

# PER IL BAROLO CI VUOLE L'ANIMA

Ernesto Abbona e la Marchesi di Barolo: la lunga e romantica storia di una grande cantina piemontese

«**I**l vino ha un'anima? Ce l'ha, eccome!» Parola di Ernesto Abbona, uno che di vini (e magari anche di anime) se ne intende. E puntualizza: «Il buon vino ha una sua spiritualità, va bevuto in compagnia, è sinonimo di convivialità e di comunicazione. Ma se ha un'anima è perché dietro a ogni vino ci sono degli uomini». Difatti, Ernesto Abbona, 47 anni, sposato con due figli (Valentina e Davide), è l'uomo dietro al marchio **Marchesi di Barolo**, l'azienda che produce uno dei più prestigiosi vini italiani, riconosciuto e apprezzato a livello internazionale. Classificati fra i primi 10 vini italiani e i primi 100 mondiali, il Barolo "Riserva casa", il "Vigne di Barolo" e il "Cannubi" della Marchesi di Barolo sono ormai entrati nel club esclusivo dei *grands crus*, insieme con i migliori Bordeaux e Bourgogne francesi, i Vega Sicilia e Rioja spagnoli e alcuni vini californiani.

Ascoltare Ernesto Abbona quando parla

dei "suoi" vini (ovviamente invitando il visitatore ad assaggiare il contenuto di una bottiglia particolare) è un'esperienza affascinante, perché nelle sue parole s'intrecciano passione e competenza, emozione e poesia. Sentiamo cosa dice del suo Barolo 2001, un'annata che enologi e sommelier considerano eccezionale: «Una trasparenza perfetta esalta il colore rosso granato illuminato da riflessi rubini profondi e evidenti. Lacrime e archetti, evidenti e copiosi, confermano la sua generosa austerità e possenza. Profumi vinosi, nobilitati da sentori di fiori appassiti, frutta matura, essenze legnose e aromi di piccoli frutti si fondono in un *bouquet* di straordinaria complessità. Al primo assaggio si impone con calore, forza, struttura e grande equilibrio...».

Barolo: stesso nome per un paese e un vino. A quest'ultimo, **figlio del mitico vitigno Nebbiolo**, è legata la vita e l'economia di 11 comuni della zona delle Langhe. Barolo è un paese in collina, con le case dai tetti

In questa foto: Ernesto Abbona accanto alle grandi botti per l'invecchiamento del vino



→  
rossi affacciate sui vigneti che si estendono a perdita d'occhio. Ma le Langhe sono anche terre di boschi: sotto i tigli, i roveri e i noccioli si sviluppa il sottobosco dove, vicino alla base dei tronchi, si trovano (talvolta) i funghi e soprattutto, coperti appena da un palmo di terra, **i preziosissimi tartufi**. Un castello e di fronte a esso una casa dipinta di giallo sovrastano il paese di Barolo. **Il castello è la storica dimora dei marchesi Falletti**. La casa gialla, che apparteneva anch'essa ai marchesi e che nell'Ottocento era diventata l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, è oggi la sede della Marchesi di Barolo, circondata da colline e vigneti.

Ernesto Abbona (laureato in Economia e commercio e presidente dell'Associazione dei piccoli industriali della provincia di Cuneo) gestisce **l'azienda a conduzione familiare** con

il fratello Emilio e il cugino Piero Scarzello, e con l'aiuto (dal 1977) dell'enologo Roberto Bezza. La moglie di Ernesto, Anna Maria, si occupa delle relazioni pubbliche e della promozione turistica delle Langhe. **È ancora presto per capire se il figlio Davide, che ha 12 anni, seguirà le orme paterne**. Ma a 18 anni la figlia Valentina manifesta interesse per il vino e ha già fatto uno stage nell'azienda di famiglia.

La storia dell'azienda vinicola merita di essere raccontata. Nel suo libro *Il paese del Barolo*, il canonico Domenico Massè scriveva: «...a creare quel tipo di vino che va ora sotto il titolo di Barolo **furono i marchesi Falletti**, al principio dell'Ottocento, i quali lo producevano nelle loro estesissime tenute di Barolo (...). Ma chi, dopo i marchesi Falletti molto contribuì a dar fama al Barolo fu il conte Ca-

millo di Cavour, il quale chiamò il conte Odart nel suo castello di Grinzane a fabbricare quel famosissimo Barolo che egli faceva servire ai pranzi diplomatici, ove formava la delizia dei buongustai».

La storia dei Marchesi di Barolo – racconta Abbona – s'inizia con la **marchesa Giulia Colbert di Maulevrier**. Con lei, nel 1864, si estinse la stirpe del Falletti di Barolo, ma a perpetuarne il ricordo rimase l'Opera Pia Barolo nel bellissimo Palazzo Barolo in Torino, fondatazione ancora oggi esistente, istituita per volontà della marchesa. Nel 1877 nasceva Pietro Emilio Abbona che intorno al 1895 iniziò la propria attività nelle cantine paterne di Barolo, nella piazzetta antistante il castello, e nelle quali si produceva vino già conosciuto con il marchio **“Cavalier Felice Abbona e figli”**. Nel 1929,

## Parigi, 1901: all'Esposizione internazionale il Barolo ottiene la medaglia d'oro e la sua fama decolla



Pietro Emilio Abbona, insieme con le sorelle Celestina e Marina e il fratello Ernesto, riuscì ad acquistare le cantine dell'Agenzia della Tenuta Opera Pia di Barolo, i vigneti, il Castello della Volta e il marchio “Marchesi di Barolo”. Per l'acquisto, gli Abbona contrassero un debito di 320 mila lire, somma assai ingente per quell'epoca.

La fama internazionale del Barolo (“Re dei vini e vino dei re”) risale ai primi del Novecento, grazie anche **alla medaglia d'oro che aveva ottenuto all'Esposizione internazionale di Parigi nel 1901**. Il Barolo veniva consumato anche all'estero, in particolare nelle ambasciate italiane. Ernesto Abbona è orgoglioso di mostrare alcune lettere d'epoca. Come quella inviata nel gennaio del 1931 dal Regio Ministro della Legazione d'Italia a Helsinki che chiedeva un'offerta «...dei tipi superiori e vecchi di Barolo, i migliori esistenti, per sostituire sulla tavola della Regia Legazione i soliti vini francesi...».

Oggi **l'azienda Marchesi di Barolo impiega 43 dipendenti** a tempo pieno, e i vigneti, in maggior parte dedicati al Nebbiolo, coprono una superficie di circa 40 ettari. Oltre al Barolo propriamente detto e ai Barolo Cannubi, Sarmassa e Coste di Rosa, **l'azienda produce anche un Barbera d'Alba, un Dolcetto d'Alba e persino (in quantità limitata) un moscato**.

Qui accanto: il panorama di Barolo, circondato dalle vigne. In alto: i lavori nei filari della Marchesi di Barolo



In questa foto:  
Abbona nella  
sua enoteca.  
Sotto: la cantina

## L'enoteca è la memoria storica dell'azienda, con bottiglie che risalgono fino al Risorgimento

ra in funzione. Ci sono, naturalmente, decine e decine di botti più moderne, oltre a centinaia di *barriques* (botti più piccole, capacità 225 litri) che presentano il vantaggio di accorciare i tempi dell'allevamento del vino, 3 o 4 anni anziché 5 o 6, e di aumentarne la capacità di invecchiamento. Altro motivo d'orgoglio è la parte delle cantine adibita a enoteca, vera e propria memoria storica, nella quale **sono conservate bottiglie che hanno più di un secolo (le più antiche hanno sulle etichette la data 1895, ma ci sono anche alcuni pezzi da museo del 1859 e del 1861, gli anni del Risorgimento e dell'Unità d'Italia)**. Più numerose, le bottiglie che coprono le annate dal 1947 al 1987: non sono in vendita ma sono usate per le degustazioni.

A questo punto è di prammatica una domanda. **Quanto costa una bottiglia di ottimo Marchesi di Barolo?** Il prezzo varia a seconda delle annate. Per quelle migliori, o eccezionali, il prezzo di cantina oscilla fra 25 e 35 euro a bottiglia, che diventano 30-45 nelle enoteche e 50-80 al ristorante. Sempre meno, a ogni modo, dei *grands crus* di Bordeaux o di Borgogna. Meno, anche, dei vini spagnoli o californiani più pregiati. Non si tratta certo di vini da bere tutti i giorni ma di una dolce follia da concedersi nelle occasioni particolari. Tanto più che, come dice Ernesto Abbona, «il buon vino si apprezza soprattutto bevendone poco». A buon intenditor... ■



→ La legge che tutela la denominazione (Doc) Barolo impone che per garantire la qualità la produzione di uva non superi i 60-65 quintali per ettaro. **Con un chilogrammo di uva si produce non più di 0,65 litri di vino**, meno di una bottiglia (che ha una capacità di 0,75 litri). Gli elementi che fanno del Barolo un vino speciale sono, oltre alla qualità delle uve Nebbiolo (le piante sono sensibilissime alle variazioni del suolo), il microclima delle Langhe e la natura del terreno (elevato tenore di calcare, con una forte componente di sabbia fine). La terra langarola, culla delle vigne, è interessante anche dal punto di vista geologico: **le colline sono nate dove arrivava il mare padano**, quasi corrugamenti composti prevalentemente di marne. E l'antica presenza del mare è testimoniata da un ricchissimo patrimonio di fossili marini che spesso emergono in occasione degli scassi delle vigne.

Ernesto Abbona fa volentieri da cicerone ai visitatori. È particolarmente orgoglioso delle cantine dove si possono ammirare cinque autentici pezzi da museo, **cinque immense botti che hanno una capacità di oltre 200 ettolitri ciascuna**. Risalgono a metà Ottocento, e sono state amorosamente (e faticosamente) restaurate, tanto che sono anco-

### I CONSIGLI DEL SOMMELIER

## Decanter, bicchiere ampio e cucina delle Langhe

**Vitigno:** Nebbiolo al 100%.  
**Zona di produzione:** comprende il comune di Barolo e pochi altri limitrofi, tutti in provincia di Cuneo.  
**Titolo alcolometrico minimo:** 13° C.  
**Periodo minimo di affinamento:** 38 mesi, per la tipologia "Riserva" il periodo sale a 62 mesi.  
**Temperatura di servizio:** 20-22°

**Descrizione**  
Il Barolo si presenta nel bicchiere con un colore rosso granato con

tendenza all'aranciato, ha una buona consistenza e limpidezza. Al naso è un vino intenso, complesso, il suo *bouquet* è ampio. In bocca è caldo, persistente e di grande equilibrio. La sua freschezza e sapidità contribuiscono a garantire, se conservato in condizioni di temperatura e umidità ottimali, una grande longevità. Successivamente alla stappatura, che deve avvenire

Mavy Bruno  
(sommelier Ais)

almeno un'ora prima del servizio, è preferibile effettuare la decantazione che consiste nel travasare il vino in un decanter. L'operazione è necessaria innanzitutto perché a volte in questo vino, come per tutti i vini rossi che hanno subito un lungo periodo di conservazione, possono essere presenti dei depositi naturali che non sono assolutamente indice di vino "cattivo", ma che è utile comunque eliminare per non comprometterne la limpidezza. Inoltre la decantazione aiuta una migliore ossigenazione e quindi a far sprigionare la complessità dei profumi.

Lo strumento fondamentale per assaporare tutte le sensazioni appena descritte è il bicchiere: un bicchiere ampio con la tipica forma a *baloon* è perfetto per dilettarsi a osservare, ad annusare e a degustare questo preziosissimo vino. Infine l'abbinamento a tavola lo troviamo nella tradizione della cucina langarola piemontese con preparazioni in cui è ancora protagonista il nostro vino come, per esempio, il famoso brasato al Barolo, piatti a base di tartufo, ma anche formaggi stagionati a pasta dura e piatti a base di selvaggina.