



Doctor Wine®

by Daniele Cernilli

Il Barolo Riserva dei Marchesi di Barolo

di Vignadelmar 10/01/19



Qui dove il Barolo è nato: Marchesi di Barolo

Parlare della Marchesi di Barolo, significa parlare della storia del Barolo moderno, che qui nacque nel 1861. Occorre ribadirlo ogni volta perché leggendo qua e là, nei vari siti e persino in alcune riviste specializzate, sembra che la tradizione barolista risieda altrove. Non c'è niente di più sbagliato. Per capirlo basterebbe scendere in cantina e guardare la disponibilità di bottiglie di vecchie e vecchissime annate.

Non ne manca nessuna, tranne una, perché non è stata prodotta.

Bottiglie introvabili altrove, qui proposte a prezzi giustamente alti ma senza tante immaginarie speculazioni.

Girando per le grandi cantine vi renderete conto delle varie fasi di ampliamento e del patrimonio di botti che vengono giornalmente usate per produrre tutti i vini aziendali, che non sono pochi ma sono rappresentativi dei vari cru e delle differenti tipologie di uve da vinificare.

Nell'affrontare questo vero e proprio tour siamo stati fortunati: il nostro "Virgilio" è stato Ernesto Abbona, proprietario dell'azienda, il quale ha dimostrato una verve didattica e divulgativa inaspettata! Sappiate anche che se andate a visitare l'azienda, nella bellissima sala degustazione e spaccio aziendale, potrete anche mangiare qualche buon piatto. Se poi volete strafare potreste prenotare il pranzo o la cena nel loro ristorante al piano superiore, dove propongono una cucina piemontese di alta qualità.

Per nulla scontata e a prezzi da encomio solenne

La produzione totale è di circa 1,5 milioni di bottiglie, fatte bene, con cura, senza stravolgimenti industriali, secondo tradizione. Naturalmente i **Barolo la fanno da padrone e fra i vari cru , riserve e “base”, si arriva già a sei etichette.**

Durante la nostra degustazione le abbiamo testate tutte con grande soddisfazione, ma abbiamo focalizzato la nostra attenzione sulle Riserva.



Parlando con **Flavio Fenocchio, il bravissimo enologo, che da trent'anni lavora in azienda**, abbiamo capito l'approccio pragmatico con il quale affronta gli aspetti tecnici e produttivi di così tanti vini diversi: tempi di fermentazione, uso dei lieviti, utilizzo di botti di ogni dimensione e così via.

Ma veniamo alla **Riserva**, che naturalmente è il vino di punta, fatto con le uve migliori di differenti vigneti e dal quale ci si aspettano sempre grandi cose. Naturalmente 100% nebbiolo, lasciato a macerare sulle bucce per 10 giorni, poi travasato in contenitori di cemento vetrificato, dove svolge la malolattica, quindi messo nelle tradizionali botti di rovere di grandi dimensioni per 3 anni. Finisce poi in bottiglia, prima di essere **venduto a 6 anni dalla vendemmia.**

Permettetemi una personale chiosa finale di ringraziamento a tutta la famiglia Abbona, Anna in particolare, che ha accettato senza esitazioni il nostro autoinvito in azienda per provare appunto alcune loro vecchie Riserva. Ci siamo sentiti come a casa, non è cosa da poco.

Barolo Riserva 2010



Da uve nebbiolo, matura in botte grande per 3 anni. Lo avevo già provato alcuni mesi fa, un amico ne aveva portato a cena una bottiglia e non mi resta altro da fare se non confermarne il valore assoluto: il colore è ipnotizzante, tanto è tipico e quasi trasparente, seppur brillante. I profumi sono quasi dolci con un concerto di rosa e viola che si alternano senza fine. La bocca è sontuosa, incede senza tentennamenti con i suoi splendidi tannini e ottima freschezza verso un finale deciso, sapido e che sembra non voler arrivare mai.

96/100

60€

Barolo Riserva 1999



Da uve nebbiolo, matura in botte grande per 3 anni. Siamo arrivati dunque al primo gradino della nostra discesa nel tempo, un Barolo Riserva di quasi vent'anni che si presenta in condizioni perfette, con l'unghia un filino aranciata, sentori balsamici, di tabacco, spezie dolci e violetta. Bocca setosa e golosa, forse un pochino esile, ma che incede senza strappi verso un lungo finale.

93/100

Per il prezzo chiedere in azienda.

Barolo Riserva 1990



Da uve nebbiolo, matura in botte grande per 3 anni. Peccato, bottiglia problematica, capita anche nelle migliori famiglie: il tappo non aveva tenuto bene e il vino non era giudicabile. L'enologo ci ha detto che alcuni mesi fa ne aveva aperta un'altra ed era in condizioni da urlo. Ma non vi preoccupate, se troverete bottiglie così importanti con difetti, qui ve le sostituiscono senza batter ciglio.

Senza voto. Per il prezzo chiedere in azienda.

Barolo Riserva 1982



Da uve nebbiolo, matura in botte grande per 3 anni. Questa è stata una grande annata e il trentaseienne sacro liquido che ne sgorgava sprizzava bontà a piene mani. Il colore ha tenuto in maniera incredibile, il naso sbuffava di fiori secchi, rosa, viola, terra umida, cuoio e sentori mentolati molto definiti. La bocca era incredibile sia per coerenza ma anche per carnosità e spessore, con tannini finissimi e freschezza da vendere. Bottiglia davvero meravigliosa.

98/100 Per il prezzo chiedere in azienda.

PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
 Barolo Riserva 1990 Barolo	Marchesi di Barolo	10/01/19	Vignadelmar	+Q
 Barolo Riserva 1982 Barolo	Marchesi di Barolo	10/01/19	Vignadelmar	+Q
 Barolo Riserva 1999 Barolo	Marchesi di Barolo	10/01/19	Vignadelmar	+Q
 Barolo Riserva 2010 Barolo	Marchesi di Barolo	07/05/18	Vignadelmar	+Q
 Marchesi di Barolo		28/11/11	Redazione	+Q