



[APERITIVO](#) · [MONICA](#) · [ONE DAY TRIP](#)

ANTICHE CANTINE MARCHESI DI BAROLO

Il Barolo è il vino piemontese più famoso e apprezzato nel mondo, ma, si sa, non tutte le storie d'amore iniziano facilmente. La mia storia con il Barolo è un po' travagliata.. ma ha un lieto fine. Nipote di produttori di vino e da sempre cresciuta tra La Morra e Cherasco, il Barolo e soprattutto il vino rosso in generale sono un po' un elemento di famiglia per me. Ricordo la nonna che da bambina mi dava "acqua e vino" che l'acqua da sola è difficile da mandare giù o a Natale sempre la nonna mangiare gli agnolotti con il vino e non un vino qualsiasi, proprio il Barolo prodotto dai suoi nipoti. Ma a me il Barolo inizialmente non piaceva poi tanto.. troppo forte, troppo corposo, troppo difficile da capire. Benché in famiglia io non l'abbia mai ammesso è solo da qualche anno che riesco ad apprezzare appieno il Barolo. E da allora mi sento molto di più parte della famiglia!

Monica

Antiche Cantine Marchesi di Barolo

Via Roma 1 | Barolo

Aperte tutti i giorni

La prenotazione è consigliata reception@marchesibarolo.com

Costo dal 6€ in sù

La nascita del Barolo nelle Cantine Marchesi di Barolo

Il Barolo nasce da una storia d'amore: la storia d'amore tra il Marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo e la nobildonna francese Juliette Colbert de Maulévrier. Da brava amante del vino quando nel 1806 si trasferì a Barolo intuì immediatamente che i vigneti che si trovavano sul territorio del comune godevano di caratteristiche uniche di suolo, clima e posizione. E fu per questo che iniziò la costruzione delle magnifiche cantine che permettevano la fermentazione e l'affinamento delle uve di Nebbiolo in grandi botte di rovere. E fu così che nacque il Barolo, nelle cantine dei [Marchesi Falletti](#).



Abbiamo avuto il piacere di visitare le cantine dei Marchesi di Barolo in un sabato mattina di inizio primavera ed è un'esperienza che ci teniamo assolutamente di consigliare.

Abbiamo iniziato la giornata con la visita delle cantine, accompagnate dalla gentilissima Silvia, responsabile dei tour guidati. La prima sala accoglie le grandi botti dove viene preparato il Barolo tradizionale, ossia il Barolo invecchiato in botte grande. Questa parte della cantina viene mantenuta a temperatura e umidità costanti naturalmente, grazie al fatto che si trova sotto terra e a delle pietroline di arenaria che vengono innaffiate settimanalmente. Si passa poi attraverso altre sale, dove troviamo le vasche in acciaio per i vini bianchi e da dessert, e le antiche botti della Marchesa Juliette Colbert restaurate da qualche anno e oggi ancora funzionanti dopo ben 150 anni. Si continua la visita nella sala delle barrique dove viene affinato il Barolo secondo il metodo moderno e si finisce nel caveau dove si trova una delle più grandi collezioni di Barolo al mondo: 40mila bottiglie tutte bevibili grazie alle condizioni di temperatura e umidità costanti. Le più antiche risalgono al 1938, mentre l'annata più recente è quella del 2012.



La degustazione e il pranzo

Dopo la visita si possono ovviamente assaggiare i fantastici vini della cantina... e diciamo così... non stavamo aspettando altro! Si può fare la degustazione nella Vineria delle Cantine dove si può scegliere tra uno, tre o quattro bicchieri di assaggio a partire da 6€, che si possono accompagnare con un tagliere di salumi e formaggi del territorio o da un piatto di plin. Per chi si vuole coccolare ancora di più c'è la possibilità di pranzare nelle Foresteria dei Marchesi dove si può scegliere tra tre, quattro o cinque portate ognuna accompagnata da un assaggio di vino. Noi abbiamo avuto il piacere di pranzare e abbiamo assaggiato il flan di carciofi (io) e il vitello tonnato (Jehanne), i plin al burro e salvia e un assaggio di dolci accompagnati da un vino Barbera, dal Barolo Cannubi e dal Moscato Zagara.





Come arrivare alle Cantine

Per arrivare a Barolo è più comodo prendere la macchina, oppure potete prendere il treno fino a Bra o ad Alba e poi prendere un pullman (qui trovate tutte le indicazioni). Le cantine si trovano nel centro del (piccolissimo) paese di Barolo quindi non avrete problemi ad arrivarci a piedi. Se arrivate in macchina potete parcheggiare nel cortile interno delle cantine.



Dove trovare i vini Marchesi di Barolo a Torino

Se non avete la fortuna di andare a Barolo potete comunque provare il vino della cantina Marchesi di Barolo presso i seguenti ristoranti ed enoteche: il Circolo dei Lettori in via Bogino, il Caffè Torino in Piazza San Carlo, l'Enoteca La Favorita in via cavour e l'Enoteca Fongo Domenico in via Mazzini.

All images © 2017 Monica Pianosi & Jehanne Oostra