

La Storia

Il nucleo originario del complesso di Cantine, in Barolo, apparteneva ai Marchesi Falletti, antica casata nobiliare che regnava su queste terre e possedeva, a Torino, un bellissimo edificio, tra le più belle espressioni del Barocco Piemontese: Palazzo Barolo.

L'ultimo Marchese di Barolo fu Carlo Tancredi Falletti che si spense nel 1838 lasciando erede universale la moglie Giulia Colbert di Maulévrier, pronipote del famoso ministro del Re Sole, sposata a Parigi nel 1807. La Marchesa proseguì l'attività benefica fino alla sua morte, il 19 gennaio 1864.

La Sua volontà di devolvere tutti i beni in opere di beneficenza fu codificata in un famoso Testamento, redatto da Silvio Pellico e composto di 95 articoli. Con decreto del 10 giugno 1864 fu così creata una Pia Amministrazione riconosciuta dal Governo come Ente Morale col nome 'Opera Pia Barolo'.

Ma l'attività della Marchesa Giulia contemplò anche lo sviluppo delle vaste proprietà che i Marchesi Falletti possedevano a Barolo e nei paesi limitrofi.



Cartolina Postale - 1930

Infatti, il Canonico Domenico Massè, storiografo e studioso locale, rettore del Collegio di Barolo dal 1924 al 1945, così scriveva nel suo libro 'Il Paese del Barolo': *"...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 con ogni cura nelle loro estesissime tenute di Barolo.... ..e, avvalendosi delle loro numerose conoscenze e dei loro lunghi viaggi, lo fecero conoscere ed apprezzare un po' dovunque..."*

Chi, dopo i Marchesi Falletti, molto contribuì a dar fama al Barolo fu il Conte Camillo di Cavour....."



AGENZIA DELLA TENUTA GIA' OPERA PIA BAROLO

I vini delle Langhe erano celebrati anche nel medioevo, specialmente alla mensa dei Marchesi di Monferrato; e abbiamo già sentito lo storico F. A. Della Chiesa magnificare nel seicento « i buonissimi vini di cui i colli tra la Bormia e il Tanaro erano producevoli » e di cui già allora si faceva grande esportazione.

Nel 1640 Madama Reale Maria Cristina rispondeva ad alcuni cittadini albesi che « amava la città, ma che desiderava che le mandasse di questo nostro buon vino » (1).

Pio VII, che come semplice religioso si era soffermato nel Convento dell'Annunziata presso La Morra, nel 1804 quando si presentarono ad ossequiarlo ad Asti il « Maire » e l'Aggiunto di questo paese, al sentire donde provenivano esclamò: *Ah! Morra! bel cielo e buon vino* (2).

Per quanto riguarda in modo particolare i vini di Barolo, si racconta che un Gentiluomo del seguito di Margherita di Francia, venuta sposa in Torino al Duca Emanuele Filiberto, avendo alla mensa ducale gustato del buon vino provvisto dai Signori di Barolo, ritornando in Francia pregò il Duca di fargliene pervenire onde farlo gustare al proprio Sovrano; e che questi lo trovò così « di sua soddisfazione al ottimo », e che ne volle fare una buona provvista per le regali mense (3).

Ma benchè anche gli eroi dei notissimi romanzi storici piemontesi di Luigi Gramigna cionchino spesso e s'inebriano volentieri di buon Barolo, tuttavia è poco probabile che il Barolo fosse fin da quei tempi lontani già conosciuto come tipo speciale di vino; tutt'al più i devoti di Bacco sapevano che da queste nostre terre provenivano dei vini (nebbiolo, barbera, dolcetti) eccellenti e ricercati dagli intenditori. Poichè 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 produce-

vano con ogni cura nelle loro estesissime tenute di Barolo e Serralunga, e, valendosi delle loro numerose conoscenze e dei loro lunghi viaggi, lo fecero conoscere e apprezzare un po' ovunque.

In tutto il Paese del Barolo, da La Morra a Serralunga, vi racconteranno anzi di loro il seguente aneddoto.

Un giorno che la Marchesa trovavasi a Corte, Re Carlo Alberto in tono scherzoso le disse:

— Marchesa, sento tanto celebrare il vino delle sue tenute: quand'è che ce lo farà assaggiare?

— Vostra Maestà sarà presto accontentata, rispose la Marchesa.

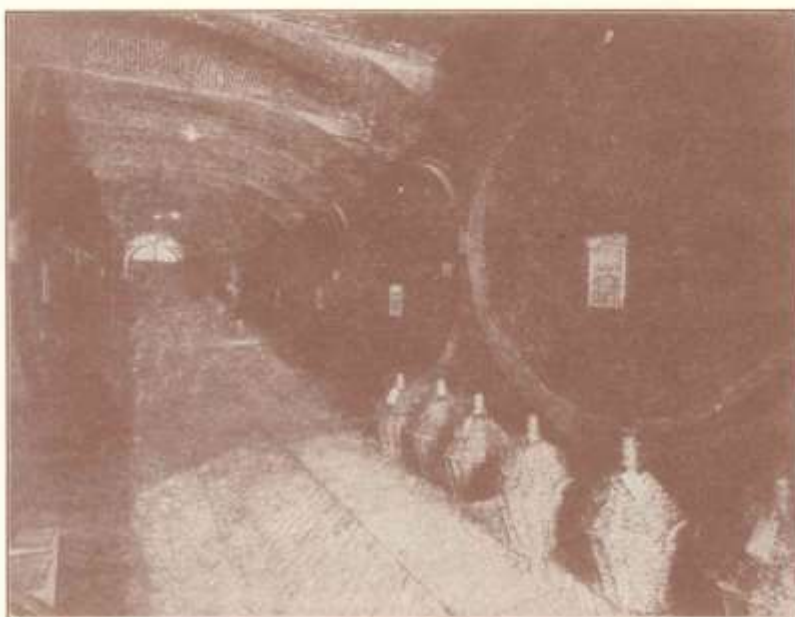
Difatti, qualche tempo dopo una lunghissima fila di carri tirati da buoi entravano in Torino tenendo tutta la via Nizza, diretti a Palazzo Reale. Su ogni carro stava una di quelle botti lunghe e piatte della capacità di sei ettolitri dette « carrà », che una volta si usavano per il trasporto e anche come misura; e ognuna proveniva da una delle tante cascine (poderi) della Marchesa. Erano più di trecento, una per ogni giorno dell'anno, ed erano l'« assaggio » del Barolo che la medesima mandava al Re. Carlo Alberto ne fu così colpito, e trovò il vino così buono, che volle anch'egli avere una tenuta sua ove si producesse il Barolo per la mensa reale.

Può darsi che in ciò vi sia di quella amplificazione, che è propria della fantasia popolare; ma sta di fatto che il Re Carlo Alberto acquistò a tale scopo dalla Congregazione di Carità di Torino il Castello di Verduno e le annesse cascine; e più tardi Re Vittorio Emanuele II recossi personalmente a Barolo per contrattare un'altra cascina, appartenente al beneficio parrocchiale, che ancora adesso si chiama la Cascina del Re. E fu chiamato a Verduno a dirigere le cantine il distinto enologo

(1) Riportato da *Altre città dalle Cento torri* n. 184 della collezione *Somaigno Le cento città d'Italia illustrata*.

(2) *RIVINO - Memorie Storiche di Morra*, p. 48.

(3) Annotazione presa da G. B. Rossi (autore delle note Gobbe da una edizioncella del 1700 esistente nella Biblioteca Ambrosiana, e intitolata « *Horae subscitae* »).



Fot. Martina - Aiba TENUTA GIA' OPERA PIA BAROLO - LE CANTINE

generale Paolo Francesco Staglieno, il quale dettò anche un trattatello popolare di enologia (1).

Chi, dopo i Marchesi Falletti, molto contribuì a dar fama al Barolo fu il Conte Camillo di Cavour, il quale chiamò il conte Odart nel suo Castello di Grinzane a fabbricare quel famosissimo Barolo che egli faceva servire ai suoi pranzi diplomatici, ove formava la delizia e l'ammirazione dei buongustai.

Più tardi entrò in gara anche il Conte di Mirafiori, che produceva il Barolo nella sua tenuta di Fontanafredda, e che, dalla sfera riservata in cui si era tenuto fino allora come vino di lusso, lo portò sul mercato comune dandogli molto smercio commerciale. E lo stesso fece la nota azienda Calizzano di Alba.

Molti ora, forse troppi, producono e smerciano Barolo; ma non sempre con i criteri meticolosi di quelle prime aziende, alcune delle quali per fortuna ancora esistono, e prima fra le prime quella classica degli antichi marchesi Barolo, tenuta sempre con gli stessi criteri di scrupolosa serietà e secondo le migliori norme dettate dalla ormai secolare esperienza, prima dall'Opera Pia Barolo dalla morte della Marchesa fino al 1919, e poi dalla Società Anonima Vini Classici, già Opera Pia Barolo, attualmente diretta dal Marchese Domenico Cattaneo di Belforte.

2 — ELOGIO DEL BAROLO

Passando in rassegna il Piemonte agricolo, e in modo particolare i suoi vini, Stefano Grande nella sua bell'opera illustrativa della regione così si esprime: «il migliore dei vini rossi piemontesi è il Barolo, che è forse il sovrano dei vini italiani» (2). Indubbiamente esso è il migliore vino da arrosto: «Il buon Barolo, ha scritto Paolo Mantegazza, può mettersi nella prima fila dell'aristocrazia vinosa».

«Togliamoci il cappello dinanzi a questo prezioso liquore, esclamava L. Fantini.

Se il nebbiolo è il principe dei vitigni, il Barolo è il re dei vini!»

Distinti enologi e buongustai lo definirono un vino sceltissimo, e lo storico Cibrario, di ritorno da Oporto, ove era andato ad accompagnare Carlo Alberto, dopo aver bevuto alla Corte tutti i vini dei migliori «crûs», esclamò: *il Barolo è il miglior vino del mondo!* Il Vizestely nella sua pregevole opera dice che i vini più fini dell'Italia settentrionale esposti a Vienna vennero dalle provincie di Alessandria e di Cuneo, e che fra tutte le qualità primeggiava il Barolo rassomigliante nel sapore ai migliori «crûs» delle Côtes du Rhône.

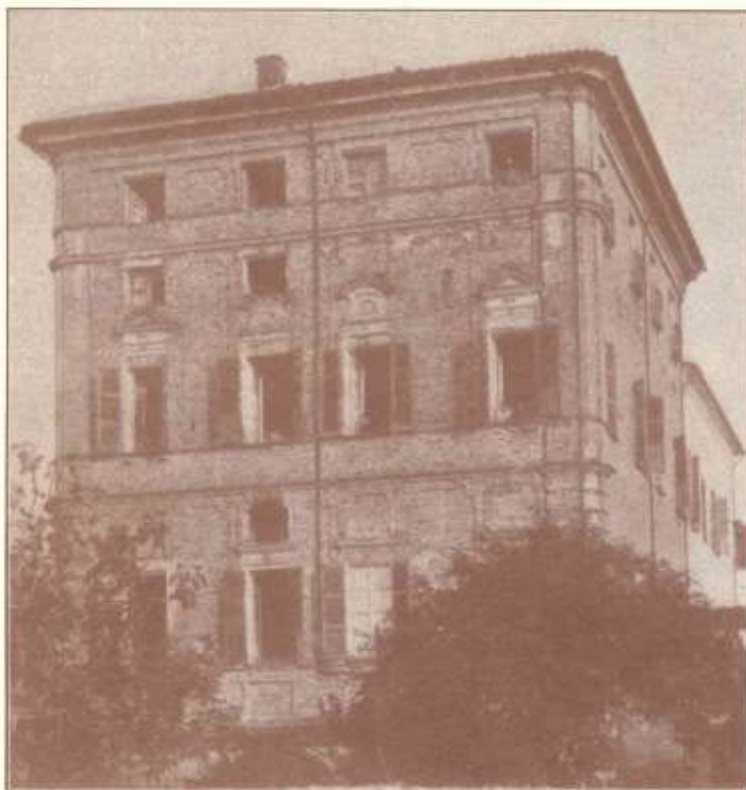
Un eminente enologo francese, dopo d'aver assaggiato a Nizza Marittima, al pranzo dato da un nostro connazionale, un bicchiere di vero Barolo di quattro anni, restò sorpreso della squisitezza del profumo e del vino nel suo insieme, e non esitò a proclamarlo superiore alle prime marche di Bordeaux» (3).

Questo vino, infatti, che «da giovane è ruvido e sgarbato, dopo tre, quattro anni di affinamento si pre-

(1) Stampato a Torino nel 1837, Tip. G. Pomis e C., ma ora introvabile. (2) *Il Piemonte*, Torino, Un. Tip. Ed., 1929, p. 134.

« È il miglior vino del mondo » venne dichiarato ancora ultimamente sulla *Carta dei vini* edita dalla prima Bottega del vino italiano aperta in Conegliano Veneto nel maggio 1927.

(3) L. FANTINI - *Giornale sinicolo italiano*, Casale, 1894, p. 270.



IL CASTELLO DI VERDUNO

Le Medaglie d'Oro per il vino Barolo, vinte all'Esposizione Mondiale di Vienna nel 1873 ed all'Esposizione Mondiale di Torino del 1884 testimoniano bene la qualità e la notorietà a quei tempi acquisite dal Barolo prodotto dall'Opera Pia Barolo nelle Cantine dei Marchesi di Barolo.



Juliette Colbert de Maulévrier (Maulévrier 1785, Torino 1864) - Ritratto precedente il Matrimonio



Juliette Colbert de Maulévrier (Maulévrier 1785, Torino 1864) - Marchesa di Barolo



Carlo Ippolito Tancredi Ernesto Maria Falletti (Torino 1782, Chiari 1838) - Ultimo Marchese di Barolo

In quegli anni (1877) nasceva a Barolo il Commendator Pietro Emilio Abbona che, intorno al 1895, iniziò la sua attività nelle cantine paterne di Barolo, già allora famose con il marchio Cav. Felice Abbona & Figli, prospicienti l'arco di accesso al Castello dei Marchesi Falletti.



Commendator Abbona Pietro Emilio (Barolo 1877, Barolo 1966)

Grazie alle sue capacità ed alla fortuna di poter disporre di Tenute di vigneti propri, situati sopra la Collina Cannubio come evidenziato sulle etichette "**Barolo Classico Prima Marca Cannubio**" la notorietà e la diffusione dei vini delle cantine paterne conobbero in quegli anni un notevole sviluppo.



Cav. Felice Abbona & Figli - Barolo Classico Prima Marca Cannubio - 1904

Numerosi furono i premi ed e le onorificenze ai principali concorsi nazionali ed internazionali:

Parigi 1901 - Esposizione Internazionale: Diploma di Grand Prix con Medaglia d'Oro per il Vino Barolo

Lione 1901 - Esposizione Internazionale: Diploma di Grand Prix con Medaglia d'Oro per il Vino Barolo

Roma 1901 - Esposizione Internazionale: Croce al Merito e Medaglia d'Oro per il Vino Barolo

Torino 1902 - Esposizione Internazionale Enologica: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Cuorgnè 1903 - Esposizione Enologica: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Mondovì 1907 - Esposizione Enologica: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Bruxelles 1910 - Esposizione Mondiale: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Torino 1911 - Esposizione Internazionale: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Cuneo 1914 - Esposizione Vinicola: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Casale Monferrato 1924 - Mostra delle Industrie: Medaglia d'oro per il vino Barolo

Torino 1928 - Esposizione Internazionale: Diploma di Gran Premio e Medaglia d'oro per il Barolo



Medagliere Cantine "Cavalier Felice Abbona & Figli"



1901 - Lyon - Diploma di Grand Prix con Medaglia d'Oro per il Vino Barolo



1901 - Lyon - Exposition Internationale - Medaglia d'Oro



1901 - Paris - Diploma di Grand Prix con Medaglia d'Oro per la Qualità Superiore del Vino Barolo



1901 - Paris - Exposition Internationale du Travail Gran Premio Medaglia d'Oro



Medagliere Cavalier Felice Abbona & Figli - Targa

In virtù dell'incessante dedizione al lavoro, Pietro Emilio Abbona, insieme alle sorelle Celestina e Marina ed al fratello Ernesto, il 22 ottobre 1929 acquistò l'Agenzia delle Tenute Opera Pia Barolo in Barolo, che comprendeva le Antiche (ed attuali) Cantine dei Marchesi di Barolo, perpetuandone l'attività.

Le modifiche apportate all'etichetta, in quell'occasione, ben rappresentano, insieme, la continuità aziendale ed il cambiamento della conduzione.

La continuità aziendale si identifica nella conservazione in etichetta:

- delle vedute dei castelli di Barolo e Serralunga
- delle effigi delle medaglie d'oro vinte dal Barolo "Opera Pia Barolo" nei Concorsi Internazionali di Vienna (1873) e Torino (1884)

Il cambiamento nella conduzione:

- dall'evidenziazione del marchio "Marchesi di Barolo" la cui rappresentazione grafica è ora multipla rispetto alla scritta "Opera Pia Barolo" che, ovviamente, viene fatta precedere dalla locuzione "Già"
- dalla sostituzione dello stemma araldico contenente i simboli della Stirpe dei Marchesi Falletti
- dall'aggiunta di due tra le prestigiose medaglie vinte dalle cantine "Cavalier Felice Abbona & Figli", precisamente la *Medaglia d'oro per il vino Barolo* vinta all' Esposizione Mondiale di Bruxelles nel 1910 e la *Medaglia d'oro per il vino Barolo* vinta all' Esposizione Vinicola di Cuneo nel 1914



Etichetta Opera Pia Barolo ante 1929

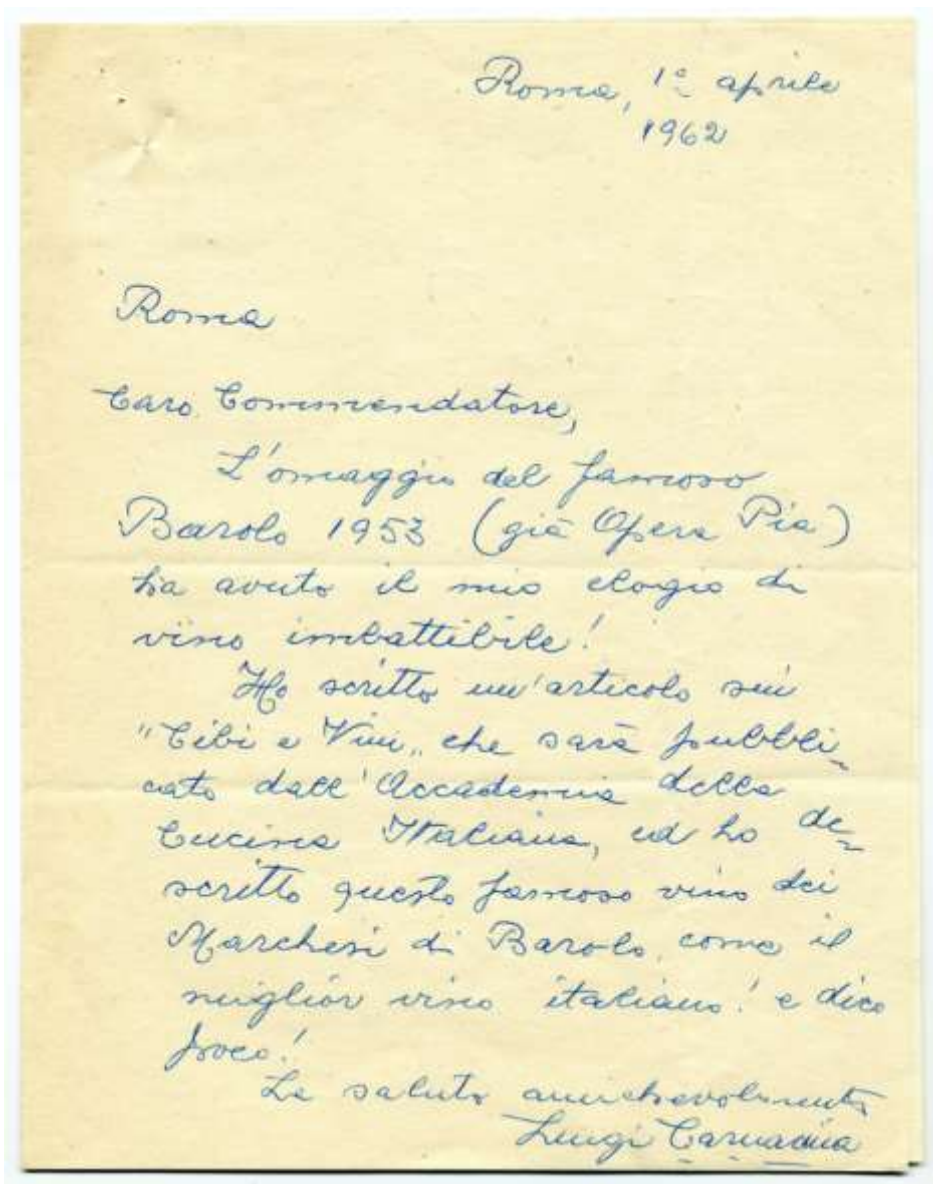


Etichetta Antichi Poderi Marchesi di Barolo post 1929

Vero e proprio Patriarca del Barolo fece conoscere il vino della sua terra in tutto il mondo.

Ecco come **Massimo Martinelli** lo descrive nel libro **'Il Barolo come lo sento io'**: "Fra i personaggi legati al nome del Barolo alcuni possono essere definiti storici, veri e propri pionieri...Il primo posto va al Commendator Pietro Abbona, vero e proprio Patriarca del Barolo... che fece conoscere, alfiere indiscusso, il vino della sua terra in tutto il mondo. Vero è che la sua era la cantina dove il Barolo mosse i primi passi storici. Le sue botti (e sono in parte le stesse che si possono ancora ammirare nelle cantine in Barolo) erano infatti patrimonio della Marchesa Falletti. Il Commendator Abbona ereditò tradizione, amore alle vigne, alla cantina, al vino ed ha portato la sua etichetta dove figuravano i castelli di Barolo e di Serralunga ovunque sulle mense più lontane. Ed è con piacere che gli si riconosce questo grande merito".

Rimane come ennesimo riconoscimento l'amichevole lettera che **Luigi Carnacina** indirizzò nel 1962 al "caro" Commendatore: "Il fascinoso Barolo 1953 ha avuto il mio elogio di vino imbattibile!". E ancora: "Ho scritto un articolo sui cibi e vini che sarà pubblicato dall'Accademia della Cucina Italiana, ed ho descritto questo fascinoso vino dei Marchesi di Barolo come il miglior vino italiano! E dico poco!".



Rome, 1° aprile
1962

Rome

Caro Commendatore,

L'omaggio del famoso
Barolo 1953 (già Opera Pia)
ha avuto il mio elogio di
vino imbattibile!

Ho scritto un articolo sui
"Cibi e Vini", che sarà pubbli-
cato dall'Accademia della
Cucina Italiana, ed ho de-
scritto questo famoso vino dei
Marchesi di Barolo, come il
miglior vino italiano! e dico
poco!

Le saluto amichevolmente
Luigi Carnacina