

> LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

Barolo Brezza, 100 anni di qualità da bere

È UNO dei nomi storici del Barolo, Brezza. Ma più che per l'azienda agricola, che pure ha alle spalle quasi un secolo e mezzo di vita, per l'omonimo albergo nonché per l'omonimo annesso ristorante, che sono stati per anni uno dei pochissimi posti dove valesse la pena mangiare e dormire in Langa. E che ancora oggi si difendono egregiamente.

Qui però si parla di bottiglie e non di piatti. E si racconta la lunga storia di una famiglia e di una azienda fondata nel 1885 da Antonio e Giacomo Brezza che ha cominciato a imbottigliare il proprio vino nel 1910, quando erano davvero pochissimi in Italia e non solo in Piemonte a farlo. Adesso siamo alla quarta generazione e a gestire l'azienda è Enzo Brezza. Che si è trovato un patrimonio davvero prezioso in mano: cru pregiati come Sarmassa Cannu-

bi, Castellerò, viti storiche arrivate a settant'anni di vita e una lunga sapiente tradizione di vinificazione da mantenere e rinnovare. Qui si coltiva in agricoltura biologica certificata, c'è il massimo rispetto della natura e dell'uva, pur senza rifiutare le innovazioni più utili.

In totale la produzione è di circa 80 mila bottiglie l'anno. Vini che si possono definire tradizionali, dai più semplici Dolcetti alle Barbere, dai Nebbioli ai Baroli. I cru sono straordinari. Ma noi consigliamo il Barolo Docg "semplice" che a un prezzo equo offre qualità elevata. E che, per l'annata 2012 appena uscita, promette di essere un vino di cui fare incetta prima che lo comprino gli americani. E i cinesi.

Azienda agricola Brezza Giacomo e figli, via Lomondo 4, Barolo (Cn); tel. 0173/560921

IL TOP
Il Barolo Cannubi Brezza è una etichetta al top. Ottimo anche il Barolo "semplice" 2012

