



## Christoph Künzli. La rinascita (europea) di Boca

È singolare - ma pure assai istruttivo - che la rinascita di Boca, vero gioiello dimenticato dell'enografia piemontese, abbia preso impulso dalla passione di uomini sparsi in mezza Europa. Tutto nasce dalla passione per i vini di terroir più autentici di Christoph Künzli, distributore svizzero dei vini toscani di Isole e Olena. Il titolare Paolo De Marchi lo porta a Boca, gli fa toccare il porfido sbriciolato, gli fa assaggiare qualche vecchio vino. L'idea nasce, la rete si allarga: l'Austria di Alexander Rolf, enologo prematuramente scomparso, la Langa di Aldo Vajra, nuovo consulente tecnico, e ancora l'Austria, il Belgio e la Svezia di una rete di finanziatori, amici entusiasti del progetto i quali, come spiega Christoph, «incasseranno i dividendi in forma di bottiglie di Boca». L'idea che Le Piane possa somigliare anche solo lontanamente a una di quelle operazioni alla moda condotte per noia o capriccio da gente distratta da

altri impegni si dissolve istantaneamente incontrando Christoph (così come anche De Marchi e Vajra) stringendo le loro mani callose. E si riconosce nel vibrare delle loro parole l'immagine di un terroir conosciuto fin nell'intimità della roccia sbriciolata, dei paesaggi straniati e fuori dal tempo delle colline di Boca. Questo è lo spirito di Le Piane. Ma Le Piane è, materialmente, l'azienda che fu di Antonio Cerri, viticoltore che ha speso tutta la sua vita fra maggiorine e vecchie botti, che in ultimo, ottuagenario, si è convinto a lasciare alla passione di Christoph una buona scorta di vecchie e vecchissime annate del suo Boca, da cui decifrare l'impronta autentica di questo vino, e soprattutto le radici profonde e i lunghi rami contorti della vecchissima vigna che oggi porta il suo nome. Sono questi i tratti di continuità che hanno reso possibile avere in tempi tanto brevi un Boca di nuovo grande.



Christoph Künzli, il leader delle Piane mentre lavora in vigna e mentre degusta il risultato del suo lavoro



**IOPPA**  
via Ottaviano Trincheri, 12  
Romagnano Sesia (NO)  
tel. 0163 833 079

**75**

**GHEMME '00**

Il Ghemme di Ioppa è un piccolo mistero. Sempre fortemente segnato dall'energica traccia delle barrique nuove all'esordio, alterna annate difficili, come la 1999 piuttosto cruda e la 2001 irrecuperabilmente surmatura, ad altre come questa 2000 attualmente in commercio che in alcuni passaggi evolutivi ci aveva favorevolmente impressionato. A distanza di altri mesi, il naso è come collassato: alcolico e smaltato, di cacao amaro e cocco, yogurt, uva passa, mallo di noce e prugne cotte. Alla bocca sono discreti il frutto e la speziatura in chiusura, ma meno nitidi i toni liquorosi. Polveroso il tannino, piuttosto rustica la presa dell'acidità.

PREZZO 17,80 euro

**MAZZONI**  
via Roma, 73  
Cavaglio d'Agogna (NO)  
tel. 0322 806 612

**80**

**COLLINE NOVARESI  
ROSSO IL QUERCETO '04**

Il Querceto è un ottimo piccolo vino, in cui la modestia delle ambizioni si tramuta in due importanti qualità, l'equilibrio e la schiettezza del carattere, di cui è invece carente il Ghemme, di buona materia ma più impreciso e legnoso. Limpido all'occhio, dopo brevi minuti nel bicchiere offre un naso nitido e complesso, in cui a una forte tensione floreale che si spinge quasi allo speziato si alterna un fondo di piccoli frutti di bosco, ribes e fragoline soprattutto. La bocca è lieve e agile, procede un poco a strappi ma la beva, stimolata dal frutto acidulo e sapido e premiata da un bel rettronaso speziato, rimane sempre

molto gradevole e di bella persistenza.

PREZZO 8,40 euro

**NERVI**

c.so Vercelli, 117  
Gattinara (VC)  
tel. 0163 833 228

**85**

**GATTINARA '01**

Non è raro che in corrispondenza di cambiamenti di stile particolarmente decisi i vini base di un produttore risultino per qualche anno più riusciti dei vini più ambiziosi. Quando l'annata è particolarmente buona come la 2001, è ancora più facile, ed ecco nascere questo bel Gattinara base che abbiamo preferito al Molsino pari annata. Rubino brillante con lieve unghia granata, al naso il legno è lieve e prende tonalità dolci, di cacao e crema di nocciole, e concede una buona libertà agli spunti più fini come la menta, la ciliegia e il ribes rosso. La bocca, tipica e di buona caratterialità, è fine e scorrevole, tesa il giusto e gradevolmente balsamica.

PREZZO 17,60 euro

**83**

**GATTINARA VIGN.  
MOLSINO '01**

Nervi, uno dei nomi storici di Gattinara, dispone di una bella cantina ottocentesca e di molti ettari di vigna, fra i quali spicca l'anfiteatro verde del Molsino. Nel 1991 la proprietà passa a una famiglia industriale il cui centro di interessi è la siderurgia. Dal millesimo 2000 il Molsino conosce una netta sterzata stilistica, alla ricerca di un gusto molto preciso. Al colore rubino brillante risponde un naso marcato dal rovere, di un balsamico acuto, resinoso, cui segue un fondo dolce di frutto maturo e caramello. Alla bocca la corrispondenza aromatica è puntuale, tannino e acidità sono tipicamente moderni.

PREZZO 20,70 euro

**LE PIANE**

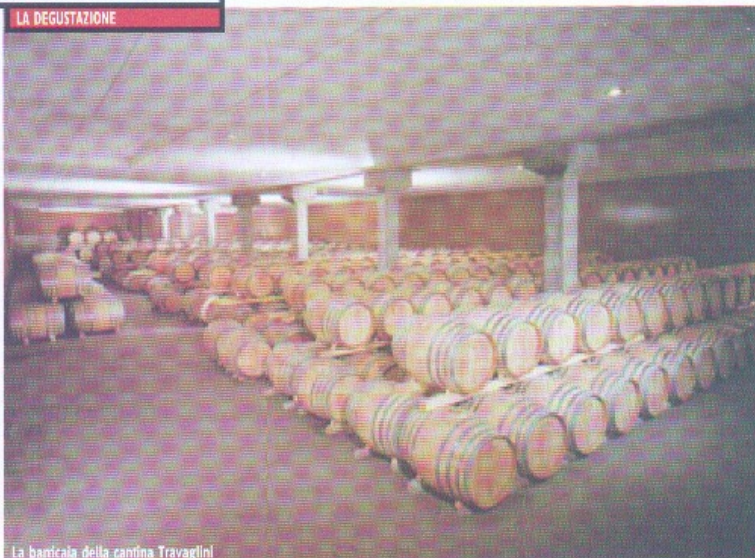
loc. Le Piane  
via Cerri, 10  
Boca (NO)  
tel. 0322 866 982

**89**

**BOCA '01**

Mentre i nuovi impianti crescono, le poche bottiglie del Boca di Le Piane





La barattata della cantina Travaglioli

vengono ancora dalla Vigna Cerri, un pugno di viti di oltre 60 anni. Dopo tre anni di rodaggio il 2001 è finalmente un Boca bellissimo, di inequivoco valore. Occhio granato carico. Naso profondo, di una asciuttezza minerale rara e originale, da cui i sentori escono come purificati: ribes, liquirizia e viole secche, poi un balsamico finissimo, eucalipto, che non è del rovere, infine bergamotto e pepe bianco. La bocca, giovane e tesa, regala una concentrazione limpida e sapidissima, un tannino tratteggiato e incisivo e un'aromaticità giocata sull'agrumato e sul ribes bianco.

PREZZO 31,90 euro

### 84 COLLINE NOVARESIS LE PIANE '03

Questo Le Piane legge il prezioso terroir di Boca con la voce prevalente della crotina. Essa si esprime qui con un modulo singolare, in cui la rusticità caratteristica del vitigno è trasfigurata dal dato geologico

verso tonalità olfattive più delicate, e verso una grande compostezza gustativa. Al naso prevalgono dunque le tonalità fruttate più scure e succose di prugne e ciliegie, che si spingono al limite della surmaturazione, ma non l'oltrepassano. Il retronaso risponde invece con toni molto puri di ciclamino e spezie dolci. La bocca è densa e definita, ben distribuita seppur non lunghissima, e condivide con il naso un legno dai toni molto corretti, ma appena insistiti.

PREZZO 23,50 euro

**PLATINETTI**  
via Roma, 60  
Ghemme (NO)  
tel. 0163 841 666

### 83 COLLINE NOVARESIS BARBERA PIELEO '03

Facendo tesoro del più breve invecchiamento in legni con molte stagioni sulle spalle, questa Barbera conferma appieno le capacità del produttore, risultando persino più riuscita del Ghemme. Un piccolo vino dalla

deliziosa bevibilità: ecco il Pieleo. Rubino cupo acceso, offre un naso lievemente speziato, su cui spiccano poi il floreale acuto del geranio e quello più dolce della rosa gialla, mentre un tocco d'incenso chiude un quadro aromatico insospettabilmente complesso. La tessitura del vino è guizzante e fresca, in virtù di un'acidità aggraziata che raccorda la chiusura al palato con un retronaso di pepe e zenzero poco varietale ma assai gradevole.

PREZZO 8,10 euro

### 82 GHEMME '00

Quella di Platinetti è una piccola, vecchia cantina nel paese di Ghemme. Vincolata alla disponibilità di mezzi tecnici piuttosto datati, presenta vini spesso incerti all'esordio, che sanno però rivelare la traccia del territorio con una schiettezza che spesso latita nei vini più ambiziosi della provincia. Questo vino, granato cupo, esordisce al naso piuttosto polveroso, quasi impuro, ma una rotazione energica del

bicchiere scopre anche le note di liquirizia e cacao spunti di rosmarino e vic. La bocca di ciliegie bianche percorsa da qualche omnia è ravvivata dalla men dal retronaso di cannella pepe. Gradevole e conti progressione al palato.

PREZZO 13,40 euro

**ROCCOLO DI MEZZOMERICO**  
Caslina Roccolo Bellin  
Mezzomerico (NO)  
tel. 0321 920 407

### 78 COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO VALENTIN

Il Roccolo di Mezzomerico posto all'estremo confine orientale della denominazione Colline Novaresis e quindi tutto l'Alto Piemonte, è proprietà dei signori leiri famiglia di professionisti appassionati alla bellezza paesaggistica e alle vigne queste colline. I loro vini presentano uno stile molto senza compromessi, tecnicamente sicuro ma eccessivamente rimarcato alcuni tratti. Rubino cupo accenni violacei, il naso sui toni tostati del legno marca il chiodo di garofano la prugna matura. Alla bocca che si alterna fra una speziatura piuttosto tipica un vegetale dal timbro non preciso, ritorna sensibile rovere.

PREZZO 11,80 euro

**ROVELLOTTI**  
Interno Castello,  
Ghemme (NO)  
tel. 0163 840 393

### 87 GHEMME RIS

Il Ghemme ha invecchiamento obbligatorio quello del Barbera necessario a sbocciare un che è piuttosto austero in gioventù. Il profumo di questa Riserva conforta assai

