

Cantina > Produttori

Cucina

News  
Produttori

Cantina

Gusto



## Marco Parusso

di Roberto Spera

Quello che sa trasmettere Marco Parusso è la passione; la passione per un lavoro ben fatto e per un prodotto fantastico: il vino. La sua è una storia fortemente legata al territorio di Langa, un carattere plasmato secondo una filosofia contadina di cui ha trattenuto gli aspetti più nobili e ne ha fatto la base del suo stile di vita e di lavoro, costruendo sopra un mondo di creatività e di attenzione alla qualità che ritroviamo in splendida sintesi nel bicchiere, quando assaggiamo i suoi vini. La sua è una educazione legata al rispetto di tutto quello che lo circonda, ambiente e persone. Questi sono valori che oggi sembrano rarefatti, sono in lui fortemente radicati e ne fanno una persona piacevole con la quale viene subito voglia di stringere amicizia. Sentire la sua storia è come ripercorrere la storia di questo bellissimo territorio piemontese.

"Ho imparato dai miei colleghi che rappresentano la nuova generazione del vino. Possiamo dire che i primissimi sono proprio qua in Piemonte dagli Altare, ai Clerico, agli Scavino, ai Fantino e altri. Questa avventura è cominciata a fine anni Settanta, hanno iniziato a trasformare la vigna, hanno iniziato a girare il mondo, ponendo una particolare attenzione verso la Borgogna, quindi la realtà più antica di piccoli produttori, di piccoli produttori contadini. La Borgogna è stata per me e penso per tanti altri miei colleghi della zona, sicuramente un'ispirazione e un modello importantissimo che tutt'ora continuo a seguire in tanti aspetti, pur adattandolo al mio territorio, ai miei vitigni, alla mia filosofia di lavoro."

Qual è questa filosofia?

"Non aver paura di lavorare, quindi fare sempre il meglio che si può in assoluto. Quando impari a lavorare capisci che fondamentalmente c'è un solo modo di farlo, cioè con dedizione, con passione. Questo me lo ha insegnato mio padre".

Una dedizione e una passione che tu riversi già nell'allevamento della vigna.

"Sì, la mia ricerca dell'equilibrio naturale che parte ovviamente dalla vigna è sicuramente un'esasperazione, un po' un'utopia perché sicuramente con la natura un equilibrio vero e proprio non si riuscirà mai ad ottenere perché vince sempre la natura. Ci siamo resi conto che purtroppo negli anni passati c'era stata una tendenza al disequilibrio, cioè allo standardizzare il lavoro in vigna. Veniva pagata solo la produzione e non la qualità del prodotto. Questo ha spinto a incrementare l'uso di prodotti chimici, un uso irrazionale dei trattamenti, per limitare il lavoro e aumentare le rese."

Hai cercato allora di capire il territorio interpretandone la natura e le diversità.

"E' proprio così. Mi dicevo, fai attenzione qua la vigna va lavorata così perché so che qua è una zona magra, di fianco va lavorata in un altro modo e così via. Il risultato secondo me importante è che pian piano nel bicchiere si possa trovare sempre di più il territorio, il vitigno e poi ovviamente questa magia dell'equilibrio. Poi la fortuna, il destino vuole che io sia nato in questa zona della Langa dove c'è un territorio fine, elegante, terra bianca, è una zona intermedia, una zona molto riparata che dà dei vini che sono ricchissimi di tutto, ma con grande eleganza, una zona che dà dei vini che hanno un mucchio di profumi, ma mai invadenti, sempre molto fini. Dei vini che hanno delle strutture ricchissime di tannini, ma tannini molto dolci, molto setosi."

Una grande bevibilità e una grande eleganza

"Sì, ma ti dico di più, senti l'emozione di bere un "liquido" che racconta una storia, la storia di questo territorio. Se ti porto in vigna e tu tocchi la terra, tu senti la stessa consistenza dei miei vini in bocca, della finezza dei profumi che hanno, dello stesso colore che non è mai un colore carico, è un colore sempre tenue, come quello di questa terra. Ed è secondo me il massimo."

Torniamo al tuo inizio.

"Il mio vino-scuola, il primo vino che io ho fatto è stato un Sauvignon. Il '91 è stato il primo anno che ho fatto questo vino. E' stato l'anno nel quale è mancato il mio papà, quindi ovviamente mi sono trovato ad affrontare una serie di cose, a riorganizzare, a entrare ancora di più nell'aspetto viticolo perché prima era lui che mi indirizzava. L'apporto e l'influenza, a volte la persona matura che hai di fianco ti limita anche un po' perché ovviamente ha sempre più paura, è normale che uno più avanti negli anni abbia più paura e dice "non rischiamo troppo". Quindi dal '91 in poi ho dovuto totalmente riaggiustare tutta la mia impostazione e soprattutto affrontare una cosa totalmente nuova e mi sono dovuto quindi quasi reinventare. Poi il fatto di fare un vino, di allevare un vitigno, di interpretare un vitigno che non aveva assolutamente storia. Né storia legata alla zona, al luogo, a qualche altro produttore, ma né storia mia perché oltretutto quello fu il primo anno che io ero proprio all'anno zero quasi. Questo vino è quello che mi ha dato il "la" per esprimermi, per fare delle cose, quindi applicare delle cose che io avevo visto in giro, in Borgogna, in altre zone del mondo. Ho iniziato a fare le cose a modo mio, cioè interpretare un Sauvignon in Langa sperimentando i diversi tipi di contenitori, sperimentando diverse misure dei contenitori in legno, sperimentando diversi tipi di legno, sperimentando legni nuovi, legni usati, sperimentando il periodo, la permanenza in legno, sperimentando i lieviti. Questo nel corso degli anni, nel corso di questa lunga sperimentazione. E' un vino che mi ha sicuramente stimolato, nel senso di dire "ma il mio territorio sono sicuro che sia quello che mi hanno sempre descritto? Cioè che i gusti ed i profumi siano quelli che noi pensiamo, o possiamo avere degli altri gusti e degli altri profumi più intensi, più fini, più eleganti, più profondi che noi non conosciamo?" E questo bianco è quello che mi ha dato la curiosità a tutto questo.

Pian piano quando ho iniziato a capire che capivo sempre meno, ho iniziato ad applicare alcune di queste teorie sui rossi, a rischiare di applicare la stessa filosofia sui rossi, anche perché sui rossi era molto più pericoloso. Nel senso che c'era una tradizione, che era la tradizione e l'abitudine di lavorare sempre in un certo modo anche perché localmente tanti o tutti lavoravano in un certo modo. Fare il bastian contrario non era così facile, con un vino poi come il Barolo, un vino che ha una storia, rischi molto. L'annata 1999 è stata una grande annata ed oltretutto è stata una annata importante dal punto di vista delle critiche mondiali per quanto riguarda la nostra azienda, abbiamo avuto

una enormità di complimenti, è andata benissimo. I nostri vini nel '99 sono usciti benissimo sono pieni di recensioni. Anche l'annata '00 è andata bene però abbiamo avuto critiche non indifferenti. Ed uno una sera ad una degustazione mi dice "ma perché lei ha fatto questi cambiamenti grossi dal '99 al '00 ed oltretutto col fatto che con il '99 sembrava che fosse stata trovata la strada giusta, tutti l'hanno riconosciuto, ma perché ha deciso di cambiare?". Io dico "perché a me non interessa. Io voglio fare delle cose in cui credo, se intuisco che posso migliorarmi non mi interessa continuare a fare una cosa buona che però è già passata. E se in giro nel futuro posso trovare una cosa migliore, non mi interessa guardare troppo il mercato". Questo è un po' forse presuntuoso ed anche un po' forse sbagliato dal punto di vista commerciale perché ovviamente poi magari non è detto che il mercato ti capisca e dica "questo qua è voluto andare avanti", ma come mi è successo, perché lo sto toccando con mano, magari ti bastona un attimo perché dice "no questo qua invece sta andando indietro non avanti". Comunque vedremo la storia, vedremo se ho avuto ragione".

La tua strada di oggi è fare dei vini più integrali.

"Sì nella mia mente ho questo obiettivo di fare dei vini più integrali, un'uva più integrale possibile già in partenza. Quindi un'uva che di per sé conviva bene con la vigna e quindi avere una vigna più resistente, una vigna che si adatta di più, una vigna diciamo che abbia più anticorpi, una vigna che sia più forte di suo, quindi si adatti molto di più alle condizioni climatiche, quindi una vigna che noi dobbiamo capire sempre meglio. Di conseguenza avere un'uva che possiamo far maturare meglio per avere più di tutto, più consistenza. Ma non producendo troppo poco, perché producendo troppo poco la squilibri. Se io vendemmiò il Nebbiolo troppo presto, quando fa ancora troppo caldo di notte, sì che è un vino molto ricco, perché ne produco molto poco e quindi ho un vino molto concentrato. Però mancano alcune altre cose, perché sarebbe troppo facile lasciare due grappoli per fare un grande vino, sarebbe assolutamente troppo facile. L'evoluzione in bottiglia nel tempo ti fa capire che invece non è così, ma che tutto deriva da una maturazione ben fatta."

Dove cerchi di arrivare?

"Il massimo sarebbe riuscire a fare un Barolo di 13° che sia perfettamente maturo per equilibrio, tannino e acidità, questo è il massimo secondo me. Non fare un Barolo di 15° e poi non maturo, che è una cosa diversa ed è il problema che oggi c'è perché oggi abbiamo sul mercato un mucchio di vini che sono delle bombe, ma se tu le lasci nel bicchiere un'ora, due ore, 2 o 3 giorni, vedi che alla fine non sono maturi, crollano come niente. Crollano come niente perché non hanno il tempo di fondersi, di fare una tessitura come si deve, di diventare fini, chiamiamoli così. Sono grossi, ma poi come sono grossi, come esplodono in su esplodono in giù e quindi poi si spaccano come niente, questo secondo me."

Quindi è solo un fatto di maturazione?

"Anche, ma non solo. Bisogna avere delle piante in equilibrio per ottenere questo risultato. Nel 2003 ho vendemmiato molto tardi i miei rossi da invecchiamento, come un'annata normale, quindi a metà di ottobre, però penso di avere avuto nel 2003 una buona maturazione fenolica non dico massima, perché ci sono delle annate dove abbiamo avuto delle maturazioni fenoliche migliori, però è stata una buona maturazione fenolica. Se io avessi vendemmiato ad inizio settembre avrei avuto gli stessi alcol ed avrei avuto forse più colore, però il risultato vero lo vedremo poi in futuro."

Parli sempre di futuro, ma so che hai trovato il modo di anticiparlo facendo sperimentare a un tuo amico cosa significa il ciclo di vita di un vino.

"Sì, è vero. Io gli ho messo davanti 8-9 bottiglie di un mio vino. Ho aperto 15 giorni prima una bottiglia, ho tolto un bicchiere, l'ho ritappata, quindi è entrata una bella quantità di ossigeno ed a distanza di due o tre giorni ho aperto le altre bottiglie. Quindi gli ho versato in ogni bicchiere il vino delle singole bottiglie aperte in tempi diversi, per fargli vedere che il vino cambiava, che il vino non è una cosa morta, statica, è una cosa che cambia, che si muove e che deve muoversi, deve vivere e l'ossigeno è fondamentale per tutto questo. Alla fine lui non capiva bene e diceva "ma perché tu mi hai fatto questo?". "Io ti ho fatto questo perché il vino innanzitutto è uno dei prodotti naturali più antichi che abbiamo ed è una delle culture più antiche che l'uomo si è sempre portato dietro. E secondo me in un vino bisogna trovare queste cose, cioè bisogna trovare l'evoluzione e non il concetto che mi dice lui "ho bevuto un Barolo del '64 e mi ha fatto impazzire" a parte che io di queste cose non vengo mai matto nel senso che il più delle volte sono stato deluso. Allora io gli ho detto "ma guarda che tu per vedere l'evoluzione di un vino non hai bisogno di aspettare 40-50 anni perché l'evoluzione di un vino viene mediante ossigeno ed è l'ossigeno che lo fa maturare. Allora se tu questa cosa la forzi tu puoi capire benissimo l'evoluzione di un prodotto" e quindi chi ti dice "ah questo qua è un vino da lungo invecchiamento, adesso è duro, difficile, ma fra 30-40 anni sarà una cosa pazzesca". Tu digli di sì e poi te ne compri 3 bottiglie, vai a casa, ne apri una e la lasci lì 20 giorni e poi vedi cosa succede. Se questa cosa diventa veramente fenomenale come dice lui, oppure se diventa una cosa imbevibile. Questo vuol dire che davanti ad un vino ci devi stare delle ore, questo è sicuro. E' ovvio che bisogna mettersi lì con pazienza, prendi almeno 6 bottiglie, inizi a prepararatele o te le fai preparare da qualcuno e poi dopo un giorno ti metti lì e te le assaggi con calma. Perché impari tanto, impari l'evoluzione che è una cosa fondamentale."

Quindi quando ti metti di fronte a un bicchiere di vino quello che cerchi è molto più profondo

"Voglio vedere tutta la vita in un bicchiere, voglio capire se il vino arriva da piante vecchie, profonde, che hanno una maturazione molto lenta, e da un'annata buona. Io voglio trovare tutte queste cose, voglio provare questo vino che sta nel bicchiere, voglio vederlo proprio sbocciare, che nasca, che cresca, che viva e poi dopo tanto che inizi a decadere e poi a morire. Assistere al cambiamento di tutta una serie di sapori e di profumi, che sono infiniti."

Cosa cerchi dei tuoi vini?

"Oggi nei miei vini io cerco integrità, vita ed equilibrio assoluto".

**Az.Vit.Parusso Flli**  
**Loc. Bussia, 55**  
**12065 Monforte d'Alba (Cn)**  
**Tel +39 0173.78257**  
**Fax +39 0173.787276**

**LA PRODUZIONE**

BAROLO DOCG BUSSIA VIGNA ROCCHES

Derivazione Uve tipo Nebbiolo, Comune Monforte d'Alba "Vigneto Rocche"

Quota Altimetrica 350 mt.

Esposizione Sud Sud-Est

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature e dei tempi di macerazione

Maturazione In piccole botti per 24 mesi

Affinamento In bottiglia per 8 mesi

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, quasi granato; profumo intenso, ricco con note di mora e frutta nera; sapore armonico, elegante, ricco di tannini nobili, bellissima complessità nell' invecchiamento.

Gradazione alcolica 13,5 % - 14,5 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi

Confezioni 0,750 - 1,500 - 3,000 lt

#### BAROLO DOCG BUSSIA VIGNA MUNIE

Derivazione Uve tipo Nebbiolo, Comune Monforte d'Alba "Vigneto Munie"

Quota Altimetrica 300 mt.

Esposizione Sud Sud-Ovest

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature e dei tempi di macerazione.

Maturazione In piccole botti per 24 mesi.

Affinamento In bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino granata profondo; profumo ricco ampio continuo fruttato, con un tocco di fragola, rosa canina e di spezia tutto in finezza intenso e setoso con finale lungo e armonico.

Gradazione alcolica 13,5 % - 14,5 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati e formaggi.

Confezioni 0,750 - 1,500 lt

#### BAROLO DOCG BUSSIA VIGNA FIURIN

Derivazione Uve tipo Nebbiolo, Comune Monforte d'Alba "Vigneto Fiurin"

Quota Altimetrica 300 mt.

Esposizione Sud - Ovest (Primo anno produzione 1998)

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature e dei tempi di macerazione.

Maturazione In piccole botti per 24 mesi.

Affinamento In bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, quasi granato; profumo di mirtillo, fruttato intenso nella sua gioventù. Sapore completo, austero, armonico.

Gradazione alcolica 13,5 % - 14,5 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi.

Confezioni 0,750 - 1,500 lt

#### BAROLO DOCG MARIONDINO

Derivazione Uve tipo Nebbiolo, Comune Castiglione Falletto loc."Mariondino"

Quota Altimetrica 280 mt.

Esposizione Ovest

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature.

Maturazione In piccole botti per 24 mesi.

Affinamento In bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore brillante, rosso rubino quasi granato; profumi eleganti e fini di frutta rossa e di spezia; sapore armonico netto suadente.

Gradazione alcolica 13,5 % - 14,5 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati e formaggi.

Confezioni 0,750 lt

#### BAROLO DOCG PICCOLE VIGNE

Derivazione Uve tipo Nebbiolo, da piccoli vigneti nei Comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto.

Quota Altimetrica 250 / 500 mt.

Esposizione Sud Sud-Est

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature e dei tempi di macerazione.

Maturazione In piccole botti per 24 mesi.

Affinamento In bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino quasi granato; profumo ricco ampio continuo, floreale sapore armonico netto suadente.

Gradazione alcolica 13,5 % - 14 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi.

Confezioni 0,750 - 0,375 lt

#### BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Derivazione Uve tipo Barbera, da un vecchio vigneto(50 anni) nel Comune di Monforte d'Alba.

Quota Altimetrica 450 mt.

Esposizione Sud (primo anno vinificazione 1999)

Vinificazione A contatto con le bucce con accurato controllo delle temperature e dei tempi di macerazione.

Maturazione In piccole botti per 15 - 18 mesi.

Affinamento In bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso porpora intenso, profumo pieno, vigoroso, di mora lampone; sapore corposo ricco vellutato.

Gradazione alcolica 14 % - 15 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Primi piatti, formaggi, carni rosse.

Confezioni 0,750 - 1,500 lt

#### LANGHE BIANCO DOC BRICCO ROVELLA

Derivazione Uve tipo Sauvignon, da vigneti del Comune di Castiglione Falletto e Monforte d'Alba.

Quota Altimetrica 350 mt

Esposizione

Vinificazione Dopo una pressatura soffice il vino va direttamente in piccole botti sempre nuove.

Maturazione Svolge la fermentazione alcolica e manolattica sempre a contatto con i suoi lieviti.

Affinamento In legno per 9 mesi

Caratteristiche organolettiche Colore brillante, giallo paglierino intenso; profumo intenso, di ribes bianca, aromatico; sapore caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto.

Gradazione alcolica 13 % - 13,5 %  
Temperatura servizio 12°C  
Abbinamenti Formaggi, piatti di pesce saporiti aragosta salmone e pesce di scoglio.  
Confezioni 0,750 - 0,375 lt

#### LANGHE ROSSO DOC BRICCO ROVELLA

Derivazione Assemblaggio di vini prodotti con uva Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon.  
Quota Altimetrica 350 mt.  
Vinificazione Con moderne tecnologie, accurato controllo di temperatura, elevata capacità di estrazione.  
Maturazione Il vino Nebbiolo, il Cabernet S., e il Barbera vengono affinati separatamente.  
Affinamento In piccole botti per 15 / 18 mesi. Assemblaggio: 60% Nebbiolo, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon.  
Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, profumo fitto ed elegante; sapore robusto speziato, rotondo. Matrimonio interessante tra varietà che si completano bene.  
Gradazione alcolica 14 % - 15 %  
Temperatura servizio 17°C  
Abbinamenti Arrosti, pollame nobile, cacciagione, e selvaggina.  
Confezioni 0,375 - 0,750 - 1.500 lt

#### BARBERA D'ALBA DOC ORNATI

Derivazione Uve Barbera prodotte nei vari vigneti situati nel Comune di Monforte d'Alba.  
Quota Altimetrica 350 / 500 mt.  
Esposizione Sud  
Vinificazione Con moderne tecnologie, accurato controllo delle temperature per equilibrate estrazioni.  
Maturazione In piccole botti per 9 mesi.  
Affinamento  
Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati; profumo fruttato vigoroso continuo; sapore equilibrato di lampone e frutti di bosco, piacevole sapido.  
Gradazione alcolica 13 % - 13,5 %  
Temperatura servizio 16°C  
Abbinamenti Carni rosse e bianche, pollame, formaggi, piatti semplici, primi piatti.  
Confezioni 0,750 lt

#### DOLCETTO D'ALBA DOC PIANI NOCE

Derivazione Uve tipo Dolcetto da vari vigneti nel Comune di Monforte d'Alba.  
Quota Altimetrica 350 / 500 mt.  
Esposizione Sud  
Vinificazione Con moderne tecnologie, con accurato controllo delle temperature per consentire equilibrate estrazioni.  
Maturazione In piccole botti per 4 - 6 mesi.  
Affinamento  
Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo di viola, di frutta rossa, sentori vinosi; sapore ampio, persistente, fresco, facendo trapelare a tratti una possente vitalità.  
Gradazione alcolica 12,5 % - 13 %  
Temperatura servizio 16°C  
Abbinamenti Antipasti, salumi, pollame, primi piatti, adatto ad un consumo quotidiano.  
Confezioni 0,750 lt

## NEBBIOLO LANGHE

Derivazione Uve tipo Nebbiolo prodotte nei vigneti loc.Ornati, e Mosconi in Monforte d'Alba.

Quota Altimetrica 350 /500 mt.

Esposizione Sud

Vinificazione Con moderne tecnologie, accurato controllo delle temperature per un' elevata capacità di estrazione.

Maturazione In piccole botti per 12 - 15 mesi.

Affinamento In bottiglia per alcuni mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore brillante, rosso rubino; profumo intenso, ampio floreale; sapore caldo, sapido vellutato.

Gradazione alcolica 13 % - 14 %

Temperatura servizio 17°C

Abbinamenti Antipasti caldi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame.

Confezioni 0,750 lt

## LANGHE BIANCO

Derivazione Uve tipo Sauvignon, da vigneti del Comune di Castiglione Falletto e Monforte d'Alba.

Quota Altimetrica 350 mt.

Esposizione Sud

Vinificazione Pressatura soffice.

Maturazione Imbottigliato in Febbraio viene consegnato in Aprile, è un vino di pronta beva.

Affinamento Per 6 mesi in vasca di acciaio.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino; profumo fresco di frutti esotici; sapore fragrante vivace fruttato di buona persistenza aromatica.

Gradazione alcolica 12,5 % - 13 %

Temperatura servizio 8°C

Abbinamenti Come aperitivo, con antipasti freddi e piatti di pesce gustosi.

Confezioni 0,750 lt