

Ultime notizie WEEKEND CODE GIUGNO/LUGLIO 2018



Weekend in cantina

Weekend Italy

Weekend a Barolo: dove nacque il vino dei re

Secondo giorno del nostro viaggio a Barolo, nei luoghi che hanno visto la creazione, nell'Ottocento, di questo vino così celebre. Il Castello Falletti e le Antiche cantine Marchesi di Barolo

Nella seconda parte del nostro **weekend a Barolo** vogliamo andare più in profondità nella storia di questo borgo. Il vino che vi si produce, una delle autentiche eccellenze italiane, racchiude l'intera cultura del bere bene, del piacere della vita. Un sorso da questi calici è un'esperienza particolare, da assaporare non solo in senso letterale. E' interessante quindi sapere cosa c'è dietro, come si arriva a quella bottiglia e a quel calice.

Partiamo allora dal Castello Falletti di Barolo, l'edificio simbolico di questo comune; borgo che fa parte delle 39 "Città del vino" nazionali, i luoghi dove nascono i migliori vini d'Italia. Visiteremo poi una delle cantine che rappresentano il cuore stesso della zona: i Marchesi di Barolo.

WEEKEND A BAROLO: IL CASTELLO FALLETTI



Il **Castello Falletti di Barolo** appartiene alla famiglia omonima fin dal XIV secolo. Nell'Ottocento, dopo una ricostruzione, ne diventò la

residenza di campagna. Fra i vari personaggi illustri che lo hanno frequentato, si ricorda lo scrittore Silvio Pellico, il quale diresse anche la biblioteca della famiglia. L'ultima marchesa fu Juliette Colbert, moglie di Carlo Tancredi Falletti. Alla sua morte nel 1864, per sua volontà venne istituita l'Opera Pia Barolo, fra le cui attività ci fu anche l'omonimo collegio, attivo fino al 1958. L'esigenza di ospitare la scuola comportò notevoli modifiche al Castello. Nel 1970 venne acquistato dal Comune.



Nel 2010 è stata compiuta una profonda ristrutturazione. Oggi il Castello ospita l'enoteca comunale, che ha status regionale. Essa rappresenta tutti gli 11 comuni nella zona d'origine del vino Barolo. Le aule che ospitavano il collegio oggi sono sede della scuola professionale alberghiera. Nel 2010 è stato aperto il **Wine Museum, WiMU**. Un vero e proprio viaggio nella cultura e tradizione del vino.

I MARCHESI DI BAROLO: DOVE TUTTO E' NATO



Le antiche botti di rovere risalenti ai tempi di Juliette Colbert

Il Castello, la famiglia Falletti e **Juliette Colbert**. Il Barolo nasce nelle cantine della dimora nobile per un'intuizione della Colbert, discendente del ministro del re francese Luigi XIV Jean-Baptiste Colbert, la cui politica avviò nel Seicento la fase economica del mercantilismo.



Due delle bottiglie di Barolo più antiche esistenti, XIX secolo

Juliette, meglio conosciuta come **Giulia di Barolo** dopo il suo matrimonio col marchese Carlo Tancredi Falletti nel 1807, fu la prima a capire che il vino prodotto a Barolo, il **Nebbiolo**, aveva delle potenzialità inesprese. Perché i vigneti della zona godevano di un microclima particolare dovuto alla posizione; infatti le colline

circostanti offrivano una buona protezione dalle intemperie violente. La marchesa allora fece costruire delle cantine all'avanguardia, in cui procedere a fermentazione e affinamento di lungo periodo in botti di legno di rovere pregiato; ciò permise al vino di esprimere pienamente le sue caratteristiche uniche ed esclusive. Giulia diede allora al nuovo vino il nome del luogo d'origine, come da tradizione francese.



Dopo la morte di Juliette Colbert nel 1864 la dinastia dei Falletti si estinse. Successivamente **Pietro Abbona**, figlio del cavaliere Felice, proprietario di un'altra cantina situata vicino al Castello, acquistò proprio le cantine dei Falletti. Fu lui, successivamente nominato commendatore, a creare la reputazione del Barolo nel mondo, esportandolo e facendolo conoscere in ogni luogo del pianeta.

Oggi le **Antiche cantine Marchesi di Barolo** sono in piena attività, sempre ad opera della famiglia Abbona. E tramandano di generazione in generazione quel patrimonio di vigne, cantine e, soprattutto, conoscenze costruito in quasi due secoli.



Una rarissima bottiglia di Barolo del 1861

Perché i processi di produzione, salvo le inevitabili evoluzioni organizzative e tecnologiche, sono ancora molto simili a quelli avviati ai tempi della marchesa. Ad esempio si usano ancora oggi per l'invecchiamento le prime botti, le stesse fatte installare proprio dalla Colbert.

L'enoteca conserva bottiglie di lunghissima data, vari decenni, del cui vino è garantita la bevibilità, poiché viene accuratamente eseguita la manutenzione periodica (come la sostituzione dei tappi, oltre ad altre procedure specifiche). Infine c'è anche la collezione privata della famiglia Abbona, che comprende bottiglie risalenti al XIX secolo. Compresa le prime mai prodotte, la cui data è del 1859.

La visita alla cantina, situata in via Roma, frontalmente rispetto alla facciata laterale del Castello, è certamente da raccomandare. Come ovviamente la degustazione del Barolo, re dei vini, vino dei re.