

TORSDAGEN DEN 30:E JUNI 2011

Besök hos Le Piane



"On a clear day you can see forever". Aldrig tidigare har den gamla Burton Lane-titeln talat så tydligt till oss som när vi står sydvända i **Christoph Künzlis** branta slänt, 500 meter upp på alpväggen i Boca i Alto Piemonte. I horisonten skymtar de liguriska Appeninerna 150 kilometer söderut.

Christoph möter upp vid piazzan i Boca och plockar upp oss i sin gamla trogna VW Polo som ska visa sig vara terränggående. Vi åker upp till de nyligen restaurerade, vingårdarna i Montalbano, Traversagna och Santuario för att gå i närkamp med de gamla nebbiolo-, croatina- och vespolinastockarna.



BLO

▼ 2

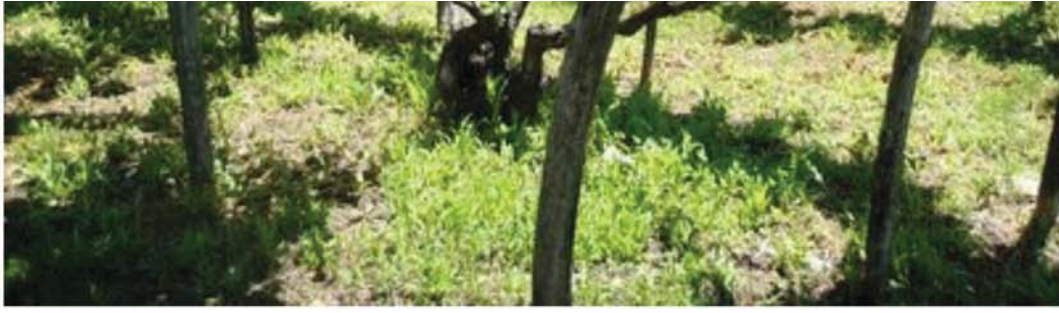


▶ 2

▶ 2

ANN





Uppbindningen är det urgamla, och för området unika, Maggiorina-systemet: En rotstock i mitten som strålar ut i fyra armar och bildar en kvadratisk korg av bladverk och rankor som bibehåller värme, släpper igenom torkande vindar och skyddar frukten mot sidoslående hagel. Christoph vill härleda den här tekniken till romarnas bruk av träd som bar upp vinrankorna.



Marken är röd och förefaller tätt packad men är extremt vattengenomsläpplig och väl-dränerad och har en förmåga att behålla värme mycket bra, man har exempelvis en i genomsnitt 10 grader högre nattemperatur i jorden än lerjordarna nere i Langhe.

Jordmånen är vulkanisk porfyr och det är bauxit som färgar jorden röd och inte järn som man skulle kunna tro. Bauxit innehåller förvisso lite järn men mest aluminium och är en ovanlig komponent i de här trakterna, lite längre söderut hittar man betydligt högre järnhalter i jordmånen. Markerna i Boca, liksom i Lessona, Gattinara och Bramaterra, har en hög syrahalt och således ett riktigt lågt pH-värde.



Pro
17 t

Ter



mel
18 t

S

€

2

S

r

t

l

J

I

l

J

(

l

z

C

v



För så kort tid sedan som på 1800-talet var Alto Piemonte i allmänhet, och Boca i synnerhet, Italiens ledande vinodlingsområde. Kvalitetsmedvetenheten var närmast chockerande hög och långt över och före de idag så dominerande distrikten i Langhe. För lite mera än etthundra år sedan var Alto Piemonte täckt av vinodlingar - från 40000 ha på den tiden till cirka 700 ha idag. Boca var störst med drygt 10000 ha jämfört med dagens 15 ha.

- Allt ni kan se här omkring var draperat i vinrankor vid den här tiden, precis som i Barolo idag. När jag kom hit i början av 90-talet var i stort sett allt täckt av skog. Säger Christoph.

Det är svårt att fatta att dessa branta stup med makramétäta buskage och fotbreda trädstammar varit välkammade vinrader, men ställer man sig och tittar på backarna i profil kan man skönja de ursprungliga terrasserna.

- **Ägarförhållandena** här är ett kapitel för sig. Den senaste hektaren vi köpte hade tjugo olika ägare. Allting är arvsdelat på alla ägarens barn, hade man fyra barn och fyra marker blev det genast sexton nya kontrakt. Många emigrerade dessutom till Argentina på 1920-talet och lämnade sina marker vind för våg vilket gör att det i dag kan vara omöjligt att spåra upp de rätta ägarna till en viss plot. Berättar Christoph.

Att Christoph Künzli hamnade just här beror på att han smakade ett vin av av den lokale legenden Antonio Cerri på 1980-talet och blev helt tagen av vad han fann i glaset. Vinet var från mitten av seklet men fortfarande så vitalt och späckfyllt med de traktstypiska eleganta nebbiolotonerna och den sjungande mineraliteten. Christoph och hans kollega Alexander Trof, som så tragiskt omkom i en olycka innan han fick se det färdiga resultatet av projektet, lärde känna Cerri och fick slutligen köpa hans marker och cantina när han blivit till åren kommen.

Antonio Cerri var en sann traditionalist och hade ett ypperligt sinne för kvalitet.

Usu
2 da

Ma



et p
ferie
2 da



I
C
3



I
I
ä
3



C
C
e
i

I
3



e
s
4



I
I
I

I
4

- Hans selektion var förstklassig. Antonios son har berättat för mig att det var ett rent h-e att jobba med honom i vingården. Man fick gå igenom varje ranka 4-5 gånger under en skörd: "Den här klasen är bra, den tar vi. Klipp av yttersta delen av den här. Denna får hänga lite till".

Cantinan innehöll vid köpetillfället en mängd av Cerris gamla Boca-viner på butelj och dessutom ett antal botti med vin som legat på fat i över tio år.

Christoph brukar ha med något av dessa ursprungliga viner vid sina smakningar för att visa på den röda tråden i dagens produktion.

Vi åker vidare till den omplanterade vingården Le Piane där det finns ett varsamt renoverat gammalt övernattningshus. Här har Christoph dukat upp en sjusärdeles picknick med ostar, salume, frukt, bröd och allsköns antipasti. Vi dricker hans La Maggiorina 2009 till och inget kunde passa maten, landskapet, det strålande vädret och sällskapet bättre. Vinet är en blandning av croatina, nebbiolo och vespolina från de allra äldsta stockarna med den gamla uppbindningen som gett vinet dess namn.

- Det här är mitt instegsvin fast egentligen borde det vara mitt toppvin. Uttaget är löjligt lågt, jag låter det bara macerera i fyra dagar annars blir strukturen för tuff. Croatina från så här gamla stockar är mycket kraftfull.

La Maggiorina är ljusfruktigt med en intensiv körsbärsaromatik, väldigt läskande och högtintressant med sin höga drickbarhet och en slags komplex *saftighet* i kombination med långa tanniner som biter sig fast i gommen.

Christoph har en ickeinterventionistisk hållning till vinmakandet men håller medvetet en låg profil i ämnet.

- Det har blivit en *marketing-grej* av allt det där nuförtiden. Alla odlare är "bio" hit och "eko" dit men ingen kan säga eller påverka hur nästgårdsgrannen sköter sin mark. Han kan ju spruta med DDT eller vadsomhelst utan att du märker det. Jag har i stort sett inga grannar och försöker vara så varsam som möjligt mot mina rankor, fast svavel kommer jag inte undan även om jag helst sluppit det också. Det är inte "giftigheten" i preparaten som jag oroar mig över. Däremot ställer jag mig frågande till hur exempelvis bentonit, som är ett klarnande medel, påverkar jäsprocessen. Jag använder ju bara den naturliga jästen som finns på druvskalen och är övertygad om att den skulle störas och inte prestera optimalt vid kontakt med ett dylikt preparat. Säger Christoph.





Vi åker till cantinan och får smaka oss igenom alla fatproverna. Den rena croatinan Piane visar upp en imponerande potent och komplex karaktär vid så unga år som 2008 och 2009. Den purunga La Maggiorina 2010 dansar en yster dans med ihärdig maraschinoparfym och nästan porlande Ramlösamineralitet, men man bannar inte en valp för att den viftar på svansen. Det är i Bocafaten som den riktigt djupa frukten och mineraliteten lurar - 2008 lovar stordåd!

I provningsrummet radas fyra årgångar Boca upp: 2007, 2006, 2005 och 2004. alla visar upp distinkt skilda kvaliteter där nollsjuan är den klart mest utåtriktade.

- Här är det årgången som talar, ett varmt år som gav riktigt utmogen frukt. Nollsexan är den mest burgundiska i samlingen med en superelegant eterisk stenfruktsparfym och 2005 känns härligt mogen redan med klarröd frukt och och mockalen munkänsla. 2004 är enormt komplex med ivrig balsamico och djupa blodapelsinsyror - storslaget!

Sammanfattningsvis kan vi konstatera att Le Pianos Boca är något av det mest intressanta och vackraste som görs i nebbioloväg idag.



När så Christoph plockar fram ett av den gamle mästaren Antonio Cerris

Vin
betä
väd
skul
(fall
1 ve

vin



Sing
nyir
1 ve

I

s

1

2

C

C

.

1

s

7

v

a

l

s

£

I

I

ö

l

l

+

f

C

- [Sauvignon blanc](#) (3)
- [Scarzello](#) (2)
- [Schiavenza](#) (10)
- [Schioppetino](#) (2)
- [Sella](#) (7)
- [Serralunga d'Alba](#) (13)
- [Sicilien](#) (16)
- [Soave](#) (1)
- [Sottimano](#) (3)
- [Spanna](#) (4)
- [Syrah](#) (1)
- [Taurasi](#) (2)
- [Tenuta delle Terre Nere](#) (6)
- [Tignanello](#) (2)
- [Timorasso](#) (2)
- [Tocai friulano](#) (5)
- [Torbato](#) (1)
- [Torgiano](#) (1)
- [Toscana](#) (45)
- [Trentino](#) (3)
- [Umbria](#) (2)
- [Uva Rara](#) (2)
- [Val di Cornia](#) (2)
- [Valpolicella](#) (6)
- [Valtellina Superiore](#) (4)
- [Veneto](#) (18)
- [Venezia-Giulia](#) (1)
- [Vermentino](#) (2)
- [Vernaccia](#) (2)
- [Vespolina](#) (10)
- [Vinfestival](#) (6)
- [Vino nobile di Montepulciano](#) (3)

Mallen Simple. Drivs av [Blogger](#).

OM MIG

Italienska viner

Barnsligt förtjust i piemontesisk och toscansk vin- och mattradition men kan fördrå i stort sett hela stöveln... När det dricks vitt blir det helst tysk Riesling.

[Visa hela min profil](#)

LÄNKAR

- [Barolokarta](#)
- [Grand Crus of Barolo](#)

- [How to pronounce italian wine](#)
- [Italienskt väder](#)
- [Meteo Barolo](#)
- [Vinonyc](#)
- [Webcam i Greve in Chianti](#)