

## Il Barolo ambasciatore nel mondo

24/11/2004

La nostra è una storia che dura ininterrotta ormai da quattro generazioni. Si intreccia con quella dei marchesi Falletti i quali avevano, a Barolo e nei paesi limitrofi, immense proprietà ...



A Barolo c'è una casa dipinta di giallo che sovrasta il paese e guarda in faccia, orgogliosa, il Castello dei Falletti.

In questa casa è cominciata, tanti anni fa, la storia della "Marchesi di Barolo". Una storia di gente dedita alla vigna ed alla cantina, una storia di fedeltà alle colline, di personaggi che al vino hanno donato intraprendenza, fantasia e, soprattutto, un protagonista, il Barolo.

L'azienda apparteneva ai marchesi Falletti e, a metà '800, divenne l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo; quindi, a inizio '900, fu acquistata dalla famiglia Abbona, che tuttora ne è titolare. Oggi presidente della Marchesi Barolo è Ernesto Abbona che continua ad operare con serietà e lungimiranza, nella ricerca costante della massima qualità.

### **Giuseppe Magri intervista Ernesto Abbona**

#### **Un'azienda la vostra che ha origini lontane. Vogliamo ripercorrerne in breve le tappe più importanti?**

La nostra è una storia che dura ininterrotta ormai da quattro generazioni. Si intreccia con quella dei marchesi Falletti i quali avevano, a Barolo e nei paesi limitrofi, immense proprietà e, a Barolo, riuscirono a valorizzare il vitigno Nebbiolo: vitigno autoctono che, in quest'area, raggiunge l'eccellenza. Ciò avvenne grazie anche all'intervento di un enologo francese, il Conte Odart, che la

marchesa Giulia Falletti, pronipote del ministro Colbert, chiamò a Barolo con l'intento di migliorare il vino prodotto da suo marito e dai suoi avi. Sembra, infatti, che prima dell'intervento di Odart, il Barolo fosse un vino dolce e leggermente spumeggiante: il nebbiolo, infatti, è un'uva a maturazione particolarmente tardiva e, facilmente, i primi freddi ne interrompevano, in quegli anni, la fermentazione. Con la realizzazione di cantine interrato, di ambienti, quindi, a temperatura controllata, la marchesa ovviamente a questo stato di cose: il Barolo divenne allora un vino fermo, di grande struttura e con un'ottima capacità di invecchiamento, così come i vini bordolesi e borgognoni che la marchesa, di origini vandeane, conosceva ed apprezzava. Nel 1864 insieme alla marchesa Giulia Falletti Colbert si estinse la stirpe dei Falletti di Barolo, ma a perpetuarne il ricordo rimase, nel bellissimo palazzo Barolo in Torino, l'Opera Pia Barolo, fondazione ancora oggi esistente, istituita per volontà della marchesa quale erede e continuatrice delle sue molte opere benefiche.

In quegli anni nasceva Pietro Abbona che intorno al 1895 iniziò la sua attività nelle cantine paterne di Barolo. Operando con tenacia ed abilità riuscì ad acquistare le cantine della tenuta Opera Pia Barolo e parte dei vigneti dando così continuità al marchio "Antichi Poderi dei Marchesi di Barolo".

Oggi siamo alla quarta generazione: la mia famiglia - ne siamo orgogliosi - conserva la stessa proprietà fondiaria di allora, con acquisizioni successive, esclusivamente nell'ambito del comune di Barolo.

**Già ai primi del novecento il barolo veniva consumato all'estero e ancor**

## **oggi è un vino esportato in gran quantità. Quali le caratteristiche che lo rendono così apprezzato nei mercati internazionali?**

Indubbiamente la conoscenza e la diffusione del Barolo è stata favorita dal fatto che molti nobili, ministri, ambasciatori e le alte gerarchie militari, erano di origine piemontese, legatissimi alla famiglia Savoia, che nutriva, già allora, una predilezione per il Barolo. Con l'avvento del regno d'Italia queste famiglie portarono le loro tradizioni alimentari, e quindi anche quelle di bere il Barolo, in Italia e all'estero, ovunque venivano chiamati a ricoprire incarichi importanti. Insieme a questa, per noi è stata ed è una fortuna, che l'area viticola di Barolo sia così caratteristica da non poter essere riprodotta altrove. Il nebbiolo, inoltre, è tra i vitigni quello che più di ogni altro modifica il suo frutto proprio in relazione alle qualità del clima e del suolo. Ed è proprio per queste caratteristiche, se lei nota, che il Nebbiolo non porta quasi mai il nome del vitigno, ma il nome dell'area, del paese dove è radicato: perchè? Perchè il frutto è già diverso in relazione al microclima dell'area ed alla composizione del suolo e, quindi, il vino è diverso. E, infatti, non capita di dire: "Ah, sono due nebbioli". Si dice: questo è Barolo, questo è Barbaresco. Perchè un consumatore un po' appassionato, immediatamente sa distinguere la differenza che accomuna questi due fratelli. E a Barolo il Nebbiolo trova le sue massime espressioni. Trova terreni che rendono l'uva particolarmente ricca di elementi oligominerali, di tannini nobili e di profumi particolarmente fini e concentrati, con grande attitudine all'invecchiamento. Da quest'uva nasce, quindi, un vino che esalta massimamente il sapore dei cibi. Quindi, dopo averne gustato pienamente il sapore, un sorso di Barolo rende il palato e la bocca netta, asciutta, predisponendola per il piatto successivo. Sembra strano dire che un liquido renda asciutta la bocca, ma la sensazione di pulizia, di sobrietà del palato dopo un sorso di Barolo è proprio questa.



## **La concorrenza dei paesi produttori di vino, vecchi e nuovi, negli ultimi anni è diventata sempre più rilevante. Quali sono, a suo parere, le politiche più appropriate per difendere le nostre produzioni nel mondo?**

Se parliamo di Barolo, delle qualità del vino Barolo, certamente la concorrenza non c'è: è un vino inimitabile!

Se, invece, vogliamo uscire un po' dal mondo del Barolo e parlare in generale del problema dello sviluppo dei nostri vini e delle nostre cantine, osserviamo una situazione assai diversa, per l'Italia, rispetto agli altri paesi, soprattutto rispetto a quelli di recente vocazione vitivinicola. Il problema nasce proprio dal fatto che la legislazione italiana ha puntato decisamente sulla valorizzazione e sullo sviluppo delle denominazioni di origine. L'azienda vitivinicola è, in Italia, legatissima al territorio di origine, di produzione dell'uva perchè, nel perseguire la massima tutela della tipicità del vino, il legislatore ha sempre più vincolato la localizzazione delle cantine nell'ambito o nella prossimità della zona di origine dell'uva. In questo modo si è favorita la nascita di nuovi imprenditori nelle singole aree vitivinicole, impedendo la creazione di grossi, sotto il profilo dimensionale, enopoli se non per la produzione dei "vini da tavola" o dei vini con indicazioni di origine molto ampia (Vini ad indicazione geografica tipica e/o Vini con denominazioni di origine regionale).

Anche il frazionamento fondiario intervenuto negli ultimi due secoli nelle aree viticole collinari e pedemontane del Nord-Italia ha ostacolato lo sviluppo dimensionale delle cantine. Infatti non appena gli sforzi imprenditoriali avevano successo e portavano fama e notorietà ad una denominazione, una buona parte dei profitti veniva investita, per accrescere la disponibilità di prodotto, nell'acquisizione dei terreni confinanti, nel frattempo tempestivamente rivalutatisi. Con quante difficoltà e a quale prezzo sono state riaccorpate proprietà fondiarie, a volte anche in parte incolte, divise fra fratelli, cugini e nipoti, nel frattempo urbanizzatisi!

Questa situazione ha portato ovunque, in Italia, ad un rapido aumento dei costi di produzione e, se questa situazione, entro certi limiti può essere sopportata da alcuni vini con particolari caratteristiche di pregio e di grande notorietà, assai diverso si presenta il mercato per i vini con un'impronta di tipicità (e di qualità) meno evidente.

Se osserviamo, infatti, cos'è accaduto nel frattempo nel resto del mondo, in particolare in quello rappresentato dalle nazioni di recente sviluppo vitivinicolo come l'Australia, il Sud-Africa, l'Argentina ed il Cile, la California, verifichiamo che qui il vino parla soprattutto inglese. Sovente quando si pensa al vino ci si immagina la grandeur della Francia, ma non è così: in realtà i più grandi distributori di vini sono aziende anglosassoni. E il mondo anglosassone è molto pragmatico e non ha giocato la carta delle denominazioni e dei territori, ma quella invece del nome del vitigno. Così ha potuto impiantare in aree vergini, senza alcuna tradizione vinicola, sugli immensi latifondi che quelle nazioni possiedono, vitigni cosiddetti internazionali (qualcuno maliziosamente potrebbe dire: senza patria!) e produrre vini magari poco "tipici" ma, senz'altro, prodotti a bassi costi data la disponibilità di terreni omogenei ed adatti ad una viticoltura meccanizzata,

vinificati ed imbottigliati in grandi enopoli alla ricerca di tutte le possibili economie di scala. Venduti quindi a prezzi estremamente concorrenziali e con tecniche di marketing particolarmente aggressive ed accattivanti.

Il risultato, che è sotto gli occhi di tutti, è che la superficie viticola abbandonata negli stati europei, anche con politiche di incentivazione per porre fine ad un presunto esubero produttivo, è stata ampiamente sostituita in queste nuove aree produttive.

Se i costi di produzione sono evidentemente il nostro punto debole, il nostro punto di forza è il possedere territori particolarissimi e vitigni autoctoni che ivi si sono specializzati in secoli e secoli di selezione naturale: in particolari aree produttive si ottengono vini inimitabili che, ritengo, saranno ricercati per queste caratteristiche originali, sia sui mercati "maturi" che su quelli dei paesi economicamente emergenti.

### **Il forte legame del vino Barolo con il territorio in cui viene prodotto è stato un elemento che vi ha permesso di risentire meno del fenomeno delle contraffazioni?**

Non direi, anzi è successo il contrario! Proprio perchè in passato il Barolo, come le ho detto, rivestiva il ruolo, mitico, di ambasciatore del vino italiano nel mondo e dato che i falsari da sempre cercano di "fabbricare" oro e non piombo, è stato oggetto, in passato, di numerosissime contraffazioni.

Questo ha portato dei grossi problemi al Barolo, soprattutto dopo la guerra: fu proprio per porre un freno alle frodi che le "Famiglie" del Barolo ("dentro" ad ogni azienda, qui, c'è una famiglia) vollero e, finalmente, il 23 aprile 1966 ottennero la tutela della Denominazione di origine controllata e, presentando questa disciplina ancora ampi varchi per le frodi, furono promotrici del suo perfezionamento formalizzato il 1° luglio 1980 con il decreto che istituiva la Denominazione di origine controllata e garantita per il vino Barolo. Da allora, quindi, la tutela del vino Barolo si estrinseca non solo nella certificazione della conformità della provenienza delle uve dalla zona delimitata di produzione, ma anche del soddisfacimento dei requisiti di "particolare pregio" richiesti dal "Disciplinare" di produzione e verificati da un'apposita commissione di degustazione.

Tutto ciò, visivamente, si concretizza anche con l'apposizione di un Contrassegno di Stato ad ogni bottiglia prodotta.

Questo è stato un grande successo.

In generale il fenomeno delle frodi investe i grandi marchi del Made in Italy e, il sentire che, quasi quotidianamente, le autorità preposte - Nas, Asl, Repressione frodi - operano interventi e sequestri di merce contraffatta può dare l'impressione di vivere un'esistenza "a rischio".

La mia esperienza mi fa ritenere l'esatto contrario: per la severità delle nostre leggi e la presenza sul territorio di più organismi, fra loro autonomi, i prodotti alimentari italiani sono oggetto di costanti monitoraggi e di continue analisi a tutela del consumatore e, trattandosi di denominazioni collettive, a tutela anche della pluralità dei produttori.

*(Intervista di Giuseppe Magri, pubblicata dal Mensile della Piccola Industria - Confindustria "L'imprenditore" sul numero di Ottobre 2004)*