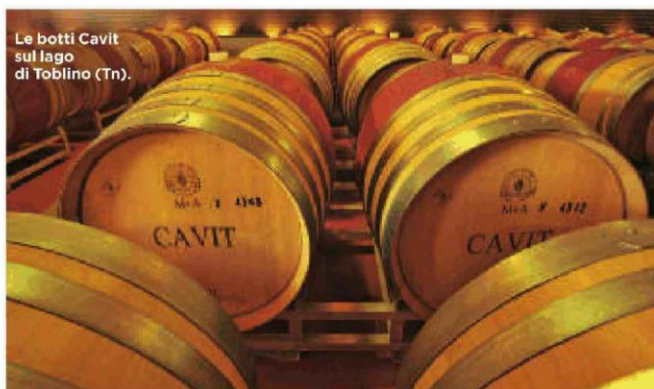


# ODDERO

## PANORAMA

PANORAMA – 20 LUGLIO 2017

### LINK\_CULTURA DEL BERE



## In alto i software

**Un sistema per monitorare, in ogni dettaglio, le vigne. È il segreto dei 4.500 coltivatori del consorzio Cavit.**

di Luca Bergamin

Una sorta di wine street view che mappa in tempo reale la situazione climatica, la presenza di parassiti nei vitigni dai 70 ai 700 metri, dal Garda alle Alpi. Ecco cosa è «Pica», Piattaforma integrata cartografica agriviticola, divenuta imprescindibile per i quattro mila e 500 coltivatori delle 10 cantine di Cavit, consorzio da 60 milioni di bottiglie e 178 milioni di fatturato. Osservando i tecnici nella sede di Ravina di Trento, ci si rende conto di quanto quest'azienda che produce 21 varietà di vitigni, dal Marzemino al Teroldego al Müller Thurgau, investa sulla tecnologia. «Col software di PICA e

con i satelliti», spiega l'enologo Andrea Faustini, «facciamo sapere attraverso le app dello smartphone qual è la varietà migliore da piantare, captiamo la quantità di virus, in modo da organizzare l'intera superficie coltivata in 20 differenti zone di difesa. E possiamo anche calcolare la quantità esatta di acqua necessaria da erogare». È grazie anche a questo monitoraggio capillare sempre più avanzato se si possono alzare i calici di Altemasi, lo spumante TrentoDoc, che è il vino più prestigioso di Cavit, da gustare magari al Maso Toresella, storica proprietà dell'azienda trentina sul Lago di Toblino.

## 50 ANNI DI GLORIA



Doppia occasione di festa per la cantina Prunotto, dagli anni 90 proprietà Antinori. Con l'annata 2011 si celebra il 50esimo anniversario dell'elegante ed energico Barolo Bussia, nonché la ristrutturazione nel rispetto della tradizione (con l'architetto Paolo Cattaneo), dell'antica cascina di Langa, tanto voluta da Albiera Antinori, presidente Prunotto e Marchesi Antinori, che commenta: «Da toscani, siamo felici di recuperare il passato». Oggi è destinata alla sola vinificazione delle uve dell'omonimo vigneto e all'accoglienza. Tappa imperdibile, lo spazio per la degustazione e il negozio, con arredi di recupero provenienti da Procacci, Firenze. (M.G.)

## DUE DONNE PER DUE NETTARI

*Non so se la mia emozione sia stata più forte nel guardare la foto*

meravigliosa della vigna langarola arrossata d'autunno, o i documenti della famiglia Oddero che certificano un fiorente commercio dei vini ben prima che l'Italia fosse una. È certo che dai 35 ettari curati da due gran donne come Mariacristina e Mariavittoria esce un vino che onora storia e tradizioni di questa terra benedetta da Dio. I miei appunti di valutazione segnalano tutti voti alti. Ma in testa c'è il Vignarionda Riserva del 2006: vino di grandissima morbidezza e giovane nella sua incipiente maturità. Staccato di un centimetro il Barolo Brunate 2009. Qui colpiscono il profumo molto conturbante e la pienezza del sapore già al primo sorso. Il classico grande Barolo della linea moderna colloquiale e desideroso di conversazione. Il Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva 2010 è più tannico e tradizionale degli altri. Il più giovane Barolo Rocche di Castiglione 2013 segnala una durezza iniziale che si addolcisce presto manifestando una temprata garbata. Il Barolo Villero 2012 è il Pisolo della famiglia. Lasciategli superare la sua pigritia iniziale e verrà fuori tutta la morbidezza del nuovo Barolo.

Il Barbaresco Gallina 2013 si caratterizza per la sobrietà tipica di questo vino.

info@oddero.it



### PREZZI INDICATIVI

Barolo Vignarionda Riserva 2006	€ 165
Barolo Brunate 2009	€ 95
Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva 2010	€ 90
Barolo Rocche di Castiglione 2013	€ 65
Barolo Villero 2012	€ 55
Barbaresco Gallina 2013	€ 42