

ODDERO

Livets Goda

LIVETS GODA – APRILE 2019



***”Vi brukar skämtsamt säga
att vår familj har begränsad
fantasi, antingen blir vi
läkare eller så ägnar vi oss åt
vinproduktion.”***

Isabella Oddero, Piemonte

Ett besök hos familjen Oddero i La Morra är en djupdykning i kvalitet. Egendomens spridda vingårdslägen genomsyras av en fenomenal förmåga att uttrycka ursprungets storhet i varje vin. Livets Goda samtalar med Isabella Oddero, en av eldsjälarna bakom familjens framgångar.

TEXT: ULRIKA KARLSSON



ODDERO

Berätta om egendomen!

– Vår familj har buserat i La Morra sedan 1700-talet och tillhör en av Barolo's äldsta egendomar. Delar av vineriet härstammar från den tiden, numera används de gamla byggnaderna som lagringskällare. Vår första buteljering lanserades 1878, idag är det sjätte och sjunde generationen som producerar viner på gården.

Oddero ligger i Santa Maria i La Morra men vingårdarna är utspridda mellan olika byar. Efter andra världskriget var Piemonte extremt fattigt. Det var hårda tider för bönderna men min morfar, Giacomo Oddero, var fast besluten att stanna i regionen och fortsätta familjens vintroductioner. I den mån det gick förvärvade han vingårdar i de olika byarna, tack vare hans generation kan vi idag göra viner från så kallade single vineyards.

Giacomo var en nyckelperson när man i Langhe tog fram riktlinjer för hur vinproduktionen skulle se ut, något som starkt bidragit till den generella kvalitetsutvecklingen i appellationen.

1997 lämnade Giacomo över ansvaret för vinmakningen till sin dotter Mariacristina. Numera är jag och min kusin Pietro en del av verksamheten. Vi brukar skämtsamt säga att vår familj har begränsad fantasi, antingen blir vi läkare, som min mor och flertalet släktingar, eller så ägnar vi oss åt vinproduktion.

Var ligger de olika vingårdarna?

– Egendomen består av 36 hektar, 70 % av dessa är nebbiolo. Liksom många andra i Piemonte har vi planteringar med hasselnötsträd. Vi har genom åren lyckats förvärva många bra vingårdar, idag är det svårt att utöka arealen på grund av höga priser. Vi gör 5 single vineyards i Barolo och vi har vingårdar i Neive i Barbaresco. 2017 köpte

vi en hektar mark i Monvigliero i Verduno, en vingård med 65-åriga stockar. Första årgången hamnade i vår standard barolo men ambitionen är att buteljera det som ett eget vingårdsläge.

Utöver dessa gör vi Barolo Classico, en cuvée från tre olika vingårdar. Varje läge vinifieras separat för att sedan blandas och lagras ytterligare något år innan buteljering.

Ni producerar riesling vilket är ovanligt i Piemonte. Hur kommer det sig?

– Min morfar hakade på den internationella druvtrenden och planterade chardonnay, en druva Mariacristina visserligen är förtjust i men som i Piemonte kan upplevas platt, i synnerhet vid varma år. Vingården ligger högt i Langhe, i det som kallas Langhe Alta. När rankor behövde bytas ut ersatte hon dem med riesling för att ge vinet bättre fräschör. Numera är all chardonnay borta, från och med årgång 2016 gör vi en renodlad riesling med tydlig identitet.

Vi har också moscato d'Asti i portföljen. Vingården var en bröllopsgåva från min mormors mor till sin man på bröllopsdagen, en sedvänja som var vanlig i Piemonte på den tiden. Vi har fortsatt odla moscato som en hyllning till vår familjetradition.

Beskriv ni er som modernister eller traditionalister i Barolo?

– Vi använder moderna tekniker för att vårda våra traditioner. Det betyder att våra viner är traditionella men vi gör ständiga förbättringar genom att anamma nya tekniker och med ett öga på framtiden. Klassiskt från Barolo kräver lång tid för att mogna, vi försöker göra viner som är någorlunda tillgängliga redan som unga. Vår ambition är att skapa viner som är vibrerande och levande, inte stängda.

Pietro, Mariacristina, Giacomo och Isabella familjen Oddero i La Morra



Ni har rens på nånade filosofi kring lagringen, berätta!

– Nyliken köpte vi 12 betongtankar, dessa används för att låta vinet vila under 6-8 månader.

Vinet spenderar lång tid i ekfat för att sedan tappas över i ståltank. Ek är porös och tillåter vissoxidation medan stål är ett neutralt material som inte släpper in något syre. Vi anser att förflyttningen chockar vinet, vilket gör att vi använder betong som mellanled i lagringen.

Betongen har många fördelar. Den är neutral och adderar inga artificiella smaker till vinet. Den tillåter långsam oxidation och betong leder inte elektricitet, vilket påverkar tanninerna skemiska uppbyggnad. I ståltank påverkas nebbiolo av statisk elektricitet vilket resulterar i viner som är dova, sträva och dämpade i frukten. Med hjälp av betongtankarna får vinet en lugnare förflyttning vilket påverkar kvalitén, speciellt för nebbiolo. 2011 började vi använda betongtankar och vi märker stor skillnad i vinerna.

Vilken typ av ek använder ni?

– Oddero, Giacomo Conterno och Castello di Verduno var de första i Piemonte att arbeta med Stockinger, en östernkisk tunnbindare som är extremt seriös. Ekfaten är gjorda i Österrike av österrikisk ek, en hårdare typ av trä som passar perfekt till några av våra enskilda vingårdsålag. Vi använder Stockinger till Barolo Classico, Vigna Rionda, Bussia Vigna Mondoca, Villero och Barbaresco Gallina. Stockinger är numera kultförklarade och producenterna står på kö för att få köpa. Tack vare troget samarbete har vi förtur, något vi är tack-samma för idag.

Till Brunate, Rocche di Castiglione och Monvigliero använder vi franska ekfat från en tunnbindare i Bourgogne. Vinerna är betydligt elegantare och inte lika rika i struktur vilket gör att de passar i en något mjukare ek från sko garna i Allier.

Till Barbera d'Alba, Barbera d'Asti och Langhe Nebbiolo kommer faten från italienska Gambelotto.

Ni arbetar utslutande med stora fat, varför då?

– Faten finns med för att bidra till den oxidativa processen i vinerna, inte för att ge karaktär av gälva eken. Vissa producenter i Barolo använder ny ek till sina viner, något vi anser vara för aggressivt mot nebbiolo. Vinerna blir standardiserade och liknande, de saknar ursprungets identitet.

Nebbiolo har en enastående förmåga att stå på egna ben, den rika strukturen gör att den inte behöver luta sig motek för att prestera, istället bidrar eken med nyanser till vinet.

Våra största ekfat är 55 år gamla och rymmer 108 hl. Tidigare byggdes dessa på plats men numera är vi tvungna att riva delar av väggar

och tak för att med hjälp av lyftkran få dem på plats. Källaren är ännu inte helt återbyggd då fler fat är på väg in.

Ni har gjort fler investeringar i vinkällaren, vilka då?

– Vi tar bort alla stjälgar innan fermentering, vilket är kostsamt och tidskrävande. Vår förra avstjälningsmaskin använde en teknik där stjälgarna bröts vilket gjorde att viss bitterhet hamnade i vinet. Bitterheten försvinner naturligt genom lagring, men i vår Langhe Nebbiolo som konsumeras relativt snart efter buteljering, märktes bitterheten i det färdiga vinet.

I några av våra mindre vingårdsålag, som Brunate och Rocche di Castiglione, togs stjälgarna bort för hand vilket var enormt arbetskrävande.

I vår nya maskin används en helt annan teknik. Kvistarna tas bort utan att brytas och druvorna krossas inte vid avstjälkningen, vilket förbättrar kvalitén väsentligt.

Maskinen är komplicerad och tar lång tid att rengöra men gör jobbet till 100 %.

Vissa producenter i Barolo använder sig av hela klasar i tillverkningen men det passar inte oss. Nebbiolo behöver inte tanninerna från stjälgarna, den har tillräckligt i skalen. Den är raka motsatsen till pinot noir som gynnas av viss tanninstruktur från stjälgarna och absorberar ny ek på ett positivt sätt.

För oss är det viktigt att förhålla oss till de förutsättningar som ursprunget ger oss.

Hur har klimatförändringarna påverkat Barolo?

– Storheten med Piemonte är att regionen har en stark inverkan på årsgångens karaktär. Alla år är olika, speciellt sedan vi drabbats av klimatförändringar. Vi har extremt varma år men också kall och regniga. För oss är det skrämmande när vädret förändras, vi måste lära oss på nytt och förhålla oss till helt nya förutsättningar. Det är omöjligt att prata om generella karaktärdrag, numera kan det skilja sig mellan raderna i vingården. Klimatförändringarna är förmodligen här för att stanna, det gäller att tackla dem på rätt sätt.

För att uppnå riktigt bra kvalitet måste vi sänka skördeuttagen och framförallt arbeta med timing. För den gröna skörden på våren är timing avgörande. När tiden är inne måste den ske omedelbart vilket är komplicerat i praktiken. Oddero är en fragmenterad egendom, vi måste arbeta parallellt i flera vingårdar samtidigt, vilket kräver många arbetare. I dagsläget har vi 20 helårsanställda och varje hektar kräver 700 arbetstimmar per år. Med klimatförändringarna behöver vi anställa ännu fler, det är en utveckling som inte går att påverka.

Vissa hävdar att några av våra bästa ålag inte klarar klimatförändringarna, med vi anser att de fortfarande presterar på topp. De gamla rankorna har djupa rötter som kan hantera stressen vid riktigt varmt väder och därmed uppnå balans.



Nivåerna om miljön, hur märks det i vinerna?

– Mariacristina växlade tidigt om till organisk produktion, detta betyder att vi vårdar naturen genom ett försiktigt och noggrant vingårdsarbete. Att göra bra viner av dåliga druvor är i princip omöjligt, däremot är det fullt möjligt att göra dåliga viner av bra druvor. Kunskapen om kvalitet grundar sig i vingården och fortsätter hela vägen till buteljering.

Många konsumenter efterfrågar organiska viner men vill betala samma pris som för ett industriellt framställt vin. Organiska viner kräver betydligt mer arbete i vingården, framförallt under svåra förhållanden. Det betyder att de kostar mer att producera.

Det pågår en ständig svaveldiskussion, både i vinvärlden och bland konsumenter. Att inte tillsätta svavel i våra viner vore förödande. Dels för att de skall transporteras över hela världen men också för att Barolo och Barbaresco lagras länge och behöver en liten mängd svavel för att undvika stora flaskvariationer. Storheten med riktigt bra viner är att de håller konstant kvalitet mellan flaskorna.

Vi föredrar minimala mängder svavel för att inte ta bort vinitensiteten, svavel "städar bort" och tenderar att standardisera vinet om det används i för stora mängder.

Man talar om naturviner och "andra viner", det anser vi vara för extremt. Vi har ett starkt miljötänk i alla led och arbetar alltid med miljöns bästa i fokus vilket genom syrar vinerna.

Har du några årgångar du uppskattar mer än andra?

– I Barolo hittar man alltid något positivt i varje årgång, det är appellationsens storhet.

2006, 2010, 2013 och 2016 är klassiska årgångar, viner som bör klara 50 år i källaren.

2012 var en balanserad årgång men saknar nebbiolo's struktur och intensiva tanniner. Vinerna har en renhet som jag älskar. Det är en gastronomisk årgång med stor mineralitet och lätt att kombinera med mat. Förmodligen klarar vinerna inte 20 år i källaren, de är goda nu. 2005 och 2008 liknar 2012, det är viner med stor fräschör, betydligt öppnare än klassiska år. 2014 gav oss självförtroende. Vissa producenter är inte nöjda med årgången, men för oss var det en utmaning. Regnet flödade i juli vilket innebär extra arbete i vingårdarna. Skörden var sen och avslutades i slutet av oktober. Resultatet är eleganta viner med tydlig frukt. 2014 gäller det att välja rätt producenter, till och med rätt vingårdar för de största upplevelserna.

Under 2015 och 2016 var det svårt att göra dåliga viner men 2014 ställdes allt på sin spets.

2018 var till en början knepigt, under våren drabbades Barolo av stora mängder regn med svampangrepp som följd. Vi sprayade med koppar men det sköljdes bort av regnet, i vissa vingårdar förlorade vi hälften av produktionen. Under skörden var vädret fantastiskt, vilket resulterade i underbara viner.

Om du får välja favoritvinet bland era vingårdslägen, vilket är det?

– Vigna Rionda tillhör Barolo's mest prestigefyllda lägen. Vi äger en hektar vilket resulterar i 2 000-2 500 flaskor. Rionda betyder rund på italienska, vilket är formen på vingården. Den ser ut som en naturlig amfiteater belägen i Serralunga d'Alba. Vingården har sydlig exponering, ligger skyddad och utsätts knappt för någon vind, inte heller stora temperaturvariationer vilket gör den till vårt varmaste läge. Det är ont om vatten och rankorna får kämpa för att överleva, jordmånen är näringsfattig med kalkavlagringar och överblivna mineraler. Druvorna mognar tidigt och Vigna Rionda skördas oftast först. Vinerna är krävande med stor tanninstruktur och lång livslängd, de ligger minst 10 år i källaren innan de lanseras. Nebbiolo's storhet är förmågan att visa spektrum av små nyanser, vilket är tydligt just här. Att kombinera Vigna Rionda med Albas vita tryffel är magiskt.

Provning Oddero



2015 Langhe Bianco Collaretto

Husets vita vin är yppigt och tillgängligt fyllt av passionsfrukt och mangojuice. De exotiska frukterna kantas av en fetare touch, inslag av bivax och uns marsipan mynnar ut i pepprigt avslut. Detta är sista årgången när riesling har sällskap av tredjedelen chardonnay.

2016 Langhe Nebbiolo

Doften lockar med mjuka, sensuella bärtoner, uns parfym lurar i bakgrunden. Smaken är vassare än väntat med kännbara tanniner och körsbärsliknande frukt. Nejlika och färsk kardemumma har sällskap av aromatisk syrlighet. Mjuknar snabbt i munnen.

2015 Barbaresco Gallina

Ett vingårdsläge med sydlig exponering och sandig jordmån. Resultatet är purungt och lite busigt, om än inbjudande läckert av röda äpplen, skogshallon och rosenblad. Mineralitet lurar i bakgrunden, likaså parfym och mylla. För dagen med något spretig syra och stram ryggrad, ett vin som bör få vila några år för att till fullo blomma ut.

2014 Barolo Classico

Underbart redan nu, ett precist vin med fin struktur och alla beståndsdelar på plats. Oddero har generellt lyckats fantastiskt med denna årgång. Mixen av intensiv parfym, hallonsylt och färska rosenblad mynnar ut i lång, rödbärig eftersmak. Bör få utvecklas ytterligare.

2009 Barolo Bussia Vigna Mondoca

En årgång som bör lagras betydligt längre, om än uppvisar vinet anmärkningsvärd struktur och begynnande mognad. Syrliga körsbär, lagerblad och torkad rosmarin kantas av tallbarr och färska blad med aromatiska efterdyningar. Tuffa tanniner och busig syra lockar till lagring. Mondoca är ett monopolläge inom Bussia.

2011 Barolo Bussia Vigna Mondoca

Oj så läckert, framförallt är vinet yppigare och mer öppet med härlig mix av hösthallon, jordgubbsmarmelad, kryddnejlika och touch av kanel i slutklämmen. Riktigt lång finish. Regelverket för Bussia har ändrats vilket betyder fler producenter och större areal. Odderos odlingar ligger i den "gamla" delen med de bästa förutsättningarna.

2012 Barolo Bussia Vigna Mondoca

Ett superaromatiskt vin med betydande syra och massivt med parfym och syltade körsbär. Aningen eldigt om än rundare och betydligt mustigare än väntat. Rättframt och mineralstint med pigg syra, ett vin som redan nu uppvisar stor drickglädje. Favorit från Bussia.

2008 Barolo Vigna Rionda Riserva

Ännu i sin linda men redan nu märks storheten, vingårdens fenomenala förmåga att producera djup koncentration och storslagna tanniner bidrar till anmärkningsvärd struktur och balans. Körsbär och torkad basilika i sällskap med mineral och nyslaget gräs. Mynta smyger sig in i eftersmaken. Lagring gör underverk!