

(UNO SPIRITO LIBERO)

La rivoluzione parte da Monforte d'Alba

di *Andrea Battilani*

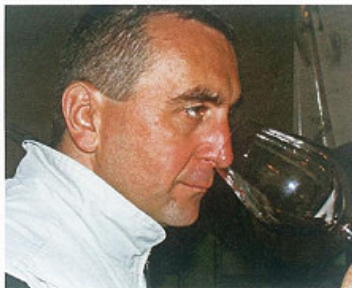
C'è qualcuno che lo accusa di fare un Barolo atipico. Ma il vino di Marco Parusso racchiude in sé l'essenza di questo terroir unico

SPIRITO di VINO

57



Fine anni 90, l'azienda Parusso (condotta da Marco e Tiziana), vive un momento felice: è nel gruppo delle migliori a godersi il successo che un susseguirsi straordinario di grandi annate porta il Barolo a protagonista assoluto dell'enologia mondiale. I vini piacciono agli appassionati e raccolgono il consenso della critica, cosa chiedere di meglio? Tuttavia, c'è un dettaglio che in altri casi, in altre situazioni potrebbe apparire trascurabile: questi vini, pur buoni, non soddisfano appieno chi li produce, in primis Marco Parusso, che guarda oltre, a una filosofia e a un'idea diverse. Questi vini rischiano, infatti, di rimanere intrappolati nel vorticoso intreccio fra tradizione e modernità verso cui sembra essere approdato il lungo, estenuante, dibattito che ha avvolto il Barolo in questi anni. Marco non vi si riconosce, rifugge le discussioni di forma, vuole ridare centralità al vino, recuperarne l'essenza primordiale di alimento complementare al cibo ed esaltarne al tempo stesso l'aspetto più edonistico, che è anche quello più contemporaneo, di fonte di piacere. È l'inizio di un cammino a ritroso che si preannuncia come un'impresa ardua. In particolare con il Barolo Vigna Munie, che segna una vera e propria svolta nella produzione dell'azienda che, come era facile immaginare, non viene capita. Troppo setoso, troppo fruttato, troppo bevibile per un Barolo; dove sono il tannino, l'alcol, la struttura, la potenza?



Ha molto ben chiara la sua idea di vino

I clienti chiamano quasi allarmati e per uno tanto sicuro e convinto delle proprie scelte quanto poco avvezzo alla diplomazia è un vero tormento. Il vigneron di Monforte d'Alba non può sottrarsi, prova a spiegare il suo Barolo, anche se l'istinto lo porterebbe a tagliar corto. Difficile è, infatti, il confronto con chi presta più attenzione alla ricetta che al suo risultato. Questa è una delle distorsioni del fenomeno vino: l'interesse, il desiderio di approfondimento sono cresciuti al punto che ormai è tutto un preoccuparsi di grappoli per pianta, quintali di uva ed ettolitri di vino per

ettaro, giorni di fermentazione, lieviti selezionati o indigeni, percentuale di legno nuovo eccetera, eccetera a discapito di quello che si trova nel bicchiere, che passa in secondo piano. L'incomprensione genera diffidenza e questa si spinge talvolta fino a esiliare, dal punto di vista gustativo, i vini di Parusso al di fuori della denominazione, a emblema di una pericolosa nuova avanguardia. Un'idiozia, a cui per fortuna qualcuno non crede, trovandosi attratto da un Barolo finalmente equilibrato, armonico, digeribile e bevibile. Insistiamo su quest'ultimo aspetto perché di Barolo si parla tanto, ma purtroppo non se ne beve ancora in egual misura. Marco ci crede e prosegue nel suo percorso animato più da interrogativi propri sul come ancora migliorare e progredire piuttosto che da quelli altrui. Un percorso incentrato su due momenti fondamentali, la maturità dell'uva e l'affinamento sulle fecce combinato all'uso prevalente di legni nuovi. Per fare un buon vino non basta l'uva, ci vuole l'uva matura, che Marco ricerca attraverso le basse rese e l'attesa del momento ottimale per la vendemmia, anche a rischio di pregiudicare il raccolto, perché ogni giorno che passa, magari mentre gli altri produttori sono già all'opera, significa aumentare le probabilità dell'arrivo del maltempo. Dall'uva al vino che rimane per un lungo periodo a contatto con le proprie fecce arricchendosi di sostanza e aromi: un processo di naturale autoalimentazione

In alto, a sinistra, l'ingresso dell'azienda Parusso Armano a Bussia, territorio d'elezione del Barolo. A condurla oggi sono i figli di Armando, Tiziana e Marco (qui sopra). Il Barolo Vigna Munie, fortemente voluto da Marco, ha segnato una svolta nella produzione dell'azienda che non tutti hanno capito, ma che ha dato origine a un vino equilibrato, armonico, digeribile.



che per svolgersi nelle migliori condizioni deve essere modulato dall'azione dell'ossigeno; allora il contenitore ideale per ospitarlo diventano le harrique, in particolare quelle nuove. Nel loro utilizzo, dopo una laboriosa sperimentazione, Marco ha raggiunto un livello magistrale che ha pochi eguali nel nostro Paese, fornendo la dimostrazione conclusiva che il matrimonio Barolo e legno nuovo non solo è possibile ma, proprio come accade per tutti i più grandi vini del mondo, può, se ben gestito, essere migliorativo.

Barolo, quindi, perché se sei a Monforte d'Alba e coltivi Nebbiolo in località Bussia, applicare queste regole vuol dire non solo fare un grande vino, ma fare un grande Barolo e un territorio nel suo significato più alto. Se ci pensate è semplice: quanto più l'uva rimane a maturare sulla pianta (e, quindi, a contatto con la terra) tanto più ne assorbe i caratteri; quanto più dell'uva (fece fini compresse) va nel vino, tanto più quest'ultimo esprime il territorio di provenienza. Naturalmente non c'è solo questo, c'è un processo ricco di mille attenzioni e sfumature, ma vogliamo essere coerenti con la filosofia di questo produttore e non ci soffermiamo oltre, perché il processo può, anzi deve, essere modificato per adattarsi ai caratteri naturali di ciascuna annata. L'importante è che rimanga fermo l'obiettivo. A noi questo approccio piace molto: già avere un'idea di vino è tutt'altro che scontato (in

molti casi ciò non accade, lo si capisce dai tanti che ancora producono tre cru di Barolo in tre modi diversi invocando irrilevanti differenze tra vigneti) e poi ci piacciono i risultati. Su questo fronte il 2001 fa segnare nuovi progressi e un'importante novità: cambiano i contenuti e cambia il contenitore perché i tre cru Rocche, Munie e Bussia Sottana, fino ad allora imbottigliati a parte, sono assemblati per dare vita al nuovo Barolo Bussia, inevitabile tributo alla zona di provenienza, tra le più importanti di tutto il territorio del Barolo. Grande annata e grande vino, diverso rispetto al 2000, ma sempre di straordinaria definizione e purezza e giovane in quanto dinamico ed energetico e non perché, come si sente dire, ricco di un tannino ruvido e spigoloso.

Con il 2002 si esaurisce la serie delle annate favorevoli, ma anche questa è importante ed emblematica di una filosofia di produzione: l'azienda infatti decide di non uscire con il Barolo, ma di declassarlo a Nebbiolo. Un Nebbiolo di una piacevolezza e godibilità senza precedenti che lo fanno preferire ai tanti Barolo che in questo sfortunato millesimo sarebbe stato meglio non fossero usciti. Alle piogge del 2002 segue la canicola del 2003 feroce al punto da impedire alla vite di portare a maturazione l'uva. La decisione cruciale è vendemmiare un'uva «cotta», ma in realtà non matura, o aspettare ancora. Marco aspetta e ha ragione: arrivano giornate più tempe-

rate e la vigna riprende il suo corso, riequilibrando le uve che finalmente maturano. I vini 2003 superano di slancio i limiti di quest'annata dalle condizioni estreme a partire dal Marioldino che, grazie all'esposizione ovest del vigneto in Castiglione Falletto, sembra addirittura beneficiarne presentandosi completo e complesso come mai in precedenza. Esordio alla grande, poi, per il nuovo arrivato Barolo Le Coste-Mosconi che esprime i caratteri terrosi e maschi di questa zona con inusuale raffinatezza creando un mix davvero irresistibile di vigore e suadanza, vera quintessenza del Nebbiolo di Monforte. Quanto al Bussia, siamo di fronte a una perfetta quanto personale rappresentazione dell'ineguagliabile armonia ed eleganza tipiche di questa zona. Il livello è alto, ma con i 2004, millesimo come meglio non si potrebbe immaginare, si sale ancora e si toccano nuovi vertici: tutti i vini risultano perfettamente riusciti, è la consacrazione di uno stile personale e maturo, la definitiva affermazione di un gusto né nuovo né vecchio, solo contemporaneo. Volutamente non ci soffermiamo e chiudiamo invitandovi a berli come si beve un vino, anzi un grande vino. Anzi, come si beve un Barolo. 🍷

Azienda vitivinicola Parusso Armando

Loc. Bussia 55, 12065 Monforte d'Alba (Cn)
Tel. 0173.78257 - fax 0173.787276.
info@parusso.com - www.parussovini.com

Nel percorso verso il continuo miglioramento del suo vino, Marco Parusso (in alto, durante la vendemmia) procede seguendo due criteri base: il giusto livello di maturità dell'uva (perseguita anche a costo di grandi rischi) e l'affinamento sulle fece combinato all'uso di barrique nuove. I suoi risultati dimostrano che il legno nuovo non è un'eresia per il Barolo.