

In evidenza Off Topic

Marchesi di Barolo, alchimia di una storia d'amore

di: Manlio Giustiniani

16 febbraio 2017



Il Barolo è un vino rosso capace di conquistare e sedurre i palati più raffinati ed esigenti. La sua magia ha inizio con la storia d'amore tra il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, che frequentava Parigi in quanto ciambellano di Napoleone Bonaparte, e Juliette Colbert de Maulevrier, che sposò il 18 agosto del 1806.

La coppia si trasferì a Torino nel 1814 a Palazzo Barolo, e alla Marchesa – che era abituata a bere i vini secchi di Bordeaux – non piacque il vino da nebbiolo prodotto nelle Langhe che al tempo era dolce e frizzante. Le temperature rigide di novembre bloccavano la fermentazione alcolica e il residuo di zuccheri non trasformato in alcol produceva anidride carbonica.



La Marchesa riorganizzò le vigne delle tenute del marito, e contattò l'enologo Louis Oudart, che si dedicava ai vigneti del Conte Camillo Benso di Cavour. Oudart si occupò del cambiamento di vinificazione per avere un vino secco, e per la prima volta apparve sulle bottiglie la scritta "**Barolo**".

Il vino ebbe un grande successo alla corte dei Savoia. Così, la marchesa spedì 325 botti di Barolo, una per ogni giorno dell'anno esclusi i quaranta giorni della quaresima, al Re.

Il marchese Tancredi morì nel 1838 e Giulia rimase unica erede. Alla sua morte nel 1864 tra le sue volontà vi fu la costituzione dell'Opera Pia Barolo, alla quale lasciò l'intero patrimonio di famiglia, tra cui le vigne, le cantine e le cinque botti di rovere locale (quercia).



Emilio Pietro Abbona acquisisce la cantina e il marchio nel 1929, continuando a lavorare con passione, mantenendo un'alta qualità nei vini. Sull'etichetta dei vini appare anche il marchio degli "*Antichi Poderi dei Marchesi di Barolo già Opera Pia Barolo*". Oggi dirige l'azienda **Ernesto Abbona** insieme alla moglie **Anna** e alla figlia **Valentina**. La produzione è di 1 milione e 500 mila bottiglie, di cui il 60% è Barolo.

Barolo Cannubi 2005

Il vigneto fu piantato 35 anni fa e ha un'estensione di 10 ettari allevati a Guyot. Cannubi è la collina posta al centro dell'area del Barolo. Lì i suoli di epoca Elveziana e Tortoniana si incontrano e si amalgamano: marne di Sant'Agata fossili, argille miste e sabbie finissime. Gode di un microclima particolare poiché è circondata da sistemi collinari più alti che la proteggono dalle perturbazioni. Le caratteristiche del suolo e il suo microclima donano ai vini che provengono dalla collina Cannubi equilibrio ed eleganza nei tannini. Nel 2005 si ebbe un inverno mite con poca pioggia, un'estate calda. A settembre sono iniziate grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni utili alla perfetta maturazione delle uve. Si vendemmia solitamente verso la metà di ottobre con raccolta a mano.



Il mosto fermenta in fermentini di acciaio inox termo-condizionati con rimontaggi frequenti. Dieci giorni di macerazione, durante i quali il mosto si arricchisce degli oligoelementi, del colore e del tannino presenti nelle bucce, il vino completa spontaneamente la fermentazione malolattica nei due mesi successivi. Il particolare andamento climatico del 2005 ha richiesto un tempo di maturazione più lungo, quindi l'elevazione è avvenuta per 3 anni in legno, parte in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia di medie e grandi dimensioni. Poi, è assemblato in vasche di acciaio inox per 6 / 7 anni e infine imbottigliato.

Il colore è rosso scuro quasi granato. Profumi speziati al naso con nota boisé, poi floreale di rosa appassita, frutti rossi, lampone fino al sotto spirito. All'assaggio frutto maturo e succoso, speziato, sapido e minerale, tannini fini di buona tessitura. Finale rigoroso, austero ma lungo e piacevole.

Per vini così vale proprio la pena aspettare 11 anni per poterli degustare e apprezzare.
