

## Barolo Bussia 2011, Parusso

19/11/2015 Scritto da Marina Alaimo

### GLUCK – La bottiglia della sera



La Bussia è nel cuore del territorio di Barolo e la famiglia di Marco Parusso “appartiene” storicamente a questo cru oggi rinomato. Certo, i suoi nonni sapevano di essere semplicemente contadini e allevatori e non immaginavano minimamente quanto il nebbiolo di questa vigna sarebbe diventato importante e ricercato. Nel tempo tutto ciò si è tradotto in motivo di vita per il produttore, che ha inseguito con ossessione una giusta armonia tra le tecniche di vinificazione tramandate dalle famiglie del luogo e quelle che l’innovazione enologica mette a disposizione oggi.

L’intento è innanzitutto quello di ottenere un Barolo molto espressivo, che mantenga una certa finezza; particolari che sono propri del vigneto Bussia. Terra bianca e matura, arenaria e marnosa, ha dato la sua impronta al vino rendendolo fine, delicato e complesso. Marco ha fatto tesoro dei metodi legati ai saperi contadini del luogo, che volevano uva matura e croccante allo stesso tempo, sanissima, non stressata dal distacco dalla pianta al momento della vendemmia, bensì riposata per qualche giorno a temperatura controllata.

Marco è patròn ed enologo della propria azienda, e questo aumenta il carico di responsabilità, ma gli consente di immaginare e poi ottenere il vino che sia la proiezione di se stesso e del grande amore per il territorio di appartenenza.

Al Barolo Bussia sono dedicate le piante più vecchie che raggiungono i sessant’anni di età. Qui il vino è rischio, ricerca e storia. Nel bicchiere il millesimo 2011 ha profumi intensi, apre sui toni floreali della viola e dei frutti di sottobosco, è sottile negli accenti di cenere e chiodi di garofano. Si fa apprezzare particolarmente al palato per la sua finezza, per i tannini eleganti, la freschezza vivace e ben calibrata, mai spinta.

È compagno ideale del mio agnello al forno, in una delle tante domeniche in famiglia dove il vino è sempre motivo di convivialità, chiacchiere e piccole baruffe giocate su pareri e gusti deversi.

*Questa rubrica ospita il breve racconto/resoconto di una bottiglia di vino bevuta la sera precedente a cena da uno dei tanti collaboratori di Slow Wine. Non una grande bottiglia “celebrativa”, di quelle che si tirano fuori nelle ricorrenze, quanto piuttosto un vino “comune”, molto bevibile – molto gastronomico, come si usa dire adesso nel mondo della critica enologica – adatto al pasto e al portafoglio (nel senso del buon rapporto tra la qualità e il prezzo). Insomma una buona bottiglia che ha dato grande soddisfazione a chi l’ha bevuta e che, soprattutto, è stata scolata in un attimo, è finita velocissimamente a tavola con il cibo che l’accompagnava.*