

Cantina Lodali 80 anni di Vendemmia

A Treiso, nel cuore delle Langhe, Patrimonio Mondiale dell'Unesco, nella parte meridionale del Piemonte, tra il fiume Po e l'Appennino Ligure, troviamo **Cantina Lodali**, conosciuta in tutto il mondo per i suoi grandi vini a base Nebbiolo, come Barbaresco e Barolo. Lodali è una realtà a carattere familiare che racconta una tradizione vitivinicola antica arrivata alla terza generazione; 18 ettari vitati di proprietà per un totale di 85mila bottiglie prodotte.

Tutto inizia nel 1939 con Giovanni Lodali, contadino e figlio di contadini, che iniziò a vinificare per i clienti della sua trattoria a Treiso, ai tempi l'unica esistente nella piccola borgata. Finita la guerra Giovanni costruisce, insieme alla casa, una grande cantina: sono proprio quelli gli anni in cui si creano le fondamenta e le speranze per quella che sarà poi una lunga vita per la famiglia Lodali.

Nel 1955 il figlio di Giovanni, Lorenzo, si diploma ad Alba alla scuola enologica e tre anni dopo, affiancato dalla moglie Rita, produce i primi cru: Barbaresco e Barolo. Gli affari vanno bene e i vini hanno successo anche all'estero, ma all'inizio degli anni '80 Lorenzo muore e Rita, che si ritrova con il figlio Walter appena nato, con forza e coraggio decide di proseguire, portando avanti il progetto della famiglia puntando su qualità e tipicità.

Si arriva così alla terza generazione, con il giovane **Walter Lodali**, che continuando il sogno paterno, si diploma nel '98 alla scuola enologica di Alba e nel 2005 inizia a seguire personalmente l'Azienda, affiancando la madre Rita, portando con sé una nuova linfa vitale. Rinnova le attrezzature della Cantina, perfeziona le tecniche di produzione e vinificazione, cura ed esalta il terroir dei vigneti Bricco Ambrogio e Rocche dei Sette Fratelli. Sempre **nel 2005 escono dalla Cantina le Riserve "Lorens"**, Lorenzo in piemontese, in ricordo del padre, Barolo e Barbaresco prodotte con le uve selezionate delle annate migliori dai vigneti Bricco Ambrogio e Rocche dei Sette Fratelli.

“Mio nonno diceva sempre che ‘Devono essere le uve migliori – afferma Walter – perché qui il vino ce l’hanno tutti e tutti s’intendono molto; se non vinifichi e non hai fatto una buona scelta vanno a comprare altrove’ ed è proprio questo il fil rouge che è sempre stato alla base della nostra Azienda e che, oggi più che mai, cerchiamo di portare avanti”. Quest’anno inoltre è stato impiantato un nuovo vigneto nell’area del cru **Bricco di Treiso**, che darà i suoi primi frutti tra circa cinque anni.

Se chiediamo a Walter con quale vino, a base Nebbiolo, si riconosce di più, la risposta è: “**Senza dubbio il Barbaresco**, siamo a Treiso, zona da sempre vocata per la produzione di questo vino!” Qui nel Cru Giaccone, i vigneti atti a divenire Barbaresco sono ancora impiantati a ritocchino, che prevede l’orientamento dei filari secondo la massima pendenza. Ricordiamo inoltre che l’Azienda Lodali è una delle poche che ha l’autorizzazione all’imbottigliamento del Barolo fuori territorio, come cantina storica.

Barolo versus Barbaresco

Barbaresco Rocche dei 7 fratelli DOCG 2017: le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà, ubicati nel comune di Treiso. 18 mesi in botti da 26hl di rovere di Slavonia di Garbellotto. Un bellissimo rosso granato luminoso, il naso è complesso e variegato, si va dalle note di potpourri di petali di fiori secchi alle spezie dolci con tocchi di tabacco biondo. Tannini dolci ed eleganti, un calice da servire ad una temperatura di circa 16°C

Barbaresco “Lorens” DOCG 2017: un Barbaresco caldo e profondo figlio dell’annata. Dal 2017 si taglia il vino, affinato in Botti Stockinger da 2500 l per 2 anni, con quello affinato in piccole Botti. Dopo vari studi e sperimentazioni il taglio dedicato alla linea “**Lorens**” sarà: 1 Stockinger da 2500 l, non tostata, con 3 botticelle di Garbellotto da 1000 litri. Nel calice si presenta rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso predominano le note di prugna, spezie dolci, liquirizia, viola, tocchi balsamici e agrumati che rinfrescano il bouquet. Il sorso è caldo, potente e profondo, avvolge il palato come un manto di velluto. Il tannino è elegante e dolce, un vino che invita la beva soprattutto se servito leggermente rinfrescato.

Barolo Bricco Ambrogio 2016 DOCG: Il 2016 è stata una grandissima annata per la qualità delle uve che, in questo caso, provengono esclusivamente da vigneti di proprietà, ubicati nel comune di Roddi (Bricco Ambrogio). Il colore è rosso rubino con sfumature granate e luminoso. Il naso è intenso e ricorda la frutta a polpa scura matura, con note di viola, torrefazione e spezie dolci. Il sorso è piacevole, diretto e con bel nerbo.

Barolo "Lorens" 2016 DOCG: Il calice si mostra di un rubino luminoso con riflessi granati. Il bouquet ci riporta ai piccoli frutti di sottobosco, al cassis con tocchi speziati e balsamici. Il tannino è netto e ben presente, ma sempre estremamente piacevole, un vino in divenire che comunque ci regala una grande eleganza e una bella piacevolezza di beva. Il prossimo Barolo "Lorens" 2017 avrà lo stesso taglio dedicato alla linea "Lorens", 1 Stockinger da 2500 l, non tostata, con 3 botticelle di Garbellotto da 1000 litri, come già spiegato per il Barbaresco "Lorens" DOCG 2017.

Ottanta vendemmie, un piccolo grande traguardo per la Cantina Lodali che gioca tutto sull'eleganza, la semplicità e l'amore per questa terra che racchiude in sé tante storie di famiglie legate a filo doppio con la vite.

