

I vitigni sono autoctoni nebbiolo, barbera, dolcetto, moscato d'asti, qui trovano la loro massima espressione ma i vini sono internazionali perché piacciono in tutto il mondo. Il lavoro, la famiglia, il Barolo sono i valori in cui noi crediamo

di Antonella Iozzo



Barolo (CN) - Ernesto Abbona, la saggezza dell'esperienza, il ritratto della dedizione. Insieme alla sua famiglia continua l'operato iniziato con i Marchesi di Barolo, produrre vini qualitativamente superiori e ricchi di valori, storia e poesia. Da più di cinque generazioni la via en ... Barolo ci conduce nel cuore della tradizione.

Una lunga storia quella delle [Cantine Marchesi di Barolo](#) ...

Siamo la piccola parte di un lungo percorso interattivo. La storia dei Marchesi di Barolo nasce nelle Langhe in un paese che si è formato in seguito alle emersioni delle colline dal mare, questo luogo era chiamato infatti "golfo della Padania". Da queste emersioni la creazione di un mix di suoli molto diversi e in spazi molto ravvicinati. Diversità di suolo, di esposizione e di microclima che hanno portato alla nascita di vitigni caratteristici di questo territorio e non di altri. I vitigni sono autoctoni nebbiolo, barbera, dolcetto, moscato d'asti, qui trovano la loro massima espressione ma i vini sono internazionali perché piacciono in tutto il mondo.

Su questo territorio la storia di tanti uomini e la loro dedizione ha fatto sì che ogni vitigno desse i risultati migliori. Tradizioni indispensabili di cui i Marchesi hanno fruito e dalle quali hanno tratto lo stimolo a quel cambiamento che era ancora necessario, soprattutto, nel campo della trasformazione facendo completare la fermentazione del Barolo fino a quando tutti gli zuccheri si fossero trasformati in alcol. Quando la dinastia dei Marchesi si estinse, con la morte della Marchesa Juliette, la mia famiglia che già aveva fondato la propria cantina "Cavalier Felice Abbona e Figli" e con la quale nel 1901 sforzi partecipò a tre concorsi enologici internazionali: Parigi, Lione e Roma vincendoli, ha acquisito le cantine dei Marchesi di Barolo. Una lunga

storia di tradizioni e valori custodita in ogni bottiglia di Barolo.

Come possiamo descrivere questo grande vino che è il Barolo?

Descriverlo è sempre difficile perché ognuno di noi vive l'emozione in modo diverso, ma possiamo dire che il Barolo si ama a tavola, con il cibo è con gli amici cari con cui condividere il piacere.

Il grande pregio di questo vino è quello che rende molto percepibile la qualità del cibo, infatti è più il cibo che gode dell'accompagnamento del Barolo che viceversa.

La poesia secondo lei di un Cru Storico Marchesi di Barolo?

La poesia è la sintesi armonica del lavoro di tante persone, un perfezionamento raggiunto dopo tantissimi anni.

L'anima del Barolo, la tenacia e la passione della famiglia Abbona o viceversa?

Penso che la nostra tenacia si sia realizzata perché viviamo a Barolo.

Il lavoro, la famiglia, il Barolo ...

Sono i valori in cui noi crediamo, gli stessi dei Marchesi. Un patrimonio di ideali che ci fortifica e si fortifica ogni giorno raccontando la nostra storia agli ospiti che ci vengono a trovare. È importante essere eredi di una tradizione perché ci si rende conto della sua importanza, un'importanza che va ben al di là del patrimonio venale.

Il proprio vissuto e il vissuto di un vino possono coincidere?

Sì, ognuno è condizionato dal territorio in cui vive, ne avverte i sintomi, ne affronta le tensioni, ne vive le emozioni in una quotidianità che giorno per giorno cambia insieme a te. Il Barolo ne è un sunto, un vissuto che racconta nel tempo e con il tempo. I cambiamenti fanno parte della storia e oggi il mondo entra a casa tua giornalmente portando innovazione e permettendoti di interagire.

Sarà presente al Merano Wine Festival con una degustazione di Barolo insieme a [lan D'Agata](#)

...

È una manifestazione che mi piace molto per le persone, l'ambiente e l'organizzazione che riesce a creare le condizioni migliori per cui ogni produttore può esprimere se stesso senza sentirsi soffocato. Farò una degustazione verticale di dieci annate che terminerà con il 1951. Credo sia un momento didattico affascinante ed importante perché quando si assaggiano Baroli di annate precedenti oltre al piacere abbiamo la possibilità di misurare i cambiamenti delle tecniche di vinificazione e quelle nella viticoltura. C'è un legame che unisce piacere, storia ed emozioni alla tecnica, sono convinto che la poesia è il risultato finale, ma non può esserci poesia senza tecnica.

La comunicazione del vino da dove dovrebbe iniziare secondo lei?

Dalla tavola.

L'annata che le ha dato più soddisfazione?

Ma c'è ne saranno ancora tantissime, sono curioso di vedere quelle del futuro.

Il lato più emozionale del suo lavoro?

Le persone che incontro.

Il concetto di tempo per un Barolo

Il Barolo non ha tempo, ma ne rilascia l'essenza. Le degustazioni sono l'occasione migliore per percepirla perché godiamo del piacere, attraversiamo la storia e riviviamo i ricordi. Ogni senso ne è coinvolto perché tutto avviene dentro di noi.

E il suo concetto di tempo?

Va sempre vissuto.

La tradizione continua con Valentina stella nascente nell'universo Barolo che ci condurrà

...

Il mio augurio è che vivano una vita serena, simile alla nostra, se per loro è un vero interesse e non una costrizione, e che abbiano la possibilità di esprimere sempre le proprie aspirazioni. Devo dire che sentire il battito di Valentina e di Davide, che frequenta la scuola enologica e quest'anno farà la sesta, all'unisono con il nostro, mi rende giornalmente felice e soddisfatto.

Un cielo stellato, un calice di Barolo, un desiderio ...

Un desiderio sì, ma non lo sveliamo altrimenti sono un po' scaramantico.

Il miglior sottofondo musicale per un momento in compagnia di un calice di Barolo?

La musica è sempre piacevole ed è capace di riempire un silenzio che a volte ti può far pensare troppo. Poi dipende dai soggetti, a me piace tanto il rock.

Il colore che meglio interpreta il Barolo?

Svegliandomi molto presto il colore del Barolo lo ritrovo nella luce dell'alba, appena il sole nasce dietro il castello di Barolo rilascia delle nuances incantevoli, meravigliose.

Marchesi di Barolo in tre aggettivi

Storiche, accoglienti e oserei dire straordinarie perché cerchiamo di rendere ogni giorno speciale con gesti al di fuori dalla norma. Anche quest'anno per esempio siamo stati aperti a ferragosto perché pensiamo che un turista che fa tanti chilometri e poi trovi le porte della nostra cantina chiuse rimanga amareggiato. Non mi piace deludere le persone che ci vengono a cercare.

Cantine Marchesi di Barolo

Via Alba, 12 – 12060 Barolo (CN) – ITALY

Telefono: +39 0173 56.44.00

Fax: +39 0173 56.44.44

Sito: <http://www.marchesibarolo.com>

di Antonella Iozzo ©Riproduzione Riservata

(30/09/2013)

[Bluarte è su Facebook](#) – e su [Twitter @Bluarte1](#)