

Marchesi di Barolo, l'amore e la storia ai tempi del Barolo



Marchesi di Barolo

di Monica Bianciardi

È incredibile come la storia di uno dei vini più famosi del mondo s'intrecci a vicende umane con fatti e persone che attraverso le loro scelte volute oppure obbligate, portò a trasformare un vino leggero e mediocre prodotto a quei tempi con mezzi semplici ed arcaici nel "vino dei Re", legando indissolubilmente la sua nascita e la sua notorietà ad una delle più antiche cantine ancora oggi situate a Barolo.

Una storia che va avanti da più di 200 anni risalente a quando nel 1807 il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, sposa Juliette Colbert di Maulévrier nobildonna francese. Juliette Colbert dopo aver assaggiato il vino ottenuto nella proprietà che ai tempi era un vino leggero in alcuni casi frizzante, ne intuì malgrado tutto, le potenzialità.

Chissà se fu proprio il destino a condurre Juliette prima a Torino e poi a Barolo, oppure se fù l'impeto della rivoluzione francese a forgiarne il carattere ed i pensieri facendole dedicare tutte l'energie e disponibilità intellettuale, verso la cura dei poveri e dei miserabili. Nata nobile perse la madre e parte della famiglia sotto la scure della rivoluzione francese, fuggiasca riuscì a salvarsi insieme al padre in Olanda, finché Napoleone riaprì le porte alla nobiltà rimasta.

Ritornata in Francia alla corte di Napoleone, incontrò Tancredi Falletti, ultimo discendente di una delle più ricche ed antiche famiglie piemontesi, figlio del marchese di Barolo. Dopo il matrimonio con Tancredi, Juliette si dedicò appoggiata dal marito a molte attività di carattere umanitario, spendendo tutto il consistente patrimonio di famiglia per aiutare gli ultimi. Inoltre fortunatamente si dedica anche alla produzione di vino, costruendo una grande cantina e prendendo le redini della produzione. Credendo fermamente che le dolci colline che circondano Barolo fossero il luogo ideale per produrre un buon vino ed avendo avuto modo di assaggiare i vini Francesi si prodigò per riuscire a migliorarne la qualità. Grazie alla sua amicizia con il Conte Cavour si affidò alla consulenza dell'enologo francese Oudar, che collaborava dal 1843 con il Conte Cavour nelle cantine di Grinzane. L'uso sapiente del legno ed un lungo affinamento fino ad allora mai sperimentato, riesce nell'impresa di dare una nuova identità al suo vino, trahettandolo verso quella notorietà che ne proclamerà i futuri successi.



Marchesi di Barolo, cantina

Il passato storico dei Marchesi di Barolo si ripresenta nei corridoi dell'antica cantina, dove contenitori in acciaio inox coabitano con le enormi originali botti in legno, costruite in zona con legni locali. Una finestra ad arco dona una luce che entra dall'alto provocando una visione suggestiva e quasi irreali. Un intervento di restauro le ha riportate agli antichi splendori restituendogli funzionalità e l'antica bellezza. Ancora oggi infatti queste vengono utilizzate per l'affinamento del Barolo atto a divenire, e recentemente sono state insignite del prestigioso riconoscimento, che le colloca tra i Patrimoni dell'umanità dall'Unesco. Il percorso

continua nella memoria storica della cantina dove l'occhio si perde tra le centinaia di bottiglie perfettamente conservate risalenti a decine di anni fa. Un luogo dove il tempo sembra solo aver sfiorato le innumerevoli etichette del passato che occhieggiano tra gli scaffali.



Marchesi di Barolo, cantina

La storia più recente coinvolge un'altra famiglia storica di Barolo. La cantina dei Marchesi era passata all'Opera Pia di Barolo da tempo e le antiche botti giacevano dimenticate nei corridoi umidi, periodo difficile di crisi economica e della grande recessione degli anni 30. **Pietro Abbona** coraggiosamente acquistò il palazzo e i terreni con la consapevolezza di chi sa di rischiare molto ma con la convinzione di riuscire a riportare la grande cantina al periodo d'oro a cui si era fermata, dopo che la nobile casata aveva ceduto tutti i suoi beni. La tenuta oggi è gestita dal nipote dello stesso Pietro, **Ernesto Abbona**.

Con un'estensione vitata di circa 65 ettari, a cui si aggiungono quelli dell'ultima recentissima acquisizione aziendale, la tenuta di **Cascina Bruciata** con i suoi 20 acri contigui nel Rio Sordo *crù* a Barbaresco di cui negli anni '80 la Marchesi di Barolo acquistava le uve per vinificarle in purezza. Dal 2015 la proprietà è stata certificata biologica.



Marchesi di Barolo, sala degustazione

Oggi varcando la soglia della bella sala da degustazione dove inizia il percorso della sede storica dei Marchesi di Barolo, lo sguardo viene attratto da particolari curati nei minimi dettagli, perfetto bilanciamento tra stile innovativo e tradizionale. Luci moderne e pareti lasciate volutamente bianche come quadri di arte moderna riempiti di firme, figure, graffi, messaggio dei visitatori di passaggio nella cantina si contrappongono ad un passato degno di un romanzo d'appendice.

Valentina Abbona ultima generazione della famiglia, dopo un periodo con varie esperienze all'estero decide di ritornare a Barolo dove affianca la madre occupandosi di marketing e export. Valentina è una donna solare e competente con la quale entro subito in sintonia, dedicandomi molto del suo tempo in spiegazioni e vista la giornata caldissima mi accoglie nella tasting room con un'idea geniale e rinfrescante lo **Zagara Moscato Sun Rice**.



Zagara Moscato Sun Rice

Tasting notes

Moscato Sun Rice, tutto mi sarei aspettata tranne un ottimo cocktail a base di moscato, originale e scenografico servito in ampio calice da degustazione. Molto semplice ed efficace è composto da 100% Moscato Zagara d.o.c. ghiaccio, lime e menta, una visione alternativa del moscato che in questo caso riveste alla perfezione i panni da aperitivo in una versione dissetante ed estiva. La delicata aromaticità del moscato si fonde alla perfezione con gli aromi freschi e citrini per formare un insieme davvero fresco e chic.

Roero Arneis 2016

Consistente, dal bel colore che vira su riflessi verde oro, intensità che al naso si traduce in sensazioni di erbe fresche di montagna e fiori gialli con una punta di mandorla fresca appena sguosciata, palato corposo, saporito e persistente.

Langhe- Usignolo -Cascina Bruciata 2016

Floreali di viola, ciliegia croccante, tratto mentolato. Pienezza e coerenza del sorso, data dalla morbidezza del frutto e da tannini presenti, ben amalgamati, fresco. Media persistenza ma con finale pulito in cui ritorna ben definito il frutto.

Barbaresco -Rio Sordo- Cantina Bruciata 2011

Colore più concentrato con note odorose che spaziano dal frutto nero in composta, mora di rovo, al sottobosco umido, tabacco, liquirizia. Con un ingresso avvolgente e caldo, corposo è al tempo stesso fresco, con fitta trama tannica, sapore disteso con finale di torrefazione.

Barolo- Tradizione -2012

Il Barolo segue un metodo di vinificazione tradizionale in botte grande. Colore trasparente e luminoso, l'olfatto inizialmente restio a svelarsi si apre di colpo mostrando un volto aristocratico e lineare. Viole selvatiche e spezie, piccoli frutti rossi, tabacco biondo. Palato fresco ed intenso mantiene l'eleganza e lo stile del profilo olfattivo, profondo e sapido ha tannini fitti ma scorrevoli, avvolgente ed aggraziato chiude pulito.



Marchesi di Barolo, Barolo

Barolo- Coste di Rose- 2012

Questo Cru nasce su una collina prestigiosa esposta verso Est, determinato da una notevole pendenza, e terreni friabili e sabbiosi. Rubino granato luminoso con olfatto intenso e floreale, dove si notano insieme al frutto rosso maturo, note fresche di thè verde a cui seguono cenni di resina, pepe rosa. Vino dai tratti femminili in cui il corpo morbido è ben contrastato dalla parte fresca ed una trama tannica fine ed un finale elegante e sapido in cui nel retroattivo riemerge il fiore.