



vinodabere

Winetodrink - 酒饮 - ВИНО ПИТЬЕ

Magazine Enogastronomico con articoli su Aziende, Produttori, Terroir e ...

La storia dei vini di Langa raccontata da Marchesi di Barolo

By [Daniele Moroni](#) e
[Maurizio Valeriani](#)

Posted on novembre 18, 2017 -



Spesso viene dimenticato che uno dei capitoli più importanti della storia del vino italiano è stato scritto dai Marchesi di Barolo.

La storia è efficacemente riportata nel sito internet dell'azienda:

“Le Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo, nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più di 200 anni fa, iniziò una bellissima storia.

La storia di una cantina, protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino che, alla moda della tradizione francese, fu chiamato Barolo in onore del luogo di nascita.

Nessuno allora poteva immaginare che, un giorno, sarebbe diventato re: il Re dei vini, il vino dei Re.

La storia inizia, più precisamente, nel 1807 quando il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, prende in sposa a Parigi una nobildonna francese, Juliette Colbert di Maulévrier, pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole. Fu proprio Juliette ad intuire le grandi potenzialità del vino prodotto a Barolo che, solo dopo una completa fermentazione ed un prolungato affinamento in legno, poteva rivelare tutte le qualità tipiche del suolo e del vitigno: il Nebbiolo, potente ed austero, in grado di durare nel tempo e di esprimere tutte le caratteristiche di questo straordinario terroir.

Nel 1864, con la morte di Juliette, la prestigiosa dinastia dei Falletti si estinse: per perpetuarne il ricordo e l'attività benefica, fu creata, per volontà della Marchesa, l'Opera Pia Barolo nel bellissimo Palazzo Barolo, in Torino.

Questa storia fu destinata ad incrociarsi con quella di un'altra famiglia: la famiglia Abbona che aveva fondato la propria cantina “Cavalier Felice Abbona e Figli” nella piazzetta ai piedi dell'arco di accesso al castello dei Marchesi di Barolo.

Proprio in quegli anni, infatti, nasceva Pietro Abbona che, operando con tenacia e competenza nelle cantine paterne, insieme al fratello Ernesto ed alle sorelle Marina e Celestina, riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, ovvero le antiche cantine di vinificazione ed affinamento dei Marchesi di Barolo.

Così Massimo Martinelli lo descrive nel libro “Il Barolo come lo sento io”:

“Fra i personaggi legati al nome del Barolo alcuni possono essere definiti storici, veri e propri pionieri. Il primo posto va al commendator Pietro Abbona, vero e proprio patriarca del Barolo, che fece conoscere, alfiere indiscusso, il vino della sua terra in tutto il mondo. Vero è che la sua era la cantina dove il Barolo mosse i primi passi storici. Le sue botti (e sono in parte le stesse che si possono ancora ammirare nelle cantine in Barolo) erano infatti patrimonio della Marchesa Falletti. Il commendator Abbona ereditò tradizione, amore alle vigne, alla cantina, al vino ed ha portato la sua etichetta dove figuravano i castelli di Barolo e di Serralunga ovunque sulle mense più lontane. Ed è con piacere che gli si riconosce questo grande merito”.

Arrivando ai giorni nostri, la famiglia Abbona continua l’opera iniziata più di due secoli fa: produrre vini di alta qualità, destinati ad arricchire, anno per anno, la storia di una grande cantina dove attualità e tradizione s’incontrano e dove si tramanda, da padre in figlio, un importante patrimonio di vigne, cantine e conoscenze ormai da più di cinque generazioni.”



Il giro in Langhe del gruppo romano della Guida I Vini de L’Espresso non poteva dunque prescindere dalla visita a questa prestigiosa azienda.

Accompagnati da Ernesto Abbona e dall'enologo Flavio Fenocchio abbiamo attraversato le sale delle cantine, passando da fermentini a storiche grandi botti per finire in una grande stanza contenente l'archivio delle vecchie annate.



Un'esperienza unica, quindi, dove la storia delle Langhe passa attraverso i nostri occhi in una sorta di macchina del tempo.



Molto interessante è inoltre la batteria dei vini proposti in assaggio:



Barolo Costa di Rose 2013

Da terreno sabbioso nasce un barolo i cui profumi floreali, con la viola in evidenza , si fondono con sentori di spezie dolci. Un tannino di qualità ed un'acidità in evidenza mettono in risalto la bevibilità del vino.

Barolo Cannubi 2013

Ci troviamo su terreni argillosi misti a sabbia. Sensazioni di frutti rossi si accompagnano a toni di cuoio e spezie. Un tannino ancora giovane non preclude una beva agile ed agevola il bel finale balsamico e di macchia mediterranea.

Barolo Sarmassa 2013

Da terreni formati da strati di argilla e pietra. In evidenza profumi di frutta rossa (in particolare mirtillo) che interagiscono con note balsamiche e speziate. Il tannino ancora vibrante sottolinea la gioventù di questo Barolo.

Barolo Riserva 2010

Note di frutti rossi e spezie dolci anticipano avvolgenza e ricchezza, ed un lungo finale di prugne e viola..

Barolo Sarmassa 2007 – 10 anni –

Un vino che per scelta aziendale viene lasciato affinare in bottiglia per un tempo più lungo. Sentori di frutta rossa si accompagnano a note di cuoio, tabacco e spezie dolci. All'assaggio un tannino elegante sorregge un vino ricco e suadente che chiude con un lungo finale balsamico e agrumato.

Barolo 1971

Una chicca che ci viene offerta a tavola da Ernesto Abbona, prelevandolo direttamente dalla cantina privata dove vengono conservate gelosamente un nutrito numero di bottiglie per ogni annata vendemmiata fino ad arrivare a diversi decenni indietro. Un vino che non dimostra i suoi anni vista la sorprendente acidità che ancora lo sostiene, i profumi floreali e fruttati, che si sono ben fusi tra loro anticipando una beva di grande slancio che sembra non finire mai. La reperibilità in commercio di questo genere di bottiglie è rarissima, per cui conserveremo a lungo il ricordo dell'assaggio e della visita in questa Cantina, che ha fatto la storia del vino italiano.