

## Le Piane – Dicembre 2017 – Urano Cupisti

Calpestare le sue vigne e scoprire l'impianto Maggiorina



I vini assaggiati

Ho conosciuto l'azienda **Le Piane** a Terre d'Italia. Ho conosciuto *Giampiero Renolfi*, responsabile rete vendita Italia, sempre a *Terre d'Italia*. Diciamo la verità: *Giampiero Renolfi mi ha fatto conoscere Le Piane*.

*"Devo assolutamente vedere dove nascono questi vini, devo calpestare le vigne nel Boca, devo conoscere l'impianto Maggiorina"*. Così dissi dopo gli assaggi e così è stato.

Mese di Agosto, verso la fine. Tour nell'Alto Piemonte alla scoperta del Boca, del suo nebbiolo e non solo.

Ad attendermi *Chiara*, la responsabile della vendita diretta nello shop della centralissima piazza Matteotti di Boca. Persona squisita, semplice, *mirata*. Una stretta di mano, le presentazioni e... *"sono stata informata della sua visita, benarrivato nel Boca"*.



Parte come *un diretto*, meglio dire un *rapido* (reminiscenze sulle terminologie delle ferrovie che furono), tanto è la voglia di spiegare il progetto “Le Piane”.

*“Dall’incontro di Christoph Kuenzli, l’enologo e amico Alexander Trolf con Antonio Cerri, uno degli ultimi produttori di quegli anni (anni ’90) è nato “tutto”. Convinti dal Signor Antonio a continuare la sua avventura. Da lì ad acquistare tanti piccoli appezzamenti di bosco per formare poi blocchi di vigneti è trascorso pochissimo tempo”.*

Lasciato lo Shop ci incamminiamo verso le vigne collinari appena fuori dell’abitato. Chiara non smette mai di raccontare, con aneddoti, storie attente e precise. La storia di questo Signore svizzero che *“da quando ha conosciuto la regione viticola di Boca ha compreso che questa terra era davvero unica per la bellezza del paesaggio, e la qualità dei suoi vini”.*

La combinazione tra terra e microclima è la fortuna del Boca. Porfido di origine vulcanica, ghiaioso in superficie, la media altitudine delle sue colline che impediscono il prolungarsi delle nebbie, le escursioni termiche ottimali sono le basi per un’ottima maturazione. E i boschi che proteggono dall’irruenza dei freddi venti del nord. E quella Casa Gialla immersa nel vigneto *Meridiana*, ripresa come simbolo e logo aziendale, a raccontare altre storie di amicizie e progetti.

Maggiorina: storica verità.



Finalmente raggiungiamo quel vigneto di cui Renolfi ebbe a parlare tantissimo durante Terre d’Italia suscitando curiosità e interesse. Quel vigneto che ancora tiene viva questa antica eredità d’impianto: la Maggiorina. Ma che cosa è e in cosa consiste?

Eredità millenaria risalente a prima dei Romani (100 a.c.) rimasta per secoli il sistema di coltivazione nell’area di Boca e dintorni.

“Tre viti si sviluppano ai quattro punti cardinali formando il quadretto **Maggiorino**. Modifiche importanti e sostanziali sono state fatte nel tempo. L’ultima la fece l’architetto **Antonelli**, quello della Mole Antonelliana, nativo di Maggiora, Comune della zona Boca”.

“Riteniamo che questo tipo di impianto, perfetto per il lavoro manuale, debba essere salvato come memoria, anche se meno produttivo degli impianti a filare”.

L’azienda Le Piane dedica a questa storica eredità un vino da bere tutti i giorni, **Maggiorina Vino Rosso**, “fruttato, speziato e minerale prodotto con Croatina, Nebbiolo e altre 10 varietà di uve autoctone”.



Non possiamo parlare del Boca, inteso come vino se, oltre a *Re Nebbiolo* (l’85% della produzione totale) non menzioniamo il (la) **Vespolina** suo parente stretto che conferisce al Boca una grande speziatura sostenendo nel contempo la struttura del Nebbiolo.

I miei assaggi *confortati* dall’aiuto nella ricerca sensoriale dalla preparazione della Signora Chiara.

**Mimmo 2013. Nebbiolo 70%, Croatina 30%.** Vino per onorare un personaggio che tanto ha dato per la crescita aziendale. **La sintesi del territorio** (vino base). Un vino che la dice lunga su quanto espresso dal Boca. Fitto mosaico di floreali, fruttati e speziati. **Buono, 87/100**

**Boca 2012. Nebbiolo 85% e Vespolina 15%.** Serrato e vigoroso. Marcata struttura tannica, garanzia di un lungo invecchiamento. **Ottimo 89/100.**

**Boca 2009. Nebbiolo 85% e Vespolina 15%.** Introduzione all’assaggio dalle note speziate, straordinaria persistenza aromatica, cesellatura tannica. Lunga vita a questo vino. **Eccellente voto 92/100**

E per finire non poteva mancare il “dolce **Jb**” (pi greco) 2011. **Erbaluce 100%.** Che dire? **Eccellente 91/100**

All’inizio del ‘900 la forte spinta all’industrializzazione, in particolare quella tessile della vicina Biella, imposero nuove priorità. Vigneti abbandonati, mangiati dai boschi.

Poi il richiamo della terra, l'attenzione ai pochi contadini rimasti, la riscoperta di vitigni autoctoni locali come *Durasa*, *Slarina*, *Malvasia di Boca*, *Dolcetto di Boca*, *Neretto* e *Uva Rara (Bonarda piemontese)*.

La Rinascita, il Nuovo Boca. E l'**azienda Le Piane** ne è uno dei tasselli più importanti quello che ha portato il Boca ad essere premiato fra i **50 migliori vini d'Italia** e ricoprirne il **23esimo posto nel Best Italian Wine Award. Non per caso.**

**Urano Cupisti**

**Le Piane**

Via Cerri, 10

28010 Boca

Tel 0322 1958027

[www.bocapiane.com](http://www.bocapiane.com)

[info@bocapiane.com](mailto:info@bocapiane.com)

Nelle foto, dall'alto:

*Impianto a Maggiorina*

*Logo aziendale con la "casa gialla"*