

la bottiglia
di PAOLA MURA

LE NOBILI ORIGINI
DI UNA SIGNORA
BARBERA



BARBERA ORNATI 2011
PARUSSO
MONFORTE D'ALBA
(CUNEO)

Le Coste, Bussia, Villero, Mariondino: per gli appassionati i nomi di questi appezzamenti evocano il Barolo, e i Parusso sono barolisti da quattro generazioni, pur imbottigliando solo dal 1971. Dal 1985 sono al timone Marco, uscito dalla scuola enologica di Alba, e sua sorella Tiziana. Grande sperimentatore, Marco è convinto che il lavoro più importante sia in vigna, perché in cantina è l'uva che fa la differenza. I terreni di proprietà, tra Monforte e Castiglione Falletto, sui 350-400 metri, sono già un buon punto di partenza. Non delle diverse bottiglie di Barolo, molto interessanti nelle interpretazioni dei crus, parliamo però oggi, ma di Barbera. La bottiglia-base (esiste anche una versione Riserva) nasce in zona Ornati. La vinificazione prevede macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e senza solfiti, maturazione parte in barrique usata parte in acciaio. Una signora Barbera, o una Barbera signora, nel senso di raffinata, signorile: accattivante per il bouquet di frutti neri, elegante al palato, piena ma non ridondante, armonica, equilibrata. Ad Alba (Cuneo) da Fracchia e Berchialla, a Roma da Eataly sui 12-13 euro.

IL VENERDI DI REPUBBLICA