

## Walter Lodali fa un Barolo e un Barbaresco che pochi conoscono

di Denis Mazzucato

   06/06/2020 - 11:10  5 commenti

L'azienda di **Walter Lodali** di Treiso, storicamente è rimasta fuori dai circuiti ordinari delle guide e delle degustazioni di massa. Non a caso fino a pochissimi anni fa l'80% delle loro bottiglie venivano vendute all'estero (Stati Uniti in primis). Oggi l'export vale circa il 60% ma l'obiettivo è di raggiungere il 50% nel giro di qualche anno.

Da qui passano iniziative come l'evento organizzato a ottobre scorso per festeggiare gli 80 anni dell'azienda al ristorante La Ciau del Tornavento, durante la quale abbiamo conosciuto Walter, mani grandi e sorriso uguale, e sua mamma Rita, che rimasta vedova nel 1982, da sola, caparbia, smette i panni della parrucchiera e decide di portare avanti il progetto del marito Lorenzo (i vini della linea Lorens sono un omaggio a lui) in un periodo storico in cui le donne protagoniste nel mondo del vino erano pochissime e guardate in genere con sufficienza.

L'anteprima di **Barolo 2016** e **Barbaresco 2017** si è svolta in puro stile *lockdown*, in video conferenza, che se da un lato offre solo un surrogato delle interazioni sociali, dall'altro azzera la geografia e permette uno scambio di opinioni immediato tra Firenze, Roma e le Langhe.

La degustazione di queste due annate, sebbene su vini differenti, ha permesso di mettere in evidenza un'importante novità: dal 2017 infatti, su tutta la produzione di Barolo e Barbaresco, si è passati dall'affinamento in barrique e tonneau a botti da 1000 e 2500 litri in legno proveniente dall'Austria non tostato.

**Barbaresco Rocche dei 7 fratelli, 2017:** dai vitigni più giovani (circa 20 anni) siti nel cru Giacone, nasce questo vino, austero, più giocato su note floreali di rosa che sui frutti (piccoli e freschi), leggera speziatura di pepe bianco e poco spazio per le morbidezze, al naso come in bocca. Il tannino pronto e la buona sapidità ne fanno un vino molto scorrevole, immediato e gastronomico.

**Barbaresco Lorens, 2017:** proviene dallo stesso cru ma dai vitigni più vecchi (55 anni) e con rese più basse. Già dal naso è percepibile la maggior materia: i frutti sono più in primo piano, carnosi e dolci, la speziatura è sempre leggera ma più calda, tra la liquirizia e il tabacco. In bocca c'è più struttura, più tannino, più calore e polpa, ma chiaramente è un vino meno pronto del fratello minore col quale condivide freschezza e sapidità. In vendita da settembre, Walter ci garantisce che l'estate passata in bottiglia lo migliorerà parecchio.

**Barolo Bricco Ambrogio, 2016:** da piante del 2002 site nel comune di Roddi, questa è l'ultima annata affinata in barrique e tonneau (di secondo e terzo passaggio). Impatto alcolico iniziale importante, che dura qualche minuto, poi spazio ad un bel frutto intenso e netto (prugna, fragola). Da una grande annata e da uve che hanno raggiunto la maturazione ottimale emerge una bocca gustosa, fresca, con un tannino dolce che ne allunga la persistenza. Finale notevole.

**Barolo Lorens, 2016:** un'esplosione! Intenso, un pout-pourri di frutti rossi carnosi, piccante di pepe e liquirizia, menta, molte erbe officinali, chi accenna a sensazioni di vermut non sbaglia. Boisé deciso e muscoli, ma anche finezza. E da un naso così non ci si poteva aspettare altro che una struttura importante, tanta materia e tanta lunghezza, anche se (cosa fondamentale date le premesse) non è mai pesante né stancante. Il tannino è un po' slegato ma è anche il vino con la curva di evoluzione più lunga.

Il carattere internazionale è confermato da Walter che ci racconta come il primo mercato per questo vino sia la Florida, dove viene bevuto in scioltezza a 40 gradi (immagino con la bottiglia nel ghiaccio...).

Interessante sarà l'anno prossimo, quando si potrà fare una comparazione tra il 2016 in legno piccolo, e il 2017 in botte grande, anche se Walter ci dice che la vera bomba arriverà con la 2018.

Nell'attesa so già che questo 2016 mi mancherà.

