

Spumante Metodo Classico 2010 Parusso

di Franco Ziliani

La “notizia” la piccola notizia, visto che stiamo sempre nel nostro circoscritto mondo del vino e non l’annuncio di una breaking news che riguarda qualche guerra, attentato o importante ricerca scientifica, è che sto per presentarvi un vino prodotto da un... [Barolo boys](#), non so quanto e se pentito. Sicuramente non uno dotato della spocchia e dell’arroganza intellettuale di qualche presunto *capataz* o *Maître à penser* dei miei stivali, ma di certo un produttore che di quel presunto movimento “rivoluzionario” che ha segnato per certi versi la storia di quel vino sommo che è il Barolo ha fatto parte.

Però, rispetto ad altri, penso a rinoceronti e personaggi vari, **Marco Parusso**, dell’omonima [azienda agricola](#) posta in **Monforte d’Alba località Bussia** (non so se mi spiego) è indubbiamente dotato di quella simpatia e di quell’ironia e sense of humour o di quel rifiuto di credersi dei padreterni infallibili, che manca totalmente nella gran parte dei componenti di quel clan.

A questo punto qualcuno penserà che stia andando fuori strada e mi vorrà ricordare che siamo su **Lemillebolleblog** e non su [Vino al vino](#) e che se devo parlare di **Barolo** devo trasferirmi lì. Obiezione fondata, ma solo parzialmente, perché anche se ho nominato, e come potevo non farlo, l’attività di barolista (autore di vini che raramente, Marco lo sa, mi hanno emozionato, anche se i vigneti si chiamano Mariondino, Bussia, Le Coste di Monforte, ma lui, testa dura, si ostina ad usare le piccole botti di rovere francese: è, o è stato un Barolo boys, bisogna capirlo...), di Parusso, il vino di cui voglio parlarvi non è un Barolo, bensì un **Brut metodo classico**.



Perché il “**Paruss**” è uno di quei matti, e che Bacco li benedica e ce li conservi, che ha pensato bene che poiché il Nebbiolo è così grande e unico e la Langa la sua *heimat*, e proprio in Piemonte sono storicamente nate le prime “bollicine” metodo classico italiane, ad opera di **Carlo Gancia**, nell’anno di grazia **1865**, forse era il caso di vedere cosa succedesse utilizzandolo come “base spumante”.

Ma al *Paruss*, scuola enologica di Alba terminata nel 1986 e un’azienda condotta in tandem con quella santa donna di sua sorella Tiziana (sopportare un fratello così assicura di certo la santità), non bastava produrre un metodo classico qualsiasi. Non gli bastava usare il Nebbiolo invece di Chardonnay e Pinot nero piantati ad uopo. ‘Sto fenomeno ha pensato bene di produrne uno tutto particolare, un po’ bizzarro e “*arneis*” come lui.

Come riporta [il sito Internet aziendale](#), le uve Nebbiolo, provenienti da un vigneto da cui Parusso potrebbe tranquillamente ottenere Barolo, “vengono vinificate in bianco. Viene utilizzato solo il 40% del mosto, cioè la parte migliore, detta “mosto fiore”. La fermentazione del mosto fiore avviene con lieviti autoctoni parte in vasche d’acciaio e parte in legno. Il vino viene sottoposto a continui *bâtonnage* al fine di conferirgli rotondità e struttura. Prima di Natale alla base spumante viene aggiunto del mosto di uva Nebbiolo lasciata riposare in cantina per 30-40 giorni a temperatura e umidità controllate, mosto che servirà per attivare la seconda fermentazione in bottiglia. Si esegue quindi il tiraggio aggiungendo i lieviti alla massa e si va in bottiglia per ottenere la presa di spuma”.

Avete capito bene, il **Paruss**, aggiunge una sorta di “mosto di passito di Nebbiolo” che ha lasciato in appassimento controllato un mese e mezzo e la stessa uva base che viene utilizzata, il mosto fiore, viene lasciata a riposare per una settimana prima della vinificazione.

L’idea, lui **Barolo boy**, quindi teoricamente **un modernista rivoluzionario** (come **Bartolo Mascarello** era notoriamente un tradizionalista conservatore...), l’ha presa nientemeno che dal passato, dalla tradizione, perché Gancia usava il mosto di Moscato per favorire la rifermentazione in bottiglia. Lui, Parusso, lo fa anche per dare finezza alla bollicina, per rendere il vino più pastoso e morbido, più cremoso.

E poi l’aggancio alla storia, al passato, Parusso lo dichiara apertamente, quando [scrive](#) “era il 1787 quando il Presidente Americano Jefferson bevve un vino rosso di Nebbiolo trovandolo vivace come Spumante. Da quel momento si ritrovano sempre più tracce sull’uso del nebbiolo come base spumante. Si legge inoltre di varie prove di spumantizzazione del nebbiolo nel Castello della Volta di Barolo, nella Tenuta Reale di Pollenzo e nel Castello di Novello nella prima metà dell’800. A questa storia oggi vogliamo dare seguito presentandovi il nostro Parusso Metodo Classico annata 2010”.

E così, dopo un riposo di 30-36 mesi sui lieviti, qualche mese di affinamento in cantina, via sul mercato, da aprile di quest’anno, la sboccatura è del 17 dicembre 2013, dove il vino esce, parola del Paruss, “a prezzo sostenuto, perché con quelle uve potevo benissimo produrre del buon Barolo”. Il che, trattandosi di Parusso, e non dei Mascarello, di Beppe Rinaldi, di Cavallotto o Comm. G.B. Burlotto, è tutto da dimostrare... Anche se il loro distributore è di primario valore, [Cuzziol](#)...

Scherzi a parte, ma Marco è uno di quelli che non se la tirano e sanno stare al gioco, questo **Brut Rosé**, non dichiarato come tale in etichetta, ma Rosé a tutti gli effetti, **Nebbiolo 100%**, è un vino che mi ha intrigato (ho scelto attentamente il verbo) quando l'ho degustato.



Non mi ha conquistato, come non ha conquistato e so bene perché, trattandosi di una bianchista che non ama i rossi, la mia adorata Lei, che l'ha trovato eccessivamente vinoso, ma mi ha incuriosito, mi ha fatto riflettere, trattandosi di un metodo classico totalmente anomalo, non paragonabile ad altri, piacevole per alcuni versi, meno per altri.

Bello il colore, sangue di piccione – buccia di cipolla (che nelle prossime annate, mi dice *Paruss*, dovrebbe essere più intenso), perlage abbastanza fine e continuo, e un naso complesso, compatto, denso, fitto, che evoca note di pesca bianca, piccoli frutti rossi, un tocco di albicocca e di erbe aromatiche, crosta di pane, abbastanza aperto e delicato, anche se non finissimo.

La bocca ovviamente, trattandosi di un metodo classico base Nebbiolo, è ampia, carnosa, di spalla salda, strutturata, ed il gusto ben asciutto, direi anzi mediamente secco, e la persistenza è lunga e piena, e la vinosità, anche al palato, molto pronunciata e sapida.

Il tannino si fa sentire, senza essere aggressivo, mancano però i dettagli, ovvero lo scatto, la profondità, il morso dell'acidità, la finezza e la croccantezza della bolla (al palato prevale più la sensazione di un vino fermo che di un vino con le bollicine) e la sensazione, dovuta forse alla giovane età del vino, al fatto che per *Paruss* in fondo si tratta delle prime esperienze, finisce per essere quella di un vino incompiuto e riuscito per due terzi, cui manca qualcosa per essere completo. E convincere sino in fondo. La votazione, 4 stelle, è un filo generosa, **3 stelle e tre quarti** sarebbe quella giusta...

Ma averne comunque di prime prove come questa, che confermano che **Monsù Nebbiolo** è sempre un gran vino e **Paruss** un simpatico "matto" anche se, nessuno è perfetto, **Barolo boy!**