



I CRU DEL BAROLO SARMASSA DI BAROLO **BREZZA GIACOMO & FIGLI**

TESTO DI **VINCENZO REDA**



ENGLISH VERSION INSIDE **THE CRUS OF BAROLO: SARMASSA - BAROLO**

Wine - I Cru del Barolo - Sarmassa



SARMASSA, CRU AL VERTICE DELLA QUALITÀ

Accingendomi a scrivere di **Barolo**, non posso esimermi da citare due amici importanti. Il primo purtroppo non è più tra noi: **Luigi** (Gino, per gli amici) **Veronelli**. Egli era solito dire: «*Bisogna camminare le vigne*», usando il verbo al transitivo per significare la vigna come oggetto e non semplice complemento. **Massimo Martinelli** invece sta benone e nel suo *“Il Barolo come lo sento io”* (Sagittario Editore, 1993, il più bel libro dedicato al Barolo) scrive: «*Va rilevato che la zona del Barolo (...) è nel complesso ben equilibrata come costituzione e composizione fisica dei terreni; in particolare si sottolinea il buon tenore in calcio, il discreto tenore in fosforo e, soprattutto gli alti livelli di potassio e magnesio; altrettanto dicasi per i microelementi nel loro complesso che sono più alti rispetto ad altre zone viticole italiane...*». Ecco: quanto sopra per dire in sintesi che la terra, intesa come terreno e clima, è alla base di tutto ciò che attiene al vino. Calpestando il suolo miocenico della **Sarmassa** si comprende che le marne argillose miste a limo e sabbia di cui è costituito permettono alle viti una produzione di particolare qualità soprattutto nelle annate siccitose, evitandone lo stress grazie alla ritenzione idrica. Il cru Sarmassa è una specie di valle con diverse esposizioni e confina con **Cerequio** e **San Lorenzo di Barolo** a una quota compresa tra 240 e 300 metri. Per curiosità, sia **Renato Ratti** sia **Martinelli** chiamano questa zona Sarmazza,

SARMASSA, A TOP QUALITY CRU

In setting about writing about **Barolo**, I cannot but mention two important friends. The first, sadly, is no longer with us: **Luigi** (Gino to his friends) **Veronelli**. He used to say: «*You have to walk the vineyards*», using the verb in the transitive with the vineyards as a direct object rather than a simple complement. **Massimo Martinelli** on the other hand is in fine fettle, and in his *“Barolo as I see it”* (Sagittario Editore, 1993, the finest book there is on the subject) writes: «*It bears noting that on the whole the Barolo winegrowing area (...) is well-balanced in terms of the structure and physical composition of the soil; attention is to be drawn in particular to the good percentage of limestone, moderate phosphorus content, and above-all high levels of potassium and magnesium; the same can be said overall for the microelements, which are higher than in other Italian winegrowing areas...*». This all goes to say in short that terroir - understood as soil and climate - is at the basis of everything relating to wine. Treading on the Miocenian soil of **Sarmassa** you understand how its clayey marl mixed with lime and sand yields up a production of particular quality, especially in vintages with little rainfall when its capacity to retain water prevents the vines from being subject to stress. The **Sarmassa** cru is a kind of valley facing in different directions, bordering on **Cerequio** and **San Lorenzo di Barolo** at an altitude of between 240 and 300 metres. Out of interest, both **Renato Ratti** and



mentre **Enzo Brezza** mi racconta che il toponimo **Sarmassa**, prima scritto *Salmassa*, trae probabile origine da una fonte d'acqua "salmastra" che zampilla nelle sue vicinanze. La vallata da cui si diparte in entrambe le direzioni la menzione Sarmassa è chiusa dal promontorio, sulla cui cima svetta il **Castello della Volta**, gode quindi di un clima

particolarmente mite: a detta degli anziani (e non solo) è il luogo dove la neve si scioglie prima. La **famiglia Brezza** ne possiede circa due ettari e mezzo con parte del vigneto che risale al 1941 ed è esposto a sud, sud-ovest, con un sesto d'impianto tradizionale (4.000 ceppi/Ha), come la potatura a *guyot* e la forma di allevamento a controspalliera.

Viene usata la sottovarietà **Lampia** del **Nebbiolo** per una produzione di circa 60 ql. di uva all'ettaro: tutto ciò per significare che le due etichette di **Barolo** prodotte da questa eccezionale posizione sono vini al vertice della qualità, e non parlo soltanto di Barolo. Sono vini dai tannini morbidi e di grande eleganza, caratteristiche tipiche dei Barolo tortoniani: vini strutturati per invecchiare a lungo e bene. Una precisazione: questo rinomato cru **Sarmassa**, *menzione geografica aggiuntiva* nel comune di Barolo, non va confuso con la minuscola area vitata omonima in frazione **S. Maria di La Morra**.

I CRU DEL BAROLO - SARMASSA DI BAROLO

- *in copertina*: panoramica dei vigneti nel cru **Sarmassa** di proprietà dell'**Azienda Agricola Giacomo Brezza & figli** accanto al famoso castello dei **Marchesi Falletti di Barolo**

- *sopra*: la cascina della **Sarmassa**

- *nell'altra pagina*: viti di **Nebbiolo**

- *on the cover*: panorama of the vineyards on the **Sarmassa cru** owned by **Azienda Agricola Giacomo Brezza & figli** alongside the famous castle of the **Marquises Falletti of Barolo**

- *above*: the farm of **Sarmassa hill**

- *opposite page*: a **Nebbiolo** vineyard

Martinelli call this area Sarmazza, while **Enzo Brezza** tells me that the place-name **Sarmassa**, earlier spelt *Salmassa*, probably derives from a brackish ("salmastra" in Italian) spring gushing in the vicinity. The valley from which the Sarmassa indication departs in both directions is closed by a headland, on top of which stands **Volta Castle**. It therefore enjoys a particularly mild

climate: according to the old locals (and they are not alone) it is the place where the snow melts first. The **Brezza family**

has around two and a half hectares on the cru, with part of the vineyard dating back to 1941. It faces south, southwest, with a traditional planting density (4000 vines/Ha) and using the Guyot pruning system with vines trained on a vertical trellis. The **Lampia** subvariety of **Nebbiolo** is grown for a production of around 6 tons of grapes per hectare: all this means that the two **Barolo** labels produced on this exceptional site are wines of the highest quality - and I am not just talking about Barolo. They have soft tannins and great elegance, which are typical characteristics of Tortonian Barolos: wines built for ageing long and well.

A point worth making: this celebrated **Sarmassa** cru, an additional geographical indication in the village of **Barolo**, is not to be confused with the tiny area in the **St. Maria di La Morra** hamlet that goes under the same name.

Wine - I Cru del Barolo - Sarmassa

VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

C'era una volta una linea di filobus, un ibrido fra autobus e tram, che collegava **Alba** a **Barolo**: fino ad Alba arrivava il treno e poi bisognava prendere la filovia che impiegava circa un'ora per raggiungere il paese del re dei vini. Era il 1910 e quella linea rimase attiva per circa un decennio, quando venne sostituita dalle più moderne (e inquinanti) corriere. A

Barolo il filobus effettuava due fermate: la prima si trovava proprio sotto la cascina e la terra di **Antonio Brezza**. Questi, già dal 1885, possedeva circa 4/5 ettari di vigneto che vinificava in proprio. Antonio e suo figlio **Giacomo** ebbero la bella idea di aprire quello che venne chiamato **Caffè**

Ristorante della Filovia, che rimase attivo fino al 1920, quando il filobus venne archiviato e con esso la fermata: le corriere facevano poi un'unica sosta nell'allora piazza del Municipio, che divenne così il polo d'attrazione di tutte le attività commerciali del paese. In seguito a ciò, anche la locanda venne trasferita da quelle parti: esattamente dove oggi si trova il ristorante **La Cantinetta**, gestito dai **fratelli Chiappetto**, parenti dei Brezza, il cui edificio è ancora proprietà della famiglia.

Nel 1985, dopo l'ampliamento dell'avita cascina tutte le attività di ristorazione e di ospitalità ritornarono al loro posto. Dopo il successivo e ulteriore ampliamento (datato 2002), che ha incluso anche una magnifica piscina, l'**Hotel Barolo** è in grado di offrire un centinaio di confortevoli camere mentre il **Ristorante Brezza**, impreziosito dalla sua terrazza belvedere, dispone di una saletta della capacità di 50 coperti e di un salone per i ricevimenti di circa 200 coperti. Nel menu incentrato sulla tradizione gastronomica di **Langa** spicca la pasta fatta a mano come *tajarin* e *agnolotti del plin*, ben supportata in stagione dall'**Oro delle Langhe**: il **Tartufo**. Grazie alla posizione panoramica anche l'albergo gode di una vista unica sul paese e sul suo celebre castello. Nel frattempo sono aumentati anche gli ettari di proprietà: oggi sono



I CRU DEL BAROLO - SARMASSA DI BAROLO

- sopra: la sala degustazione con attrezzi d'epoca e le bottiglie di **Barolo** pronte alla vendita

- nell'altra pagina: la famiglia **Brezza**: da sinistra **Enzo, Charlotte, Tiziana, Oreste, Carla, Mariuccia, Silvana e Giacomo**

- above: the tasting room with period implements and bottles of **Barolo** ready for sale

- on the other page: the **Brezza** family: from the left **Enzo, Charlotte, Tiziana, Oreste, Carla, Mariuccia, Silvana e Giacomo**

VIGNERONS FOR FOUR GENERATIONS

Once upon a time **Alba** was linked to **Barolo** by trolleybus, a cross between a bus and a tram. You could take the train as far as Alba, but then you had to take the trolley line, which took around an hour to reach the village of the king of wines.

This was 1910, and the line remained in use for around a decade until it was replaced by the more modern (and polluting) engine-powered bus. The trolleybus made two stops in

Barolo: the first was right below the farmhouse and land of **Antonio Brezza**, who had been making his own wine from 4 to 5 hectares of vineyard since 1885.

Antonio and his son **Giacomo** had the great idea of opening what came to be known as the

Trolleybus Café Restaurant, and this remained in operation until 1920, when the trolleybus was put paid to, and with it the stop: the buses that replaced it only stopped in what was then the Town Hall square, which became the centre of attraction for all the village's businesses. As a result the inn was also moved there, to a building still owned by the family which now houses a restaurant - **La Cantinetta** - run by relatives of theirs, the **Chiappetto** brothers.

In 1985 the dining and hospitality business moved back to its original location after the ancestral farm had been enlarged. Following a further extension (dated 2002) including a magnificent pool, **Hotel Barolo** now houses around a hundred comfortable rooms, while **Ristorante Brezza** - enhanced by a terrace offering wonderful views - seats 50 and can cater for around 200 covers in a reception hall. Standing out on a menu that focuses on the traditional cuisine of the **Langa** is homemade pasta, including thinly-cut *tajarin* and pinched *agnolotti*, well supported - when it's in season - by the local **Gold**: the **Truffle**. Thanks to its panoramic position, the hotel also enjoys a unique view over the village and its famous castle. In the meantime, the estate has grown as well: today it extends over 23.5 hectares - 16.5 of which are planted with vines - in the villages of **Barolo** (12.5



23,5, dei quali 16,5 vitati, nei comuni di **Barolo** (12,5 ettari), un ettaro a **Monforte d'Alba** uno a **Novello** e due ad **Alba**. Dalle loro vigne i **Brezza** ricavano circa 80.000 bottiglie che esportano per oltre il 60 %. Fu **Giacomo Brezza** - nonno di **Enzo Brezza**, che attualmente cura in prima persona le vigne e la cantina - il primo a mettere in bottiglia il suo vino nel 1910. **Giacomo** ebbe tre figli - **Antonio**, **Oreste** e **Franca**, che sposò **Bartolo Mascarello**, grande Barolista che ha costruito sulla statura morale la propria fama. Antonio prese in moglie **Mariuccia**, ancora attiva nelle cucine del ristorante, e Oreste sposò **Carla**, che invece cura in prima persona il servizio in sala. Enzo Brezza, con la sorella **Tiziana** e il cugino **Giacomo (Marco)**, l'altro figlio di Antonio è prematuramente scomparso), rappresenta dunque la quarta generazione della stirpe dei Brezza. Diplomatosi in enologia nel celebre istituto di Alba nel 1989, frequentò ulteriori due anni presso la **Facoltà di Agraria di Torino**, per conseguire un titolo che oggi equivale alla laurea breve. E proprio Enzo, insieme al padre Oreste, accoglie i tanti visitatori e clienti che giungono a gustare i numerosi ed eccellenti vini nella suggestiva cornice dell'antica **cantina Brezza**, caratterizzata dai mattoni a vista e dalle alte volte a botte del 1885. Accanto alle grandi botti di rovere e ai vecchi attrezzi agricoli appesi al muro (un piccolo museo sulla viticoltura e sull'enologia di un tempo), di fronte all'imponente camino si celebra l'assaggio dei migliori **Barolo**; lo si fa seduti ai massicci tavoli in legno con la lieta pazienza di una volta, alla luce calda della candela che esalta i colori del vino e porta a rivivere scampoli indimenticabili di epoche ormai lontane...

hectares), **Monforte d'Alba** and **Novello** (one each), plus two hectares in **Alba**. From their vineyards the **Brezza** produce approximately 80,000 bottles, more than 60% of which are exported. The first in the family to bottle the wine was **Giacomo Brezza** in 1910. The grandfather of **Enzo Brezza**, who runs the vineyards and winery today, he had three children: **Antonio**, **Oreste** and **Franca**. Franca married **Bartolo Mascarello**, the great Barolista whose reputation was built on moral stature; Antonio's wife **Mariuccia** still works in the restaurant kitchen; and Oreste's wife, **Carla**, handles front of house. So along with his sister **Tiziana** and their cousin **Giacomo** (Antonio's other son, **Marco**, died prematurely), Enzo Brezza represents the fourth generation of the Brezza family. After graduating in oenology from the celebrated school in Alba in 1989, he studied a further two years at the **Faculty of Agriculture in Turin**, obtaining a qualification that is equivalent to a bachelor's degree today. And it is Enzo himself, together with his father Oreste, who welcomes the many visitors and customers who come to taste their numerous excellent wines in the picturesque setting of the old **Brezza wine cellar**, with its characteristic exposed brick and high barrel-vaulted ceiling dating back to 1885. The finest **Barolos** can be tasted while seated at hefty wooden tables before an imposing fireplace and surrounded by big oak casks and old farming tools hanging on the walls (a small museum of the vinegrowing and winemaking of old). Unforgettable mementos of another era to be savoured once more with the pleasing patience of days gone by, in the warm light of a candle that sets off the colours of the wine...

Wine - I Cru del Barolo - Sarmassa

BREZZA, MARCHIO DI TRADIZIONE

Fautori della tradizione, siamo persuasi che oggi il miglior modo di rispettarne lo spirito consista nel non chiudere aprioristicamente la porta al nuovo, ad esempio quando ci consenta di meglio tutelare ed esaltare la tipicità dei vini di **Langa**, le caratteristiche delle uve e dei diversi terroir di provenienza». Sono parole di **Enzo Brezza**, oggi poco più che quarantenne, cresciuto all'ombra della saggezza del papà **Oreste** e dello zio **Antonio**. «Per secoli siamo stati abituati a coniugare l'immagine di un vino di qualità, come quelli che, vendemmia dopo vendemmia cerchiamo di ottenere dal lavoro in vigna ed in cantina, con la coreografia ed il preciso rituale che culmina nel momento della stappatura ed il lento emergere del tappo dal collo della bottiglia. Momento magico, delicato...». L'**azienda Brezza** vinifica solo le proprie uve ed i vini sono tutti **Doc** e **Docg**, per il 95 % rossi. «Da anni adottiamo tecniche di agricoltura biologica: nessun diserbante per i solchi naturalmente inerbiti; trattamenti solo a base di rame e zolfo effettuati con macchinari leggeri (quad) che evitano il compattamento del terreno e riducono drasticamente il consumo di carburante». Tale cura meticolosa per le viti, con opportune potature, le ha conservate in ottima salute, tanto che alcuni ceppi hanno la veneranda età di 70 anni. La vendemmia è manuale ed effettuata con estrema attenzione. «In cantina - aggiunge Enzo - usiamo solo fermentini in acciaio, vasche di cemento per la fermentazione malolattica e lo stoccaggio. Secondo **Giovan Battista Croce** (1606) il nome **Nebbiolo** deriverebbe dalla trasposizione dell'aggettivo "Nobile" per quello amiamo affinare i nostri **Barolo** in grandi botti di rovere di **Slavonia** da 15 a 30 Hl., piegate a fuoco ma non tostate e mai nuove (i primi anni vengono utilizzate per la **Barbera**). Riteniamo infatti altri sistemi di affinamento troppo invasivi per l'aristocraticità del vitigno Nebbiolo che sviluppa sempre la sua potenza con estrema eleganza. Per i grandi cru, i primi dei quali si produssero già nel 1979, dopo la fermentazione alcolica che dura circa di 8-10 giorni a temperatura controllata (26° max) a cappello emerso e frequenti rimontaggi, si procede a un ulteriore prolungamento di 10/15 giorni con la tecnica del cappello sommerso: ciò permette l'estrazione soprattutto dei tannini e degli antociani che doneranno al vino complessità e longevità. Niente lieviti aggiunti, nessuna filtratura né chiarifiche e uso contenuto della solforosa. Giunta l'ora s'imbottiglia e le bottiglie sono deposte in un locale apposito interrato a temperatura costante (13-15° C) con buona umidità (60-80%) e senza luce naturale». Accanto ad esso, sotto l'inevitabile polvere, riposano le preziosissime cataste dei **Barolo** di annate davvero memorabili...

BREZZA, A MARK OF TRADITION

As upholders of tradition, we are convinced that the best way of keeping faith with its spirit today is not to close the door a priori on innovation. For example, developments which enable us to safeguard and enhance the typical style of **Langa** wines, the properties of the grapes and various terroirs». This is **Enzo Brezza** talking. A little over forty today, he grew up in the shadow of the wisdom of his father **Oreste** and uncle **Antonio**. «For centuries we have associated the image of quality wines - such as those we seek to achieve, vintage after vintage, through our work in the vineyard and in the winery - with the choreography and precise ritual that culminates in the opening of a bottle, with the cork slowly emerging from its neck. A delicate, magical moment...». The **Brezza estate** only vinifies its own grapes, and the wines are all classified as **Doc** and **Docg**, with 95% being reds. «For years we have chosen to use organic farming techniques: no herbicides, leaving a natural grass covering; only copper and sulphur-based treatments, carried out using light machinery (quad bikes), avoiding compacting the soil and drastically reducing fuel consumption». This painstaking tending to the vines with appropriate pruning has kept them in such excellent health that some have reached the venerable old age of 70. The harvest is carried out by hand and with extreme care. «In the winery - adds Enzo - we only use steel fermenters, and concrete tanks for the malolactic fermentation and storage. According to **Giovan Battista Croce** (1606), the name **Nebbiolo** comes from the transposition of the adjective "Nobile" (noble). This is why we love to mature our **Barolos** in big casks made of **Slavonian** oak holding from 15 to 30 Hl., with the staves bent by heat, but never toasted or new (during the first years of their life they are used for **Barbera**). Indeed, we believe that other ageing systems are too aggressive for the thoroughbred Nebbiolo variety, which always develops its power with extreme elegance. The first of the grand crus was produced as long ago as 1979, and their alcoholic fermentation lasts 8-10 days at a controlled temperature (26° max), with frequent pumping of the must over the cap, and it is followed by 10/15 days using the submerged cap technique: this allows for the extraction in particular of the tannins and anthocyanins which will give the wine complexity and lengthy cellaring qualities. No added yeasts, no filtration or clarification, and limited use of sulfites. After the wine is bottled it is stored in a separate cellar, in the dark at a constant temperature (13-15° C) and in good conditions of humidity (60-80%)». Alongside, beneath the inevitable dust, are to be found the precious stacks of **Barolos** from truly memorable vintages...

I CRU DEL BAROLO - SARMASSA DI BAROLO

- nell'altra pagina: la cantina del 1885 con le botti di rovere
- opposite page: the cellar of 1885 with casks oak



Wine - I Cru del Barolo - Sarmassa

SARMASSA, IL CRU AMPIO E ROTONDO

La zona di queste dolci colline intorno a **Barolo** è inserita in un contesto di cru a vocazione straordinaria. La **Vecchia Cantina Sociale di Barolo** che aveva valutato i Vigneti in tre categorie poneva quest'area al primo livello qualitativo. Il terreno, come tutta la parte confinante con **La Morra**, è costituito in maggioranza dalle **Marne di Sant'Agata Fossili** (dette *Tov* in **Langa**). Da tali terreni miocenici del **Tortoniano**, con marne grigio-bluastre miste a sabbie finissime che, in superficie, in seguito all'azione degli agenti atmosferici, prendono una tonalità grigio- biancastra, si ottiene «*un Barolo ampio, rotondo e morbido in bocca anche in virtù delle altitudini non elevate che determinano una acidità meno marcata*» evidenzia **Enzo Brezza**.

Questa formazione geologica, l'esposizione sud, sud-ovest ed il microclima leggermente più caldo del normale, regalano uve di qualità quasi sempre eccellente. Solo pochissimi produttori hanno il privilegio di possedere una parte della decina di ettari di questo *terroir*. La vigna dei **Brezza** fu piantumata nel 1941 e buona parte di quelle viti ancora oggi dà prezioso frutto; nel 2000 si provvide a un opportuno reimpianto. Il cru **Sarmassa** vale circa 8/9.000 bottiglie nelle migliori vendemmie ma è vinificato in purezza soltanto nelle grandi annate, contribuendo altrimenti al **Barolo** base.

Degustazione. Il colore è rubino di una certa intensità con riflessi granata e unghia aranciata scarica. Al naso il ventaglio dei profumi abbraccia note floreali, spezie, confettura di frutti di bosco e di amarena, accenni di sentori balsamici, di caffè, aromi di tabacco e liquirizia che l'invecchiamento trasformerà nel magico *goudron*. In bocca si apprezza il corpo pieno e maturo, la morbidezza e l'eleganza dei tannini. In gola permane un retrogusto lunghissimo: ovvero, la persistenza che deve per necessità possedere un gran vino.



I CRU DEL BAROLO - SARMASSA DI BAROLO

- sopra: la certosina vendemmia nei vigneti della famiglia Brezza
- nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg cru Sarmassa** prodotta dall'**Azienda Agricola Brezza Giacomo & figli a Barolo**

- above: the painstaking harvest in the **Brezza family** vineyards
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Sarmassa** produced by **Brezza Giacomo & figli wine estate** in **Barolo**

SARMASSA, A FULL, ROUNDED CRU

This area of gentle hills around Barolo is set in a context of exceptional crus. When the old **Barolo Winegrowers Cooperative** classified the vineyards in three categories, this area was placed in the top class. As in all the area bordering on La Morra, the soil consists mostly of **Sant'Agata Fossil Marl** (called *Tov* in the **Langa**).

This bluish-grey marl, mixed with very fine sand that the weather turns whitish-grey on the surface, dates from the **Tortonian** age in the Miocene epoch, and it produces «*a Barolo which is soft, full and round on the mouth; this is also down to the relatively low altitudes, which make the acidity less noticeable*» stresses **Enzo Brezza**. This geological formation, the position facing south, south-west and the slightly warmer than normal microclimate

treat us to grapes of almost always excellent quality. Only very few producers have the privilege of owning part of the ten or so hectares on this cru. **The Brezza's** vineyard was planted in 1941, and a large number of those vines are still yielding up their precious fruit today, while others were replaced in 2000. The **Sarmassa** cru produces approximately 8/9000 bottles in the finest vintages, when it is vinified on its own; otherwise it contributes to the base Barolo.

Tasting notes. Ruby red of some intensity, with garnet nuances and a clear orange rim. The array of aromas on the nose encompasses floral and spicy notes, wild berry and cherry jam, hints of balsamic overtones, coffee, tobacco, and the liquorice that ageing will transform into magical *goudron*. A mature, full body is to be appreciated on the mouth, along with soft, elegant tannins, while a very long aftertaste shows the persistence that a truly great wine must have.



BAROLO
AABY04420
370473342001

VIGNAOLI
IN BAROLO
DAL 1885



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

SARMASSA 2009

BREZZA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA BREZZA GIACOMO & FIGLI
BAROLO - PIEMONTE - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA
PARTITA DI 8155 BOTTIGLIE
N° 1111

75cl e

L. 25-12-2007

14,5% vol

Wine - I Cru del Barolo - Sarmassa

SARMASSA VIGNA BRICCO, LA SELEZIONE NEL CRU

SARMASSA VIGNA BRICCO, A SINGLE VINEYARD SELECTION

Il vino **Barolo** è un sogno, una rievocazione, un dono della terra e dell'aria di Langa. Un pensiero tranquillo che ritempra lo spirito ed il corpo... Una volta non c'era. Né si sa cosa ci fosse. Onore e merito a chi ha avuto il buon gusto di tramandarcelo». Non ci sono parole migliori di queste, scritte da **Massimo Martinelli** sul suo libro dedicato al Barolo, per descrivere cos'è il **Barolo Sarmassa Vigna Bricco di Brezza**. Nella valletta riparata della **Sarmassa**, la particella denominata Bricco occupa una posizione privilegiata a metà della collina, esposta a sud e confinante con il **San Lorenzo di Barolo**. «Le viti, in questo terreno bianco marnoso quasi privo di sabbia, vegetano poco e si concentrano nella parte finale della vendemmia sulla maturazione del frutto» evidenzia **Enzo Brezza**.

Trascorsi i due anni di affinamento in botte grande, si procede a una sessione di assaggi (alla quale partecipano amatori ed enologi) per valutare questo prodotto rispetto al vino della restante parte della **Sarmassa**. Se emergono differenze organolettiche sostanziali, il **Vigna Bricco** viene imbottigliato in purezza per l'ultimo anno di affinamento, prima della commercializzazione. Questo **Barolo** è al vertice della tipologia: uno di quei prodotti per cui le guide grondano di bicchieri, grappoli, stelle e, insomma, tutta quella roba per cui i produttori vanno giustamente orgogliosi, rappresentando il premio tangibile del loro lavoro.

Gustazione (vino grande, parola nobile): Il colore del Bricco è un rosso granato più carico del solito, limpidissimo e con una bella unghia aranciata. Descrivere l'ampio bouquet di questo vino è un'operazione quasi "ciclopica"... L'olfatto viene assediato da una complessità di profumi primari, secondari e terziari: un florilegio di sensazioni difficili da rendere oggettive. E poi il palato: eleganza, armonia, sapidità. Un Barolo che invade la lingua e che permane in bocca e in gola con un finale che... non finisce mai.



I CRU DEL BAROLO - SARMASSA DI BAROLO

- sopra: **Oreste Brezza** assaggia un calice di **Barolo Sarmassa Vigna Bricco** da una delle grandi botti di rovere nella cantina
- nell'altra pagina: bottiglia di **Barolo docg Sarmassa Vigna Bricco** prodotta dall'**Azienda Agricola Brezza Giacomo & figli** a Barolo

- above: **Oreste Brezza** tastes a glass of **Barolo Sarmassa Vigna Bricco** from one of the big oak casks in the cellar
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Sarmassa Vigna Bricco** produced by **Brezza Giacomo & figli** wine estate in Barolo

big casks, a tasting session is held (with winemakers and enthusiasts) to assess the product in relation to the wine produced from the remainder of the Sarmassa cru. If the differences are thought to be considerable, **Vigna Bricco** is bottled separately for its final year of ageing prior to its release. This **Barolo** is top of its class: one of those products on which the guides shower ratings in terms of glasses, bunches and stars. In short, all those things that producers are rightly proud of, as they represent a tangible reward for their work.

Tasting notes: Bricco is a brighter garnet red than usual, very clear with a lovely orange rim. Describing this wine's wide-ranging bouquet is an almost "cyclopean" operation... The nose is besieged by a complexity of primary, secondary and tertiary aromas: a collection of sensations which are difficult to be objective about. And then the palate: elegance, harmony, flavour. A Barolo that invades the tongue, and lingers in the mouth and throat with a finish that is... never-ending.

Barolo wine is a dream, a commemoration, a gift of the land and the air of the Langa. A peaceful thought that restores body and spirit... Once upon a time it did not exist. And no-one knows what there was. Praise be to whoever had the good taste to pass it down to us». There is no better description of **Brezza's Barolo Sarmassa Vigna Bricco** than these words written by Massimo Martinelli in his book dedicated to Barolo. The plot known as Bricco in the sheltered Sarmassa valley occupies a privileged mid-hillside position, facing south and bordering on **San Lorenzo di Barolo**. «The vines on this marly white, almost sand-free soil grow little, and this is concentrated in the ripening of the fruit in the final stage of the vintage» says **Enzo Brezza**.

After two years of ageing in



VIGNAIOLI
DI BAROLO
DAL 1885



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

BRICCO SARMASSA 2009

BREZZA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA BREZZA GIACOMO & FIGLI
BAROLO - PIEMONTE - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA
PAKITA DI 6660 BOTTIGLIE, 270 MAGNUM

N° 0055

75cl e

L. 25/12/2007 DE. 20/07

14,5% vol.

Wine - I Cru del Barolo

CANNUBI, L'ALTRO CRU STORICO DI BAROLO

O nestissimo. Non dà alle gambe, non dà alla testa, prepara un sonno calmo e senza sogni, la mattina dopo vi svegliate chiedendo al mondo una battaglia da vincere». **Paolo Monelli**, "Il ghiottone errante", 1935: il **Barolo**. Quando si tratta di **Cannubi**, si tocca un nervo scoperto di ogni vignaiolo che produce Barolo: fortunato chi possiede un appezzamento di questo grande cru; invidioso e sfortunato chi non ce l'ha: potessi scrivere la storia dei Cannubi, si leggerebbe di annose battaglie e inimicizie... È Cannubi, bellezza! I **Brezza** ne possiedono un appezzamento di circa 1,4 Ha, esposto a sud-est e impiantato tra il 1994 e il 2004. Come ricorda l'**Atlante delle Vigne di Langa** edito da **Slow-Food**: «La più antica bottiglia recante una *Menzione Geografica*

Aggiuntiva in etichetta cita **Cannubi1752**; tale prezioso cimelio sta ad indicare come il vigneto Cannubi fosse già famoso e valutato prima dell'avvento del vino Barolo. Il prestigio dei Cannubi non ha mai conosciuto disgrazia, anzi è sempre servito a dare lustro alle case vinicole» che lo producevano. Va quindi rilevata una consolidata primogenitura tra le zone ad alta vocazione. Anche geologicamente parlando è evidente l'unicità dei Cannubi: qui si fondono infatti due delle quattro formazioni geologiche che caratterizzano la zona del Barolo: le argille con una forte componente calcarea delle **Marne di Sant'Agata Fossili** (presenti soprattutto a **Barolo** e **La Morra**) e le **Arenarie di Diano**, formatesi nell'**Elveziano** da correnti sottomarine cosiddette "di torbido" e costituite da sabbie più o meno compatte alternate ad arenarie grigie, tipiche di **Castiglione Falletto**, **Monforte d'Alba** e **Barolo**.

Degustazione: Colore rosso rubino con sfumature granata e tenue unghia aranciata. Al naso i profumi sono ampi, eleganti: la rosa, la mora, la confettura e poi, ancora, pepe nero, note balsamiche, caffè. Al palato vengono confermati quei sentori che l'olfatto ha percepito: ancora eleganza, armonia, soave morbidezza per un vino che a lungo carezza la bocca e la gola.



I CRU DEL BAROLO

- sopra: le cataste dei cru di Barolo delle vecchie annate gelosamente custodite in cantina
- nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg cru Cannubi** prodotta dall'**Azienda Agricola Brezza Giacomo & figli a Barolo**
- above: stacks of crus of Barolo from old vintages jealously preserved in the cellar
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Cannubi** produced by **Brezza Giacomo & figli wine estate in Barolo**

CANNUBI, THE OTHER HISTORIC BAROLO CRU

As straight as a die. It never goes to your head, or your legs; it just prepares you for a peaceful, dreamless sleep, so that the next morning you will wake up asking the world for a battle to win ». **Paolo Monelli**, "Il ghiottone errante", 1935: **Barolo**. Just the mention of **Cannubi** touches a raw nerve in every vigneron who makes Barolo: a feeling of good fortune in those who have a plot on this grand cru; and of envy and bad luck in those who do not: if a history of Cannubi were to be written, it would tell of age-old battles and hostilities... Cannubi equals beauty! The **Brezzas** have around 1.4 hectares facing south-east which were planted between 1994 and 2004. As the **Wine Atlas of the Langa** published by **Slow Food** recalls: «The oldest bottle

bearing an *Additional Geographical Indication* is labelled **Cannubi 1752**; this precious museum piece shows how famous and highly rated the Cannubi vineyard was before the advent of Barolo wine. Its prestige has never been in doubt; indeed, it has always been a badge of honour for the wine cellars» who produce it». So attention is drawn to its well-established first-born birthright among prime sites. And geologically speaking its uniqueness is also clear, as two of the four formations featuring in the Barolo winegrowing area merge right here: the clay with a strong calcareous component of the **Sant'Agata Fossil Marl** (present above-all in **Barolo** and **La Morra**), and the **Sandstone of Diano**, which was formed in the Helvetian age by so-called "turbid" submarine currents, and is composed of the more or less compact sand alternated with grey sandstone which is typical of **Castiglione Falletto**, **Monforte d'Alba** and **Barolo**.

Tasting notes: Ruby red with garnet nuances and soft orange rim. Complex, elegant aromas on the nose: roses, blackberries, jam, followed by black pepper, balsamic notes, coffee. These sensations are confirmed on the palate with elegance, great balance and delicate softness, in a wine that caresses the mouth and the throat at length.

BAROLO
DOCG
AABYG45
62AZL09P41

FRATELLI BREZZA

VIGNAIOLI
IN BAROLO
DAL 1885



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

CANNUBI 2009

BREZZA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA BREZZA GIACOMO & FIGLI
BAROLO - PIEMONTE - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA
PARTITA DI 8400 BOTTIGLIE

N° 1426

75 cl e

L. 245-12 CONTIENE SO2/FIT

14,5% vol

Wine - I Cru del Barolo

CASTELLERO, L'ELEGANZA DEL BAROLO

Il terreno di questo cru, nel quale la sabbia predomina, è posto in cima alla collina (a 300 mt. s.l.m.) con esposizione a sud nel comune di **Barolo**. La **famiglia Brezza** ne possiede circa 0,70 Ha. «*Lo stile di vinificazione come per tutti i nostri vini è quello di una mano leggera che tende ad accompagnare l'uva sino alla bottiglia – spiega Enzo Brezza - Riteniamo infatti che un vino soprattutto da monovitigno sia un'opera unica e irripetibile e come un figlio va accompagnato nella sua crescita senza forzature perché possa così far emergere la propria personalità. I vini prodotti in questo vigneto, pur senza competere per struttura e complessità con quelli menzionati finora, si distinguono per l'eleganza, la buona qualità del tannino*» Quando l'annata è grande ne vengono prodotte circa 5.000 bottiglie, altrimenti le uve concorrono a comporre il **Barolo** base.

Degustazione. Alla vista il vino si presenta limpido e con un bel rosso rubino tendente al granato, l'unghia è aranciata. Al naso i sentori sono tipici di fiori rossi (viola e rosa), frutti di bosco, amarena e spezie (pepe bianco) e si percepiscono note secondarie di caffè e liquirizia. Al palato, quando il vino ha raggiunto un invecchiamento adeguato, i tannini si fanno dolci ed emergono una sapidità e una franchezza che riempiono la bocca. Un finale lunghissimo persiste con una nota piacevolmente secca.



I CRU DEL BAROLO - CASTELLERO

- sopra: la bottiglia di **Barolo docg Castellero** che rientra tra i cru prodotti dall'**Azienda Agricola Brezza Giacomo & figli**

- nell'altra pagina: la bottiglia di **Langhe Nebbiolo** con l'innovativo ed originalissimo tappo di vetro

- nella retrocopertina: la spettacolare vista dal **ristorante hotel Brezza**

- above: a bottle of **Barolo docg Castellero**, one of the crus produced by the wine estate **Brezza Giacomo & figli**

- on the other page: a bottle of **Langhe Nebbiolo** with the innovative and highly original glass cork

- on the back cover: the spectacular view from **Brezza hotel restaurant**

CASTELLERO, THE ELEGANCE OF BAROLO

The site for this cru - where sand predominates - is located at the top of a hill (at 300 m. a.s.l.) facing south in the village of Barolo. The Brezza family plot covers around 0.7 Ha. «*As with the style adopted with all our wines, we tend to accompany the grapes with a light touch, all the way through from vinification to the bottle - explains Enzo Brezza. In fact, we believe that every wine - especially a varietal - is unique and unrepeatable, and should be accompanied in its development like a child without inducements to allow its own personality to emerge. Although the wines grown on this vineyard may never compete with the others mentioned previously for structure and complexity, they stand out in terms of elegance and the high quality of their tannins*»

Around 5000 bottles are produced in great vintages. Otherwise the grapes go into making the base **Barolo**.

Tasting notes. In the glass the wine is a lovely clear ruby red tending to garnet, with an orange rim. The aromas on the nose are typical of red flowers (violets and roses), fruit of the forest, wild cherries and spices (white pepper), and secondary aromas of coffee and liquorice show through. On the palate, the tannins sweeten after sufficient ageing, filling the mouth with genuine flavour. A very long finish lingers on with a nicely dry sensation.

Wine - I Cru del Barolo

IL NEBBIOLO DAL TAPPO DI VETRO

A parte l'alta qualità dei vini, due sono a mio avviso le peculiarità che distinguono Brezza dagli altri produttori. La prima: la vendita diretta che raggiunge la ragguardevole percentuale del 25% del fatturato. La seconda: i tappi di vetro, fin dal 2006. **Enzo Brezza:** «Dopo lunghe riflessioni e qualche sperimentazione la nostra azienda ritiene di aver individuato un sistema di chiusura d'avanguardia. La soluzione che abbiamo scelto di adottare per un quantitativo consistente di bottiglie di alcuni vini della nostra gamma è rappresentata da un innovativo tappo di vetro, messo a punto da una multinazionale tedesca, **Alcoa Deutschland**, nato dall'idea geniale di un medico, produttore di vino per hobby, che per questa chiusura si è ispirato alle confezioni utilizzate anticamente nelle farmacie». Il tappo in vetro è usato su tutte le bottiglie del **Langhe Nebbiolo** e della **Barbera d'Alba Vigna Santa**

Rosalia, e solo per una parte di quelle di **Barbera d'Alba Superiore, Nebbiolo d'Alba Vigna Santa Rosalia, Dolcetto d'Alba, Langhe Chardonnay**. Per gli altri vini (**Barolo, Langhe Rosso, Langhe Freisa** e **Langhe Rosato**) si usa il sughero. A parte i Barolo - sia i cru sia l'ottimo base - mi preme sottolineare la qualità dei due Nebbiolo: il Langhe, ottenuto dalle vigne di **Barolo**, è vinificato solo in acciaio «per coglierne freschezza, florealità e note agrumate tipiche di questo vino imbottigliato ancor giovane» nota Brezza; il Santa Rosalia dalla vigna di Alba fa invece un anno di affinamento in botte grande. Entrambi di straordinaria finezza ed eleganza offerti a un prezzo sorprendente. Altrettanto notevole la Barbera, con una citazione per quella Superiore (ottenuta con uve provenienti dai vigneti delle rinomate zone **Cannubi** e **Cannubi Muscatel**): una delle migliori **Barbera d'Alba**. Eccellenti pure il **Dolcetto d'Alba**, la **Freisa** ferma e il bianco **Langhe Chardonnay**. Ma, Barolo a parte, il mio vino preferito è uno strepitoso **Nebbiolo Rosato** di cui si producono soltanto 2.000 bottiglie: secondo me sono poche perché, nella sua tipologia, questo è un vino davvero eccezionale.



THE NEBBIOLO WITH A GLASS CORK

A part from the high quality of the wines themselves, there are two things that for me make Brezza stand out from the rest. The first: direct sales account for as much as 25% of turnover. The second: the glass corks used since 2006. **Enzo Brezza:** «After lengthy consideration and some experimentation we believe we have identified a groundbreaking type of closure. The solution we have chosen to adopt for a substantial number of the bottles of some wines in our range is an innovative glass cork developed by a German multinational, **Alcoa Deutschland**. **Dreamed up** by a doctor who makes wine in his spare time, the ingenious idea was inspired by the bottles used in pharmacies in days gone by». The glass closure is used on all the bottles of **Langhe Nebbiolo and Barbera d'Alba Vigna Santa Rosalia**, and just a part of our production of **Barbera d'Alba**

Superiore, Nebbiolo d'Alba Vigna Santa Rosalia, Dolcetto d'Alba and Langhe Chardonnay. For the other wines (**Barolo, Langhe Rosso, Langhe Freisa and Langhe Rosato**) cork continues to be used. Besides the Barolos - both the crus and the excellent base wine - I must at this point stress the quality of the two Nebbiolos: the Langhe grown on vineyards in Barolo and vinified in steel «to capture its fresh, floral qualities and the varietal citrusy notes of a wine which is bottled when it is still young» points out Brezza; and the Santa Rosalia from the vineyard in Alba, which matures for a year in large casks. Both offer extraordinary finesse and elegance at a surprising price. Equally worthy of note is the Barbera, with a special mention going to the Superiore (made with grapes grown on vineyards in the celebrated **Cannubi** and **Cannubi Muscatel** areas): one of the finest examples of **Barbera d'Alba**. Excellent too are the **Dolcetto d'Alba**, the still **Freisa** and the white **Langhe Chardonnay**. Barolo aside however, my favourite is a phenomenal **Nebbiolo Rosé** of which only 2000 bottles are made: too few in my opinion, because of its kind this is a truly exceptional wine.



BREZZA
BAROLO

Azienda Agricola BREZZA Giacomo & Figli
Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo (Cn) - Italia

Tel: +39 0173.560921 Fax: +39 0173.560026
website: www.brezza.it email: brezza@brezza.it