



La grandezza di un Barolo si misura sulle lunghe distanze. Sembra l'eterno dissidio tra i centometristi e i maratoneti anche se col vino non si parla di miglia ma di anni. E' una frase che sento in innumerevoli varianti dal giorno in cui ho cominciato a studiare ed assaggiare con coscienza da chi era più esperto. Longevità è la parola magica il cui significato ho imparato a scoprire di bottiglia in bottiglia, andando indietro fino a leggere 1965 su un'etichetta vittima del mio cavatappi, ben sapendo che alcuni fortunati hanno potuto sorprendersi davanti ai Baroli eccezionali classe '47 o '64. Per questo ho compreso la sfumatura quasi malinconica nelle parole del produttore Marco Parusso in occasione di una cena, mentre i commensali erano ammaliati dall'assaggio del Barolo Bussia 2001 in magnum dell'azienda di famiglia. "Ancora giovane" è la frase con cui rispondeva ai complimenti di chi gli significava ammirazione dopo un sorso al vino nel bicchiere. "Ancora giovane" quel suo Barolo di 12 anni che arriva dai vigneti della Bussia di Monforte d'Alba, terra di eleganza composta e mineralità raffinata. Sulla collina che di toponimo fa Bricco Rovella si trova l'azienda Armando Parusso, una ventina di ettari di vigna nei Cru più pregiati e quattro generazioni di viticoltori, con il desiderio di riuscire ad infondere al vino un carattere distintivo che non snaturi ma anzi valorizzi l'espressione di ogni vitigno nel suo territorio di vocazione.

Il Barolo Bussia 2001 si manifesta con grazia, cedendo lentamente le sfumature intense e armoniose di un grande rosso, dall'aromaticità garbata e curata. I profumi di rose dai petali quasi scuri e la suggestione di terra cedono subito il passo ad una frutta di bosco netta, con una speziatura che cesella in modo preciso i toni suadenti ed intensi del calice. Il sorso si slancia in una progressione che nemmeno il decanter ha rallentato, e si apre con vigore e generosità al palato, con equilibri balsamici e una trama tannica puntata e vellutata. La sua generosità col passare dei minuti lascia spazio nuovamente a frutta e speziature fini, e sulle labbra resta un velo quasi sapido. Tensione vibrante e purezza, dettaglio e profondità, ma soprattutto ancora tanto spazio all'evoluzione, che si annuncia intrigante di complessità.

E allora mi riesce facile pensare che il Barolo sia un vino quasi umano, che a 12 anni è forse poco più che un ragazzino, certo di cui si distinguono i tratti della fisionomia che avrà da adulto, ma con ancora tutta la vita davanti, e che a 25 anni magari ci sembrerà ancora un giovanotto.

