

# Messaggio nella bottiglia: ecco cosa ci ha rivelato Ernesto Abbona di Marchesi di Barolo

29 marzo 2020

Le **Langhe** sono un luogo nel quale tornare: **paesaggio, storia, tradizione compongono un mosaico di forme, colori, voci**. Se volessimo tradurre in una immagine il patrimonio naturale e culturale delle Langhe questa sarebbe certamente **una bottiglia di Barolo**.

Nel nostro percorso di approfondimento di questa denominazione abbiamo scelto tre direttrici di scoperta: tempo, luoghi e rivoluzione. Il tempo nella bottiglia, il tempo fuori della bottiglia: la storia e la memoria. Il luogo, le Langhe, e i luoghi, ovvero le piccolissime porzioni di vigne da "camminare". La rivoluzione degli anni ottanta con l'apertura al mercato internazionale compiuta dai Barolo Boys.



Questo viaggio si è concretizzato in tre incontri e in quindici bottiglie degustate. Ognuna di queste bottiglie custodiva un racconto e tutte sono rimaste impresse nella nostra memoria. Una di quelle che più ha colpito tutti è stata l'annata **1947 del Barolo Gran Riserva delle Cantine Marchesi di Barolo**.



Ci faceva piacere rendere partecipe **Ernesto Abbona**, Presidente e Amministratore Delegato delle **Cantine dei Marchesi di Barolo**, del racconto della nostra serata *“Barolo: il tempo”* che vedeva presente tra i protagonisti proprio il loro **Barolo**.

Dal nostro scambio di email e dalla risposta di Abbona è venuto fuori un racconto evocativo e ricco di spunti e suggestioni che abbiamo deciso di condividere e che vi riportiamo di seguito:

[...] *Le confesso che non mi aspettavo tanto, così tanto e, soprattutto, in questo momento! Nel leggere il 'verbale' di questa strepitosa verticale di eccelsi millesimi di Barolo, con i Vostri commenti, vedere le foto delle bottiglie e dei bicchieri con Baroli ancora così intensamente colorati, ho provato un'emozione straordinaria... Peccato, solo, non sentire le Vostre voci e vedere le Vostre espressioni, i Vostri sorrisi. Sorrisi, certo, perché indubbiamente ve la siete goduta e ... avete fatto benissimo!!! Questa occasione, così condivisa, Vi resterà sempre nel cuore, sì, nel cuore, come dicevano un tempo i greci ed i latini e come ancor oggi dicono tutti gli appassionati e gli innamorati.*

*Vista la Sua 'sete' di cultura e di informazioni (ne son certo, altrimenti non avrebbe postato proprio quella foto!), Le 'giustifico' la frase che appare sul pendaglio della nostra bottiglia "Il Barolo... Vaccollocato verticalmente..." Oggi, certamente, verrebbe da pensare ad un consiglio errato, magari frutto dell'ignoranza... Io stesso, quando, negli anni '80 ho incominciato ad occuparmi dell'Enoteca Storica, ho cercato di darmene una spiegazione. Purtroppo, mio Padre ed i miei 'vecchi' non c'erano già più da tempo.*

*Ma la risposta è stata più semplice del previsto: mi sono, infatti, ricordato di quando il buon **Gino Veronelli** era venuto a trovarci alla fine degli anni '60: allora, mio Padre, mi mandò a prendere un Barolo Riserva del '56. Lo stapparono e lo versarono in un decanter. Poi, dopo parecchio tempo – speso in convenevoli e discussioni sull'opportunità di riprendere a produrre Barolo con le menzioni Comunali, che a me, ragazzo, sembravano speciose ed eterne – finalmente lo versarono nei calici. Calici dal gambo alto, riccamente decorati ma, mica come quelli di oggi fini, sobri e ... immensi!*

*Insomma, tra i tannini potenti e maschi, che venivano estratti durante lunghissime macerazioni in presenza di parecchi graspi perché le diraspapigiatrici non erano come quelle di oggi e il lavoro (rimontaggi, follature, travasi) era tutto manuale per cui tutto durava di più, mancando il tempo e sovente anche le forze; tra le estenuanti torchiature che dovevano estrarre tutto il possibile perché allora si faceva di tutto per non buttare via nulla. Aggiungi, ancora, un'acidità straordinaria, conseguente alle tecniche agronomiche ed al clima umido e rigido di quei tempi, ecco che, allora, era un gran bell'aiuto un più abbondante passaggio di aria (ossigeno) dal tappo di sughero per poter rendere il Barolo più fine, elegante e maturo!*

*Le allego la corrispondenza con Gino dove si cita il millesimo e l'articolo da Lui scritto sull'Espresso del 29 luglio 1994, dove narra il Suo apprendistato col Barolo.*



Il discorso poi prosegue sulla storia del **Barolo Riserva della Castellana**, vino di cui abbiamo chiesto qualche informazione essendo entrati in possesso di una bottiglia del 1945.

*[...] Il Barolo Riserva della Castellana è stato proposto a partire dai primi anni '40 in bottiglie champagnotte 'schiate'. Sopra il tappo era posta la ceralacca timbrata a caldo ed erano confezionate in coppia all'interno di un prezioso volume in cartoncino rigido, rivestito internamente in raso. Era il 'Barolo Riserva' – ma veramente 'Riserva' – di quegli anni antichi: come potrà vedere dalla corrispondenza che Le allego, sulle tavole più raffinate si prediligevano millesimi molto datati, così, terminati gli anni tremendi dell'evento bellico, immagino, si pensò di creare una apposita prestigiosa confezione.*

*Negli anni '60 la produzione è stata sospesa – mi sembra di ricordare – perché le bottiglie non avevano un contenuto conforme agli standard imposti dai nuovi (allora!) regolamenti europei (66 / 72 cl. Anziché 75 cl.)*

*La saluto cordialmente e mi auguro, passati questi brutti momenti, di poterla incontrare in cantina, a Barolo.*



Ringraziamo Ernesto Abbona per gli auguri che ricambiamo ed estendiamo a tutti voi in questo momento così complicato.