

Ernesto Abbona, presidente di una storica azienda enologica, lancia la proposta per garantirle ai posteri

Barolo conserva cinque botti secolari candidate a patrimonio dell'umanità

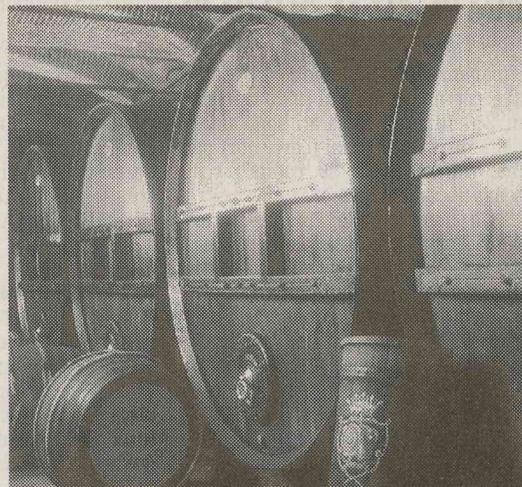
Gianni Stornello

TORINO

Il vino muove innumerevoli interessi, da quelli economici a quelli storici e culturali. Oggi, da una delle capitali del vino di qualità - la città di Barolo - ne viene un altro, a metà strada tra la storia e l'archeologia enoica. Nasce da una proposta di Ernesto Abbona, presidente della «Marchesi di Barolo», la storica casa vinicola le cui origini risalgono a due secoli fa. Ecco di cosa si tratta, come spiega lo stesso Abbona. Nella cantina dell'azienda a Barolo, «quella stessa cantina costituente la porzione originaria edificata nel XIX secolo, ancora oggi fanno bella mostra di sé cinque botti di castagno della capacità di 120 ettolitri, la misura classica utilizzata dalle aziende medio-grandi per l'invecchiamento dei vini». «Queste botti - prosegue Ernesto Abbona - sono ancora oggi eccellenti contenitori per una scelta culturale che valorizza la

storia del Barolo. Ma domani? Se per caso farà premio l'efficienza o se, semplicemente e com'è naturale, piano piano si sciogliessero quei legami affettivi che legano alle cose antiche? Potrebbe succedere che, senza tanto clamore, nell'indifferenza, quelle meravigliose botti possano essere rimosse e deperire irrimediabilmente». Quale la soluzione proposta da Ernesto Abbona? Far sì che le botti divengano «Patrimonio dell'Umanità», egli intende donarle a qualche istituzione pubblica o privata, a chiunque sappia e possa conservarle e valorizzarle. Si tratta di vere opere d'arte. «Esistevano già - racconta Ernesto Abbona - quando il fratello di mio nonno, cioè il nostro patriarca Emilio Pietro Abbona insieme con fratelli e sorelle, acquistò l'Agenzia della Tenuta Già Opera Pia Barolo e proprio quel trisavolo le chiamava "le botti della marchesa"». Il legno è castagno nostrano, i cerchi sono sei. In origine le botti erano provvi-

Alcune delle antiche botti tuttora utilizzate per la vinificazione nelle cantine dell'azienda «Marchesi di Barolo»



ste solo di portella rotonda a chiusura dall'esterno con corona di tiranti. C'era una sola valvola sotto la portella, un semplice canotto in bronzo con tappo a vite e paletta interna, che chiude per forza di gravità. Le doghe non sono curvate, ma incise a metà e leggermente piegate a V. I fondi sono piani, e la contropinta è assicurata da due traverse applicate all'esterno e da due tiranti interni: praticamente sono quasi cilindriche. Oggi, i processi di

ossidazione e cessione del legno sono ormai molto ridotti. «Le botti - conclude Abbona - sono perfettamente valide, proprio perché utilizzate ininterrottamente per tutto questo tempo. Esse stanno ancora assolvendo bene il loro compito di affinamento del Barolo». Ecco quindi il desiderio di valorizzare e di conservare nel tempo queste reliquie della viticoltura mondiale. Diventino esse «Patrimonio dell'Umanità» come meritano di essere.