



Martel.  
Wein genießen.

## Barbera d'Alba DOC 2023

Oddero



Barbera



2023



Piemont



Alba



Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Pizza&Pasta & Risotto, Schwein, Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



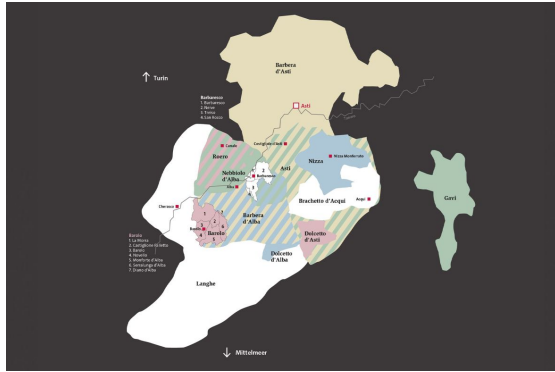
Oddero

### Zum Wein

Die Lagen des erstklassigen Familienweinguts Oddero sind durchs ganze Barolo-Gebiet verteilt, zudem pflegt das Weingut Rebflächen in Barbaresco und im Alto Monferrato. Die 6. und 7. Generation um die engagierte Mariacristina Oddero setzt ganz auf Tradition in Kombination mit Nachhaltigkeit. Bemerkenswert sind die durchgehend hohe Qualität und die glasklare Stilistik. Der Barbera d'Alba Superiore reift während rund 16 Monaten in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Ein herrlicher Wein, perfekt ausbalanciert, mit saftiger Säure und runden Gerbstoffen. Die Barbera-Frucht zeigt sich sortentypisch.

Italien / Piemont / Alba

# 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 begehren Barolo-Bibliothek mit Jahrgangstiefe. Ein Traum.

«Winzerdynastie mit Toplagen  
im ganzen Barolo-Gebiet.»

— Martel über Oddero

# Impressionen

