



marco parusso



Marco Parusso, poco più che quarantenne, ci porta subito nel vivo della Bussia, nella pole position dei cru che competono per la palma all'eccellenza. Figlio di un agricoltore che vendeva vino sfuso, ha abbracciato la vita del vignaiolo nel 1986 dopo una scuola enologica frequentata un po' per caso. Ma la piena responsabilizzazione è giunta solo nel 1991, con la morte del padre Armando. E il vino, piano piano, si è sganciato dal già noto. Utile palestra a questo fine il bianco della casa, "libero dalla sudditanza alla tipicità", dove il vuoto enologico ha lasciato spazio alla fantasia e alle sperimentazioni. Oggi lavora 16 parcelle su 22 ettari, 11 dei quali di proprietà. Bettane e Deseave hanno recentemente premiato il suo *Bussia 2001* come migliore vino estero in Francia: "Parusso si è affermato come lo stilista più raffinato della denominazione, capace di associare meglio di chiunque altro forza e finezza... Con un senso acuto dell'equilibrio e dell'armonia, Parusso ha realizzato un capolavoro di pienezza raffinata".

Alle pareti del soggiorno una foto degli anni '30 raffigura una famiglia contadina in mezzo a una distesa di pesche: "Il bambino piccolo è mio padre: avevano appena vinto un premio per la frutta".

Anch'io mi considero un agricoltore, più che un produttore di vino, categoria che considero molto meno importante. Stiamo cercando di tornare alla mentalità che c'era allora, quando bisognava conoscere bene il territorio e osservare, perché ogni scelta era fondamentale per la propria economia.

Poi è subentrata l'ossessione del mangiare, dell'accumulazione, del conto in banca, conseguente al trauma bellico. L'industrializzazione e il produttivismo hanno sconvolto tutto quanto. Bisognerebbe fare un passo indietro, restando nella contemporaneità dell'oggi. Quindi stop al produttivismo e una nuova attenzione per il territorio, che è l'unico fattore di differenziazione, tanto per i vini che in cucina. Mi auguro che chi fa certi prodotti viva nello stesso modo: il mio Barolo lo faccio innanzitutto per me stesso".

M Quali sono le caratteristiche del Barolo di Monforte?

Monforte è uno dei comuni più grandi della denominazione, quindi il vino è sfaccettato, come è sfaccettato il Barolo in generale: infatti qui il territorio cambia molto rapidamente, a differenza della Borgogna, che è una costa abbastanza uniforme, dove le differenze sono date quasi solo dall'altitudine. Essendo una zona di origine alluvionale, la composizione del terreno varia in poche decine di metri. Questo fa sì che Monforte, come La Morra, non abbia una caratteristica unificante. Adesso il Barolo più affermato è quello della parte alta, verso Serralunga, più maschio e strutturato; La Morra è ritenuta una zona più elegante e femminile; ma il cuore pulsante della denominazione secondo me è proprio qui, nell'area intermedia di Cannubi, Brunate e Bussia.

M Com'è cambiato il tuo Barolo negli anni?

C'è stata una fase iniziale maggiormente influenzata dalla figura di mio padre con cui, per forza di cose, c'era una certa conflittualità, e una seconda fase molto dura, dal '91 in avanti, in cui ho dovuto decidere in toto il da farsi. Mio padre aveva vissuto il periodo dell'industrializzazione, quando ai vignaioli si diceva: "Fai meno trattamenti, scegli varietà più produttive, lavora meno e raccogli di più, usa i prodotti chimici". Qui intorno a Monforte di settantenni quasi non ce n'è, perché la gente si è trovata fra le mani i prodotti chimici, ignorandone le controindicazioni, e la maggior parte è morta di cancro. Ma cambiare è difficile: per me sarebbe stato molto più facile continuare a fare il Barolo che la gente voleva. Avrei risparmiato moltissimi soldi.

Invece dal '99 al 2000 ho sconvolto tutto quanto. Il primo impatto è stato durissimo, ma noi siamo andati avanti lo stesso. Il bianco mi aveva fatto capire che era importante lavorare con un prodotto integrale,

che fosse resistente ed espressivo. Mi sono reso conto che a scuola c'erano state pesanti influenze industriali: il concetto che appena il vino nasce deve essere pulito è sbagliatissimo. Noi lavoriamo tutti i nostri vini con la madre, che a scuola veniva chiamata feccia ed eliminata. Ma l'integrità fa in modo che il vino diventi autonomo; la feccia è come una madre, e una madre sta il più possibile con i propri figli per poterli plasmare, perché è l'espressione più profonda del suo territorio. Maturando sui lieviti per 24 mesi, i vini si fanno larghi, fitti e digeribili, pur restando freschi e giovani. Io voglio bere un vino che dopo 20 anni mi dia le emozioni, la piacevolezza e il frutto di uno che ne ha 5. È il mio concetto di maturazione.

M Il tuo è un Barolo modernista?

No, lo considero un vino contemporaneo. La tradizione è legata al rispetto della terra, ma il modo di lavorare deve essere contemporaneo, in vigna e in cantina. Quindi sfruttato le tecnologie oggi a disposizione, come la climatizzazione, senza mai smettere di osservare. La mia cantina è impostata come un ospedale di pronto soccorso, nel senso che devo essere pronto a qualsiasi evenienza per raggiungere un obiettivo di finezza, eleganza, resistenza e digeribilità, in una parola setosità. Se faccio una classifica dei tessuti alla base metto il cotone, seguito dai diversi tipi di lana, con la seta in testa. Perché la seta è talmente grande che ti tiene fresco e caldo, ti copre tutto e ti sta in una mano, quindi per me rappresenta il concetto della semplicità. La seta è talmente grande che è semplice. Cerco la semplicità dappertutto, anche nella ristorazione.

M La setosità fa subito pensare ai tannini.

Sì, fa pensare ai tannini, ad un prodotto ricco e fine, quindi poco appariscente. Oggi chi parla di Barolo immagina vini come un

pugno, tutti giocati sulla potenza. Ma un patrimonio di tannini buoni equivale a un vino longevo che può essere pronto subito, perché è puntinato in modo così fine da trasmettere un effetto di pienezza. Anche il mercato si sta diversificando: c'è chi beve Barolo alla ricerca di un vino un po' vecchio e chi ha la mente aperta verso il nuovo.

M Il modello imperante è così difficile da scalzare?

Quando si parla di tipicità, si pensa al Barolo del dopoguerra. Ma il Barolo soffre tremendamente della sua storia, perché quel modello nasce da possibilità, esigenze e modi di vivere completamente diversi. La botte grande è stato il contenitore più diffuso qui in zona perché era quello che si poteva utilizzare di più; mio padre aveva tutte botti di seconda e terza mano, della birra o del brandy, non ne aveva mai viste di nuove.

M Sei favorevole alla barrique?

Per me è molto importante la digeribilità, un po' per una tara familiare. Dipende molto dalla stabilità, che in gran parte deriva dall'ossigeno, il più grande stabilizzante naturale: col suo aiuto le componenti negative si ossidano, quello che rimane è resistente, il prodotto diventa più fine, forte e digeribile senza presentare ossidazione. Il legno è un grande microossigenatore, soprattutto quello piccolo: se la superficie di contatto è ampia, il tempo necessario si accorcia. Personalmente sono contrario alle lavorazioni in iperossidazione, cioè in assenza di ossigeno, che stanno applicando adesso ai bianchi, perché quei prodotti hanno un grande exploit nel bicchiere ma crollano subito, come una persona cresciuta in un ambiente senza finestre. Con un contenitore grande invece occorre un tempo lunghissimo e si rischia di perdere il treno: è una satura, la giovinezza si spreca. Il legno piccolo invece, oltre a conferire la giusta ossigenazione, limita e fraziona i rischi. Perso-

nalmente non sono contrario al piccolo o al grande, sono favorevole al piccolo perché rischio di meno, anche se spendo il doppio.

M Il legno piccolo non ti serve per sviluppare i profumi?

La barrique dovrebbe essere un microssigenatore neutro, non un aromatizzatore, come vogliono l'enologia moderna e l'americizzazione in corso. Inoltre a mio giudizio l'ossigeno non passa dall'esterno all'interno, ma è presente nella struttura stessa del legno. La tostatura in questo senso aiuta il processo, liberando quelle cellule e consentendo l'ingresso del vino. Adesso lavoro con 2 tonnellerie, perché ho bisogno di uno strumento di

cantina personalizzato. Dico all'artigiano il risultato che cerco, poi sta a lui farmi la barrique del caso. Ma c'è una forte controtendenza in atto, nel senso che si tornano a vendere moltissime botti grandi.

M Il biologico ti interessa?

Non come moda imposta dalle multinazionali. Gli stessi che hanno creato gli insetticidi, oggi con gli utili stanno spingendo il discorso del biologico. Prima hanno ammazzato la gente, adesso ne fanno un business. Il mercato inoltre potrebbe non essere pronto all'innalzamento dei prezzi. Ciò che mangi e che bevi è invisibile, a meno che non sia un prodotto d'immagine. Siamo dominati dall'apparenza.

M Il tuo giudizio sulle prossime annate.

Il 2003 per me è stata l'annata più difficile in assoluto, più difficile da pensare, voglio dire.

Perché ogni vendemmia è diversa: è il concetto dell'anti-tradizione. Grande caldo, siccità, piante in stress: ne è risultato un vino caldo, ampio, suadente, dolce. Il 2004 è stata un'annata molto classica, il vino è più stretto e austero, riservato direi. Il 2005 è di nuovo un'annata molto difficile, farò quasi tutto Barolo base e una piccola quantità di Bussia, con buoni risultati credo. Ma il 2006 è un'annata stupenda: sono riuscito a realizzare tutto quel che avevo pensato mesi prima.