

---

# Sentirsi a casa nella maestosa cantina dei Marchesi di Barolo

22

ottobre, 2016



Botti in rovere di Slavonia.

## **Introduzione storica.**

*Difficile cercare di inquadrare la situazione storica della zona del Barolo.*

*Inizialmente abitata da tribù celto-liguri, successivamente passata sotto il dominio romano, il Barolo deve probabilmente il suo nome al termine celtico **"bas reul"**, luogo basso. Infatti, è posto sulla sommità di una collina, circondata da un anfiteatro di colline più alte che la sovrastano, proteggendola dai venti, al centro della valle dove i terreni di tipo Elveziano e Tortoniano si uniscono e si amalgamano. Dapprima dominio longobardo, successivamente di*

*proprietà del Comune di Alba, Barolo subisce numerosi passaggi di mano, sino al 1250, anno in cui una potente famiglia dei banchieri Falletti ne acquisì il totale possesso. Nel 1806 Carlo Tancredi Falletti, conobbe e sposò, la giovane Juliette, erede della dinastia Colbert. Insieme scrissero un pezzo importante della storia del Barolo. Sebbene egli morì precocemente, la Marchesa, donna molto colta ed intraprendente, continuò le opere intraprese. Nel campo enologico, si rivelò una grande innovatrice, ricca di passione, intuendo le grandi potenzialità che il vitigno Nebbiolo sapeva esprimere nei Suoi possedimenti. E come da tradizione francese, decise di dare il nome di Barolo, in onore della sua terra d'origine.*

*Con la morte della Marchesa, nel 1864 la dinastia dei Falletti si estinse, e per Sua espressa volontà nacque l'Opera Pia Barolo, ente morale che, con lo stesso spirito, ne proseguì l'opera.*

*Nei primi anni del '900, Pietro Abbona, artefice dei successi delle paterne "Cantine Cavalier Felice Abbona e figli", acquistò l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, ovvero le antiche cantine di vinificazione ed affinamento dei Marchesi di Barolo, unendole in una sola realtà.*

### **Visita in Cantina.**

Non hanno bisogno di presentazioni nel mondo. Chi di vino conosce, chi di vino s'intende, si sarà innamorato, almeno una volta nella vita, dei prodotti di questa rinomata cantina, della quale ora proverò a raccontare la splendida visita a cui abbiamo partecipato.

In realtà, l'amore è sbocciato un anno fa quando abbiamo partecipato ad una degustazione dei loro vini – Marchesi di Barolo – sebbene fossimo molto lontani dalle Langhe, in una zona in cui Primitivo e Negramaro avranno sicuramente storto il naso, gelosi quali sono, tipicamente meridionali. Eravamo in Puglia, nell'enoteca Anelli di Brindisi, quando abbiamo fatto la piacevole conoscenza della signora Anna Abbona, moglie di Ernesto, entrambi attuali proprietari della cantina Marchesi di Barolo. Da lì è nata la voglia, ma anche la curiosità, di andare a trovarli nel loro territorio, nella loro casa, nei loro vigneti, e a distanza di qualche mese ci siamo ritrovati magicamente nelle Langhe: era un nuvoloso sabato mattina di fine settembre. Lì il tempo sembrava essersi fermato, sebbene tutti continuassero a lavorare, giorno dopo giorno, nella speranza di un grande vino, sempre, tutti gli anni.

Ad attenderci, una signora molto gentile, di nome Silvia, che con i suoi sorrisi e suoi modi cortesi ci ha fatto subito capire che sarebbe stata la nostra preziosa guida. Prima di entrare nel vivo delle varie fasi di vinificazione, abbiamo fatto un rapido passaggio in una grande stanza, al piano sottostante l'ingresso, dove risiedono sei grandi botti in rovere di Slavonia, risalenti a circa 60 anni fa, e dalla capacità di 185 ettolitri. Al fine di mantenerne il corretto grado di umidità, le botti sono adagiate su un terreno di piccole pietre vulcaniche. Inoltre, nella medesima stanza abbiamo potuto toccare con mano dei grossi contenitori in cemento vetrificato in cui, fino agli anni 70, il vino veniva versato per far avvenire la fermentazione alcolica. Oggi invece, da qualche anno, questa tipologia di fermentazione è stata spostata all'esterno, per permettere all'anidride carbonica di essere liberata al meglio, e in questi contenitori di cemento avviene invece la seconda fermentazione, quella malolattica. Sempre in questi contenitori il vino si stabilizza più naturalmente, senza grossi sbalzi termici, grazie ad una intercapedine di sughero.

Da lì ci siamo recati nel posto in cui l'uva si trasforma in mosto, e abbiamo potuto osservare da vicino alcuni lavoratori intenti ad ottimizzare quella fase. Continuando la visita, subito dopo ci siamo trovati di fronte a cinque grandi botti, in ottime condizioni ma dall'aspetto vecchieggiante: botti che un tempo erano state di proprietà della Marchesa, e che quando nel 1929 la famiglia Abbona rilevò l'azienda, facevano parte dell'intero pacchetto d'acquisto. Rimaste in un angolo per parecchio tempo, circa 15 anni fa, il dott. Ernesto decise di restaurarle, ed essendo tuttavia il legno in buone condizioni, con l'aiuto di un martello da tartufi e della cartavetro, si riuscì a riportarle nuovamente nel vivo dell'azione.

In seguito abbiamo dato un'occhiata alla macerazione, fase in cui le bucce rimangono in contatto con il mosto liquido, che pian piano diventa vino... e siamo giunti all'affinamento. Qui è necessario sottolineare una cosa: non tutto il nebbiolo **atto a** diventare Barolo entra in barrique, solo una parte.

Per quanto riguarda le bottiglie tradizionali e le riserve del Barolo del Comune di Barolo, l'uva deriva da terreni diversi, tutti abbastanza calcarei, e il vino è affinato solo in grandi botti, imbottigliato in bordolese classica.

Se invece facciamo riferimento ai crus storici, come Cannubi e Sarmassa, il discorso è diverso: 2/3 del vino è affinato in grandi botti di rovere di Slavonia, il terzo rimanente invece entra in barrique, di rovere francese. Quest'ultimo è un legno più giovane, più tenero, che viene leggermente tostato, rilasciando quindi sentori di vaniglia. Trascorsi i mesi necessari, il tutto viene affinato in un'altra grande botte, ed imbottigliato in bordolese aurora, con spalla meno pronunciata, come per il Barolo Cannubi 2005, recentemente messo in commercio, in occasione dei 10 anni.

La visita è terminata con la ciliegina sulla torta, l'ingresso in un posto magico, la cantina privata della famiglia Abbona, una collezione di circa 40.000 bottiglie, che non sono in vendita, e che, come ci è stato riferito, sono controllate e restaurate periodicamente, al fine di mantenerle tutte bevibili, pronte all'uso, aperte solo in occasioni speciali. È stato molto emozionante, per noi, poter dare uno sguardo ravvicinato alla bottiglia del 1861, anno dell'unità d'Italia, cosa che ci ha fatto comprendere a pieno l'antichità e la maestosità di questa cantina, Marchesi di Barolo.

Il tutto è continuato, concludendosi, con un eccezionale pranzo di fronte alla collina Peiragal, nome di un altrettanto ottimo Barbera d'Alba, durante il quale abbiamo conosciuto Valentina Abbona, figlia di Anna ed Ernesto, con la quale abbiamo potuto scambiare due chiacchiere.

Si tratta di un mercato in continua espansione, quello del Barolo, soprattutto all'estero, con Stati Uniti, Germania e Norvegia, e da poco anche con Giappone e tutta l'Asia in generale.