



il Volto del Vino

IL LATO UMANO DEL TERROIR

VINOLOG

Marchesi Barolo e Famiglia Abbona. La storia di due famiglie che si intreccia in un'unica tradizione: il Vino Barolo.

16 Novembre 2020



il Volto del Vino

IL LATO UMANO DEL TERROIR

Marchesi di Barolo e Fam. Abbona



Cominciamo col dire che **Barolo** è un **piccolo paesino nelle Langhe**, ben protetto dalle colline, da cui il famoso **Vino Barolo** trae la sua origine e il suo nome.

La storia di come nasce il **Vino Barolo** è molto affascinante e parte da molto lontano: ben 200 anni fa, nel 1807. Durante quest'anno, la nobildonna francese **Juliette Colbert de Maulévrier** (pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole) sposò, alla corte di Napoleone, **Carlo Tancredi Falletti, marchese di Barolo**. A seguito di questa unione i due sposi si trasferirono in Piemonte, nelle terre del marchese.

A quei tempi il vino Barolo non esisteva... Veniva prodotto un succo d'uva molto dolciastro e frizzantino. E fu qui che **la marchesa ebbe la sua grande intuizione**: utilizzare questo succo d'uva straordinario e così rappresentativo del territorio per **creare un vino con le tecniche di vinificazione proprie della tradizione francese** da lei ben conosciute.

Così Juliette Cobert fece costruire le prime cantine sotterranee e acquistò le prime botti di legno dove questo **meraviglioso nettare d'uva nebbiolo potesse completare la propria fermentazione** e diventare un vino a tutti gli effetti. Anzi, non un vino: il **Vino Barolo**, definito non a caso dalla stessa marchesa come "il re dei vini e il vino dei re...". Dobbiamo quindi ai Marchesi di Barolo la creazione delle fondamenta dell'omonimo vino, divenuto oggi testimone d'eccezione del suo territorio d' produzione.

“Barolo: il re dei vini e il vino dei re...”

Perché questa definizione? Il Barolo si era conquistato l'appellativo di “il re dei vini”, per la propria austerità e il grande carattere. E proprio per queste sue caratteristiche il Barolo è uno dei vini che viene affinato più tempo in botte. L'uva nebbiolo appena vendemmiata, infatti, è dotata di un'elevata presenza tannica e di un'acidità sferzante. Così, per venire incontro a queste caratteristiche, il Barolo è uno dei vini che viene affinato in botte più a lungo di tutti, per far sì che queste note molto aggressive vengano mitigate. Il risultato della vinificazione e dell'affinamento è quello di un **vino secco, fermo, che ha arrotondato la sua “regale” austerità e si è ingentilito**, così da poter sprigionare tutti gli aromi e i profumi così unici e caratteristici del suo terroir.

La forza e il carattere del Barolo derivano e sono caratteristici dei terreni in cui cresce: **le colline a denominazione Barolo (2000 ettari in tutto)** pur essendo dei declivi abbastanza dolci, sono caratterizzate da un **terreno molto asciutto, argilloso e calcareo**. Questo obbliga le radici dei vigneti a scavare molto per riuscire a raggiungere l'acqua, e questo carattere così audace che permette di compiere questo sforzo, si sente tutto anche nel vino.

Da qui le tempistiche di maturazione così elevate: circa due anni e mezzo/tre in botte e uno in bottiglia, sono il tempo minimo necessario che serve per potersi presentare sul mercato come “Vino Barolo”.

Ma perché “il vino dei re”? Si narra che sia stato il primo vino servito alla corte reale di Torino, quando la città era capitale d'Italia. Pare che il Re si fosse lamentato di non essere riuscito ad assaggiare il Vino Barolo, e la Marchesa allora inviò una missiva con una botte da 700 litri per lui e la sua corte, una per ogni giorno dell'anno, meno il periodo di quaresima.

A questa storia così ricca di tradizione e significato, si intreccia quella della Famiglia Abbona che, accogliendo il messaggio partito con i Marchesi Barolo, è una delle famiglie che già alla fine del 1800 iniziano a vinificare le uve autoctone di nebbiolo per produrre vino Barolo con passione e coraggio...

La svolta avviene nel 1929 quando la famiglia Abbona grazie a Pietro, al fratello Ernesto e alle sorelle Marina e Celestina Abbona, riesce ad acquistare – con grande sacrificio ma anche con tanta determinazione – le storiche Cantine dei Marchesi di Barolo che si trovano proprio di fronte al Castello dei Marchesi Falletti.



il Volto del Vino

IL LATO UMANO DEL TERROIR

E ancora oggi la famiglia Abbona tramanda quel messaggio di amore per questa terra e per i suoi frutti, vinificando ancora nella stessa cantina e nelle stesse botti.

Oggi con i fratelli Davide e Valentina Abbona, siamo giunti alla sesta generazione della famiglia che guida con profonda conoscenza, rispetto e passione le Cantine Marchesi Barolo, accogliendone di fatto il messaggio originario e divenendo quindi i principali "eredi morali" di questa lunga tradizione.

Oggi l'azienda Marchesi Barolo coltiva circa 200 ettari di vigneto, vinificando i principali vitigni autoctoni delle Langhe e producendo un milione e mezzo di bottiglie l'anno con diverse denominazioni, vinificati in purezza e imbottigliati singolarmente con grande cura.

La famiglia Abbona punta molto sul far conoscere al mondo la ricchezza e l'unicità dei propri vini, e oggi esporta in 70 paesi nel mondo, pur rimanendo il mercato italiano quello che interessa circa metà della loro produzione.

Oggi, a distanza di oltre due secoli, la Famiglia Abbona si tramanda di generazione in generazione l'azienda Marchesi di Barolo con grande costanza e fedeltà, portando al mondo vini di altissima qualità, espressione schietta e pura di un territorio unico al mondo come quello di Barolo e delle sue terre... Preservando e custodendo con amore tutte le peculiarità e la tradizione insite in esso.

Per scoprire di più sulle origini del Vino Barolo e sulla Storia della famiglia Abbona, [guarda l'intervista](#) a Valentina Abbona condotta dal sommelier Davide D'Alterio:

