

Boca 2005

Tipologia.....: D.O.C. rosso

Vitigni.....: nebbiolo 85%, vespolina 15%

Titolo alcolometrico..: 13%

Produttore.....: [LE PIANE - Azienda Agricola Le Piane](#)

Prezzo.....: F (da 25,01 a 50,00 Euro)



Anche se non è questo il caso, poiché la 2005 è stata senz'altro una buona annata, continuo a pensare che chi lavora bene la vigna e accetta nelle situazioni difficili di fare una selezione certosina delle uve a scapito di una riduzione di bottiglie prodotte, può cavarsela egregiamente quasi sempre portando a casa un prodotto degno di assoluto rispetto. Tranne quando piomba una grandinata violenta o un parassita bastardo decide di fare piazza pulita di tutto.

Fra le annate meno problematiche, poi, viene inevitabile fare classifiche e confronti, spesso piuttosto sommari non potendo entrare nel dettaglio di un microclima o di uno specifico vigneto. Alla fine, la vera prova del nove, è sempre nel bicchiere, tanto che a volte si può rimanere delusi da una grande aspettativa o sorpresi da un inatteso capolavoro.

Certamente Christoph Künzli, trapiantato a Boca dalla Svizzera per folgorazione ormai da una dozzina d'anni, questo genere di domande se le sarà poste, e come si sia comportato quando ha avuto a che fare con un'annata difficile come la 2002 lo sappiamo, ne abbiamo già scritto: solo 1700 bottiglie ottenute da una selezione maniacale in vigna delle uve perfettamente integre e mature. E infatti il vino non era affatto male, di quelli che si bevono a tavola con grande piacere, appena più esili ma necessari perché se i vini fossero idealmente tutti perfetti la vita, probabilmente, ci apparirebbe molto più monotona e prevedibile.

Forse è anche per questo che il Boca di Christoph è diventato un punto di riferimento per questa piccola denominazione in continua crescita, il suo 2005, dopo ben tre anni di riposo in bottiglia, testimonia ancora una volta come questo millesimo, che per quanto riguarda il nebbiolo piemontese per molti è stato considerato difficile e interlocutorio soprattutto dopo un accondiscendente e già godibilissimo 2004, abbia una progressione di struggente bellezza, apparentemente celata da un'acidità vibrante e un tannino finissimo ma esuberante che ai meno avvezzi può apparire come un limite o quantomeno una resistenza al piacere immediato. Ma chi ama davvero il nebbiolo sa che sono proprio queste annate che, soprattutto con le conoscenze e le attenzioni e cure di oggi, possono lasciare un segno profondo nella nostra memoria sensoriale.

E il bouquet che si offre al naso è rivelatore di una sensualità profonda e complessa; i profumi hanno trovato un grandissimo equilibrio e raccontano magnificamente di queste nordiche terre, le suggestioni minerali sono infinite, tanti piccoli fiori fanno da supporto a una caratterizzante tonalità agrumata che accarezza il pompelmo rosa e l'arancia amara, la ciliegia e la susina appaiono gentili e non intendono dominare il campo, segnato invece dal porfido, dal cacao, dalla liquirizia e da effluvi mentolati.

Appare evidente al palato la materia di primordine, ancora solo parzialmente liberata e distesa, ma che sapore intenso, avvolgente, dall'impatto progressivo e interminabile, l'alcol è vivo ma dolce e la sapidità si insedia poco a poco lasciando in bocca una sensazione di grande completezza. E quante altre cose ci racconterà nei prossimi anni...

Roberto Giuliani

Voto: @@@@ (degustazione in data: 09/2010)