

## La semplicità di una vocazione superiore

29/11/2004

Circondata da colline e vigneti, in un ambiente quasi irreale, la tenuta "Marchesi di Barolo" si apre alla vista ed al sapore inconfondibile del vino di qualità: il

barolo, appunto.



**Paolo Abbona**  
cotitolare e responsabile  
mercati esteri



**Ernesto Abbona**  
presidente  
Marchesi di Barolo

Circondata da colline e vigneti, in un ambiente quasi irreale, la tenuta "Marchesi di Barolo" si apre alla vista ed al sapore inconfondibile del vino di qualità: il barolo, appunto.

Un vino conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo che deve gran parte del proprio successo al nome ed alla personalità del Commendator Pietro Abbona che, intorno al 1895, iniziò l'attività nelle cantine paterne e che, in seguito, acquisì l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta.

Un "pioniere", come è stato definito, mosso da una vera e propria passione per il vino, soprattutto quello della sua terra. Amatore ed amante nello stesso tempo delle vigne, conoscitore delle tecniche di vinificazione, Pietro Abbona ha portato la sua etichetta, dove figurano i castelli di Barolo e di Serralunga, in tutto il mondo, sulle tavole più importanti e potenti della terra, rendendo il suo vino protagonista degli incontri conviviali di maggior prestigio.

Oggi giorno il Barolo della "Marchesi di Barolo" viene ancora prodotto con la stessa cura ed attenzione di un tempo, in quelle antiche cantine, "dono prezioso di quei vigneti ultracentenari".

Le vigne, infatti, sono rimaste le stesse e la loro collocazione protetta dai vento, aperte al sole e lontane dai ristagni di umidità ne caratterizzano la produzione.

Una produzione che è possibile degustare nella Vineria della Marchesi di Barolo e nell'enoteca, una delle poche realtà vinicole italiane che vanta una collezione completa di bottiglie (circa 35.000 esemplari), probabilmente la più completa raccolta storica di barolo.

Per soddisfare le sempre maggiori richieste di quanti vogliono "conoscere da vicino" la Tenuta e la produzione della Marchesi di Barolo, è stata allestita una foresteria che permette di organizzare meeting e banchetti, e che si presta ottimamente ad incontri conviviali anche per pochi, raffinati, ospiti.

Qui non è raro incontrare famosi personaggi del mondo dello spettacolo, della moda, dell'industria; persone che amano la riservatezza di questo luogo e che, appassionati di buon vino, scelgono di venire qui per trascorrere piacevoli momenti di relax.



**Un'eredità impegnativa, quella del Commendator Pietro, che spinge tutti quanti operano nella tenuta a lavorare con attenzione per garantire i massimi standard qualitativi. Quale ritiene sia la "chiave" del continuo successo dei vostri prodotti?**

Non esiste una "chiave" per il successo del Barolo. Si tratta di un percorso, semplice, che parte dai nostri vigneti e dal territorio in cui sono collocati. Da sempre le nostre vigne si sono qualificate per la produzione di uva di qualità e, fin dall'inizio, la nostra missione è stata quella di continuare a mantenere inalterate le caratteristiche dell'uva prodotta. Questo ha fatto sì che, pur nella volontà di espandere il terreno delle nostre vigne, abbiamo unito solo piccoli vigneti confinanti, che avessero le medesime caratteristiche qualitative dei nostri. Zone votate alla produzione vinicola da oltre un secolo. Questo, tuttavia, non significa che la nostra Azienda è rimasta "immobile" nel tempo. Abbiamo apportato alcune modifiche nel processo produttivo introducendo macchinari capaci di garantire la migliore resa mantenendo i massimi standard qualitativi, a totale beneficio della produttività e con un maggior controllo dei processi.

Ogni introduzione tecnologica deve prima di tutto assecondare il processo naturale. In questo modo non c'è mai perdita di qualità del prodotto.

**Cosa pensa caratterizzi la vostra produzione da quelli di altri pregiati vini italiani?**

Sicuramente la tipicità. Il Piemonte, e in particolare la zona delle Langhe, è caratteristica per la tipologia di uva prodotta. Il Barolo è infatti 100% di uve nebbiolo, e questo è un valore importantissimo, che ci qualifica rispetto a molti altri vini.

**Siamo praticamente in tempo di vendemmia. Come sarà, secondo lei, questa annata, già giudicata da molti eccezionale?**

La qualità della vendemmia si determina proprio in questi giorni. Mentre i mesi precedenti condizionano il numero di grappoli, settembre è quello che ne determina la qualità. Le uve raccolte finora (moscati, dolcetti) hanno tutte le caratteristiche di eccellenza: se il tempo prosegue alternando giornate solatie a notti fresche ed asciutte sarà lo stesso per le barberie d'alba ed i nebbioli da barolo.

**Il Barolo nel mondo ha un preciso posizionamento di qualità e di costo. Quali sono secondo lei le annate che un collezionista deve assolutamente avere?**

Nella cantina di un collezionista sarebbe importante avere le annate di Barolo 1997, 1990, 1982 e 1971. Sicuramente non dovrebbero mancare quella del 1958 ed il "mitico" 1947.

**Nel "bere comune" il Barolo è sempre associato ai piatti di carne. Nella Sua esperienza qual è la portata che meglio esalta le caratteristiche di questo vino?**

E' vero. Generalmente si associa il Barolo alla carne, considerato da sempre sulle tavole il piatto "importante". Ci tengo comunque a dire che le caratteristiche di questo vino lo rendono particolarmente adatto a numerosi altri piatti: uno fra tutti, l'uovo col tartufo, piatto tipico dei mesi di ottobre e novembre.

Il Barolo è un vino eclettico. La sua struttura fa sì che possa essere assaporato sempre, poiché lascia la bocca asciutta e dà identità ai piatti esaltandone i sapori.