



Наши вина производятся на основе тщательного отбора винограда. Собиратели винограда хорошо обучены, чтобы выбирать только самый лучший виноград; отдельные грозди винограда, которые безупречны, удаляются сразу. Грозди винограда осторожно собирают, аккуратно кладут в ящики, и доставляют в производственное помещение в безупречном состоянии. Это даёт нам возможность сделать вино наиболее естественным способом со своим превосходным вкусом и чувствительностью во всех своих деталях, тем самым создавая сбалансированные и гармоничные вина с большим потенциалом.



BOCA DOC

Вино *Boca DOC* состоит из сортов: Неббиоло (85%) и Весполина (15%). Это вино, которое нуждается в длительном старении. Вино должно оставаться в деревянных больших бочках из дуба от 3х до 4х лет, после чего развивает свой решительный характер. Минеральный состав порфировых почв вместе с характерными и единственными структурами винограда Неббиоло позволяют "Бока" стать полноценным, выразительным вином. Его вкус захватывает ароматами хорошо вызревших лесных ягод, фиалок, табака и сушеных трав с оттенками бальзама и цитрусовых фруктов. Сильной и шелковистой элегантностью вино будет развиваться во рту, заворачивающе и игриво, с небольшой горькой ноткой в конце. Большая сложность вкуса позволяет открывать новые оттенки снова и снова. Наши вина Бока могут зреть и совершенствоваться в бутылках и после 10-20 лет. (Содержание алкоголя 12,5-14%).



"PIANE" Красное вино

Мы обнаружили забытое богатство местного винограда Кроатина. Виноград Кроатина, которая многими недооценивается в Бока достигает отличных результатов. Это подтолкнуло нас к выбору этого винограда из лучших старых виноградников, которым до 100 лет, расположенных на исторических холмах Монтальбано, Траверсанья и территории Сантуарио. Кроатина богатая дубильными веществами, смягчается в бочонках (tonneaux) и впоследствии в больших деревянных бочках в течении 2х лет. Вино очень концентрированное и имеет нотки ежевики, вишни, спелых фруктов, табака и специй. Плотное (густое) содержание придает бархатистость и обладает минеральным послевкусием. Как наш вклад в новую интерпретацию традиционного сорта винограда в Бока, мы окрестили это винодельческое поместь "Piane". Потенциальная зрелость 5-10 лет. (Содержание алкоголя 13,0-14,0%).



"MIMMO" Красное вино

Некоторые части сорта Неббиоло, которые предназначены для BOCA DOC, созревают немного раньше других, без потери своих особенных характеристик и с добавлением (30%) Кроатина - рождается вино "Mimmo", названо так в честь дорогого для нас человека, который сотрудничал с нами в качественном росте этих лет. "Mimmo" было придумано, как вино, которое открыло для нас новую, но можно также сказать забытую старую дорогу, связывая воедино наиболее известные сорта виноградов этой области. С лёгкостью и податливостью этого вина, но экономически более доступного мы можем приблизиться к более комплексному BOCA DOC. Это вино обладает хорошим цветочным и фруктовым ароматом с мягкой элегантностью и долгим вкусом. "Mimmo" не требует долгого старения, оно уже созревает за срок от 3 до 6 лет. (Содержание алкоголя 12,5-13,5%).



"MAGGIORINA" Красное вино

"Maggiarina" - это фруктовое, минеральное и пряное вино, произведено в основе своей из сортов Кроатина, Неббиоло и 10 других сортов "аборигенов", рождённых в этих местах из давня и собранных на старых виноградниках, которые производят высококачественный продукт в маленьких количествах и винифицированных вместе. Вино готово уже к употреблению после одного года выдержки в емкостях из нержавеющей стали. Потенциальная зрелость 2-4 года. (Содержание алкоголя 11,5-12,5%).

Имея возможность познакомиться с винодельческим регионом Бока, я незамедлительно понял, что это уникальная и единственная земля в своем роде, за качеством его вина и красотой ландшафта расположенного в лесах "Природного парка Монте Фенера".

Встреча с одним из последних производителей вина в этой области, Антонио Черри, позже убедившем меня в идее о создании здесь винодельческой компании на высоком уровне, чтобы восстанавливать и развивать вина терруара (сочетания почвы и микроклимата) на мой взгляд единственного в центре Европы. Первые многообещающие результаты, действительно укрепили мою убежденность в том, что это действительно превосходная земля.

Теперь для меня стало обязанностью производить вина, которые могут наилучшим образом отобразить свойства этой древней винодельческой зоны, вина безошибочные с их сильным характером, целенаправленными но и в тоже время большой элегантности и утонченности с максимальной концентрацией в аромате и вкусе, долговечности и развивающимися в течении времени.

Christoph Künzli



Via Cerri, 10 - 28010 Boca - Italia

T +39 348 3354185
F + 39 0322 1958027

info@bocapiane.com
www.bocapiane.com





Храм Бока и виноградники в 1930 годах



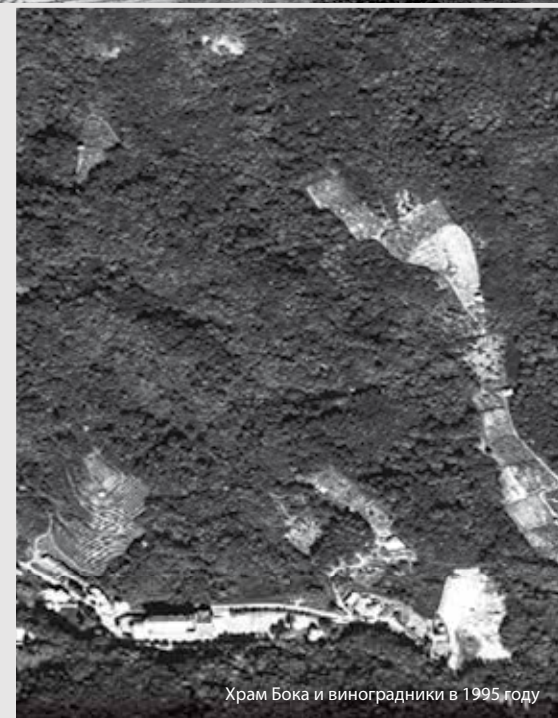
Местоположение и история

Винодельческий район Бока в провинции Новара, самый восточный и самый высокий (420-520 м) в Пьемонте, расположен между долиной Сезия и озером Орта, на холмах предгорья Альп. Бока, как и все регионы в Северном Пьемонте, представляет вековые традиции вина.

Северный Пьемонт был основным и наиболее важным винодельческим регионом Италии (в 19 веке - 40 000 гектаров , 700 га – на сегодня) и стал важным стимулом для развития современной культуры вина в Европе.

В начале прошлого века индустриализации этих регионов, успех текстильной промышленности и фитингов, ввели новые приоритеты. Труд и инвестиции были переданы в более полезные высокодоходные отрасли.

В 50-х годах большинство виноградников Бока исчезли и были покрыты лесом. В 90-е бока, с менее чем 10 га (по 25 соток), достигло критической точки, будучи полностью заброшенными, забытыми и на грани исчезновения.



Храм Бока и виноградники в 1995 году



Храм Бока и виноградники в 2007 году

Возрождение

В начале девяностых годов мы вместе с другом и в тоже время энологом Александром Трольфом посетили регион Бока и его забытые виноградники несколько раз, и мы были впечатлены его красотой и его потенциалом. Мы познакомились с Антонио Черри, одним из последних производителей вина тех лет (ему было 80 лет), который очень много рассказал и убедил нас в своих виноградниках, и в его старом вине, чтобы продолжить его приключение.

Мы приобрели у Антонио Черри, то что, я до сих пор считаю сердцевиной “Le Piane” и я продолжал пошагово приобретать ещё

небольшие участки леса, чтобы сформировать позже из них виноградники участком не менее 1,5 га в лучших районах Бока. На сегодня “Le Piane” принадлежат 8 га виноградников новых и старых и все они продуктивны.

К сожалению, трагический случай в дорожной катастрофе в 1998 году не позволяет Александру увидеть реализованный проект. Его идеи и мечты, однако, живут в новом винограднике “Меридиана” - над которым он работал. Желтый дом, который стоит по среди виноградника стал логотипом компании и символизирует новое начинание. Группа международных друзей винной культуры финансирует проект.

Терруар (Почва)

Сочетание почвы и микроклимата - это удача для района BOCA DOC, предоставляющая превосходную возможность для региона Бока. Почва порфирированной породы (вулканического происхождения), земля на её поверхности имеет мелкую щебенку. Эта почва является уникальной в Италии. Мягкий умеренный климат в предгорьях Альп с тёплой осенью, без

тумана, но с перепадами температур, является основой для хорошего созревания винограда. Северные холмы защищают виноградники от холодных высокогорных Альпийских ветров. Целенаправленно небольшая доходность, дает выгоду производить здоровые и зрелые плоды, выращенные в уединенном положении виноградников, расположенных в лесу природного парка, который способствует развитию богатой флорой и фауной.



Маджорина (Maggiorina): историческое наследие Бока

Мы гордимся, поддерживая эту древнюю систему “Маджорина” как великое наследие которое вероятно исходит ещё раньше римских времён. Тысячелетнее наследие виноградарства в провинции Новары, что находит подтверждение в трудах Плиния Старшего (23 - 79 гг. н. э.) “Естественная История” (“Storia naturalis”). Традиционная система для “Maggiorina” уже на протяжении нескольких сотен лет была единственным способом выращивания винограда в Бока: с трёх лоз высаженных в центре, которые развиваясь в четыре стороны света образуют чашу “Maggiorino”.

На протяжении веков было несколько

изменений, последнее из каких было сделано архитектором Антонелли - дизайнер интерьера Моле Антонеллиана в Турине и храма в Бока, родом из соседней деревни Маджора, один из муниципалитетов Бока DOC.

Все растения, которые более 50 лет были имплантированы с 1910 по 1920 и до сих пор продуктивны и здоровы. Их плоды имеют отличное качество. Эта система претерпела множество мелких изменений, чтобы стать совершенным для ручного труда. Это учит нас, что мы все еще можем, обрабатывать вручную наши растения, уважая тех, кто работал перед нами в этой прекрасной Бока.

Вespoлина (Vespolina): важное разнообразие северного Пьемонта

Бока DOC имеет несколько типов винограда. Королем является сорт Неббиоло (85%), который растет отлично в этой области, а также в купаже использует загадочный сорт Вespoлина (15%), как сопровождающего царя (его близкий родственник). Вespoлина является виноградом очень трудного выращивания, который чувствителен к влажной погоде и

болезням, часто имеет низкие урожаи; но все это не останавливает нас, потому что Вespoлина обладает оттенками специй и меда, и поддерживает структуру Неббиоло, а также дает мягкий привкус спелых фруктов.

Традиция учит нас, что Вespoлина имеет основополагающее значение для Бока и мы можем подтвердить это, опираясь на наш опыт.

