

LUNEDÌ, OTTOBRE 15, 2007

Marco Parusso, vini di grande armonia



Marco Parusso fu ospite, grazie a Gabriele Bava, alla serata sulle Barbere del Piemonte proposta dal nostro “Club” nel novembre 2006, oggi abbiamo la possibilità di visitarlo nella sua cantina alla Bussia di Monforte d’Alba. Per quattro ore Marco è un fiume in piena, si passa dalla cura della vigna, all’effetto dei lieviti, dalla sua filosofia, all’uso delle barriques, ...

Una persona che non ha timore nel difendere con veemenza le proprie convinzioni e che non si adagia sugli allori ma è in grado di mettersi in discussione ad ogni vendemmia, modificando le proprie scelte, se necessario.

“I lavori che pratico in vigna sono finalizzati a restituire ai terreni quanto conferito ai ceppi durante il ciclo vegetativo, concentrati di letame che apportano sali minerali e arieggiano la terra. Così le radici scendono più in profondità a trovare il giusto nutrimento, li abituo ad essere autosufficienti e con una equilibrata vigoria. Le vigne sono coltivate ad alta densità (circa 6’000 ceppi per ettaro) e con il sistema guyot basso perché i grappoli essendo vicini al terreno possono godere del massimo calore trasmesso. I terreni su cui lavoro sono in genere chiari e ricchi d’argilla condizioni che conferiscono ai vini una minor carica cromatica, minor alcolicità e una maggiore finezza di profumi.”

Difende con decisione l’uso della barrique definendola il migliore contenitore per microssigenare i vini, rendendoli resistenti all’aria garantendo una migliore longevità. “Un vino ben ossigenato darà garanzie per tutta la sua vita”.

Se in vigna è da considerare un artigiano in cantina si trasforma in un tecnico che sfrutta al massimo la tecnologia a disposizione, il tutto per dare vini di grande eleganza, finezza, equilibrio e digeribilità. Specifica che i vini devono esprimere le caratteristiche del territorio, indipendentemente il vitigno usato. Infatti spesso la sua Barbera “baroleggia”. Lavora 22 ettari, di cui 11 di proprietà e frazionati in 16 parcelle, vigne che si sviluppano nel territorio di Monforte d’Alba e di Castiglione Falletto. La gamma dei vini si suddivide in due tipologie: le etichette bianche rappresentano i vini base Langhe Bianco, Dolcetto d’Alba, Barbera Ornati, Langhe Nebbiolo e Barolo, tutti ottenute con i giovani ceppi delle sue prestigiose vigne. Le etichette colorate rappresentano, invece, i vini di punta nelle rispettive tipologie frutto di vecchi ceppi e denominati con la zona di provenienza: Langhe Bricco Rovella, Barbera Superiore, Barolo Mariondino, Barolo Le Coste-Mosconi e Barolo Bussia.

La degustazione inizia con la **Barbera d’Alba Ornati 2006**, il vino, appena imbottigliato, è frutto di uve raccolte nell’omonima frazione situata nel comune di Monforte. Un vino fragrante e fresco, è vibrante, moderatamente strutturato e tannico, sviluppa, grazie alla consueta acidità, una piacevole beva.

La **Barbera Superiore 2005** è definita da Marco la Barbera di Monforte, proviene infatti da ceppi di oltre 30 anni situati in località Ornati. Il vino è di colore rubino profondo sviluppa profumi di mora, lampone ed è delicatamente speziato. Di struttura e ricco di materia è diretto e di bella personalità, il finale è lungo, fresco e finemente fruttato. Ottimo.

Il **Langhe Nebbiolo 2005** introduce la gamma dei Baroli, è un vino che “educa” il

consumatore sul nebbiolo, ci spiega Marco. Fine, delicato con una struttura non troppo invadente ma di buona personalità. Un buon nebbiolo prodotto con maestria, nel rispetto dell'obiettivo prefissato. Le uve sono vendemmiate in località Ornati.

Marco Parusso è un grande amante del nebbiolo, per questo è considerato uno dei più estrosi barolisti, riconoscimenti avvalorati dall'assaggio dei suoi Baroli di Monforte e Castiglione Falletto.

Degustiamo il **Barolo 2004**, il base non ancora commercializzato e frutto delle vigne giovani dei suoi crus principali. Per farci comprendere la sua teoria sulla resistenza all'ossidazione data dalle barriques ci fa assaggiare una bottiglia stappata 4 giorni prima. Il risultato? Un vino che presenta aromi molto fini, equilibrati e complessi; è morbido perfettamente levigato con un lungo finale di gran finezza. Un vino che non teme il tempo, attendiamolo in commercio.

Barolo Le Coste-Mosconi 2003 è l'unione dei vini prodotti con le uve vendemmiate da vecchi ceppi nei vigneti Le Coste e Mosconi frazioni di Monforte d'Alba. Si presenta in una veste granato luminoso e vivace, i profumi sono maturi e si esprimono con grande finezza con ricordi di arancio, sambuco per poi evolvere con sfumature di caffè, tabacco e note balsamiche di resina.

È mascolino e vibrante con una struttura tannica piuttosto rustica; il finale si profila di qualità, molto lungo e fresco. Un vino di personalità che secondo Parusso rappresenta con coerenza le caratteristiche territoriali. Veramente ottimo.

Il **Bussia 2003** è il vino che racchiude alla perfezione la filosofia di Marco Parusso. I vini provenienti da 3 vigne della Bussia sono vinificati separatamente e assemblati solo dopo la maturazione in barriques nuove. Bussia Soprana, le Munie e le Rocche sono prestigiose aree che in precedenza erano commercializzate con le singole denominazioni. Oggi la loro unione dà un vino di grande classe ed eleganza, una grande finezza d'aromi con un frutto perfettamente maturo, si susseguono sfumature di arancio, caramello e spezie orientali. Al gusto è armonioso, vellutato, il tutto integrato alla perfezione in un'equilibrata struttura; il finale è interminabile e in continua evoluzione, da seguire nell'arco dei prossimi 10-15 anni. Veramente grande.

Il tempo che si passa con Marco non è mai perso, anzi sono incontri sempre molto istruttivi, ma se pensi di avere qualche certezza sul mondo del vino inevitabilmente al termine della visita ti assalgono mille dubbi e ne esci quasi stordito.