

# ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di *Spirito diVino* per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



## Da Parusso insegnamenti di vite

**Nel 2003 i fratelli langaroli non hanno anticipato la vendemmia: una scelta giusta, da autentici vigneron**

di *Mario Giagnoni e Francesco Petacco*

**E**sistono migliaia di ragioni per visitare le Langhe: il re Nebbiolo, la raffinata cucina, i paesaggi melanconici ma, soprattutto, le persone che ci vivono e «le» vivono con il loro lavoro in cui si esprimono il cuore e i sogni attraverso i quali queste persone modellano la terra madre scoprendone tesori e potenzialità. Sono persone come i fratelli Marco e Tiziana Parusso, figli autentici della cultura di Langa. La loro è un'azienda decisamente dinamica, capace di saper apportare negli ultimi tempi rivoluzionari cambiamenti nel modo di gestire sia la vigna sia la cantina, dove l'ammodernamento non è

una semplice speculazione tecnologica bensì una missione al servizio dell'integrità della materia.

**N**ella gestione agronomica, assieme alle tecniche contemporanee si è intrapreso un

approccio più naturale con l'inerbimento dei filari e le concimazioni a base di humus. E poi, è stata fatta la macrozonazione dei suoli di tutta la proprietà. In pratica, sono state individuate tre tipologie principali di

terreno e per ognuna di esse sono state personalizzate le lavorazioni, la potatura, le concimazioni per meglio esprimere le differenti peculiarità.

**I**l fatto è che questa diversità a volte è stata riscontrata non solo all'interno di un vigneto ma addirittura su uno stesso filare. Racconta Marco Parusso che «la cosa più difficile è stata convincere i miei collaboratori a diversificare le lavorazioni a seconda del suolo, perché ciò richiedeva molto più tempo e un'apertura mentale che non tutti avevano». Dopo anni di sforzi e aspettative giunge il 2002, un'annata difficilissima che esprime per la prima volta una reattività diversa delle viti a se-

conda del terreno, un risultato incredibile, poi confermato nelle successive vendemmie. Si arriva al 2003. In questa torrida estate in cui molti anticipano ad agosto la raccolta delle uve già sovraccariche di zuccheri, povere di acidità e ancora acerbe nei polifenoli, i Parusso sanno aspettare, rifiutandosi di vendemmiare un'uva così «stanca».

**F**inalmente arriva settembre e il fresco, cocché anche i parametri principali dell'uva lentamente si normalizzano, soprattutto l'acidità, che ad agosto sembrava scomparsa, ridà segni di vita, i tannini, prima asciutti come la sete, si riammorbidiscono e gli zuccheri, che il mese prima «esondavano» dagli acini, ritornano ai loro valori. A ottobre l'uva ritrova il suo equilibrio fisiologico: giunge il momento di vendemmiare. Oggi ci ritroviamo attorno a un tavolo e possiamo valutare il frutto di quell'annata, il 2003, che ha mostrato una separazione biblica nel mare dei produttori tra chi è vigneron per passione e per competenza e chi non lo è affatto.

**Barolo Mariondino 2003**

Colore granato con sfumature aranciate. Il naso, inizialmente contratto, leggermente chiuso, si apre lentamente con note di piccoli frutti e menta seguiti da cenni floreali. Con il passare del tempo si avverte una piacevole mineralità. In bocca è di buona beva con l'alcol ben bilanciato da una freschezza intrigante che ne snellisce il corpo tannico ancor giovane, lo sviluppo per

questo è ancora nervoso ma vitale, con una buona persistenza nel finale.

**Barolo Bussia 2003**

Colore limpidamente granato. Naso caldo e sensuale con agrumi caramellati e frutti di bosco seguiti da petali di rosa e goudron in un crescendo di setosa complessità balsamica. In bocca si ripropone sensuale nello sviluppo, avvolgente della

materia, setoso nei tannini nobilmente fitti, mostrando una vitalità aristocratica e una lunga persistenza nelle sensazioni finali.

**Barolo Coste Mosconi 2003**

Colore granato caldo. Il naso, subito coinvolgente con marasca sotto spirito e confettura di ciliegie elegantemente contornati da note floreali e spezie, con il passare del tempo si arricchisce

della fresca seduzione delle erbe aromatiche. In bocca mostra tutto il suo rango ma anche il suo carattere quasi carnale. Ampio e intenso l'impatto, al calore iniziale si mescolano sensazioni fresche, i tannini eleganti e articolati si abbracciano all'acidità donando un dinamismo continuo che si esprime in un finale interminabile. 