



MARCHESI DI BAROLO: DEGUSTAZIONE DEL BAROLO CANNUBI 1982

by [Alessandro Genova](#)in [Vini Rossi](#)

il 09 Giugno 2015

letto 1096 volte



2

Al termine della [visita in cantina](#), pranzo con Ernesto Abbona, Presidente della Marchesi di Barolo, nella foresteria, raffinato ristorante all'interno dell'azienda. È stato servito un menu degustazione a cui sono stati accostati alcuni dei vini più rappresentativi dell'azienda. E qualche chicca ...

Cominciamo con una [Barbera d'Alba Piagal 2012](#), fresca, profumata, perfetta con l'antipasto. Quindi ad uno ad uno i **tre cru di Barolo annata** (2011): prima il [Costa di Rose](#), poi il [Cannubi](#), quindi il [Sarmassa](#). Il primo profumatissimo, floreale. Mai nome di un cru è stato così appropriato. Dopo qualche minuto di sosta nel calice si apre a sentori di cipria e a note fruttate, tabacco, liquirizia dolce e mentuccia. Etereo. Il Cannubi appare subito elegante, con profumi più profondi, fruttati in confettura e di sottobosco, tabacco e balsamici: raffinato ed equilibrato. Il Sarmassa è più austero, mascolino, è rimasto chiuso per oltre venti minuti per poi aprirsi lentamente a note di viola, china e sentori terrosi di fungo e tartufo. Torniamo più volte sui calici già riempiti, mentre via via ne portano altri per versare il vino successivo.

Siamo così passati al [Barolo 2010](#), il Barolo della tradizione, assemblaggio di diversi cru aziendali. Fruttato ed equilibrato. Piacevolissimo. Poi arriva il [Cannubi 2005](#), dalla singolare etichetta color verde. "Questa etichetta è stata scelta per differenziare questo vino dal Cannubi che è stato imbottigliato alcuni anni fa. Questo è **rimasto in affinamento per molto più tempo ed è stato quindi imbottigliato di recente**". Noi appassionati corriamo quindi il "rischio" di imbarbarci in due Barolo Cannubi 2005 dei Marchesi di Barolo che hanno seguito due strade differenti. Subito sentori di canfora e una **profumatissima violetta ancora fresca**, che lasciano presto spazio a note più terziarizzate di tabacco, caffè, noce moscata e alloro.

E poi arriva il [Cannubi 1982](#)...

Cannubi, la collina più rappresentativa del Barolo, non soltanto del comune di Barolo. Esteso per una trentina di ettari, **è uno dei vigneti più importanti d'Italia**, se non del mondo intero. Si trova ad un'altitudine tutto sommato non elevatissima: la sommità supera i 250 m slm, ma l'esposizione è ottima (girapoggio da sud ad est) come la ventilazione, mai eccessiva, visto che Cannubi è protetta da colline più alte. La composizione del terreno **unisce le caratteristiche**

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 bellicoso 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](#)

dei terreni più antichi, emersi nel periodo Elveziano, a quelle dei più recenti terreni del Tortoniano. Così, sono presenti marne scure, di color blu-grigie, ricche di carbonati di magnesio e manganese. In superficie il terreno si fa più chiaro con sabbie e limo con un importante contenuto di argilla e calcare, le cosiddette **Marne di Sant'Agata**.

Cannubi 1752 è stata la prima bottiglia di vino proveniente – pare – da uve interamente coltivate in quella collina. Questo accadeva molto tempo prima della creazione del Barolo moderno, imbottigliato per la prima volta dalla Marchesa di Barolo **oltre novant'anni dopo**. E questo la dice lunga sul prestigio di questa collina, menzione geografica, quando si ha la fortuna di incontrarla su di una bottiglia di Barolo. E sulle quotazioni di mercato che raggiunge un ettaro di vigna, che non ha eguali in Italia.

E adesso mi trovo davanti un calice con un **Barolo Cannubi 1982** nel bicchiere. Ernesto: *“Ero indeciso se stappare un 1982 o un 1985. Ma era tanto tempo che non provavo un 1982”*. Grazie Ernesto per l'opportunità che mi hai dato, sono state in ogni caso due annate eccezionali. *“Queste bottiglie non sono più in commercio da tempo: ne stappiamo una ogni tanto per organizzare eventi culturali”*. Se fosse possibile, colgo maggiormente l'importanza del momento.

Passiamo alla degustazione. Il vino ha un bellissimo colore granato compatto, con l'unghia appena aranciata. Tutto sommato **un colore ancora giovanile per un Nebbiolo ultratrentennale** .. sottoponendo il calice al giusto movimento rotatorio, il vino forma gli archetti fitti che ci aspettiamo. Segno di una **struttura compatta**. Ci vuole un po' prima che si apra. Ernesto l'ha stappato in anticipo, ma probabilmente l'operazione andava eseguita ancora prima: *“Mi rendo conto che in pranzi del genere, il servizio di questi vini è generalmente penalizzato”*. Ecco. Ma lentamente viene fuori quel cavallo di razza che questo Cannubi non può che essere. **Note scure**, terra, sottobosco, quindi tabacco da pipa. Ricordi fruttati di ciliegia sottospirito lasciano presto il posto a sentori tostati, cacao in polvere, caffè. **Ma il vino cambia nel bicchiere** ed ora emergono note di china, liquirizia. Il sorso lascia senza fiato. Bocca larga, dove l'acidità vibrante trova una **sintesi perfetta con l'alcol in una carezzevole morbidezza** e con un equilibrio che desta stupore. **Tannini perfetti**, setosi ma presenti, tanti, supportano una lunga **chiusura che si misura in minuti**, con ritorni retrofattivi di liquirizia e ancora balsamici. Vino commovente, resto ammutolito. Ne verso ancora nel bicchiere sotto lo sguardo divertito di Ernesto.

Chiudiamo il pasto accompagnando il dessert con il **Moscato d'Asti Zagara 2014**, profumatissimo di sentori floreali di geranio e rosa. E, appunto, di zagara.

Che altro potrei aggiungere? Forse l'augurio di poter vivere nuovamente un'esperienza simile. Magari la prossima volta con il Cannubi 1985!
