

IN
CANTINA

Il Boca minerale che parla svizzero

Paolo Massobrio

Dopo assaggi dei più svariati, insieme con lo scrittore americano Tony Hendra, quando gli ho chiesto i suoi migliori vini, mi ha indicato questo Boca. Come dargli torto, quando il vino non eccessivamente costruito piace. Piaceva a Cavour, che aveva un debole per il Sizzano, piace agli stranieri, che comprano a man bassa i nebbioli del Nord, dalla nuance minerale inconfondibile. Già nel IX secolo si parlava di buon vino ed oggi a Boca sventola una bandiera elvetica che il bernese Christoph Kunzli ha idealmente issato su quelle colline. Importatore di vini, si è lasciato rapire dalla bellezza di quest'area tra la Val Sesia e il lago

d'Orta e dal 2000, dopo disboscamenti e reimpianti di nebbiolo, vespolina e croatina, Christoph ha ridato vigore a 6 ettari vitati per 12 mila bottiglie annue. Superbo è dunque il Boca 1999 ottenuto da uve nebbiolo (85%) e vespolina (15%) vinificate con macerazioni molto lunghe e affinamento in rovere per almeno 4 anni. E' il segreto di una trama elegante che sta sotto il rosso rubino lucente; al naso ecco fiori passiti e confettura di frutta, in bocca sorprendono finezza e speziatura del nebbiolo. Intensità di colori e di sentori si ritrovano anche nel Colline Novaresi 2003, ottenuto da una selezione croatina (90%) e nebbiolo (10%) di vigneti secolari d'alta collina e affinate per 18 mesi in tonneaux. A chiudere il Colline Novaresi «Maggiorina» 2003,

che nel nome evoca il locale sistema di impianto delle vigne sviluppato con quattro viti orientate verso i punti cardinali. Vino fruttato di pronta beva, viene vinificato in acciaio con un blend di vespolina, bonarda, nebbiolo e croatina. Bravo lo è stato, anche nell'impartire una lezione al disfattismo «indigeno» che sul Boca aveva smesso di scommettere.

LE PIANE

Loc. Le Piane
Boca (NO)
tel. 3483354185
Una bottiglia
di Boca 1999:
euro 25