

bubble's

ITALIA



Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv.in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma C1/GR2510

BUBBLE'S srl

Marco Parusso è un vignaiolo che colpisce e affascina. Modi garbati ma piglio deciso, è una di quelle persone di cui non vorresti mai interrompere una conversazione: continueresti ad ascoltare la sua filosofia di fare vino, non smetteresti di girare con lui per la sua cantina e, in particolare, per la sua barricaia, non vorresti che le sue spiegazioni sulla vinificazione e, ancor prima, sulle uve e sulla vigna finissero mai. È a Monforte d'Alba, nelle Langhe, che Marco gestisce, insieme alla sorella Tiziana, l'azienda di famiglia. Una piccola torre, integrata nella cantina e posta su un crinale, permette una visuale a 360 gradi sulle preziose colline nelle quali il Nebbiolo ha trovato il suo luogo di elezione.

I.P.



È qui che Marco interpreta l'uva, a cominciare dai vigneti ai quali dedica un'attenzione particolare, con cure che sono la sintesi delle condizioni pedoclimatiche uniche di ogni vigna. Nulla è lasciato a standardizzazioni o a ricette prefissate.

L'idea di Marco su come un vino debba essere è diversa da tanti, anzi da quasi tutti i suoi colleghi. Se è vero che sono i particolari che fanno la differenza, nella filosofia produttiva di Parusso i particolari sono tanti e tutti contribuiscono a caratterizzare i suoi prodotti con una bevibilità elegante, una freschezza e una piacevolezza che li rendono unici.

La vinificazione che applica – così Marco ci racconta – ci riporta al passato, quando la vinificazione avveniva per iperossigenazione. Il vino (contrariamente a quanto avviene con lo stile riduttivo, cioè in assenza di ossigeno) viene abituato a dosi calibrate di ossigeno durante tutto



il suo percorso in cantina affinché “si abitui” lentamente. In questo modo, il vino da giovane sarà stabile e maturo, avrà un invecchiamento molto lento e una bevibilità molto lunga.

Ma, ancora prima, la scelta del momento vendemmiale è posticipato il più possibile al fine di avere un maggiore accumulo di sostanze nelle uve, esattamente come capita nell'uomo che, più a lungo vive, più cose conosce e impara.

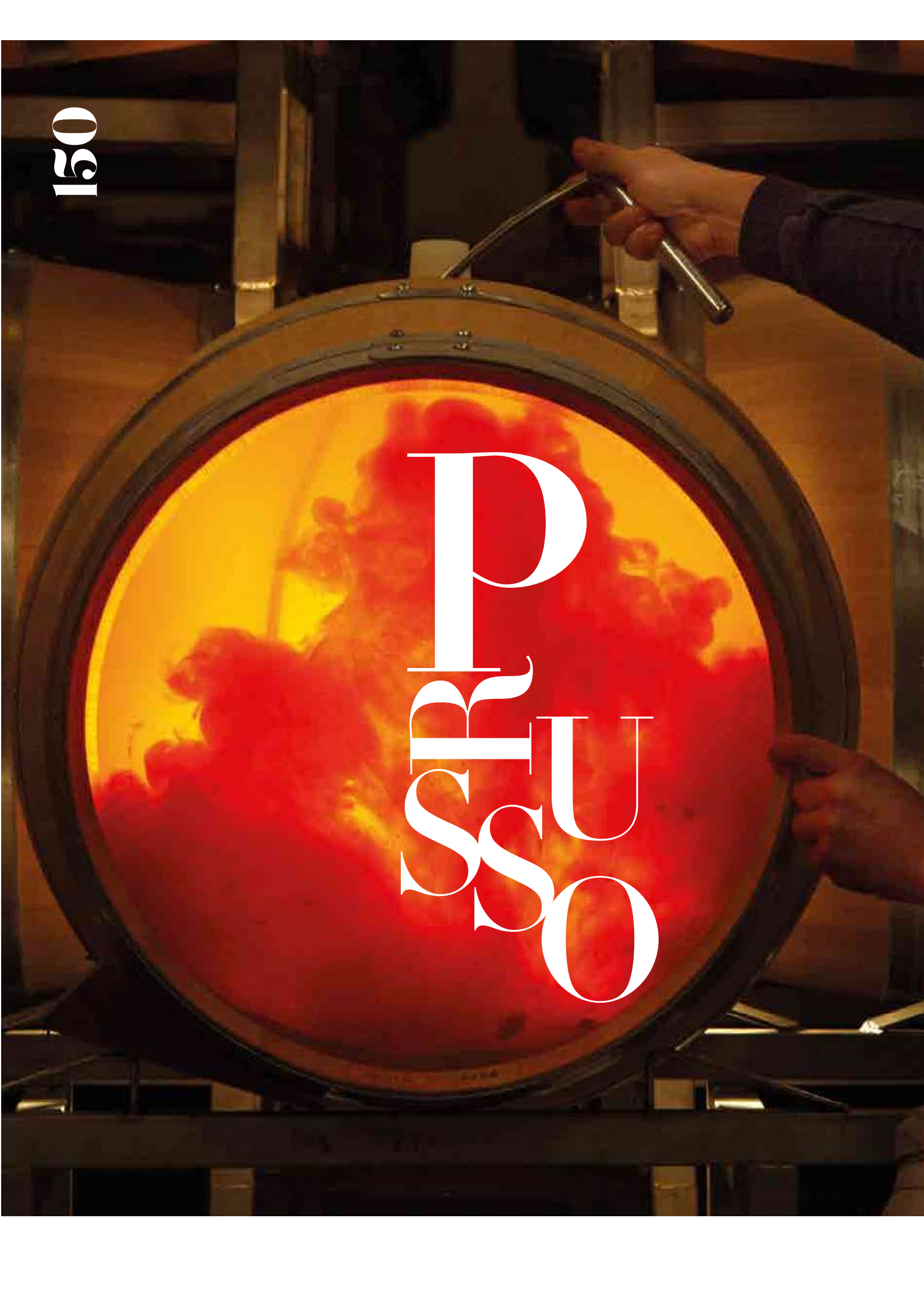


**MARCO PARUSSO,
UN VIGNAIOLO SENZA REGOLE**

DI PAOLO VALENTE

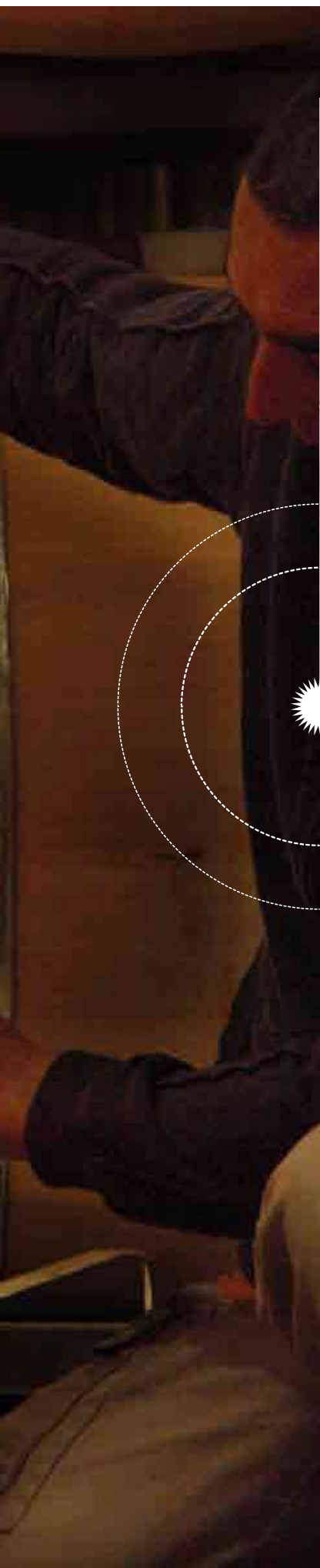
PARUSSO





Perfuso

051



Marco sostiene che il ciclo della vita e quello delle viti siano simili. L'importante non è arrivare allo stadio di maturazione perfetta, ma fermarsi allo stadio in cui l'uva sia trasportabile senza danneggiamenti.

Altro passo fondamentale per Marco è il riposo dell'uva prima della pigiatura; serve a destressarla. Appena vendemmiata, ovvero quando viene tagliato il cordone che la unisce alla pianta, l'uva diventa lucida, tesa, con un gusto vegetale, e il raspo diventa duro, quasi vetroso. Dopo alcuni giorni di riposo, gli acini tornano opachi, morbidi e dolci; il raspo morbido, pieno di ossigeno e si riduce il gusto vegetale.

In vinificazione, il raspo porta ossigeno e aiuta la fermentazione ma – attenzione – non deve seccare altrimenti inizia l'appassimento dell'uva. L'ossigeno fissa gli aromi e i rotomaceratori rendono dinamico il processo di contatto tra liquido e solido. Iper-estrazioni e poi lunghe macerazioni fanno sì che il raspo riassorba parte dei sentori poco fini.

La barrique apporta ossigeno al vino, perché rilascia quello che il legno ha incamerato durante la fase di stagionatura nella quale l'ossigeno ha sostituito l'acqua presente nelle fibre. Occorre però avere un protettore dall'ossidazione, ovvero la feccia fine, "la mamma del vino". È per questo motivo che i vini di Marco riposano lungamente sulle fecce fini e sono sottoposti a frequenti bâtonnage.

Tante altre piccole attenzioni costellano il processo di vinificazione di Marco, che è portavoce del suo modo di vinificare. La sua regola è di non avere regole, ma avendo ben chiaro l'obiettivo a cui si vuole tendere.

MARCO PARUSSO, TOGETHER WITH HIS SISTER TIZIANA, RUNS THE FAMILY BUSINESS IN MONFORTE

D'ALBA AND PRODUCES WINES WHICH ARE UNMISTAKABLE IN STYLE, COMBINING A FRESH, ELEGANT TASTE WITH THE CAPACITY OF ENDURING. MARCO DEVELOPED A VERY PERSONAL PROTOCOL OF VINIFICATION, SOMEHOW AGAINST THE TIDE CONCERNING HIS CHOICES ABOUT THE HARVEST TIME, THE GRAPES' REST AND THE USE OF HYPEROXYGENATION. MANY LITTLE DETAILS THAT CHARACTERISE HIS METHOD AND HIS PHILOSOPHY: HAVING NO RULES, BUT A CLEAR IDEA IN MIND OF THE AIM TO REACH.