

ODDERO



LAVINIUM – 6 OTTOBRE 2016

Barolo Villero di Oddero in verticale (ma non solo)

[Lorenzo Colombo](#)



I giorni di Nebbiolo Prima sono sempre assai impegnativi, al mattino si assaggiano decine di vini (anche un centinaio), mentre i pomeriggi sono dedicati alle visite alla aziende del territorio che sempre organizzano particolari degustazioni, vecchie annate, verticali, orizzontali dei vari Cru ecc. Nel pomeriggio di mercoledì 11 maggio, assieme ad un collega straniero, eravamo in visita all'azienda Oddero dove ci aspettava una verticale di Barolo Villero, dalla prima annata prodotta, la 2004, sino all'ultima in commercio.

L'azienda Oddero ha radici antiche sul territorio di La Morra, che risalgono al XVIII secolo, e alcuni documenti attestano che già nel 1878 commercializzava vino in bottiglia.

Attualmente la gestione dell'azienda, che possiede trentacinque ettari vitati -dei quali circa la metà a nebbiolo, per la produzione di Barolo e Barbaresco- è affidata a Mariacristina, coadiuvata dai nipoti Isabella e Pietro.

I vigneti sono collocati nelle più prestigiose zone del Barolo, principalmente nel comune di La Morra, sede dell'azienda, qui troviamo le MGA Brunate, Bricco Chiesa, Capalot, Roggeri e Bricco San Biagio, ma l'azienda possiede anche vigneti nei comuni di Monforte d'Alba (MGA Bussia), Serralunga d'Alba (MGA Vignarionda) e Castiglione Falletto (MGA Villero), oltre che nella zona

ODDERO

del Barbaresco (MGA Gallina nel comune di Neive).
Questi per citare solamente i più importanti.



Dopo la rituale visita alla cantina, dove tra l'altro troviamo due contenitori della Clayver all'interno dei quali s'affinano un Langhe Nebbiolo ed un Langhe bianco, e prima dell'impegnativa verticale, abbiamo potuto assaggiare due altri vini:

Langhe bianco "Collaretto" 2013

Blend di Chardonnay e Riesling in parti uguali, fermenta in acciaio e sosta sui lieviti per sei mesi. Bel naso, fresco, pulito, fruttato (pesca e mela), elegante. Di buona struttura, quasi grasso, sapido, frutto tropicale, lunga la persistenza.

Barolo 2011

Le uve, provenienti dai diversi vigneti aziendali, vengono vinificate separatamente ed i vini s'affinano in botti grandi di rovere di diversi formati per trenta mesi, segue quindi l'assemblaggio ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Color granato luminoso.

Buona l'intensità olfattiva, note balsamiche, elegante.

Fresco e sapido, con bella trama tannica (tannini vellutati), sentori di liquirizia dolce, lunga la persistenza. Molto elegante.

ODDERO



LA VERTICALE

La MGA Villero si trova nel Comune di Castiglione Falletto e si sviluppa su circa ventidue ettari collocati tra i 230 ed i 350 metri d'altitudine con esposizione nella quasi totalità della sua estensione verso sud-ovest.

Numerose aziende vi possiedono vigneti e Oddero dispone di 0,8 ettari nella parte bassa della menzione, a 240 metri d'altitudine con esposizione sud-est. Si tratta di un vigneto con oltre cinquant'anni d'età che fornisce una resa di 60 q.li /ha, per una produzione di circa 4.000 bottiglie/anno.

L'affinamento avviene in botti da 40 ettolitri per trenta mesi.

ELEGANZA! Questo è l'aggettivo che ricorre più spesso nella descrizione di questi vini, mai giocati sulla struttura e sulla potenza, ma piuttosto sull'equilibrio. I tannini anche nelle annate più recenti non sono mai aggressivi ma sempre levigati, anche se ben presenti. Questo fa sì che questi vini siano già godibilissimi nella loro gioventù, senza però mai decadere col passare degli anni.

2012

Granato luminoso.

Intenso al naso, balsamico, legno dolce, elegante.

Fresco e balsamico, con bella trama tannica, sentori di bastoncino di liquirizia. Elegante.

2011

Granato luminoso con unghia aranciata.

Intenso al naso, bel frutto rosso, note dolci, molto elegante.

Fresco, con tannini fini e bella vena acida, buona la persistenza su note di radice di liquirizia.

Elegante.

2010

Color granato luminoso con unghia aranciata.

Intenso al naso, balsamico, legno dolce, molto elegante.

Fresco, balsamico, con tannini dolci seppur ben presenti, bella vena acida e lunga persistenza su note di bastoncino di liquirizia.

2009

Granato luminoso con unghia aranciata.

Intenso al naso, presenta leggeri sentori di rabarbaro.

Asciutto, con bella trama tannica, note di liquirizia forte.

2008

Color granato luminoso di buona intensità.

ODDERO

Intenso al naso, frutto rosso maturo, ciliegia, frutti di rovo, speziato.
Di buona struttura, sapido, con spezie dolci in evidenza, bel frutto maturo, tannini importanti ma ben fusi nell'insieme, lunga la persistenza.

2007

Color granato luminoso.
Intenso al naso, esplosione di frutta rossa matura, quasi confettura, spezie dolci.
Sapido, frutta a bacca nera speziata, bella la trama tannica.
Molto diverso da tutte le altre annate.

2006

Granato profondo e luminoso.
Di buona intensità olfattiva, balsamico ed elegante.
Fresco, asciutto, con tannini decisi ma ben fusi, radice di liquirizia, buona la persistenza.
L'abbiamo preferito al naso, nonostante i suoi dieci anni sembra ancora non pronto alla bocca.

2005

Color granato.
Di media intensità olfattiva, balsamico, spezie dolci.
Di discreta struttura, tannini decisi ed un poco astringenti, buona la persistenza su sentori di radice di liquirizia.

2004

Granato luminoso.
Note balsamiche al naso, frutto rosso maturo, spezie dolci, accenni vanigliati.
Fresco, intenso, speziato, alcolico, liquirizia forte, buona la persistenza.
Di questa batteria le annate che più ci hanno colpito sono state la 2010 (grandissimo vino) e la 2011, mentre tra i vini con qualche anno in più abbiamo trovato molto interessante il 2004, ancora fresco dopo dodici anni di vita.
Ci ha incuriositi il 2007 che abbiamo trovato, come abbiamo scritto, diverso da tutti gli altri, come se fosse frutto d'una diversa vinificazione.
Se a questo punto pensavamo d'aver terminato, ci sbagliavamo di grosso, altri barolo c'aspettavano infatti:



Barolo Vigna Rionda Riserva 10 anni 2006

La MGA Vignarionda si trova nel comune di Serralunga d'Alba, gli Oddero ne posseggono un

ODDERO

ettaro esposto in pieno sud e che produce 50 q.li d'uva, per una resa di circa 3.000 bottiglie/anno. Il vino s'affina per 42 mesi in botti da 30 ettolitri.

Dalla vendemmia 2006 il vino viene commercializzato unicamente dopo dieci anni d'affinamento. Quella che andiamo ad assaggiare è per l'appunto la prima annata che subisce questo lungo affinamento.

Color granato luminoso con unghia aranciata.

Naso un poco chiuso (dopo dieci anni) austero, s'apre quindi su note balsamiche e mentolate.

Decisamente fresco al palato, eppur alcolico, balsamico, mentolato, dolce ed al contempo sapido, lunghissima la persistenza su note di liquirizia.

Notevole.

2004 (bottiglia già aperta)

Color granato di buona intensità.

Intenso al naso, frutto rosso maturo leggermente macerato, accenni di caramella al rabarbaro.

Buona la struttura, bel frutto speziato, trama tannica importante.

2004 (bottiglia aperta al momento)

Color granato luminoso.

Intenso al naso, fresco e balsamico.

Fresco alla bocca, tannini asciutti, lunga la persistenza su sentori di liquirizia.

1999

Granato luminoso.

Un poco austero al naso, balsamico, elegante.

Asciutto, un poco austero, con trama tannica importante, radice di liquirizia.

In chiusura ci congediamo infine con il Barolo Bussia "Vigna Mondoca" 2001, dal color granato luminoso.

Intenso al naso, balsamico, presenta sentori di frutto rosso dolce e ciliegia sotto spirito.

Alcolico, asciutto, di media persistenza.