Martel.
Wein geniessen.

Barolo DOCG 2022

Rocche di Castiglione
Oddero



Nebbiolo

Jg. 2022

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

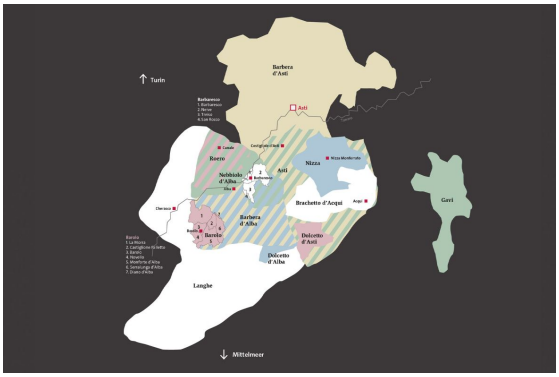
Zum Wein

Rocche di Castiglione ist eine Barolo-Lage zum Schwärmen. Absolut top. Der Rocche di Castiglione ist ein sehr kleiner Rebberg, der an den Klippen (ital: Rocche) liegt. Die Wurzeln der Reben graben sich über Jahrzehnte in die kalkige und sandige Gesteinsschicht. Trauben von über 80 Jahre alten Reben ergeben einen hyperelegenten, mineralischen Wein.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Piemont / Barolo

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen