

Articolo pubblicato sulla rivista The Taster of Wine and Food n°61

08/11/2005

Scendere nelle cantine della Marchesi di Barolo è emozionante. Gradino dopo gradino il profumo della storia sale con quello del vino, in un intreccio dal nome piacevole: Barolo.

La famiglia Abbona ha il grande merito di aver saputo conservare questo patrimonio culturale e di aver coniugato ad esso una gestione aziendale moderna, attenta, esemplare. La vecchia sede dell'Opera pia è stata ristrutturata in modo magnifico, diventando un prototipo perfetto della cantina accogliente.

Un'enoteca fornita di prodotti tipici che ben si sposano con i numerosi vini delle varie linee prodotte, una foresteria dove si può assaporare il territorio, regalandosi dei momenti di puro piacere. Poter vedere ancora attive le botti della Marchesa Giulia Colbert Falletti è incredibile. Legni accuratamente recuperati, con pazienza e investimenti, affinché ritornassero in funzione, a dar vita a nuovi grandi Barolo.

Un filo rosso che lega il conte Odart, primo promotore della crescita di questo vino, a Roberto Vezza, l'attuale enologo della cantina: la passione per il vino di qualità. Un concetto di vino che sicuramente si è evoluto e che oggi guarda al consumatore, alla sua soddisfazione come obiettivo primario. Da raggiungere con un lavoro sul frutto, nella vigna, indispensabile base e con una vinificazione pulita, che renda vini salubri e bevibili.

La diversità come valore, è questa la linea che Ernesto Abbona traccia per tenere unita la sua squadra di collaboratori e per affrontare la sfida del mercato internazionale. Senza paura di confrontarsi col mondo, proponendo un prodotto di forte identità territoriale, unico, perché inimitabile.

Uno speciale invito a viaggiare per le Langhe, a raggiungere Barolo, epicentro di piacere.