



MARCHESI DI BAROLO, TRADIZIONE E LEGGENDA

by [Alessandro Genova](#)in [Cantine](#)

il 09 Giugno 2015

letto 950 volte



Sono stato a Barolo e ho visitato la cantina tradizionale dei Marchesi di Barolo, cantina che a pieno titolo fa parte della **storia vinicola delle Langhe** e non solo. Durante la visita, ho avuto l'opportunità di trascorrere una buona mezza giornata in compagnia di Ernesto Abbona. Oltre ad essere il proprietario, Ernesto è esponente della quinta generazione della famiglia che dal 1929 guida la cantina, sin da quando, cioè, **Pietro Emilio Abbona**, già produttore di Barolo, riuscì ad acquistare la tenuta dall'Opera Pia Barolo, fondata nel corso del secolo precedente direttamente dalla **Marchesa Juliette Colbert de Maulévrier**. La Marchesa, vedova di Tancredi Falletti, Marchese di Barolo, francese di nascita e abituata al gusto dei grandi rossi che in quell'epoca si facevano già oltralpe, fu colei che, assieme all'enologo Oudart e al Conte di Cavour, inventò praticamente il **Barolo moderno**.

Ernesto mi ha accompagnato per tutto il tempo disponibile, **guidandomi nelle cantine storiche** e facendomi visitare i principali ambienti: la bottaia, la bariccaia, il locale con i silos in acciaio, la cantina storica dove affinano bottiglie più o meno recenti. Abbiamo affrontato tanti temi, da quelli agronomici alle macerazioni dei Nebbioli, dall'uso dei legni a questioni squisitamente commerciali. Senza dimenticare anche qualche aneddoto personale e familiare.

In effetti, all'inizio, sicuramente a causa della mia emozione, mi sentivo confuso e disorientato. Mi trovavo all'interno di **uno dei luoghi che hanno fatto la storia del Barolo** e conversavo con un esponente di una delle principali famiglie che hanno contribuito a crearla. Anzi, addirittura con chi di fatto continua la tradizione dei leggendari personaggi già ricordati. Parlando di vino, però, l'emozione è evaporata nel giro di pochi minuti, più velocemente dell'anidride carbonica che si crea durante la fermentazione alcolica dei vini ... dopo poco avevo già la sensazione di conoscere Ernesto da tempo. Oggi la Marchesi di Barolo conduce un vigneto di una settantina di ettari e produce mediamente **oltre un milione e mezzo di bottiglie** divise in una quarantina di etichette. Circa il 15% delle bottiglie sono di Barolo, imbottigliato in sei differenti versioni. Oltre che dei cru storici come il **Coste di Rose**, il **Cannubi** e il **Sarmassa**, parliamo del Barolo tradizione, del Barolo del

RUBRICHE

- [Abbinamenti e Ricette](#)
- [Cantine](#)
- [Territori e Vitigni](#)
- [Vini Bianchi e rosè](#)
- [Vini Dolci e Liquorosi](#)
- [Vini Rossi](#)
- [Vini Spumanti e Champagne](#)
- [Vino e Sapere](#)
- [Vino e Vip](#)
- [Vino ed Arte](#)

RICERCA PER TAG

[abbinamento cibo vino](#) [abc del vino aglianico](#)

[barbera d'asti barolo biodinamica bio vino bollicine cabernet sauvignon cantina bellissimo cantina marramero chardonnay](#)

[degustazioni](#) [fiano d'avellino](#)

[franciacorta gewurztraminer greco di tufo merlot metodo](#)

[charmat metodo classico montepulciano](#)

[d'abruzzo nebbiolo negroamaro pecorino pinot nero prosecco ricetta abbinamento sangiovese sauvignon blanc tappo vino taurasi](#)

[verdicchio vini abruzzesi vini campani vini](#)

[friuli vini ipermercati vini piemontesi vini](#)

[pugliesi vini sardi vini siciliani vini veneto vino](#)

[vino bianco vino lazio vino marche vino rose](#)

[vino rosso vino spumante vino toscana vino trentino](#)

Comune di Barolo e del Barolo Riserva. In effetti ci sarebbe anche il **Rocche dell'Olmo**, cru del comune di Verduno, che contribuisce alla realizzazione del Barolo tradizione "Il Barolo è frutto di **questo grande vitigno che è il Nebbiolo**, che nella grande difformità di terreni di questa zona, di microclimi, di esposizioni, dà luogo a vini anche molto diversi tra di loro. **Il Nebbiolo non è mai uguale a se stesso**: ecco anche perché il Barolo della tradizione assembla il vino proveniente da diversi cru".

"Perché non imbottigli il Rocche dell'Olmo a parte riportando il cru in etichetta?"

"In questo momento non credo che ci sia sufficiente spazio di mercato per un'ulteriore versione di Barolo. E' lo stesso motivo per cui per ora non investiamo in altri cru di Barolo, a Barolo come in altri comuni del comprensorio. Non è detto che il mercato lo capirebbe. E poi **ogni Barolo deve avere una sua personalità** ed una propria giustificazione. Come il Coste di Rose, il Cannubi o il Sarmassa, molto differenti tra di loro. O come il **Barolo della tradizione**, che nasce appunto dall'**assemblaggio di più Nebbioli da Barolo** che prima vengono vinificati separatamente. E nel cui uvaggio rientra anche il Rocche dell'Olmo". E poi il grande Cannubi, il vigneto forse più rappresentativo dell'intero comparto. "Noi possediamo oltre **sette ettari di Cannubi**, vigneto centrale dell'area del Barolo. Nella collina del Cannubi si incontrano e si amalgamano le formazioni geologiche sia dei suoli più compatti ed emersi dal mare in epoca più antica dell'Elveziano, sia quelli più recenti del Tortoniano, più ricchi di sabbie e di limo. In questo territorio si creano quindi le condizioni ideali per la produzione di un Barolo di grande pregio, che abbia **profumi, equilibrio e armonia** sin dai primi anni di evoluzione in bottiglia, ma che sia in grado di mantenere queste straordinarie caratteristiche durante tutta la sua **eccezionale longevità**". Ogni vigneto, ogni vasca di fermentazione, ogni bottiglia ha il suo preciso posizionamento.

Come ha la sua esatta spiegazione l'uso di legni differenti "Qui ad un certo punto si è parlato di rivoluzione del Barolo, di accorciamento delle macerazioni e di introduzione dell'uso delle barrique. Ma una lettura del genere è in realtà fortemente limitante e approssimativa. A partire dagli anni '80, con la **ristrutturazione progressiva dei vigneti**, con l'uso del Guyot in filari che distano 2.60/2.70 m, con 90 cm tra le piante e con un conseguente controllo e diradamento dell'uva in pianta, si è assistito a un **miglioramento del prodotto**, con un aumento del corredo zuccherino e polifenolico delle uve e la massimizzazione della qualità possibile al termine di ogni vendemmia. Con un prodotto del genere avremmo dovuto allungare le varie fasi di lavorazione, dalla vinificazione all'affinamento in legno, con un impatto non indifferente sui tempi di produzione e sugli investimenti da sostenere. La **tecnologia ci ha dato una mano**, per esempio con i rimontaggi automatizzati. E l'**uso di legni piccoli** – barrique e tonneau – **accanto alle tradizionali botti di Slavonia**, ci ha permesso di limitare i tempi di sosta del vino in cantina, provocando un'accelerazione dei processi di maturazione del vino". Insomma nulla è stato lasciato al caso.

Non è casuale neanche la presenza delle **bellissime botti**, che ho fotografato e che ho deciso di rappresentare per contrassegnare questo articolo. Parlo di 5 botti grandi da oltre 150 ettolitri, che hanno **quasi 200 anni di storia** e che erano già presenti sin dai tempi della Marchesa. Ernesto mi ha fatto vedere un documento fotografico relativo alle fasi della loro pulizia dai tartrati, avvenuta dopo oltre un secolo di uso, spiegandomi: "Il legno, se opportunamente curato, è praticamente eterno. La sostituzione delle botti grandi si può ridurre al minimo. Queste botti consentono ancora oggi di **affinare una parte del Nebbiolo da Barolo**, apportando al vino eleganza e piacevolezza". Passiamo accanto ad una di queste, al momento vuota di vino, ma satura di anidride solforosa ed in attesa di essere riutilizzata. Conducendomi nei remoti locali dove ancora riposano alcune migliaia di bottiglie storiche, qualcuna ultrasecolare, Ernesto con orgoglio sottolinea come oltre a contrassegnare la storia della sua famiglia e della Marchesi di Barolo, quelle bottiglie hanno accompagnato anche la storia d'Italia e dell'Italia nel mondo. Ciò facendo mi mostra, per esempio, una lettera di viaggio nelle terre del Medio Oriente della prima metà del secolo scorso. Mi indica poi, con un filo d'emozione, alcune bottiglie antichissime, anche della fine del diciannovesimo secolo "in questa nicchia sono conservate le bottiglie di tutte le annate più antiche; **ce n'è ancora qualcuna con l'etichetta Abbona**, bottiglie prodotte dalla mia famiglia prima dell'acquisizione della Marchesi di Barolo. Ricordo ancora che ai tempi di mia nonna se ne aprivano regolarmente alcune della fine dell'ottocento ...". Ci avviamo verso la foresteria per pranzare assieme "Il nostro ristorante non è nemmeno particolarmente segnalato. A noi è capitato di indirizzare alcuni nostri clienti ad altri ristoranti di Barolo, visto che il nostro servizio non è esattamente quello di preparare delle pietanze alla carta. Piuttosto è quello di far **provare alcuni cibi** della cucina tipica del territorio proposti **in abbinamento ad un calice con uno dei nostri vini**, diversi secondo una mirata selezione". Chapeau