



VERSIONE ITALIANA



I nostri vini partono da una meticolosa selezione in vigna durante la vendemmia con personale altamente istruito che fa arrivare in cantina solo i grappoli migliori già ripuliti di ogni acino imperfetto. Questo ci dà la possibilità di fare vini nella maniera più naturale possibile, seguendoli con gusto e sensibilità in tutti loro dettagli: vini equilibrati, armonici e di grande potenzialità.



BOCA DOC

Prodotto con uve Nebbiolo (85%) e Vespolina (15%), è un vino che necessita un lungo invecchiamento.

Evolve il suo carattere deciso dopo 3-4 anni di permanenza in botti di legno. La mineralità dei terreni porfidi e la struttura unica dei Nebbioli si riuniscono nel "Boca" facendone un vino pieno ed espressivo. Si colgono aromi di violetta, frutti di bosco maturi e melograno che sfumano negli agrumi e nel tabacco. In bocca la potenza e l'eleganza della seta si riuniscono in un gioco affascinante, per terminare con una coda lunga e lievemente amarognola. La grande complessità lascia scoprire sempre nuove sfumature.

Potenziale di maturazione oltre 10 anni. Grado alc. 12.5-14.0% Vol.



"PIANE" Vino Rosso

L'uva Croatina, da molti sottovalutata, raggiunge a Boca ottimi livelli di qualità. Questa considerazione ci ha spinti a selezionare le migliori uve di questa varietà, provenienti dai vecchi vigneti (100 anni) situati nelle posizioni storiche di Montalbano, Traversagna e Santuario. La Croatina, ricca di tannini, si addolcisce nei tonneaux e nelle grandi botti per due anni. Aromi di bacche scure, ciliegia, tabacco e frutto maturo si riuniscono in bocca a una pienezza sapida. Prende il nome dell'azienda e vuole essere il nostro contributo a rivalutare un'uva sempre presente e poco considerata.

Potenziale di maturazione 5-10 anni. Grado alc. 13.0-14.0% Vol.



"MIMMO" Vino rosso

Alcune partite di BOCA DOC maturano un pò prima di altre, senza perderne le caratteristiche fondamentali, così assemblandole con un 30% di Croatina nasce "Mimmo", chiamato così per onorare una grande e cara persona che ha collaborato con noi nella crescita qualitativa di questi anni. "Mimmo" è stato voluto e pensato come vino per aprire una strada nuova legando tra loro le uve più sconosciute di queste zone. Di facile approccio consente l'avvicinamento al più complesso BOCA DOC in maniera immediata ed economicamente più accessibile. Fiori e frutti nel profumo si legano ad una bocca elegante e vellutata.

Potenziale di maturazione 3-6 anni. Grado alc. 12.5-13.5% Vol.



"MAGGIORINA" Vino rosso

Questo è un vino fruttato, minerale e speziato prodotto con uve Croatina, Nebbiolo e altre 10 varietà di uve autoctone che vengono raccolte nei vecchi vigneti (producendo un frutto di elevata qualità nella sua poca quantità) a "Maggiorina" e vinificato insieme.

Potenziale di maturazione 2-4 anni. Grado alc. 11.5-12.5% Vol.

Quando ho conosciuto la regione viticola di Boca ho compreso immediatamente che questa terra era davvero unica per la qualità dei suoi vini e per la bellezza del suo paesaggio, immerso nei boschi del "Parco naturale Monte Fenera".

L'incontro con uno degli ultimi produttori di questa area, Antonio Cerri, mi ha convinto poi all'idea di creare qui un'azienda viticola di alto livello, per ritrovare e sviluppare i vini di un terroir, a mio avviso, unico nel centro dell'Europa.

I primi risultati, davvero promettenti, rafforzano in me la convinzione che questa sia veramente una grande terra.

Diventa per me impegno produrre vini che possano rispecchiare al meglio le doti di questa antica zona viticola, vini inconfondibili nel loro carattere deciso, concentrati ma allo stesso tempo di grande eleganza e finezza, complessi nel profumo e nel gusto, longevi e che si sviluppano nel tempo.

Christoph Künzli



Via Cerri, 10 - 28010 Boca - Italia

T +39 348 3354185
F + 39 0322 1958027

info@bocapiane.com
www.bocapiane.com





Santuario di Boca con i vigneti nel 1930



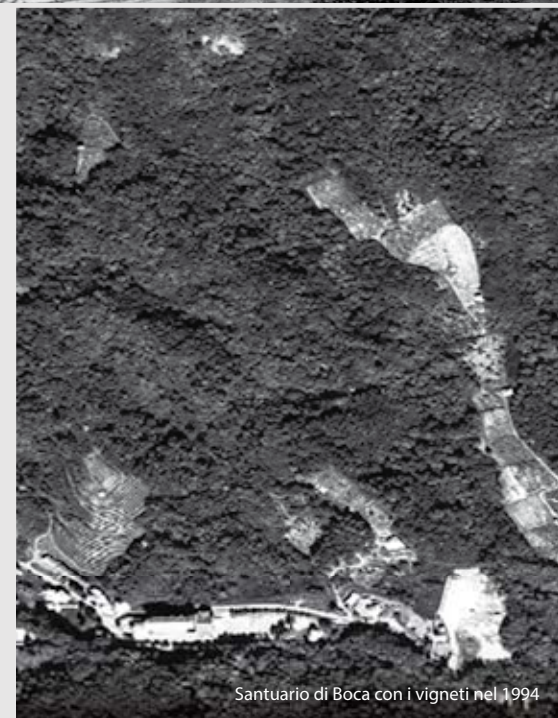
Posizione e storia

Boca è la zona viticola più a nord-est e più alta del Piemonte (420-520 s.l.m.), in provincia di Novara e si trova tra la Valsesia ed il lago d'Orta tra le ultime colline delle Prealpi.

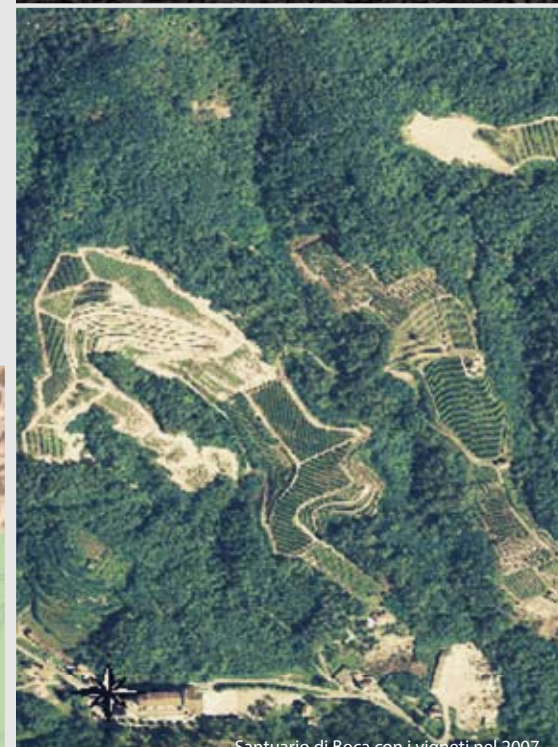
Boca vanta come tutto l'Alto Piemonte una tradizione viticola molto ricca e antica. Era la regione più avanzata e importante d'Italia (40.000 ettari nel 800 - 700 ettari oggi) e da essa partivano importanti impulsi per lo sviluppo di una moderna cultura del vino.

All'inizio del secolo scorso la forte industrializzazione di quelle regioni, il successo dell'industria tessile e delle rubinetterie, imponevano nuove priorità. Sia la mano d'opera sia gli investimenti si sono trasferiti nell'industria più remunerativa.

Negli anni 50 sparirono la maggior parte dei vigneti a Boca e diventarono bosco, negli anni '90 con meno di 10 ettari vitati si è raggiunto il punto vicino all'estinzione e all'oblio di Boca.



Santuario di Boca con i vigneti nel 1994



Santuario di Boca con i vigneti nel 2007

Rinascita

All'inizio degli anni novanta con l'enologo e amico Alexander Trolf ho visitato più volte questa regione e ci siamo entusiasmati per la sua bellezza.

Abbiamo conosciuto Antonio Cerri, uno degli ultimi produttori di quegli anni (aveva 80 anni) che ci ha convinto con il suo vigneto e i suoi vini vecchi, a continuare la sua avventura.

Abbiamo comprato da lui quello che ancora oggi ritengo il nucleo del "Le Piane" e proseguito acquistando tanti piccoli appezzamenti di bosco per formare poi vigneti di almeno un ettaro e mezzo nelle migliori posizioni della regione di BOCA

Terroir

La combinazione tra terra e microclima è la fortuna della regione di BOCA DOC. Il terreno porfido di origine vulcanica, ghiaioso in superficie è unico nel suo genere in Italia. Il clima mite delle Prealpi con autunni caldi, privi di nebbia e il sole dell'esposizione a sud, ma con escursioni termiche



DOC. Oggi "Le Piane" su quel progetto possiede 8 ettari di vigneti tra nuovi e vecchi, tutti produttivi.

Un tragico incidente nel 1998 impedisce ad Alexander di vedere realizzato il nostro progetto. Le sue idee ed i suoi sogni vivono nel nuovo vigneto "Meridiana". La Casa Gialla in mezzo al vigneto forma il logo dell'azienda e simbolizza il nuovo inizio.

Un gruppo internazionale di persone, amatori di vino, ha finanziato il progetto a lungo termine.

importanti, sono le basi per una ottima maturazione dell'uva. Le colline a nord impediscono l'arrivo dei venti freddi. Rese basse favoriscono uve sane e mature. Tutte le vigne sono immerse nei boschi di un parco naturale che favorisce il ricco sviluppo di flora e fauna.



Maggiorina: storica eredità

Siamo fieri di tenere viva questa antica eredità di impianto, che probabilmente arriva già da prima dei Romani. Eredità millenaria la viticoltura novarese, che trova riscontri nella "Storia naturalis" di Plinio il Vecchio (23-79 dc). Il sistema tradizionale a "Maggiorina" è stato per centinaia di anni l'unico modo di coltivazione a Boca: tre viti si sviluppano ai quattro punti cardinali formando il quadretto "Maggiorino". Nel corso dei secoli ci sono state varie modifiche, l'ultima la fece l'architetto Antonelli (progettista della Mole Antonelliana e del Santuario di Boca) nativo di Maggiora, uno dei comuni di BOCA DOC. Tutti gli impianti che hanno superato il collasso degli

anni 50 erano stati impiantati dal 1910-1920 (dopo fillossera) e sono ancora oggi produttivi e in buona salute. I loro frutti sono di grande qualità anche se di poca quantità. Questo impianto ha subito nel corso dei secoli molte piccole variazioni fino a diventare perfetto per il lavoro manuale. Questo ci insegna che ancora oggi possiamo, nonostante sia ritenuto poco attuale nell'agricoltura moderna, lavorare sempre più manualmente anche i nostri nuovi impianti a filare, preservando la storicità di chi si è impegnato prima di noi in questa bellissima realtà che è Boca.

Vespolina: una varietà importante

BOCA DOC per disciplinare ha più tipologie di uve, il Re Nebbiolo (85%) che trova in questa zona la sua eccellenza. Vespolina (15%) che accompagna il Re nel suo invecchiamento anche come parente stretto. La Vespolina è un uva molto difficile da allevare, è sensibile al tempo umido e alle malattie, spesso ha rese basse, ma tutto questo non ci

fa smettere di coltivarla perché conferisce ai nostri vini una grande speziatura, un pò di grasso, fiori che fanno pensare al miele e sostiene senza coprire la struttura del Nebbiolo. La tradizione ci ha insegnato che la Vespolina è fondamentale a Boca e noi lo possiamo confermare con la nostra esperienza.

