



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Parusso si degusta al buio



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 novembre 2024

Degustazione alla cieca, ovvero degustare un vino senza conoscerne l'etichetta, il produttore e magari anche il vitigno o l'annata. È una tecnica spesso utilizzata per le degustazioni tecniche destinate alla realizzazione di Guide o per assegnare i punteggi nei Concorsi enologici. Serve, sostanzialmente, per lasciare libero il degustatore di valutare il vino senza elementi che possano, positivamente o negativamente influenzare il suo giudizio. Si degusta quello che si ha nel calice senza condizionamenti preventivi. Le Guide di Vinodabere sono tutte realizzate attraverso degustazione alla cieca (e su questo il direttore Maurizio Valeriani non transige).

Come nelle degustazioni a bottiglia scoperta si usano tutti e quattro i sensi normalmente coinvolti, ovvero la vista, l'odorato, il gusto e il tatto. Si procede a verificare il colore del vino e la sua bellezza, si annusano i profumi e la loro raffinatezza, si assaggia percependone il gusto e le sensazioni tattili del vino. Solo che, rispetto ad una degustazione, non si conosce il vino che si sta degustando.



Ma se al posto di una degustazione alla cieca facessimo una degustazione al buio cosa cambierebbe?

Una risposta affrettata potrebbe essere quella di dire “nulla cambia”.

Ma le cose non stanno proprio così. In alcune occasioni si degustano i vini in calici neri proprio per non vederne il colore. Ed è un’esperienza assai interessante che distrugge alcune certezze e provoca, anche in degustatori esperti, errori di riconoscimento: si scambiano facilmente un vino bianco per un rosso o viceversa, per poi non parlare di rosati.

Ma la degustazione al buio va oltre.

Una degustazione al buio ovvero con una mascherina nera sugli occhi e con l’impegno a tenerli comunque chiusi per eliminare anche quel poco di luce che potrebbe filtrare, aiuta a concentrarsi sulle sensazioni olfattive e gustative che si percepiscono andando a recuperare dalla nostra memoria situazioni ed emozioni che non ricordavamo più.



L’occasione di toccare con mano questa esperienza ci è stata data poco tempo fa da **Marco Parusso**, vulcanico proprietario dell’omonima cantina di Monforte d’Alba, che ha voluto che i suoi ospiti interagissero con **Luca Boccoli**, un fine degustatore che, alcuni anni fa a causa di un incidente, ha perso completamente l’uso della vista.



Guidati dalle parole di Luca, che comunque non ha descritto i vini, e con un sottofondo musicale diffuso in sala, abbiamo assaggiato quattro campioni, tutti serviti alla stessa temperatura. Un susseguirsi di sensazioni di percezioni e di ricordi si sono affacciati alla nostra mente mentre abbiamo degustato il **Langhe Nebbiolo El Sartu 2022** con le sue eleganti note di frutta e di fiori e la sua beva facile e gradevole. Di un altro livello si è presentato subito il **Barolo Bussia 2020** che ha dimostrato la sua struttura attraverso tannini morbidi e setosi e sentori di fiori carnosì e frutta matura. Anche il **Barolo Bussia Riserva Vigne Rocche 2015** ha affascinato per il suo profumo, avvolgente e di maggiore maturità, che si è poi declinato in un sorso suadente e lungamente persistente. Il **Sauvignon Blanc Lange Bianco Rovella 2021** è stata un'esplosione di inebrianti profumi confermati all'assaggio che ha rimandato agli agrumi.



Marco Parusso è senza dubbio un vignaiolo dal grande carisma e dall'immensa passione per il suo lavoro che trasmette ogni volta racconta di un suo vino e delle tecniche che usa per vinificarli. Marco ha due regole fondamentali che guidano il suo agire: la prima è “non avere regole” mentre la seconda è “avere chiaro l'obiettivo da raggiungere”. Semplici a dirsi ma più complicato applicarle. Nelle sue descrizioni, Marco mette spesso in parallelo il ciclo della vite con quello della vita dell'uomo; ad esempio, quando spiega come una vendemmia tardiva arricchisca le uve di elementi proprio come l'uomo che più cose vede più conoscenza possiede.



La sua tecnica di vinificazione prevede, tra le altre pratiche, un riposo delle uve appena vendemmiate, una sorta di “destressamento” che viene effettuato in cantina alla stessa temperatura

ambiente presente nel vigneto, in un locale con poca umidità in cui viene immessa della propoli. Marco spiega come gli acini appena vendemmiati diventino lucidi, duri, acidi e i raspi duri e fragili come il vetro. Dopo qualche giorno di riposo invece le uve ritornano opache, morbide, dolci e meno acide, il raspo si riempie di ossigeno, utile per la fermentazione alcolica. Occorre però prestare attenzione perché le uve non devono iniziare la fase di appassimento.

I vini Parusso sono fedeli espressioni del territorio e, al tempo stesso, interpretazioni personali e frutto di una tecnica complessa nella sua semplicità e rigorosa.



<https://vinodabere.it/piemonte-parusso-si-degusta-al-buio/>