

Le 80 vendemmie dell'Azienda Lodali di Treiso, storia contadina di coraggio

Giovanni, Lorenzo, Walter: tre generazioni con il cuore e le radici in Langa.

Martedì 29 e mercoledì 30 ottobre a Treiso (CN), nel cuore delle terre Patrimonio mondiale dell'Umanità, si sono dati appuntamento amici, colleghi, giornalisti, sommelier per festeggiare le 80 vendemmie, la prima nel 1939, dell'[azienda agricola Lodali](#).

La storia di questa azienda è uno spaccato della fatica cui ci si deve abituare se si desidera produrre vini di qualità fra le colline di Langa; è la storia di Giovanni Lodali, contadino, figlio di contadini, che iniziò a vinificare per i clienti della sua trattoria a Treiso, l'unica nell'allora piccola borgata.

Finita la guerra Giovanni costruisce casa e una grande cantina. "Devono essere le uve migliori – diceva Giovanni Lodali nel 1939 – 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".

Nel 1955 il figlio Lorenzo si diploma ad Alba, alla scuola enologica. Nel 1958 Lorenzo, affiancato dalla moglie Rita, produce i primi cru: Barbaresco e Barolo, gli affari vanno bene e i vini si vendono anche all'estero.

Nel 1982 Lorenzo muore. Rita con Walter appena nato, trova il coraggio di proseguire, decisa a portare avanti il progetto, puntando tutto sulla qualità e tipicità. Walter, diplomatosi nel 1998 alla scuola enologica di Alba, erede ancor giovane ma già dentro alle cose del vino, porta nuova linfa; cura ed esalta il terroir dei vigneti Bricco Ambrogio e Rocche dei Sette Fratelli; rinnova le attrezzature di cantina, perfeziona le tecniche di produzione e vinificazione.

Nel 2005 escono dalla cantina le riserve Lorens, dedicate al padre Lorenzo, Barolo e Barbaresco prodotte con le uve selezionate delle annate migliori dai vigneti Bricco Ambrogio e Rocche dei Sette Fratelli.

Nella bella cornice del ristorante Profumo di Vino di Treiso, le 80 vendemmie sono state festeggiate con i piatti concepiti e preparati dagli chef Maurilio Garola, altro padrone di casa della cittadina, e Umberto De Martino, che dopo l'esperienza presso la Ciau del Tornavento si è trasferito in provincia di Bergamo per aprire il ristorante Florian Maison.

I festeggiamenti hanno esaltato i prodotti tipici di Langa, primo fra tutti l'immane tartufo bianco, ma, in particolare, hanno attirato le dovute attenzioni sui vini di Walter Lodali.

In degustazione il Nebbiolo 2018 Sant'Ambrogio, il Barbaresco 2016 Lorens, dalle vigne di Treiso, e, sempre della linea dedicata al padre, il Barolo 2015, dalle vigne di Roddi.

In un momento dove prevalgono i vini ricchi di concentrazione, di ampia struttura e di notevole potenza, che spesso vanno a penalizzare la finezza e l'eleganza, Walter Lodali ha presentato vini di grande stile, eleganti come i tessuti pregiati, di ottimo equilibrio, armonia e corpo.

Vini il cui primo sorso richiama il secondo, quest'ultimo il successivo in un crescendo il cui risultato finale è che la bottiglia finisce presto. In definitiva grandi vini.

D'altronde, non si attraversano 80 vendemmie per caso.

[Paolo Manna](#)

