

## Marchesi di Barolo, come evolve il Barolo Riserva - Wine at Wine



Al Vintaly si ha la straordinaria opportunità di incontrare, in un tempo ragionevolmente breve, personaggi del vino conosciuti nel corso del tempo e che operano in territori distanti da casa tua anche a molte centinaia di chilometri. Sono così passato dallo stand dei **Marchesi di Barolo**, cantina di proprietà della **famiglia Abbona** che si trova nel comune di Barolo e che, come ho già avuto modo di [raccontare](#), ho avuto il privilegio di visitare un anno fa.

La Marchesi di Barolo è la cantina in cui si è fatta la storia del Barolo. Appartenuta a **Giulia Vittorina Colbert de Maulévrier**, Marchesa di Barolo, assieme all'enologo francese **Luis Oudart** e al giovane amico **Camillo Benso**, nella prima metà dell'ottocento ha di fatto inventato la formula del Barolo moderno. Nella storica cantina sono custodite migliaia di bottiglie di Barolo datate, come il [Cannubi 1982](#) da me degustato proprio nella circostanza della mia visita in cantina.

Ma quello che non puoi assolutamente prevedere è che al Vintaly vini come questi possano essere accessibili. Ma a volte capita e, questa volta, ho avuto la fortuna di degustare tre annate di Barolo Riserva, due delle quali risalenti agli anni '80 del secolo scorso.

**Il Barolo Riserva** viene prodotto soltanto nelle **migliori annate** utilizzando le uve ritenute di **qualità superiore**. Le uve provengono da vigneti impiantati su terreni marnosi, ricchi di **argilla e calcare**. Questo tipo di suolo, molto compatto e poco permeabile, obbliga la vite a **radicarsi in profondità** alla

ricerca dell'acqua. Si sviluppano così grappoli spargoli, con acini piccoli ma ricchi di **sali minerali** e di **tannini** in grado di garantire al vino, come vedremo, una grandissima longevità.

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata in modo soffice per estrarre solo le **frazioni più nobili ed aromatiche**. La fermentazione avviene a temperatura controllata superiore ai 28°C in vasche termo-condizionate, vinificando separatamente le diverse partite di uva. La **macerazione con le bucce** dura circa 10 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi. In tal modo il mosto si arricchisce soprattutto dei **tannini** e dei **sali minerali**, oltre che degli antociani. La svinatura viene effettuata quando lo zucchero si è trasformato totalmente in alcol.

Travasato in tini di cemento vetrificato, il vino svolge naturalmente e in tempi brevi la **fermentazione malolattica**. Per valorizzare tutta la sua ricchezza e permettere alle varie componenti di fondersi perfettamente tra loro, il Barolo Riserva invecchia per tre anni nelle **tradizionali botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, che contribuiscono a renderlo equilibrato e ad aumentarne la **ricchezza dello spettro aromatico**. Completa il suo affinamento in bottiglia per parecchi mesi e può essere posto in commercio soltanto dopo circa sei anni dalla vendemmia. E degustato come due dei campioni che racconto, anche **oltre un trentennio**.

### **Barolo Riserva 2009**

Il 2009 si è contraddistinto per un iniziale ritardo vegetativo e un gran caldo a partire dalla seconda metà di agosto. Il vino si caratterizza per un colore granato con riflessi rubino, mostrando la **tipica trasparenza** e la lucentezza dei grandi Barolo. Olfatto intenso e complesso che apre adagio con toni di **frutta rossa matura**, di mirtillo e amarena, floreali con la rosa in evidenza. Subentrano quindi sentori speziati di **chiodi di garofano**. Poi sottobosco, cacao con una **chiusura di liquirizia**. Al palato si registra subito un'**imponente struttura materica**. Nitida la prevalenza delle componenti dure su quelle morbide, con il **tannino in netta evidenza** e una vivace componente fresco-sapida. Lunga la chiusura ancora di liquirizia. **Tradizionale e austero** come solo una grande Riserva può essere, è ancora molto giovane con un indefinito potenziale d'evoluzione.

### **Barolo Riserva 1985**

Millesimo considerato eccezionale con un grande equilibrio nelle fasi vegetative e nella distribuzione delle piogge. Il vino si mostra con una veste color-granato caratterizzata da una **bellissime trasparenze** e con un'unghia appena aranciata. Impatto olfattivo di incredibile intensità e ampiezza. Apre con sentori terziarizzati di **cuoio**, quindi tabacco, note tostate di caffè, **corteccia di china**, ciliegia sotto spirito e rosa essiccata. Naso ricco, con il trascorrere dei minuti cambia nel bicchiere. Ora emergono **note di terra**, fungo, sottobosco. Chiude con un **aroma balsamico** e di liquirizia. In bocca denota una grande vitalità. La vellutata morbidezza e la vibrante acidità si bilanciano mirabilmente, con un **tannino setoso** e perfettamente fuso nella massa. Chiude con una **lunga scia minerale** che si misura in minuti. Vino maestoso, di gran carattere, che dopo oltre un trentennio ha probabilmente raggiunto la sua maturità. Onestamente non è possibile prevedere per ancora quanti lustri possa **mantenersi a questi livelli**.

## Barolo Riserva 1980

L'annata è stata equilibrata, caratterizzata da un'estate fresca. Di colore tra il granato e l'aranciato, molto simile a quello del precedente campione. Naso improntato su sentori che evidenziano una **terziarizzazione avanzata**. Terra, tartufo, **foglie macerate**, tè nero, goudron e delle stranissime **note marine**. Poi ricordi fruttati, **arancia amara** con una chiusura minerale. Quadro olfattivo maturo, forse un po' statico, legato al trascorrere del tempo. In bocca arriva la conferma di quanto avvertito all'olfatto. Grande la morbidezza, con **tannini di qualità sopraffina**, ma con un'acidità non più grintosa. Media la persistenza gusto-olfattiva. Vino che ha superato i trentacinque anni e che suscita una **grande suggestione emozionale**.

È arrivato il momento di andare. Scatto qualche foto, ringrazio caldamente e saluto. Vado via con la convinzione che **Marchesi di Barolo** possa continuare a creare per noi appassionati, **momenti culturali** simili a quelli da me vissuti ancora per molto tempo.