



## Учёные бессильны исследовать качество вина от Marchesi di Barolo

Published on 05.10.2017 — in Пьемонт/ТеЕщёНовости — by Антон Моисеенко

Ученые университета Турина не смогли найти финансирование, чтобы опровергнуть связь между красивыми фотками Анны и Валентины Аббона, чья семья делает вино с конца XIX века, и качеством их вин. “Мы честно старались”, — сказал нам по телефону Сильвио Такреди, сопроводив свою речь нецензурной бранью. “Но научный совет университета не одобрил нашу заявку. Официальная причина отказа — малая вероятность нашей гипотезы и слишком узкая направленность исследования”.



ЭТИ БОЧКИ, ВПОЛНЕ ВОЗМОЖНО, ВИДЕЛИ СЕМЬЮ ФАЛЛЕТТИ

Напомним, учёные намеревались работать с фото и видеоматериалами, где фигурируют члены семьи Аббона

— Эрнесто, Анна и их двое детей. “Научный совет также оспорил саму необходимость работы над подобной гипотезой, с чем мы совершенно не согласны. Мы искренне надеялись потусоваться с семьей Аббона за государственный счёт хотя пару недель”, — заявил расстроенный учёный.

Напомним, что Пьетро Аббона, дедушка сегодняшнего владельца хозяйства Эрнесто, смог выкупить исторические погреба Маркизов Фалетти, носившие к тому времени имя Agenzia Tenuta Opera Pia Barolo и находящиеся прямо в городке Бароло. Со временем Пьетро приобрел и виноградники маркизов, фактически, не дав им превратиться в рухлядь.



Сегодня семья Аббона работает с более, чем 120 га виноградников в разных зонах Пьемонта — от Бароло до Монферрато, делая как красные, так и белые вина. По счастью, туринским учёным всё же удалось наложить руки на вина Marchesi di Barolo. **Roero Arneis** — лёгкое, понятное вино для летнего дня, которое неплохо пьётся с видом на крыши Бароло. С шелковистым, чуть сладковатым во рту **Barbera d'Alba 2015** можно смело отправляться в любые девичьи гости, а с помощью **Barbaresco Rio Sordo Cascina Bruciata 2011** — оттенять жирные блюда из мяса.

По их словам, упоительно шелестящее под вечер **Barolo Coste di Rose 2012** даже не требуется детально описывать — баловство всё это. “Это вино, которое вытягивает наружу эмоции и бодрит боевой кислотностью”.

За неприлично тактильными ощущениями на языке, по словам неудачников, следует обратиться к **Barolo Sarmassa 2012**, которое “остаётся с тобой ровно до того момента, как ты отъехал от деревни на порядочные 100 километров и остановился справить нужду на заправке”.

Двигаясь в более романтичном русле, ученые сообщили, что обнаружив себя лежащим на спине среди лавандовых полей и под гнётом медленно бегущих по небу облаков, не стоит переживать — это не галлюцинация, а последствия **Barolo Riserva 2010** от радушной семьи Аббона. “Мы не могли в это поверить”, — сказал напоследок Сильвио. “Лично я плакал как ребёнок”.