

Walter Lodali è un piemontese Doc. Anzi Docg, visto che nelle sue vigne sulle colline di Langa dà voce al nebbiolo con Barbaresco e Barolo di gran classe. Ma da piemontese Docg qual è, appunto, se gli fai notare il percorso di crescita che ha fatto, arrivando ad essere uno dei *"grandi del suo territorio"*, quasi si imbarazza. I complimenti li ascolta, ma con quel carattere schivo proprio dei langhetti e dei monferrini, è come se gli leggessi negli occhi che, per lui, il merito, non è suo, ma della terra, delle sue vigne.

E invece questo gigante buono, più a suo agio con i silenzi dei filari, che con gli applausi, di suo ne ha messo, e ne mette, eccome. È cresciuto solo con mamma Maria Margherita, per tutti Rita, che si è trovata ad essere vedova quando lui aveva 5 anni. Lei, pur facendo allora tutto un altro mestiere, dimostrando una forza e un coraggio fuori dal comune, è riuscita a proseguire l'**attività della cantina**, fondata nel 1939 da suo suocero Giovanni, e dal 1958 presa in mano da suo marito Lorenzo che l'aveva avviata alla produzione dei primi cru di Barbaresco e Barolo.

Walter si è diplomato alla scuola enologica di Alba nel 1998, e quale sarebbe stata la sua strada lo ha capito in fretta. Il vino. Per questo, volendo onorare la memoria del padre e i sacrifici della madre, appena conclusi gli studi, ha affiancato mamma Rita. E in poco tempo, dimostrando il suo valore, ha preso in mano l'attività.

Tra i meriti di cui non si fa vanto, ma che ha, l'aver avuto la lungimiranza di rinnovare le attrezzature per la lavorazione, l'aver perfezionato le tecniche produttive e di vinificazione, quell'umiltà che si traduce nella sua ricerca, quasi ossessiva, di migliorare sempre. Con la costante che lo ispira sin dagli esordi, di raggiungere l'obiettivo che i suoi vini raccontino la terra in cui nascono, a partire dai quattro moschettieri di famiglia, il **Bricco Ambrogio** per quanto riguarda il **Barolo**, il **Rocche dei Sette Fratelli** per il **Barbaresco**, le due **riserve "Lorens"** (dedicate a papà Lorenzo, Lorens in piemontese) con **Barbaresco e Barolo**.

In questi giorni la presentazione delle nuove annate del quartetto di vini più prestigiosi. Se le emozioni sono state ancora una volta forti con **Barbaresco Lorens 2017**, dal colore rubino intenso, dai profumi di marasca e prugna matura, dai sentori di liquirizia e dalla fine speziatura. E con il **Barolo Lorens 2016**, dalla formidabile complessità, dal naso fitto e aristocratico, dai profumi di frutta rossa e spezie, con un palato che conferma il suo fascino barolesco con un sorso che si segnala per succosità e lunghezza.

Dai vigneti in Roddi, invece, e più precisamente da quel **Bricco Ambrogio** di cui porta il nome, il secondo, che, complice la grande annata, il 2016, in cui è venuto alla luce, ha il carisma dei più grandi cru del territorio, e affascina con le sue note di viola, i suoi profumi di ciliegia, fragoline di bosco, ribes, le sue note elegantissime di menta e finocchietto, i sentori speziati di cannella, con un sorso che alla caratteristica forza unisce inaspettata finezza, in virtù della spinta fresco - sapida che lo caratterizza, dando slancio alla beva, e rendendola irresistibile, con la bottiglia che, come accade con i grandissimi vini, ha un solo difetto, finisce in fretta!

Il nostro giudizio sulle nuove annate di Barolo e Barbaresco Lorens, Barbaresco Rocche dei Sette Fratelli e Barolo Bricco Ambrogio? Walter Lodali con i 2016 e i 2017 ha calato un poker d'assi!

