

RE DEI VINI E VINO DEI RE

Il Barolo gode di fama internazionale dal 1901, anno in cui vinse la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Parigi. Apprezzato sulle tavole delle ambasciate italiane di tutto il mondo, si afferma presto come prodotto d'élite

Ma chi è davvero il "Re" Barolo e qual è la sua storia? La racconta Ernesto Abbona (nella foto), il presidente delle cantine Marchesi di Barolo, leader nella produzione di questo pregiato vino, che dà il nome anche ad un paese. Ed è figlio del mitico vitigno Nebbiolo, al quale sono legati la vita e l'economia di undici comuni della zona delle Langhe.

Quali sono i prodotti di punta della vostra azienda?

«Il Barolo, ovviamente, del quale produciamo diverse etichette: Cannubi, Sar-massa, Coste di Rose, Vigne di proprietà, Riserva, Tradizione. Ma anche il Barbera e

il Dolcetto d'Alba sono molto apprezzati. Così come il Moscato d'Asti Zagara».

La vostra azienda partecipa come ogni anno alla manifestazione indetta dal movimento Turismo del vino, proponendo visite guidate alle cantine storiche. L'Italia come si posiziona nell'enoturismo?

«Qui da noi nelle Langhe, il turismo del vino ha dato e continua a dare ottimi risultati. Lo testimonia il numero di persone che ogni anno visita le nostre cantine. Ne abbiamo un ulteriore riscontro come comproprietari del Relais Villa Bec-caris, che registra il tutto esaurito per diversi mesi all'anno».

Nel produrre un grande vino, quanta

parte del successo è da imputare alla bravura di un vinificatore e quanta alla materia prima?

«La materia prima è essenziale, il vino si costruisce nella vigna. In cantina si trasforma quello che si è costruito con la terra. Dovendo esprimerlo in percentuali potremmo dire: 80% materia prima, 20% vinificatore».

Come definirebbe il vino piemontese in confronto ai vostri diretti rivali australiani, neozelandesi e cileni?

«Unico. Pur avendo un clima e un suolo molto favorevole alla coltivazione della vite, in Australia e in Cile la produzione è basata sui grandi vitigni internazionali

come il cabernet, merlot, syrah, chardonnay e sauvignon. In Piemonte abbiamo vitigni autoctoni, condizioni climatiche difficilmente riscontrabili in altre zone del mondo e suoli particolari, originati da fondi marini emersi 12 milioni di anni fa, con predominanza di calcare, sabbia fine, limo e sali minerali. Tutti questi elementi contribuiscono a dare vini unici, assolutamente non riproducibili in altre parti del mondo».

In quale misura incide la vostra azienda nel panorama produttivo del Piemonte? E a livello mondiale?

«In termini percentuali, riferiti al numero di bottiglie, la Marchesi di Barolo rappresenta una piccola parte della produzione

piemontese. Ma in quanto a qualità siamo un'azienda leader, in grado di esportare la buona immagine dei vini piemontesi in tutto il mondo».

La legge che tutela la denominazione Doc del Barolo impone che la produzione di uva non superi una certa quantità. Quali sono i numeri dell'ultima vendemmia?

«Il nostro enologo mi ha confidato che non ricordava una qualità così elevata e omogenea in 35 anni di vendemmie. Tutta la produzione è stato un tripudio di uve sane, perfettamente mature, con gradazioni elevate ma non eccessive e vini che promettono grandi risultati».

