

L'ASSO OLTRE LA MANICA

"Traditi dalla tradizione? Magari no, ma..."

Qualche giorno fa il mio amico Andrea Sturniolo mi ha posto sotto gli occhi un suo articolo, frutto dell'incontro con quel grande produttore (i cui vini personalmente non mi fanno impazzire, ma questo conta nulla) che è Marco Parusso. Ho chiesto ad Andrea la possibilità di pubblicarlo on line, e lui mi ha accontentato. Buona lettura.

Scrivere di vino è una professione appassionante, sotto più punti di vista. Uno degli aspetti che più mi intriga di questo mestiere, è il tentare di capire il "lato intellettuale" di una bottiglia di vino, ed il confrontarsi con esso. E' un mestiere in cui ci si arrabatta fra pochissime certezze, ed in cui si muovono passi come su di un campo minato: attenti a non bere qualsiasi panzana, a non posare il piede su un argomento su cui magari un enologo ti può confutare a mani basse, o su un aspetto di una vicenda che non si conosce quanto invece si dovrebbe se lo si menziona. Si ha a che fare con la natura (almeno si spera!) e si tenta di interpretare le sue infinite vie. Piano piano ci si forma un'opinione, con l'esperienza si può pensare di comprendere un qualcosa, ci si inserisce (anche involontariamente) in una corrente di pensiero o si finisce per crearne una propria, più o meno in buona fede (dipende dal singolo). Tutto finché un giorno, confrontandosi per l'ennesima volta, sorge un dubbio, e i dubbi in questo campo sono sempre legittimi. Avremo compreso davvero? Avremo travisato qualcosa? A quel punto si è ad un bivio: si può tenere un piede su una strada ed uno in un'altra, ma solo per uno o due passi, poi bisognerà scegliere ed avere il coraggio (se necessario) di cambiare.

Questa introduzione per accennare ad un incontro che potrebbe avermi cambiato, non lo so ancora: al momento sono al primo o al secondo di quei passi fatti tenendo un piede in una strada e uno in un'altra.

Sono stato a trovare Marco Parusso a Monforte d'Alba. Marco lo conosco da tempo ma non ero mai riuscito ad andare a trovarlo. Ci siamo incontrati molte volte: alle manifestazioni canoniche ma anche al di fuori di queste. Mi è sempre stato simpatico (pur avendo opinioni differenti dalle mie) perché Marco è uno che pensa moltissimo a quello che fa, si pone delle domande e le risposte le vuole sapere davvero, anche se non gli piacciono. Ricordo ancora una discussione avuta nel 2003, durante un pranzo al ristorante, sul colore dei vini: lui sosteneva che oggi si può riuscire a far sì che Barbera e Nebbiolo abbiano lo stesso colore e dunque è giusto farlo. Io argomentai che oggi si può anche riuscire a clonare degli esseri umani, ma non per questo è giusto farlo. Non trovammo la quadra e lasciammo perdere, ognuno rimanendo sulle proprie posizioni.

Con questa premessa avevo una certa idea di come sarebbe andata la giornata, ma non tutto è andato come mi aspettavo. Innanzitutto la degustazione. Durante l'ultimo Merano, Marco mi disse: "Devi venirmi a trovare: ti preparerò una degustazione che ti farà capire molte cose, ma fammi sapere quando vieni giù, perché ho bisogno di un mesetto per mettere insieme la batteria". Ovviamente accettai: appuntamento per domenica 24 febbraio a casa sua.

Quel giorno, nonostante una nebbia da primato mondiale, riesco a guidare da Torino a Monforte e mi presento come da programma. Marco aveva preparato per me due batterie del suo Barolo Bussia, di due diverse annate: 2003 e 2004. Per ognuna delle due annate aveva stappato cinque bottiglie, in giorni diversi. Ognuna di queste bottiglie era stata svuotata fino al livello inferiore della spalla, ritappata con il suo stesso sughero e lasciata in cantina a 15°C. Le prime due bottiglie erano state stappate il 5 febbraio, le

ultime due la mattina del 24. Non avevo mai fatto una degustazione di questo tipo (stesso vino, della stessa annata, aperto in giorni diversi): non mi era mai nemmeno venuto in mente, e anche se lo avesse fatto credo che ci avrei rinunciato per motivi economici. Occasione quasi unica dunque. I 2003 ed i 2004 si comportano in maniera differente: cominciando a degustare dai vini aperti il 5 febbraio, nei 2004 si notava un cambiamento molto lineare del vino spostandosi verso quelli aperti più di recente. Nei 2003 invece, c'era un forte cambiamento fra il vino stappato il 5 febbraio e quello successivo, stappato il 10 febbraio, poi da questo l'andamento diventava più lineare spostandosi verso quello stappato il 24 febbraio. La cosa notevole è che tutti i vini erano ancora bevibili. I due "5/2" certamente mostravano qualche segno di stanchezza in più, con un frutto un po' più mellifluido rispetto agli altri, ma niente di tragico. Mi sono sorpreso a preferire di molto il vino stappato una decina di giorni prima...Specie perché prodotto da Marco, generalmente ritenuto un "modernista", ed i vini dei modernisti (si dice in giro) sono da stappare e bere subito.

Più che modernista io definirei Marco un produttore "mentalmente aperto". Mi ha mostrato una vecchia foto nella quale era raffigurata tutta la famiglia Parusso, con il suo bisnonno, suo nonno e suo papà ancora bambino, e da lì è partito un discorso interessantissimo. "Dei tre nella foto, quello più illuminato era sicuramente il mio bisnonno, e questo non perché mio nonno e mio padre fossero scemi, ma perché poverini hanno vissuto in periodi di merda: la grande guerra uno e la seconda guerra mondiale l'altro. Periodi di privazione, che ti cambiano e cambiano il tuo modo di lavorare. Per questo secondo me è sbagliato pensare alla tradizione come ad una certa maniera di lavorare, perché la tradizione è strettamente legata al periodo in cui uno vive, con la tecnologia che uno ha a disposizione ma anche con i problemi che uno deve affrontare. Sono sicuro che se mio bisnonno avesse avuto i rotofermentatori a disposizione li avrebbe usati!" E ancora "lo capisco e stimo quei produttori di una certa età che continuano a fare il vino come lo hanno imparato a fare da bambini. Quello che non capisco sono i produttori 30/40enni che continuano a farlo così "perché-lo-faceva-così-mio-nonno", senza farsi nessuna domanda!"

Marco non vive di dogmi, si scalda, è un fiume in piena ed è un piacere starlo ad ascoltare perché si sente che crede in quello che dice, e perché quello che dice è frutto di un ragionamento profondo, anche se non rispecchia necessariamente quello che penso io. Usa spesso il paragone fra la vita e la vite, saltando dall'una all'altra e tentando di applicare gli stessi concetti.

"Quando un bambino nasce subisce uno choc per il cambio violento della situazione in cui si trova, allo stesso modo va per l'uva: appena raccolta e staccata dalla pianta subisce uno choc e non è al meglio di sé. Invece lasciandola uno o due giorni a temperatura controllata si rilassa: bisogna darle il tempo di superare lo choc. E guarda che se cerchi quello che ti ho appena detto sui libri non lo trovi da nessuna parte, anzi, i libri ti diranno il contrario, ma questo è qualcosa che io ho capito osservando attentamente". Gli dico che anche un pesce pescato è migliore se gli si fa superare il rigor mortis: fresco sì, ma non troppo. "Ecco vedi? È vero, e vale anche per la carne. Una volta c'era addirittura la frollatura sottopelle, che oggi purtroppo nessuno può più fare..."

Marco parla a ruota libera, toccando argomenti che a turno sembrano essere esposti dal più "tradizionale" dei produttori (l'importanza del contatto con l'ossigeno in quanto stabilizzatore naturale, l'uso di lieviti indigeni, il vino visto come alimento) e dal più intransigente fra gli innovatori (la temperatura controllatissima in fermentazione, il legno piccolo). Il "lasciare che la natura venga fuori" non è necessariamente il suo mantra, che invece potrebbe essere: "lasciare che il buono della natura venga fuori". "Se un'annata mi da uve che darebbero un vino eccessivamente acido, sarebbe un errore farlo venire eccessivamente acido. Due mesi fa è nata mia figlia Anna, che ha un piccolo difetto al palato: che

faccio, glielo lascio perché glielo ha dato la natura?" Sostengo che c'è un sottile confine fra "caratteristica" e "difetto", e lui concorda con me: una palatoschisi è un difetto da rettificare, un neo particolare o un leggero strabismo di venire no, ma capisco lo stesso benissimo il suo punto di vista. Parliamo anche del confine fra profumo e odore: dove finisce l'uno e comincia l'altro? Esiste una linea di confine oggettiva o questo valico dipende esclusivamente dalle esperienze personali e dalla formazione del gusto di ciascuno? Lui dice che ha imparato dalla spontaneità di suo figlio (che oggi ha 7 anni) a non confondere l'uno con l'altro, ma io credo che esistano anche dei profumi "non immediati", per apprezzare i quali è necessaria una certa formazione culturale (il tartufo, il pesce stocco, il frutto durian, i gamberetti secchi usati nella cucina cinese...).

Non credo che esista una linea di confine oggettiva, ma che esista una soglia entro la quale la stragrande maggioranza degli annusatori sentirebbe ancora un profumo piuttosto che un odore. Oltre questa soglia ci sarebbe solo una minoranza che "finalmente" sente ciò che vorrebbe sentire. Se poi questa minoranza "fa opinione", allora ci sarebbero molte pecore che si illudono di sentire il più soave dei profumi. So che purtroppo questo è vero. Quanto detto sopra è il motivo per il quale i vini di Marco sono vini che voglio assaggiare anno dopo anno: anche se a volte non rispecchiano il mio ideale, sono vini fatti da uno che ci crede davvero, che ha da dire qualcosa e che è sempre pronto a dire "mea culpa" e a cambiare rotta se avesse le prove di un suo errore. Lo ha già fatto in passato, e qualora ce ne fosse motivo è pronto a rifarlo. I più diranno "e chi non lo farebbe?", poi però nella realtà sono molto pochi quelli alla ricerca dei propri errori.

Andrea Sturniolo