

## I Crus storici di Barolo



Non è certo agevole comprendere il nebbiolo! Questo ragazzo dai capelli bianchi sin da giovane che non dà facili concessioni alla piacevolezza. È questo un vino che va meditato, approfondito e se riesce a sedurti lo amerai infinitamente.

E quando parliamo di Marchesi di Barolo, raccontiamo, evidentemente, una grande storia d'amore racchiusa nell'antico Castello Falletti, che sovrasta maestoso da ottocento anni, il popolare centro omonimo. Una storia lunga e celebre che cambiò radicalmente il modo di concepire il Barolo, trasformandolo nel "re dei vini" che oggi il mondo intero apprezza e reclama. Di storia ce n'è veramente tanta che non si finirebbe mai di narrare; dall'innovativo impiego delle tecniche francesi di vinificazione ed affinamento, mutate da madamigella Elisabetta Gervais, che ha consentito nei secoli successivi, di attribuire al conte Oudar il merito di aver trasformato un vinello dolce e frizzante, nel superbo "vino dei re", sino alle gradite operazioni di marketing impiegate da Juliette Colbert, tra i notabili delle varie corti europee per far conoscere ed apprezzare il suo straordinario nettare.

Se, dunque, è questa la testimonianza storica che ancora si racconta durante i corsi didattici, è dato indiscusso che il diffuso successo di questo gioiello enoico piemontese, che consente, tra l'altro, di qualificarlo come uno dei vini più conosciuti al mondo, è indubbiamente dovuto anche alla grande comunicazione che di esso è stata praticata nel corso dei secoli, a partire dall'opera di promozione ed impulso del Conte Camillo Benso di Cavour, sino ad arrivare all'impegno dei vignaioli contemporanei che, ogni giorno, continuano a raccontare la "loro" storia d'amore.

Nell'attuale contesto storico, gli antichi racconti del 1800 sono destinati ad incrociarsi con la storia della famiglia Abbona che, con pochi soldi e molte cambiali, acquisì il marchio "Marchesi di Barolo" dall'Opera Pia fondata da Juliette Colbert.

Una gravosa missione fu quella per gli Abbona, i cui capostipiti consacrarono se stessi all'impresa, ed in parte sacrificarono anche importanti scelte di vita in funzione di un maestoso progetto.

A partire dal pioniere Pietro, definito vero e proprio patriarca del barolo, unico proposito degli Abbona è sempre stato quello di tramandare la storia di una cantina e divulgare un patrimonio di vigne e conoscenze.

Oggi l'azienda è condotta dalla sesta generazione che esporta in 42 paesi, fattura il 40% della produzione in Italia e vanta un assortimento invero vastissimo di vini.

A voi, ho voluto dedicare questo contributo inedito sull'anteprima 2013 dei tre Cru aziendali, non ancora disponibili in commercio che mi hanno semplicemente entusiasmato, con una finale digressione alla riserva 2009.

Innanzitutto per il 2013 è la natura che ha segnato la differenza, avendoci regalato un'annata destinata ad essere ricordata negli anni.

Dal Consorzio di Tutela giungono i dati di una stagione che seppur caratterizzatasi da una prima fase difficile, contrassegnata da un avvio stentato della primavera, ha beneficiato di adeguati recuperi nei mesi autunnali, che hanno ritardato le operazioni di vendemmia rendendo risultati molto soddisfacenti.

Tra tutti i vitigni coltivati nel territorio, il nebbiolo è stato quello che ha tratto i maggiori vantaggi nella parte finale della stagione.



## I CRUS STORICI DEL BAROLO

Tre differenti declinazioni di Barolo, le cui uve provengono da piccole particelle di vigna contrassegnate da unico terroir, medesimo enologo, percorso di vinificazione nel complesso identico ma una grande differenziazione di terreni che conferiscono caratteri organolettici molto differenti ai vini, a testimonianza di quanto le uve nebbiolo siano sensibili ai cambiamenti del suolo.

Tre vigne, dicevamo, con una strettissima distanza l'una dall'altra, al punto da poterle attraversare a piedi.

La parte più alta è quella del Sarmassa, la collina più vecchia, il cui suolo è praticamente di colore chiaro. Da queste vigne, dieci milioni di anni di piogge, hanno portato via tutte le parti fini per cui oggi è possibile trovare un terreno molto compatto, ricco, dove la vite cresce in una estrema condizione di stress idrico nutrendosi essenzialmente con l'umidità. Suolo a tal punto compatto che d'inverno la neve si scioglie rapidamente.

Si scende poi, per la lingua di terra che è il Cannubi, gradualmente crescente posta al centro dell'area del Barolo. Circondata da sistemi collinari più alti è protetta dalle perturbazioni e dall'eccessiva ventilazione e gode di un microclima del tutto particolare, unico. È la collina più famosa e conosciuta nel mondo, fulcro di due realtà geologiche molto differenti tra loro, è considerata una vera e propria realtà magica ricca di parti sabbiose ma, al tempo stesso sassi, tanto calcare ed argilla.

Infine, nella parte più bassa, troviamo la zona della Coste di Rose prestigiosa collina esposta in pieno Est nel Comune di Barolo che è anche l'area più giovane.

In costa di Rose, verificiamo una concentrazione di sabbie fini, quarzose, limo che favoriscono un buon accumulo di acqua dalle piogge.

### Coste DOCG 2013



La macerazione delle uve dura 10 giorni, inizialmente il vino viene affinato per due anni, una parte in botti di rovere di Slavonia da 30 e da 36 ettolitri ed, una parte, in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri, leggermente tostati. Segue l'assemblaggio nelle tradizionali botti grandi di rovere e l'affinamento in bottiglia, spinto oltre i limiti minimi del disciplinare, prima di essere messo in commercio.

Potremo esordire dicendo che il Barolo Coste di Rose è il più "facile" tra i cru, ideale per chi intende avvicinarsi al Barolo, adattissimo ad essere gustato anche d'estate.

*Colore rosso rubino tendente al granato.*

*Delicate note tostate a bicchiere fermo, poi subito dopo una rosa, una turgida ciliegia sotto spirito, speziate dolcezze ed un suggestivo preannuncio di freschezza.*

*Alla beva una dominanza acida non invadente, ritorno coerente di polposa frutta con qualche nota di pepe e cioccolato. Tannini esuberanti in un vino dalla robusta struttura che riesce ad accompagnare agile il sorso.*

*Sul finale succosi rimandi di frutti rossi.*

### **Cannubi Barolo DOCG 2013**

Riceve identico affinamento del Coste di Rose. Le piccole botti di rovere sono, tuttavia, sottoposte una media tostatura. Crescendo la consistenza del terreno, anche il vino è meno immediato ed apparentemente più chiuso, austero.

*Colore rosso rubino con riflessi granato.*

*Profumi che, in principio, stentano a mostrarsi, poi gradualmente si aprono ad un ciliegia rossa matura e fiori appassiti. Una maggiore tostatura di botte arricchisce il succo con un dolce speziato e note boisè.*

*Sentita sapidità e pronunciata freschezza per il Cannubi, in perfetta armonia con il corpo alto e largo. Al palato più nitide le note cioccolatose e nocciolate frammiste ad una dolcissima confettura di ciliegia. Tannini carezzevoli.*

*Nel complesso un vino impegnativo ma suadente che si concede, tuttavia, meno immediato e facile rispetto al Costa di Rose.*



### **Sarmassa Barolo DOCG013**

Affinamento identico ai cru precedenti con la particolarità che le piccole botti di rovere francese in cui è collocata una parte del mosto, riceve una tostatura medio forte. Un vino con prospettive di maturazione più lungo rispetto ai precedenti che possono tranquillamente essere collocate ad almeno 8 anni dalla vendemmia.

La somma austerità del Barolo. Il altri termini, Barolo “vecchia maniera”.

*Colore rosso granato.*

*Un calore pronunciato e sostenuto già al naso che trasporta una complessa spaziatura predominante rispetto al frutto. Viola appassita, soffi vanigliati, accenni di pepe e chiodi di garofano.*

*Alla fine, tra tante spezie qualche ricordo di frutta matura, soffuso e tenue.*

*Al palato una piena coerenza gusto olfattiva, estrema ricchezza di essenze, liquirizia, vaniglia, tabacco e prugna in confettura. Sapido, con tannini, nel complesso levigati ma con ancora tanta forza.*



## Barolo DOCG Riserva 2009

La macerazione sulle bucce dura circa 10 giorni, durante la quale sono effettuati periodici rimontaggi soffici. Il Barolo Riserva invecchia 3 anni nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grande dimensione, che contribuiscono a renderlo armonico, equilibrato e ad accrescerne la finezza del bouquet. Completa il suo elevage in bottiglia per diversi mesi e può essere posto in commercio solo dopo circa 6 anni dalla vendemmia.

*Il colore è rosso granato intenso, con unghia aranciata. Note cupe ed eteree al primo impatto. Una speziatura scura e compatta, tabacco, radice di liquirizia, vaniglia, cannella, sottobosco.*

*Il gusto è estremamente austero che non si concede a facili piacevolzze ostentando un'eleganza vellutata. Attacco dolce al primo sorso che svela tutto il suo frutto, in un primo tempo celato al naso, ciliegia matura, liquirizia, frutti rossi in confettura.*

*Sorso avvolgente ed appagante, con tannini misurati.*



*di Costantino d'Aulisio Garigliota*

---