



Martel.
Wein geniessen.

Barolo DOCG 2021

Oddero



Nebbiolo



2021



Piemont



Barolo



Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen,
Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an
Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



14.50 % Vol.



schwerer Wein

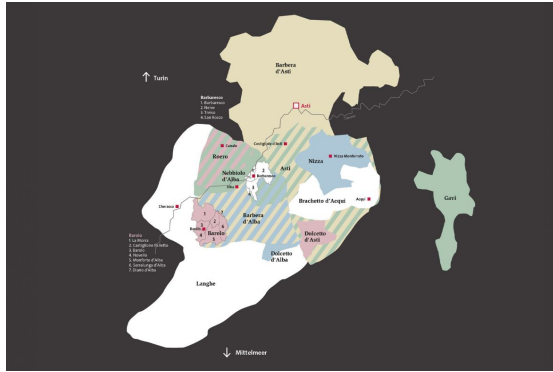


Oddero

Zum Wein

Der Barolo Classico ist eine Cuvée aus verschiedenen Lagen und die Visitenkarte des renommierten piemontesischen Weinguts. Hier spielt die Tenuta Oddero eine Stärke aus. Ihr Barolo Classico zeigt den Charakter der Region. Über allem steht die Ausgewogenheit. Der Barolo Classico präsentiert sich frisch und saftig, zeigt eine betörend feine Nebbiolofrucht und überzeugt mit vorbildlich eingebundenen Tanninen. Da bekommt man gleich Heimweh nach Piemont.

Winzerportrait Oddero Poderi e Cantine



Mariacristina, Pietro und Isabella Oddero, Besitzer

Weingut



36 ha



Besitz: Mariacristina Oddero und Isabella Boffa
Gutsleitung: Mariacristina Oddero, Isabella Boffa und Pietro Viglino Oddero
Weinbereitung: Mariacristina Oddero und Luca Veglio



Weiss: Moscato bianco, Riesling, Timorasso
Rot: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto



Weisser und blaugrauer Mergel: Kalk, Sand und Lehm



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Poderi e Cantine Oddero steht für Barolo in seiner ganzen geografischen Dimension. Wir staunen: Wohl kein anderes historisches Haus vereint Einzellagen in nahezu allen bedeutenden Gemeinden der Herkunft und zusätzlich Besitz in Barbaresco. Oddero zeigt, wie differenziert Barolo sein kann, wenn Herkunft kompromisslos ernst genommen wird und jede Lage ihre eigene Stimme behalten darf.

Einzigartig

Die Einzigartigkeit liegt in der aussergewöhnlichen Lagenbreite unter einer klar erkennbaren Handschrift. Diese Konzentration von Spitzenlagen über nahezu alle Barolo-Gemeinden hinweg ist historisch gewachsen und in dieser Form selten. Selbst in Barbaresco ist das Haus mit der Lage Gallina vertreten. Entscheidend ist jedoch nicht nur der Besitz, sondern die Fähigkeit, die Unterschiede herauszuarbeiten. Oddero gelingt es, die Charakteristik jeder Gemeinde und jeder Parzelle präzise abzubilden, ohne die stilistische Kontinuität zu verlieren.

Überblick

Die Wurzeln des Hauses reichen ins 18. Jahrhundert zurück, 1878 wurde die erste Flasche abgefüllt. Heute führen Mariacristina Oddero (6. Generation) mit Pietro Viglino Oddero und Isabella Boffa Oddero (beide aus der 7. Generation) das Weingut gemeinsam. Die 36 ha Rebfläche werden nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet. Eine Zertifizierung ist geplant. Der sorgfältige Umgang mit den Böden und die respektvolle Behandlung der autochthonen Rebsorten stehen im Zentrum der Arbeit. Im Keller wird trotz der Betriebsgrösse konsequent spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt traditionell in grossen Holzfässern, ergänzt durch Zement und Stahltank. Der neue, in den Hang gebaute Weinkeller mit Basaltböden verbindet funktionale Präzision mit architektonischer Zurückhaltung. Der Barolo Classico versteht sich als repräsentativer Ausdruck der Gesamtregion. Die Einzellagen zeigen dagegen die feinen Unterschiede zwischen La Morra, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto und Verduno.

Emotionen

Wir schätzen die Verlässlichkeit dieses Traditionshauses sehr und lieben den Fokus auf die Lagen. Traditionell im Ausbau, aber nie altmodisch. Ein Besuch auf dem schönen Weingut lohnt sich alleine schon wegen der begehbaren Barolo-Bibliothek mit Jahrgangstiefe. Ein Traum.

«Winzerdynastie mit Toplagen
im ganzen Barolo-Gebiet.»

—— Martel über Oddero

Impressionen

