



©ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino)

## Poderi e Cantine Oddero

### Ein Stern im piemontesischen Himmel

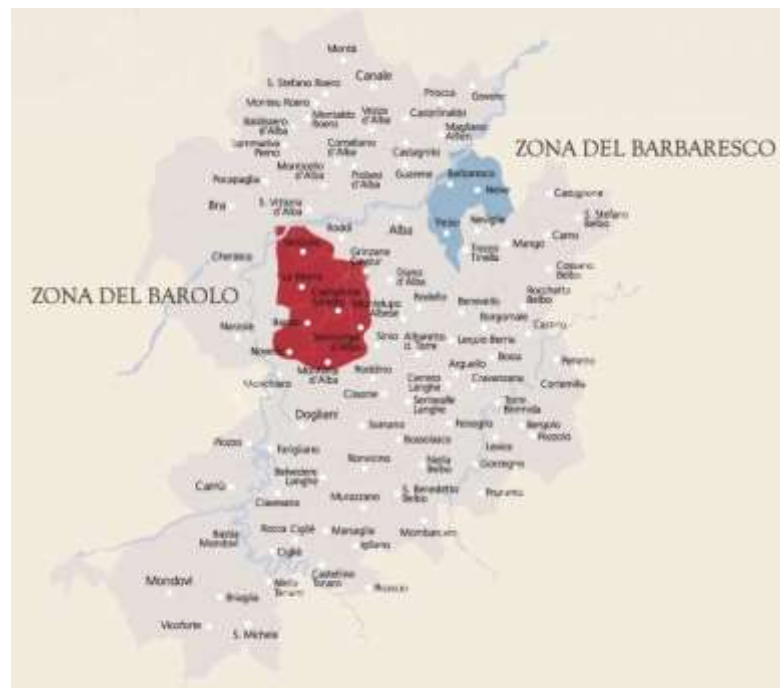
Wenn die Rede von grossartigen, renommierten und historischen Weingütern im Barolo-Anbaugebiet ist, kommt ein Name immer wieder ins Gespräch: Oddero, die in La Morra angesiedelte Poderi e Cantine Oddero.



### Die Geschichte

#### La Morra

Die Historiker sind sich nicht ganz einig, wann die Geschichte der Poderi Oddero ([Link](#)) angefangen hat. Auf der Website des Weingutes kann man lesen, dass die Familie Oddero bereits im XVIII Jahrhundert in der Region der malerischen und für die hervorragenden Barolo-Lagen renommierten, piemontesischen Stadt La Morra und genauer in einem deren Weiler namens Santa Maria gelebt habe. Doch reichen die Anfänge der Weinproduktion auf die erste Hälfte des folgenden Jahrhunderts zurück. Die Gründerväter, welche schliesslich das Leben der gesamten Familie beeinflusst haben, waren Giovanni Battista Oddero



©Oddero

(1794 -1874) sowie nachfolgend seine Söhne Lorenzo (1821-1903) und Luigi (1832-1893). Bevor sie überhaupt Wein produzierten, waren sie Bauern. Was auch die Tatsache begründet, dass der Betrieb nicht nur Weinberge, sondern auch 5 ha Haselnussbäume besitzt.

## Von den ersten Flaschen bis zur ersten Weltausstellung

1878 wurden die ersten Flaschen unter dem Namen der Domaine und unter der Leitung von Giacomo Oddero (1851-1915) abgefüllt und verkauft. Auf diese Zeit führen Rechnungen zurück, welche noch immer im Besitz des Weinguts sind.

Gegen das Ende des XIX Jahrhundert begann das Weingut, kleine Fässer nach Mailand, Rom, Genua und sogar ins Ausland zu vermarkten. Dokumente bestätigen, dass eines der ersten Länder, in welchen sich die Weinliebhaber für die Erzeugnisse der Poderi Oddero begeisterten, die Vereinigten Staaten von Amerika waren. Eine kleine Geschichte besagt sogar, dass Kunden in London, Lugano, Vichy und Zürich vorhanden gewesen seien.

1911 wurde der Barolo des Weinguts ausgewählt, um an der Weltausstellung von Turin, genauer gesagt um an der Verkostung des subalpinen Weinliebhaberkreises (it. «Circolo Enofilo Subalpino») präsentiert zu werden. 2011 markierte den 50. Gründungstag der italienischen Einheit.

## Giacomo Oddero

Über die Jahrzehnte ist aber Giacomo Oddero (geb. 1926) der gleichnamigen Poderi treu geblieben. Der vielseitig interessierte, kulturell versierte und durchaus sympathische Winzer hat in den 1950ern begonnen, die Kellereinrichtungen vollständig zu renovieren und alle Massnahmen einzuleiten, damit die Qualität der Weine massgebend verbessert wird. Ausserdem hat er im

Verlauf der Zeit verschiedene Aufgaben sowohl in administrativen wie auch weinbaulichen Bereichen übernommen. So war er z.B. Landesrat für Landwirtschaft der Langhe und Roero DOC und DOCG. 1997 gelang ihm mit einem Schlag die Gründung des inzwischen renommierten Zentrums für Studien über den Alba-Trüffel ([Link](#)), welches heute unter dem Namen «Centro Nazionale Studi del Tartufo» (dt. Landesforschungszentrum über den Trüffel) bekannt ist.

Schliesslich kaufte die Poderi weitere Parzellen, um schlussendlich eine Rebfläche von 35 ha zu erreichen. Insgesamt werden heute 150'000 Flaschen in den Appellationen Barolo, Barbaresco, Moscato and Barbera d'Asti abgefüllt.



Mariacristina, Giacomo und Pietro Oddero mit Isabella Boffa und, rechts, ihre Mutter Mariavittoria, Schwester von Mariacristina ©[ATNews](#) (online Tageszeitung von Asti)



Giovani Oddero kündigte die Kandidatur der Trüffelproduzenten offiziell bei der UNESCO



©[Acaweb](#) und [Tuber.it](#)



## Die Poderi und die Frauen

Bis 1995 schloss Mariacristina Oddero ihr Studium als Agrarwissenschaftlerin ab, wobei sie sich anschliessend zwei Jahre lang auch als Önologin ausbildete. 1997 übernahm sie die Leitung der Poderi. Ab 2005 übernahm sie die Leitung des Weinguts. 2008 traf sie dann eine massgebende Entscheidung, nämlich schrittweise biologisch zu arbeiten. Zunächst wurde auf Unkrautbekämpfungsmittel verzichtet. Den Rebstöcken wurde zugleich mehr Beachtung geschenkt. Die Begrünung der Weinberge wurde sorgfältig kontrolliert. 2011 begann die Bio-konvertierung verschiedener Nebbiolo-Weinberge. Seit 2017 sind etwa 18 ha bio-zertifiziert, nämlich auf den Lagen Brunate und Bricco Chiesa in La Morra sowie Rocche di Castiglione in Castiglione Falletto. Die ganzen Anstrengungen brachten ihre Früchte, das historische Weingut ist ganz klar im Aufwind, obwohl die übrigen 17 ha der Poderi erst in den nächsten Jahren auch bio-zertifiziert werden. Mariacristina hebt die Tatsache hervor, dass die Konvertierung überhaupt möglich sei, weil die Grösse der Parzellen doch eingeschränkt sei.

2010 stieg Isabella Boffa, die Tochter von Mariavittoria und Nichte von Mariacristina, ins Geschäft ein und übernahm ab 2015 das Marketing.



©Mariacristina und Isabella

©[EnoNews.it](http://EnoNews.it)

## Die Weine

Die Poderi Oddero produziert jährlich ca. 150'000 Flaschen und 14 unterschiedliche Weine sowie einen Grappa. Das Weinportfolio teilt sich in zwei Weissweinen, darunter einem Moscato d'Asti, und zwölf Rotweine. Die Rebstöcke der Rotweine befindet sich in den besten Lagen in Barolo sowie in der Appellation Barbaresco.

Angestrebt werden Weine, welche völlig unabhängig von den Eigenschaften der Jahrgänge durch ihre Finesse und ihre Komplexität ausstrahlen, wobei selbstverständlich die Merkmale der Lagen, auf welchen die Rebstöcke heranwachsen, zur Geltung kommen müssen. Aus diesem Grund werden die Rotweine nicht nur in französischem, sondern auch in slawonischem Holz vinifiziert und in österreichischem Holz ausgebaut. Ein klarer Erfolg, wie es die Verkostung des betörenden Barolo DOCG Bussia Vigna Mondoca è Riserva 2012 zeigt.



©[Oddero](http://Oddero) (beide Fotos)

## Die Verkostung

Wir fokussieren uns auf den Barolo aus der kultartigen Lage Bussia und werden unseren Bericht ergänzen, sobald wir die Möglichkeit bekommen, weitere Erzeugnisse zu verkosten.

### Barolo DOCG Bussia Vigna Mondoca è Riserva 2012

Dieser Wein wird ausschliesslich in den besten Jahrgängen produziert. Wenn allgemein bekannt ist, dass 2012 als anständiger Jahrgang gilt, ist nicht zu vergessen, dass die besten Erzeugnisse richtig grossartig sind und somit auf gleicher Augenhöhe mit denjenigen aus dem Jahrgang 2010 wahrzunehmen sind.

100% Nebbiolo, 35-jährige Rebstöcke. Durchschnittliche Produktion: 3'500 Flaschen. Der Ausbau dauert zunächst 36 Monate im Holz und dann bis zur Vermarktung in der Flasche.

Der Wein fällt zunächst durch seine anregende, tiefe und glänzende Granatfarbe auf. Man dürfte von Liebe auf den ersten Blick sprechen. Nachdem die Flasche zwei Stunden im Voraus entkorkt wurde, strömen reintönige, tiefgründige, komplexe und umwerfende Düfte nach reifen Himbeeren und Brombeeren, welche mit welken Rosen mit einer unverwechselbaren Eleganz verwoben sind, aus dem Glas aus. Diese Nase besitzt das Potential, die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen, es gibt genauso viel Kraft wie Charisma in diesem Bouquet, man riecht immer und immer wieder die Düfte und wird buchstäblich lyrisch. Der Gaumen steht natürlich dem um nichts nach, es ist einfach so wunderschön wie eine Zeichnung von Marie Cassatt, sinnlich, vollmundig, mit der Delikatesse einer erotischen Liebko-  
sung. Dann lassen sich weitere Düfte wie Lakritze und etwas Teer in der Nase wahrnehmen, während die salzigen Noten im Mund an Präsenz gewinnen. Subtile Ansätze von Kirschlikör kommen zur Geltung und erinnern uns daran, dass dieses Erzeugnis 14.5% sehr gut eingebundenen Alkohols enthält. Die Tannine sind geschliffen, knackig, dicht und füllen den Gaumen sanft und doch präsent. Der Abgang ist langanhaltend und ruft nach dem nächsten Glas. Ein beeindruckender Wein, welcher uns ganz klar auf die Herkunft der Trauben aufmerksam macht. Eben Bussa! **18.5-19/20** (95-97/100).

Die Weine der Poderi Oddero sind in Deutschland bei [Kierdorf Wein](#) und in der Schweiz bei [Weinhaus Küsnacht](#) und für einzelne Weine an weiteren [Adressen](#) erhältlich.

Der Barolo Bussia Vigna Modoca è Riserva 2012 kostet € 74.90 bzw. CHF 129.-

Autor: Jean François Guyard  
12. Oktober 2018

Lektorat: Markus Janitzki

Quellen: [Poderi Oddero](#), [John Fodera](#), [Somm Select](#)

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**

