

L'attualità

Brezza in Barolo



Le novità hight tech, sbarcano a Barolo, uno dei Sancta Sanctorum dei vini Italiani

[Leggi tutto...](#)

L'intervista del mese

Giovanella Fugazza



Cultura, charme, ottimi vini. E il rito dell'accoglienza come mission

[Leggi tutto...](#)

L'editoriale

Paolo Sorrentino riporta in Italia l'Oscar del cinema dopo 15 anni. La grande bellezza, ci rimanda a una Roma trucida, cialtrona, fatta di improbabili salotti frequentati da una umanità dolente, sfatta con il solito grande Servillo e da spalle d'eccezione, come la Ferilli e Verdone. Questo film è la versione aggiornata de La dolce vita. Non poco. Una riflessione: La dolce vita è di un Romagnolo (Fellini), La grande bellezza di un Napoletano. Ma questo risultato da fiato a tutto il cinema italiano, che da qualche anno non riesce ad uscire da un intimismo afasico

Brezza in Barolo

Da oltre 130 anni la famiglia Brezza è presente nel comune di Barolo con vigneti vicini al centro storico delle celebri cittadine piemontesi. Giacomo Brezza con il padre Antonio intorno al 1910 fu tra i primi a imbottigliare in zona. Ma non solo vini, la famiglia Brezza conserva le tradizioni culinarie delle Langhe con un albergo ristorante di gran livello.



Oggi tocca alla quarta generazione condurre l'azienda formata da ventidue ettari di terreno di cui sedici e mezzo a vigneto, dodici e mezzo nel comune di Barolo, uno nel comune di Monforte, uno nel comune di Novello e due in quello di Alba.

La cantina La parte storica della cantina presenta la tradizionale struttura a botte con vecchi mattoni a vista un tempo utilizzata per tutte le lavorazioni è adesso riservata all'affinamento in legno. Attualmente grazie a vari ampliamenti ci sono il locale adibito alla fermentazione alcolica, completamente in acciaio con il controllo delle temperature ed un sistema di rimontatori automatici, un locale per la fermentazione malolattica ed in ultimo ma non meno importante il locale per lo stoccaggio delle bottiglie completamente interrato che mantiene naturalmente una buona umidità, e

temperature costanti tutto l'anno. Una parte della cantina adibita a sala degustazione è anche museo storico dove la famiglia ha gelosamente conservato le attrezzature di un tempo. La produzione totale è di circa 80.000 bottiglie provenienti tutte dai vigneti di proprietà, suddivise in tredici referenze:

- *Barolo Bricco Sarmassa
 - *Barolo Sarmassa
 - *Barolo Cannubi
 - *Barolo Castellerò
 - *Barolo
 - *Nebbiolo d'Alba Santa Rosalia
 - *Barbera d'Alba Santa Rosalia
 - *Barbera d'Alba Cannubi Muscatel
 - *Barbera d'Alba Cannubi
 - *Dolcetto d'Alba San Lorenzo
 - *Dolcetto d'Alba Fossati
 - *Langhe Freisa Santa Rosalia
 - *Langhe Chardonnay
- I vini sono tutti a DOC e DOCG. L'unico vino Bianco prodotto è un Langhe Chardonnay. Quel che ci spinge a scrivere di quest'azienda è la capacità di innovare, pur restando nel solco della tradizione.

Infatti, la dove i disciplinari lo permettono i vini dei Brezza usano una tecnologia che lentamente sta doffondendosi: parliamo dei tappi in vetro, che se usati in Piemonte e più segnatamente nelle langhe sono un bel salto nel futuro, o meglio nell'oggi più accorto.

Da sempre, come consumatori, associamo un vino di qualità al tappo in sughero: un rito che si pensava fosse talmente consolidato da escludere soluzioni alternative. Ma è stata la necessità a spingere la ricerca a trovare soluzioni alternative. L'ingresso sul mercato di produzioni vinicole di Paesi fino a qualche decennio fa impensabili (Cile, Stati Uniti, Argentina, Australia, giusto per citarne alcuni), ha profondamente modificato il mercato del sughero. Oggi non sempre si hanno garanzie sulla qualità dei tappi in sughero e specie per vini dai prezzi contenuti, l'alternativa del tappo in vetro diventa una necessità.

La soluzione, adottata per un quantitativo consistente di bottiglie di alcuni vini della gamma, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe Freisa, Langhe Chardonnay è rappresentata appunto da un innovativo tappo di vetro, messo a punto da una multinazionale tedesca, Alcoa Deutschland, nato dall'idea geniale di un medico, hobbysta del vino, che per questa chiusura si è ispirato alle confezioni utilizzate anticamente nelle farmacie.

Il risultato è ottimo e offre le garanzie necessarie per la perfetta conservazione dei vini.

Inoltre con questa soluzione si semplifica il servizio, niente cavatappi e basta una piccola rotazione, dopo aver tolto la capsula, per stappare la bottiglia. Ma non finisce qua. Infatti la bottiglia può essere ritappata, favorendo la buona pratica che il vino non bevuto, se si è in un ristorante lo si può portare a casa senza problemi. Un modo intelligente di favorire il consumo di vino (quante volte si rinuncia al vino dicendo che poi avanza e bisogna lasciarlo sul tavolo dopo averlo pagato) Abbiamo organizzato una degustazione con tre bottiglie che i Brezza ci hanno inviato: un Nebbiolo, una Barbera e infine un Dolcetto.

I nostri degustatori, un ristoratore, il titolare di una enoteca e due amici affidabili, per le loro competenze enoiche, non avevano mai affrontato vini

dai tappi in vetro. Iniziale e comprensibile la diffidenza iniziale con considerazioni le più svariate...dalla curiosità allo scetticismo. Il tutto si è dissipato in meno di un amen. Gridolini di approvazione e di piacevole stupore. Cari Brezza, complimenti per la scelta e per la capacità di rompere certi tabù. Avete gettato un sasso, anzi un tappo nello stagno, speriamo altri produttori vi seguano

Una particolare menzione la merita la Barbera Santa Rosalia: ecco le nostre impressioni

Barbera Santa Rosalia Color sangue di piccione acceso. Note piccanti mitigate da note floreali e di essenza balsamica. In bocca è la Barbera con tannini morbidi che ti aspetti. Semplicemente perfetta.

Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli

Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo (Cn) - Italia

Tel: +39 0173.560921

Fax: +39 0173.560026

www.brezza.it

Email: brezza@brezza.it



Cerca nel sito

Le iniziative di groane.it

Peperita



Toscana che vai e incontri piccanti che trovi, per esempio...

[Leggi tutto...](#)

