

IL PERSONAGGIO

Sentimenti, passione e ricordi connubio tra tradizione e innovazione: intervista a Valentina Abbona

Chiacchierata a 360 gradi con l'esponente femminile dell'ultima generazione della famiglia titolare della prestigiosa cantina "Marchesi di Barolo"

di Gabriele Tomatis - 14 ottobre 2018



La settimana scorsa abbiamo fatto un salto nella storia del vino dei re, il **Barolo**. Siamo entrati nel passato della cantina "**Marchesi di Barolo**". Oggi siamo andati poi a intervistare e conoscere il pensiero di **Valentina Abbona**, rappresentante dell'ultima generazione della famiglia. Un'intervista fatta di sentimenti, passione e ricordi. Come lei stessa dice: il connubio tra tradizione ed innovazione.



Tra le vostre mura è nato il barolo, come vivete il peso della storia che portate sulle spalle?

Come dici tu è una storia lunga, che comporta un bel carico di responsabilità! Non è stato facile da ragazzini capire esattamente cosa comportasse entrare nella cantina di famiglia e lavorare con papà e mamma: da un lato spaventava l'idea di non riuscire a portare avanti il messaggio forte che per così tanti anni è stato trasmesso. Dall'altro c'era la voglia di mettersi in gioco. E ha vinto la seconda.

Quale è stato il vostro percorso formativo, tuo e di Davide?

Dopo il liceo scientifico qui ad Alba, mi sono trasferita a Milano dove mi sono laureata in economia. Davide invece si è da subito dedicato allo studio di materie inerenti all'attività di famiglia, diplomandosi alla scuola enologica di Alba. Adesso, dato il suo interesse anche per il lato commerciale dell'azienda, sta frequentando l'università cattolica dove si sta formando come esperto linguistico di impresa, unendo allo studio di cinese ed inglese anche corsi di materia economia/gestionale.

In quella che è la vostra produzione di etichette quale è la tua preferita e perché?

È difficile definire quale tra le nostre etichette è la mia preferita: ognuna di esse descrive e racconta una storia diversa, unica. Posso piuttosto spiegare perché le amo tutte, in modo particolare. Amo la classicità dell'etichetta dei nostri Barolo e Barbaresco tradizione, così come le riserve, perché racchiudono in pochi cm – sobri ma regali – tutta la lunga storia della nostra cantina: una volta di proprietà dei marchesi di barolo ed oggi della nostra famiglia, già dal 1929. Amo la schiettezza e l'eleganza dell'etichetta dei nostri crus, ormai storici, che con la capsula azzurra carta da zucchero e l'etichetta romboidale, finemente sottolineano – con classe – la preziosità ed unicità dell'espressione di ogni singolo vigneto. Amo la sobrietà della nostra etichetta Selezioni, che ricordo con affetto da quando ero piccola perché non è mai cambiata, che nella sua semplicità è impreziosita dal doppio stemma araldico che rappresenta unitamente il nostro paese – Barolo – (a destra) e la nostra famiglia (a sinistra). Ed infine amo la freschezza dei nostri "nuovi nati" a casa: il Bric Amel bianco ed il Bric Amel rosso. Due vini che escono dagli schemi in tutti i sensi, a partire dalla loro etichetta floreale e coloratissima, che esprime la vivacità dei profumi dei vini, e la loro leggerezza, solo a guardarla!

Quale dei tre cru storici di Barolo è il tuo preferito?

Come per la domanda di prima, è impossibile rispondere a colpo sicuro! Ogni cru ha una sua identità, e quindi una sua personalità, che viene apprezzata per motivi diversi. Ultimamente amo particolarmente il carattere deciso e schietto di Sarmassa, la sua eleganza verticale e profonda che non si ferma davanti a niente. Spesso, nel descrivere questo cru in particolare, lo chiamo combattente: il terreno di Sarmassa è molto austero, compatto, asciutto. E le radici delle viti che ci nascono devono sempre lottare e scavare in profondità per poter trovare quelle sostanze nutritive, i minerali, per crescere delle belle e sane uve. Credo che tutta la fatica ed il sacrificio di questo vigneto sia finemente espresso nel bicchiere: Sarmassa non si rivela mai del tutto

è timido e geloso del suo frutto. Sta a noi dargli tempo e scoprirlo poco alla volta.

Nonostante i molti impegni che ti portano ad essere spesso all'estero come definiresti la sensazione che provi al tuo ritorno nelle colline di casa?

Un tuffo al cuore, ogni volta.

Tu e Davide, come in altre aziende siete il futuro, la generazione che porterà avanti la tradizione. Avete progetti, idee che vorreste introdurre con le dovute tempistiche?

Ognuno di noi a casa ha idee e visioni differenti, e sicuramente Davide ed io abbiamo dei sogni che ci piacerebbe realizzare. Siamo fortunati che papà e mamma ci lasciano provare, sperimentare sostenendoci e consigliandoci (in tutti i campi, non solo quello lavorativo). Credo che la nostra forza sia quella di essere molto diversi ma molto uniti, così tanto da confrontarci in continuazione ed affrontare i cambiamenti passo a passo.

Nonostante i vostri vini raggiungano punteggi alti, sinonimo di qualità e pregio di un ottimo lavoro apprezzato in tutto il mondo sapresti spiegare il perché la scelta di standardizzare così molto la produzione dei vostri cru di Barolo?

Volutamente tutti i nostri crus di Barolo vengono vinificati con la medesima filosofia e tecniche: il nostro obiettivo è, di anno in anno, far sì che sia il vigneto e quindi il terroir ad esprimere le sue caratteristiche e peculiarità, cercando di essere in cantina fedeli interpreti di queste unicità così diverse una dall'altra seppur a pochi metri di distanza.

A breve verrà introdotta una novità direttamente dalla Francia, ce ne vuoi parlare?

È vero, ci saranno delle surprises. Ma proprio tali, non posso ancora rivelarle. Le attenderemo con piacere...

Quali sono due ricordi, con tua madre Anna e con tuo padre il dottor Ernesto Abbona, della Valentina bambina che ti hanno fatto apprezzare il mondo del vino?

Crescendo sopra alle cantine, i ricordi della nostra infanzia si intrecciano con quelli del vino. È inevitabile. Ho nel cuore momenti dolcissimi quando la mamma preparava i menù per i nostri ospiti al ristorante e li decoravamo insieme con i miei pastelli colorati e ho ancora la testa inebriata dei profumi che papà mi faceva scoprire nei suoi calici la sera a cena, quando finito di mangiare andavo a sedermi sulle sue ginocchia.

Cascina bruciata, una realtà piccola ma dalla grande espressività. Un tuo pensiero.

Cascina bruciata è un piccolo gioiello che sorge tutto sul rio sordo, uno dei cru più storici e prestigiosi del barbaresco, nel cuore della zona di produzione. Rappresenta quello che la nostra famiglia ha sempre perseguito: tradizione con uno sguardo rivolto al futuro, amore per le proprie radici, rispetto per i luoghi nei quali viviamo e lavoriamo e, infine, il piacere

della condivisione della nostra terra – e della sua espressione – con un mondo di appassionati.

Annata 2018, come la definiresti e cosa ci si dovrà aspettare?

Ad oggi (8 ottobre ndr) stiamo ancora vendemmiando. Anzi, abbiamo da pochissimo iniziato con i nebbioli: acqua e sole non sono mancati, così come la sempre grande passione e volontà di esprimere la bellezza della nostra terra. Abbiamo grandi aspettative e teniamo le dita incrociate per questi ultimi giorni di raccolta!