



Unsere Weine basieren auf einer rigorosen Traubenselektion. Sie wird während der Weinlese im Weinberg mit gut instruierten Leser/innen, welche nur beste Trauben, die bereits von allen nicht einwandfreien Beeren gesäubert sind, vorgenommen. Die sorgfältig in Kistchen gelegten Trauben erreichen den Keller in einwandfreien Zustand. Dies erlaubt uns, die Weine auf möglichst natürliche Art zu keltern, einzig geleitet durch unseren Geschmack und unsere Sensibilität für jedes kleinste Detail, um so ausgewogene und harmonische Weine mit grossem Potenzial zu erhalten.



BOCA DOC

Besteht aus Nebbiolo- (85%) und Vespolina (15%) -Trauben. Er ist ein reifebedürftiger Wein, der 3-4 Jahre im grossen Holzfass ausgebaut wird und über Jahrzehnte lagerfähig bleibt. Die Mineralität der Porphyrböden und die markante Struktur der Nebbiolotrauben verbinden sich im »Boca« zu einem vollen, ausdrucksstarken Wein. Es eröffnen sich Aromen von Veilchen, reifen Waldbeeren und Granatäpfeln bis hin zu balsamischen Noten, Agrumen und Tabak. Im Mund entfalten sich Kraft und seidige Eleganz zu einem faszinierenden Spiel mit leicht edelbitterem, langem Abgang. Die grosse Komplexität lässt immer wieder neue Facetten entdecken.

Reifungspotenzial 10-20 Jahre, Alkoholgrad 12,5-14,0%



“PIANE” Vino Rosso

Die oft unterbewertete Croatina-Traube erreicht in Boca hohe Qualität und hat uns herausgefordert, aus den besten alten Reblagen (bis zu 100 Jahre) auf Montalbano, Traversagna und Santuario eine Traubenselektion vorzunehmen. Die tanninreiche Croatina wird im kleinen und grossen Holzfass 2 Jahre gezähmt. Der Wein ist äusserst konzentriert und zeigt Noten von dunklen Beeren, Kirschen, Tabak und reifer Frucht. Im Gaumen verbindet sich dichter Stoff mit einem samtigen Abgang. Als unseren Beitrag zur Neuinterpretation und Veredelung der traditionellen Sorte in Boca, geben wir diesem Wein den Namen des Weingutes “Piane”.

Reifungspotenzial 5-10 Jahre, Alkoholgrad 13,0-14,0%



“MIMMO” Vino rosso

Einige Partien von Boca DOC reifen etwas früher als andere, ohne dabei den ursprünglichen Charakter zu verlieren. Zusammen mit 30% Croatina entsteht “Mimmo”, so benannt nach einer unvergesslichen Persönlichkeit, welche in den letzten Jahren mitgeholfen hat, das qualitative Niveau unseres Weingutes zu steigern. “Mimmo” erschliesst uns einen neuen Weg, die wichtigsten Traubensorten dieser Gegend zu vereinen. Mit seiner zugänglichen Art öffnet er die Türe zum komplexeren Boca DOC zu einem erschwinglicheren Preis. Ein feines blumig-fruchtiges Bouquet verbindet sich mit samtig-elegantem Abgang.

Reifungspotenzial 3-6 Jahre, Alkoholgrad 12,5-13,5% Vol.



“MAGGIORINA” Vino rosso

Der leichtere »Maggiorina« ist fruchtig, mineralisch und würzig und wird aus den Trauben Croatina und Nebbiolo sowie weiteren 10 einheimischen Sorten produziert. Alle Trauben werden in alten “Maggiorina” Rebanlagen zusammen geerntet und vinifiziert und nach einem Jahr kommt der Wein auf den Markt.

Reifungspotenzial 2-4 Jahre, Alkoholgrad 11,5-12,5%

Als ich vor Jahren die Einmaligkeit und Schönheit von “Boca”, die Grösse seiner Weine und einen der letzten Produzenten - Antonio Cerri - kennenlernte, war ich sofort von der Idee gefangen, hier ein absolutes Top-Weingut aufzubauen und das grosse Potenzial einer einst berühmten Weinregion Europas aus der Vergessenheit zu holen. Die ersten Resultate unseres Weingutes haben mich in der Überzeugung bestärkt, mit Boca ein grossartiges Terroir in den Händen zu haben.

Dieses bestmöglich in den produzierten Weinen zum Ausdruck zu bringen bleibt eine stetige Herausforderung - Weine mit unverwechselbarem Charakter, grösstmöglicher Konzentration bei gleichzeitig hoher Eleganz und Feinheit, mit Komplexität in Geruch und Geschmack sowie mit guter Lager- und Entwicklungsfähigkeit.

Christoph Künzli



Via Cerri, 10 - 28010 Boca - Italia

T +39 348 3354185
F + 39 0322 1958027

info@bocapiane.com
www.bocapiane.com





Wallfahrtskirche in Boca mit Rebbergen 1930

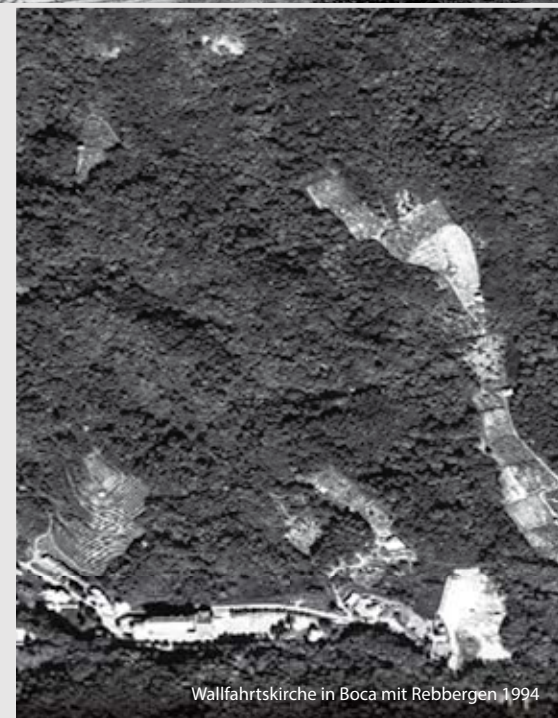


Lage und Geschichte

Boca ist die östlichste und höchstgelegene (420-520 m.ü.M.) Weinregion des Piemonts (Provinz Novara). Es liegt zwischen dem Fluss Sesia und dem Ortasee, eingebettet zwischen den ersten Hügeln der Voralpen. Wie das ganze nördliche Piemont kann auch Boca auf eine reiche und frühe Weinkultur zurückblicken. Das Nordpiemont galt einst als das fortschrittlichste und grösste Weingebiet Italiens (40'000 ha Anbaufläche im 19. Jh. - heute 700 ha), das der modernen Weinkultur in Europa wichtige Impulse zu geben vermochte.

Die frühe Industrialisierung der ganzen Voralpenregion und der Erfolg noch heute berühmter Textil- und Armaturenfabriken setzten neue Prioritäten. Sowohl die Investitionen als auch die Arbeitskräfte wanderten in die lukrative Industrie ab.

In den 50-iger Jahren verschwand in Boca der Grossteil der Rebflächen und wurde durch Wald überwuchert. Mit weniger als 10 Hektaren war man in den 90-iger Jahren am Ende angelangt und Boca fiel in Vergessenheit.



Wallfahrtskirche in Boca mit Rebbergen 1994



Wallfahrtskirche in Boca mit Rebbergen 2007

Der Neubeginn

In den 90-er Jahren besuchte ich zusammen mit dem Önologen Alexander Trolf mehrmals das vergessene Weingebiet Boca und wir begeisterten uns für die Einzigartigkeit der Gegend und ihrer Weine. Wir hatten das grosse Glück, einen der letzten Winzer, Antonio Cerri und seine grossartigen Weine kennenzulernen. Aus Altersgründen beschloss dieser mit über 80 Jahren aufzuhören und bot uns seinen kleinen Rebberg (0.5 ha) sowie seine letzten Weinjahrgänge zum Kauf an. Wir packten die gebotene Chance, fügten schrittweise kleinste Waldparzellen aneinander, und wie ein Puzzle setzte sich ein lebensfähiges Gefüge zusammen. Die besten Lagen von Boca (4 Rebberge mit jeweils ca. 1.5 ha) wurden gerodet

und neu mit Nebbiolo- und Vespolinastöcken bepflanzt. Heute umfasst das Weingut »Le Piane« neue und alte Rebberge mit einer Fläche von 8 Hektaren.

Leider durfte Alexander Trolf den Aufbau des Projekts nicht miterleben. Kurz nach Gründung des Weinguts starb er 1998 an den Folgen eines Autounfalls. Seine Ideen und Träume leben in dem von ihm neubepflanzten Rebberg »Meridiana« weiter. Das darin stehende markante, gelbe Haus bildet das Firmenlogo und symbolisiert den Neuanfang. Ein grösserer Kreis internationaler Weinfreunde war bereit, das langfristige Projekt zu finanzieren.

Terroir

Die Kombination von Boden und Mikroklima ist ein spezieller Glücksfall für das DOC-Gebiet Boca. Die Porphyrböden vulkanischen Ursprungs, an der Oberfläche zu feinem Kies verwittert, sind in Italien einzigartig. Das milde durch warme Herbsttage geprägte Voralpenklima und die Südexposition mit intensiver Sonneneinstrahlung und trotzdem

grossen Temperaturschwankungen bieten beste Voraussetzungen für eine optimale Traubenreife. Durch die Einbettung in die umliegenden Hügel sind die Rebberge vor kalten Bergwinden geschützt. Geringe Mengerträge fördern gesundes Traubengut. Alle Reblagen liegen in einem Naturpark umgeben von Wäldern, welche eine reiche Flora und Fauna gewährleisten.



Maggiorina: Historisches Erbe

Wir sind stolz, ein antikes Erbe der Rebbergebepflanzung, welches bis vor die Zeit der Römer zurückgeht, weiterzupflegen. Die Weinbaukultur in den Hügeln von Novara, wird bereits von Plinius dem Älteren (23-79 n.Ch.) in seiner "Storia naturalis" erwähnt. Das Maggiorina-System war über Jahrhunderte die einzige Pflanzungsart der Rebberge in Boca: drei Reben entwickeln sich in die vier Himmelsrichtungen und formen kelchartig ein Quadrat (quadretto maggiorino). Im Laufe der Zeit wurden verschiedene Veränderungen an diesem System vorgenommen, zuletzt durch den Architekten Alessandro Antonelli (Erbauer der "Mole Antonelliana" in Turin und des "Santuario di Boca"), gebürtig in Maggiora, einer der Gemeinden der

Boca Weinregion. Alle alten Maggiorina-Rebberge, welche den Kollaps des Gebietes in den 50-er Jahren überlebten, wurden in den Jahren 1910-1920 nach der Reblausseuche bepflanzt, sind bis heute produktiv und bei guter Gesundheit. Sie geben wenig Trauben höchster Qualität. Die "Maggiorina" wurde stetig für die Pflege von Hand perfektioniert. Heute lehrt sie uns, entgegen der allgemeinen Auffassung einer modernen mechanisierten Landwirtschaft, unsere neuen in Reihen angelegten Rebanlagen mehr und mehr von Hand zu pflegen. Es hat sich erwiesen, dass das historische Erbe unserer Vorgänger auch heute noch Gültigkeit hat, wenn man höchste Qualität erreichen will.

Vespolina: Eine wichtige Traubensorte

Der BOCA DOC besteht gemäss seinem Reglement aus verschiedenen Traubensorten: dem König Nebbiolo (85%), welcher sich in dieser Weinregion optimal entfaltet und der Vespolina (15%), welche den König als nahe Verwandte in seinem Reifeprozess begleitet. Die Vespolina ist schwierig zu pflegen, anfällig für Krankheiten, empfindlich auf feuchtes Wetter und sie ergibt meist kleine

Erträge. Trotzdem geben wir sie nicht auf, denn sie verleiht unseren Weinen grosse Würze, etwas Fett, Blumendüfte, die an Honig erinnern und unterstützt die Struktur des Nebbiolo ohne sie zu überdecken. Die Tradition bezeugt uns die Bedeutung der Vespolina in Boca und wir können diese durch unsere eigene Erfahrung bestätigen.

