

ARCHIVIO LA REPUBBLICA DAL 1984

## Il vitigno doc salvato da cento soci

21 novembre 2010 — pagina 1 sezione: TORINO

QUESTA storia ha inizio nel 1995 da un incontro. Un incontro che ha per protagonisti due amici innamorati del vino: lo svizzero, allora trentacinquenne, Christoph Künzli e l'austriaco Alexander Trolf, di cinque anni più giovane. Il primo era un importatore di vino e cibo con Interlaken nell'alta bernese, il secondo era un enologo e tecnico che amava l'Italia.

Grazie ai consigli di Paolo De Marchi, proprietario della cantina toscana "Isole e Olena", romanesse di origine, giunsero sulle colline di Boca, spinti dalla fama di questo celebre vitigno in via di estinzione. Nel 1995 sopravvivevano solo 10 ettari vitati, 100 anni prima erano 100. Questi dati ci fanno capire quanto l'industrializzazione degli anni Sessanta avesse sconvolto il tessuto contadino del Nord Piemonte. Il mestiere di vignaiolo era un pallido ricordo: «Paolo De Marchi ci presentò Antonio Cerri», inizia così il racconto di Christoph, «un vecchio contadino vigneron della zona, l'ultimo esponente di una nobile stirpe. Coltivava mezzo ettaro di vigna, ormai aveva più di ottant'anni. Le sue parole ci commossero, era convinto che con la sua vigna sarebbe finita la denominazione Boca. Era un'idea romantica, suffragata dal fatto che lì dove stava vivendo la zona, dove i boschi continuavano a guadagnare terreno e a mangiarsi letteralmente i vigneti lasciati incolti dai vecchi che ormai non ce la facevano più». Purtroppo una malattia costrinse Cerri a letto, impedendogli di morire lavorando la sua vigna, che in definitiva era il suo obiettivo segreto. La totale inattività lo faceva soffrire troppo, perché sapeva che le sue amate piante non ricevevano le dovute cure. Decise allora di chiedere a Christoph e ad Alexander di prendere in consegna quel giardino di viti che aveva curato ininterrottamente dal 1947. Non si sottrassero alla chiamata. Ma la interpretarono con uno spirito nuovo: «Non eravamo giovani e non potevamo vivere per tanti anni senza guadagnare un quattrino. La viticoltura ci avrebbe imposto almeno 10 anni di soli investimenti senza guadagni effettivi. Eravamo troppo giovani con scarse risorse per rischiare così tanto. Ma dalla nostra avevamo tanti amici e conoscenti. Creammo una Spa: 100 soci contribuirono alla nascita del nostro progetto. Un patto ci accomunava: un decennio di investimenti per mettere su cantina, vigneti e rete commerciale. Ma quale fu la molla che fece innamorare questi due giovani di Boca? Assaggiarono i vini di Antonio Cerri aveva prodotto per sé e per una ristretta cerchia di amici. Nelle grandi annate ne realizzava 2.000 bottiglie. Ne aveva gelosamente custodite alcune e quando aprì il magnifico vino Christoph e Alexander capirono di essere capitati nella terra promessa. Una bottiglia che, essendo stata vinificata con tecniche contadine esprimeva nel bicchiere un intero territorio. Si trova non così distante dal Monte Rosa, il suolo delle colline è molto particolare, perché formato da porfido sbriciolato, che conferisce preziosa mineralità ai rossi. Il 1998 è un anno chiave, tanto quanto il 1995: Alexander, infatti, a soli 32 anni muore in un incidente stradale. Christoph oltre a essere distrutto dalla perdita dell'amico e socio, comincia a pensare di abbandonare la spugna.

Troppa la responsabilità. I 100 soci lo spronarono a continuare, lo appoggiarono con forza. Convinsero a resistere. Anche con i fatti. Non solo hanno sostenuto finanziariamente il progetto dai suoi esordi, ma costituiscono anche una sorta di importante gruppo di acquisto che compra almeno il 10% dei vini prodotti qui a Boca. Da quel terribile ottobre del 1998, passo dopo

Christoph ha dato vita a un piccolo miracolo. I dieci ettari in stato di abbandono del 1995 sono trasformati in 25 splendidamente coltivati e produttivi, dai pochi vecchi sfiduciati con sono passati a un manipolo di giovani vigneron che credono nel Boca e che hanno iniziato a vinificare in proprio le uve coltivate.

«Ciò che contribuisce a rendere speciale questa zona è il sistema unico di allevamento detto maggiorina. Noi abbiamo deciso di mantenerlo, anzi di acquistare o gestire vigneti e adottano questo tipo di potatura. Ci obbliga a essere più presenti nel vigneto e a dedicare più ore alla gestione delle piante, però allunga la vita dei ceppi, alcuni dei quali hanno quindici anni e sono ancora perfettamente produttivi e in salute». Christoph Künzli in soli 15 anni è diventato BRAVO VIGNERON Christoph Kunzli in 15 anni è diventato un ottimo produttore dei vigneron più bravi del Piemonte e la sua cantina, «Le Piane», dal 1999 ad oggi ha prodotto alcuni dei nebbioli di maggiore qualità e interesse della regione. Tutto questo anche grazie all'aiuto del giovane Nicola Del Boca (mai cognome fu più adatto) che con un passato da ragioniere ha deciso di cambiare vita e di fare l'agricoltore. Grazie al suo impegno il sistema maggiorina non si estinguerà, infatti, Nicola ha deciso di imparare dai vecchi la tecnica di coltivazione che ancora oggi viene adottata a Le Piane.

«Prima di acquistare un nuovo appezzamento coltivato a maggiorina, porto in vigna Nicola e gli chiedo se è ancora convinto di proseguire su questa strada: una strada tra l'altro che ci obbliga a lavorare sotto la pianta esclusivamente a mano, anche perché abbiamo detto no ai diserbanti. Fino ad ora Nicola mi ha sempre spronato a continuare a scommettere sulla maggiorina. Siamo convinti che la qualità dei nostri vini sia dovuta anche a questo metodo arcaico di allevamento. Consiglio a tutti quelli che desiderano conoscere il Boca e Christoph Künzli di andarlo a trovare a Le Piane, se proprio non ce la fate, sabato 27 novembre ad Alba al Centro Congressi (da lì poi) presenteremo la guida Slow Wine 2011 e tra i numerosi vini in degustazione troverete il suo.

[Storiedipiemonte@slowfood.it](mailto:Storiedipiemonte@slowfood.it)

- CARLO PETRINI

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2010/11/21/il-vitigno-doc-salvato-da-cento-soci.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo

[http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti\\_page](http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page)