

« Interpretiamo il concetto di tradizione come rispetto della cultura viticola ed enologica del nostro passato familiare, ma con una reale consapevolezza di quanto possiamo fare di utile e di sostenibile per il nostro ambiente collinare, uno dei paesaggi più belli del mondo. Da due anni per alcuni vigneti della nostra azienda lavoriamo con metodi biologici e per tutta la superficie agricola che coltiviamo abbiamo adottato delle scelte impegnative, come l'abbandono dei diserbanti, l'utilizzo della confusione sessuale contro le tignole della vite e l'impiego di concimi organici di origine biologica, come l'**HUMUS ANENZY**®».

Questa la filosofia dei "Poderi e Cantine Oddero", un'impresa sto-

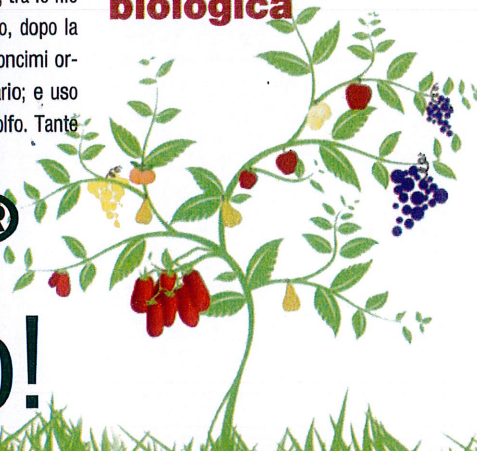


rica a livello nazionale, con sede a La Morra. Rimasta per generazioni saldamente in mani maschili, ora è guidata di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personalità ben nota non solo in terra di Langa per l'impegno di amministratore. Proprio con Mariacristina si è focalizzata l'attenzione su questo ristrutturante

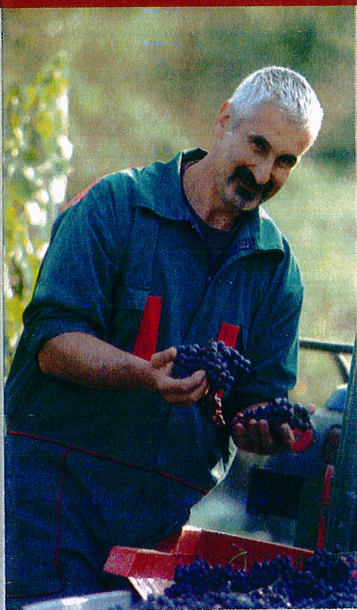
rendono un validissimo aiuto nella cura dei nostri 35 ettari di vigneto. Una crescente attenzione nella produzione di vini naturali ci ha indotti a eliminare il diserbo primaverile ed estivo, sostituito con lavorazioni meccaniche, tra le file e tra i ceppi; in autunno, dopo la vendemmia, solo più concimi organici laddove necessario; e uso prevalente di rame e zolfo. Tanté

Da MARCOPOLO un validissimo concime organico di origine biologica

Humus AnEnzy® funziona davvero!



LA TESTIMONIANZA DEI "PODERI ODDERO"



microbiologico di terreni per piante sane e terreni fertili.

«L'abbiamo scoperto nel luglio 2011, durante un convegno organizzato a Roddino, in cui alcuni esperti della società **MARCOPOLO** hanno presentato il prodotto. Ci è piaciuto e, tramite l'agente di vendita di zona, abbiamo deciso di farne uso nei nostri vigneti. A nostro giudizio l'**HUMUS ANENZY**® è una soluzione concreta a vantaggio di un ambiente pulito».

E, in vigna, quali sono i risultati più evidenti?

«La grande praticità di spargimento e la versatilità d'uso, ma soprattutto l'origine biologica, lo

«accortezze» che sono però un impegno forte per noi che non abbiamo un'azienda agricola strutturata su un unico appezzamento. In cantina, poi, cerchiamo da sempre il massimo rispetto dell'integrità della materia prima, che rappresenta davvero la ricchezza e la versatilità del nostro suolo. Cerchiamo di far sì che le nostre bottiglie di vino «siano» il territorio del grande Piemonte. Non sarà semplice e ci vorrà l'impegno e soprattutto il «cuore» di tutti coloro che lavorano con noi». E noi siamo certi che, com'è nello stile della famiglia Oddero, i loro vini non passino inosservati!



A sinistra: Sergio Blengio, responsabile agricoltura dei "Poderi e Cantine Oddero" di Santa Maria di La Morra, guidati oggi dalle sorelle Mariacristina e Mariavittoria Oddero, donne del vino, succedute al padre Giacomo e coadiuvate dai giovani figli che alla sapiente tradizione donano freschezza e innovazione