

L'AcquaBuona

In rete dal 1999, per amor di terra



Marco Parusso ama la sua terra, questo è certo. La ama non tanto perché la vive e la lavora, ma in quanto di quella terra si erge -e lui non lo sa- a messaggero e baluardo appassionato. Sì, nella sua essenza di vero, avveduto, moderno vignaiolo, di quella terra ne è un'espressione sincera. Messaggero e baluardo. La deve amare.

Marco Parusso ama i suoi vini. Non perché siano suoi, anzi, la curiosità e il guardarsi attorno sono doti ben presenti nella sua sensibilità di vignaiolo, ma perché sono figli della terra. Creature distintive e individuali a cui non puoi limitare l'espressione, o la vita. Lo so, l'ho percepito ascoltandolo, nella sua frenetica, affascinante cavalcata affabulatoria fatta di storie, incazzature,

incanti ed intendimenti, che non si priverebbe di nessuno dei cru che ha visto nascere e che ha fatto nascere. Troppo doloroso. Troppo ingiusto. Eppure le acquisizioni crescono, fra poco un nuovo barolo dei miracoli si affaccerà dal vigneto Mosconi. Saranno sei allora i barolo della casa. Mica pochi. Che fare? Intanto la cantina. Quella cantina, così ben integrata nel vasto e trasognante paesaggio di Bussia, è spettacolare e confortevole, pensata e realizzata con enorme sensibilità ed ingegno. Tre piani, tutto per caduta, grande razionalità, ottime tecnologie, tanti locali -ciascuno climatizzato in maniera indipendente- nei quali poter svolgere al meglio un solo tipo di lavoro. "In cantina occorre fare il minimo con studiato raziocinio e risparmio di energie, queste ultime vanno dedicate solo e soltanto alla campagna", così come ha fatto fin dagli esordi, lui, giovane autoctono di bella speranza, diplomatosi enologo alla scuola di Alba, che per scherzo -così dice- trasforma quella che per tradizione era stata una famiglia di allevatori in famiglia vignaiola. La sorella Tiziana, oggi anima delle relazioni e dell'accoglienza, è con lui fin dall'inizio. Vigna Munie, 1989, il suo primo acquisto. Già attiva la Rocche, da cui proviene il primo barolo targato Parusso, annata 1986. Ebbene, sono seguiti da allora dieci anni di riassetto viticolo e di reimpostazione della vigna, per terre abituate alla promiscuità varietale. Poi le idee forti, la ricerca assidua dell'anima dei singoli vigneti, l'impostazione moderna delle vinificazioni (dal 1994 tutte barrique) compreso l'uso, in taluni casi, dei rotomaceratori.



"La rivoluzione in Langa sta nella testa, sta nella cultura acquisita, sta nella conoscenza vera del proprio territorio"; Marco Parusso è giovane, di una vivacità e di una intelligenza giovanili, ed è fiume in piena quando parla. Resterei una notte intera ad ascoltarlo, perché ne percepisco la sensibilità, la voglia, l'assoluta mancanza di presupponenza, la genuina convinzione di fare un percorso consapevole, con la speranza nel cuore che i suoi vini siano emozione per chiunque avrà il piacere di incontrarli.

Quei vini, che vi racconto oggi, hanno dentro un'anima bella, distintiva, dignitosa, pura. Hanno la capacità di partorire storie, di impronta moderna e fascino antico, di quelle che non smetteresti mai di ascoltare. Di quelle che più ci penso e più mi vien voglia -armi e bagagli- di reinventarmele di nuovo, ancora una volta, cangianti, confortevoli, suggestive, su per le strade assortite e silenziose della Langa che non ho.

Il **Bricco Rovella Bianco 2000**, tanto per cominciare, è di un giallo cremoso e denso e ti circonda lentamente con traiettorie profumate ampie, suadenti, raffinate, soffuse e felpate, di sospirato abbraccio: ci stanno il sottobosco e la pesca bianca, e tanta sana mineralità, ben leggibile sotto la scorza amabilmente fumé dei contorni. In bocca è sapido ed elegante, fresco e meditabondo, con il frutto lodevolmente fuso al rovere. Sentita la cremosità, assente la stucchevolezza. Si sofferma su aromatiche nuances di erbe, e te ne compiacci, poi ne osservi ancora il peso e la finezza, e dimentichi volentieri le discontinuità palesate a mezza via. Lo senti vino diverso e dignitoso, prova di forza e scommessa pazza per un vignaiolo che non teme scommesse, per amor di terra.



Il mio campione da vasca di **Barbera d'Alba Superiore 2000**, barbera che Marco ricava -rabbiosamente- da vigneti in Monforte, mi palesa aitanza e grandeur fin dal primo impatto, fin dalla vista. E' compatta e solida nel suo intenso rubino ed esplosiva nei profumi, tutti freschezza e sinuosità, tutti fragranza ed estroversione. Ancor vinosa, ti avvolge con sensazioni spinte e reiterate di frutto maturo, marasca e mora, e con simpatiche screziature vegetali, molto fini. In bocca è tesa, raffinata, potente e progressiva, esaltante esemplificazione di prestantza e sensualità. Nella bramosia (e nel succo) che ti regala è femmina volitiva, monfortina e seducente allo

stesso tempo.

Il **Bricco Rovella Rosso 1999**, in cui prevalente è il nebbiolo (poi vengono barbera e cabernet sauvignon), dimostra sincero e schietto la sua vena aromatica, con la ormai tipica propensione verso gli umori di ghianda e di sottobosco a cui unisce importanti pulsioni floreali (di violetta), fruttate (di ciliegia rossa), "pasticchiere" e fumé. In bocca ha il passo fuso e diretto, di notevole continuità e scorrevolezza. Nessuna asperità o ritrosia sul cammino, soltanto un tannino austero e leggermente asciutto.

Sono contento pure della dignità trasmessami dal **Barolo Piccole Vigne 1998**, e della sua classica impostazione aromatica: rarefatta, eterea, struggente, malinconica. Il palato è serrato e sapido, di buona continuità e vitalità, e sa mantenersi vibratile, a suo modo, per tutto lo sviluppo. Mi mancano lo spessore ed il passo travolgente dei migliori ma ne apprezzo invero il genuino richiamo alla terra, il costante ammiccamento alla eleganza, ben oltre il corpo e la prestantza.

E a proposito di eleganza, difficile non imbattersi in lei quando hai a che fare con il **Barolo Mariondino 1998**. Le giovani vigne omonime, sotto la cura di Marco, iniziano a dare i frutti sperati ed il vino, anno via anno, pare risalire sicuro la china della piena consapevolezza e della dignità di cru distintivo in odor di Castiglione Falletto. Oggi io l'ho scoperto carnoso, intenso, variato, accattivante, raffinato, istintivo e piacevole, felpato ed amichevole. Molto belli i ricami suoi floreali, nettissima e matura l'amarena, così come morbida e grassoccia la bocca, in cui risplende più di tutte quell'essenza profondamente minerale, soffusa ma costante, che pare accomunare molti dei vini di Marco.

Eppoi, pur essendo la prima annata in commercio, io sono rimasto molto colpito dall'equilibrio e dall'armonia del **Barolo Bussia Vigna Fiurin 1998**. In particolare molto coinvolgente mi è apparso il naso: caldo, propositivo, di rara intensità e suadanza, fruttato e speziato. In bocca dimostra già di

possedere doti non usuali di sapidità e tensione, con la costante dell'eleganza infusa. Di gran fascino, non c'è che dire, al punto da tramutarsi in beneaugurante messaggio, in futuro glorioso. Necessarie, forse, le vecchie vigne che lo generano.

Molto buono, riconoscibile e sempre particolare, il **Barolo Bussia Vigna Rocche 1998** mi offre rintocchi minerali marcati e belli, su frutto serrato e maturo. Il quadro che ne trai è oggi più rarefatto rispetto alla estroversione e alla istintività di un Mariondino, o alla fragranza impeccabile del Fiurin, quasi da apparirti d'acchito soffuso e sfumato, poco imbrigliabile o definito. In bocca però, già da ora ch'è giovincello, ne misuri appieno le doti di sostanza, rigore, tensione. Lì è in grado di regalarti concentrazione e frutto, lì non lesina davvero in carattere ed impronta. Lì dimostra tutta la sua individuale personalità, solida e raffinata, che a lui si addice.



Infine, il Bussia masticabile dei sogni miei, così prepotentemente monfortino e solare da irretirti di meraviglia: il **Barolo Bussia Vigna Munie 1998** ha un aspetto scuro e compatto, di notevole densità. Grande e variegata l'ampiezza olfattiva, fitta e calda, fruttata nera e rossa, sentitamente coinvolgente e profonda. In bocca è morbido, volumico, grasso e potente, di densità tattile superiore e d'impressionante progressione. Ne resti semplicemente ammaliato, affascinato, circuito, stordito.

Alla fine, passati gli stordimenti, in testa restano le parole di Marco e le ragioni di un attaccamento così sentito per ognuno dei suoi liquidi figli: medesime le coccole e le attenzioni in vigna ed in cantina eppure, immancabilmente, carattere e personalità -nei vini che bevi- ti appaiono totalmente differenti. E' la terra che decide le sorti. E' lei che le deve decidere. Inevitabili, per ogni vignaiolo, la curiosità e il rispetto, a conoscere la propria terra e sostenerne i sogni; inevitabile, per chiunque altro, l'ascolto delle mille voci, che sono di quella terra (Veronelli insegna) il canto.

Come puoi pensare d'altronde, di fronte a tante belle voci, di sopprimere foss'anche solo un canto?

20 dicembre 2002