

PAOLA BERTOLETTI

Architect Landscaper Traveller

WINE

PERCHÉ VISITARE LA CANTINA MARCHESI DI BAROLO NELLE LANGHE

20 APRILE 2018



Il mio sguardo vaga tra splendidi castelli e valli punteggiate da borghi, **cascine** ed **enoteche**, in un paesaggio viticolo tra i più belli d'Italia e tutelato dall'**Unesco** come **Patrimonio dell'Umanità dal**

2014.

Il mio viaggio, svolto all'inizio dell'autunno, mi ha regalato una bellezza senza eguali, caratterizzata da luci e colori che mi hanno permesso di scoprire i tesori di questa terra, di assaggiarne le delizie gastronomiche e apprezzarne al meglio la cultura del vino.

Barolo, La Morra, Serralunga, Grinzane Cavour sono il cuore di questa zona che ha conquistato il primato mondiale, non solo con i suoi prestigiosi vini, ma anche con il suo modo di fare una "buona cultura". Infatti, tre di questi paesi sono insigniti della **bandiera arancione del Touring Club Italiano**: il riconoscimento che premia i borghi più accoglienti dell'entroterra italiano.

MARCHESI DI BAROLO



In compagnia di Ernesto Abbona – Marchesi di Barolo

Oggi sono ospite di **Ernesto Abbona**, proprietario della **cantina Marchesi di Barolo**.

All'arrivo mi attende una accoglienza davvero unica: un'intera mattina tra vigne e botti di rovere accompagnata dal racconto di come *gentilezza* e *accoglienza* siano, da sempre, le basi delle famiglie

che hanno amministrato la cantina in questi decenni e, in qualche modo, di Barolo stesso.

PERCHÈ QUESTA CANTINA È COSÌ IMPORTANTE PER BAROLO?

Il racconto di Ernesto Abbona inizia da lontano, dal 1807 quando, **Juliette Colbert di Maulévrier**, nobildonna francese, sposò il celeberrimo Marchese di Barolo: Carlo Tancredi Falletti.

Il loro matrimonio non portò eredi e così la marchesa dedicò la propria vita al servizio delle persone in difficoltà, fondando congregazioni per la tutela delle donne, degli orfani e dei disagiati.

Ma non solo! Juliette Colbert ebbe così tante intuizioni nella sua vita che spinse allo sviluppo di questa terra in campo enologico fondando una propria cantina viticola: Marchesi di Barolo.

Alla morte degli stessi, la proprietà vitivinicola venne acquisita da un antenato degli Abbona, una persona semplice e umile che, con determinazione, sacrifici e impegno, **acquisì l'intera proprietà perché credeva in un sogno e lo perpetrò con costanza e dedizione fino in fondo.**

ALLA SCOPERTA DELLE BOTTI STORICHE



Tra le cose più belle che si possono apprezzare in questa cantina, sono le antichissime botti in rovere ancora in uso (come dimostra la targhetta), un raro esempio di **archeologia industriale** in eccellente stato di conservazione.

Ma non solo, tra una sala e l'altra ci si imbatte spesso in alcuni **scorci meravigliosi** sulle lievi colline: le Langhe e una spettacolare vista sul castello di Barolo e la piazza che caratterizza l'immagine più conosciuta di questa realtà vitivinicola.



CURIOSITÀ...

Durante la mattinata, in compagnia di Ernesto Abbona, emergono aneddoti e curiosità unici: come quando **Gino Paoli** riposò nella camera da letto padronale del marchese perché era troppo tardi per andare in albergo e ritornare la sera per uno spettacolo in paese.

Oppure quando pochi mesi fa, venne regalato a **Papa Francesco** una bottiglia di **Marchesi di Barolo** del 1937 per celebrare i suoi Ottant'anni. Sua santità rispose con una meravigliosa lettera (esposta oggi nel *celler* delle bottiglie storiche), con un pensiero che merita di essere letto sul posto, non replicato.

I VINI DI MARCHESI DI BAROLO



La visita della tenuta termina con una degustazione nell'eccentrica sala di accoglienza.

Perché eccentrica? Perché tutte le pareti sono completamente rivestite da firme e pensieri dei passanti, un modo per sentirsi parte integrante di un sogno e condividerlo...

ASSAGGIO DI 3 VINI:

Da “bricco” ovvero collina piemontese (in dialetto), **Bric Amel** è una vivace combinazione di Arneis, Chardonnay e Sauvignon. Vino giovane e allegro, ideale come antipasto, aperitivi e piatti a base di crudité di pesce.

Peiragal: un barbera in purezza. Il nome, curioso, deriva da un antico termine dialettale che identifica le colline di buona pendenza costituite da grandi formazioni di terreno calcareo argilloso

compatto, con pietre di grandi dimensioni. Un vino armonico, dal gusto elegante e con tannini avvolgenti e morbidi.

Ed infine il **Sarmassa**: un nebbiolo in purezza, il vigneto per eccellenza. Il nome deriva anche qui dal terreno, esposto favorevolmente a sud-est. Il vino si presenta con un colore rosso granato deciso con profumi intensi di rosa, vaniglia, liquirizia, spezie e un gusto pieno ed elegante con un marcato tannino in evidenza.

SENSIBILITÀ

Prima di lasciare la cantina Marchesi di Barolo, Ernesto Abbona vuole concludere il nostro felice incontro con un pensiero di totale condivisione in cui memorie e storie di vita si intrecciano con l'identità del luogo, fatto di piccoli borghi di circa 600 persone che lavorano la terra e ad essa sono legati.

“ *Chi fa un prodotto connesso alla campagna appartiene al territorio. Noi viviamo dentro le vigne e siamo spinti da un patrimonio comune di sostenibilità, per noi, per chi ci visita, per il futuro dei nostri figli.*

Ernesto Abbona



La scelta della famiglia Abbona è chiara e nobile come il suo vino: Barolo sceglie di preservare la sua terra, prima della decisione dell'Unesco, spingendo sempre più la produzione verso il biologico a favore di una migliore qualità della vita a testimonianza di un nuovo approccio sociale e di rispetto per il territorio.