

ECONOMIA

La Marchesi di Barolo

“Studiamo anche il cinese per far volare i nostri vini”

La storia 2

BAROLO

«È un'annata straordinaria. L'uva è così bella e soda che è difficile scaricarla dai carri: sembra un grappolo unico perfettamente maturo». A parlare è Ernesto Abbona, proprietario della Marchesi di Barolo. Nei vigneti della cantina, una delle corazzate che hanno fatto la storia dei vini di Langa, la vendemmia è iniziata ai primi di settembre con il moscato e si concluderà domani con la raccolta degli ultimi grappoli di nebbiolo.

«Due mesi perfetti»

«Un mese e mezzo trascorso in apnea, ma ne valeva la pena. Il 2016 era nato con il piede sbagliato e ancora a luglio sembrava un'annata storta. Poi sono arrivati due mesi perfetti, ché hanno reso l'uva di ottima qualità».

Uva che la Marchesi anche quest'anno trasformerà in 1,5 milioni di bottiglie, suddivise in 34 etichette tra cru storici di Barolo e Barbaresco, riserve e selezioni che poco per volta, senza fretta, arriveranno sul mercato. «Uno degli ultimi nati è il Langhe Doc Bric Amel, un assemblaggio di arneis, chardonnay e sauvignon così fresco e profumato che abbiamo pensato a un campo di fiori per esprimerlo in etichetta» racconta Abbona. «Amel sta per miele e ci siamo così appassionati a questo prodotto che sui bricchi del Roero dove coltiviamo le uve abbiamo portato anche le api».

Ma se la vendemmia è

Brindisi
Ernesto Abbona con i figli Valentina e Davide e la moglie Anna



stata lunga, ancora più lungo è il lavoro per far arrivare le bottiglie della Marchesi sulle tavole di tutto il mondo. «Siamo orgogliosi di poter dire che il nostro mercato principale è ancora l'Italia, anche se il 65% delle vendite è riservato all'estero. Negli ultimi mesi abbiamo riscontrato una situazione più difficile rispetto al 2015: c'è più apprensione e anche le incertezze che derivano dalla Brexit, dalle elezioni negli Usa e dall'embargo in Russia stanno influenzando negativamente».

A tastare i polsi del mercato statunitense ci penseranno le due donne di casa Abbona, la moglie Anna e la figlia Valentina, in partenza per New York per presentare il Barolo Sarmassa 2011 alla platea della Wine Experience di Wine Spectator.

Intanto il figlio più piccolo, Davide, affila le armi studiando il cinese alla Cattolica di Milano. «Il successo delle cantine di Langa non è certo dovuto al marketing, ma all'impegno di far conoscere in tutto

il mondo un prodotto di straordinaria qualità a un prezzo corretto» spiega Abbona.

Da Barolo a Barbaresco

Nel frattempo, la Marchesi di Barolo ha allargato i suoi confini anche nelle terre del Barbaresco. L'azienda ha acquistato Cascina Bruciata, 8 ettari tutti accorpati nel cru Rio Sordo di Barbaresco e vitati prevalentemente a nebbiolo. «Una realtà molto bella, condotta in regime biologico certificato - dice ancora Abbona -. L'acquisto riguarda marchio, cantina e vini in affittamento, mentre per i vigneti abbiamo firmato un affitto pluriennale. Un passo in avanti importante, che ci dà grande entusiasmo e offre ai nostri figli una sfida nuova e la possibilità di migliorarsi». In precedenza, la Marchesi di Barolo aveva investito anche sui vigneti di barbera, acquistando 17 ettari in una delle zone più vocate dell'Astigiano, tra Agliano Terme e Costigliole d'Asti.

(R. F.)