

LE PIANE: VERTICALE BOCA 7 DECENNI



In provincia di Novara, tra la Val Sesia ed il Lago d'Orta, nella zona più a nord-est dell'Alto Piemonte, sorge il comune di Boca.

Il nord Piemonte vanta una storica vocazione vitivinicola basti pensare che, nell'Ottocento, circa 40.000 ettari di terreno erano vitati. Nel Novecento l'ascesa dell'industria tessile e siderurgica compromise, gravemente, il settore spingendo i braccianti ad abbandonare i campi desiderosi di ottenere compensi più remunerativi come operai. Questo passaggio segnò tragicamente Boca ed i suoi vigneti che, intorno agli anni Cinquanta, si trasformarono in fitte aree boschive, ormai incolte, raggiungendo il picco di "desolazione" nel 1990: con meno di 10 ettari vitati, la coltivazione della vite era prossima all'estinzione.

È proprio nei primi anni Novanta che Christoph Künzli, un giovane ed intraprendente svizzero con la passione per i vini italiani, giunse a Boca assieme all'amico enologo Alexander Trolf e, per entrambi, fu amore a prima vista. Rimasti folgorati dalla bellezza del paesaggio ne compresero le grandi potenzialità viticole (ormai dimenticate) e fecero la conoscenza di Antonio Cerri, uno degli ultimi eroici produttori di Boca, che, con passione, mostrò loro i suoi vigneti, le sue tecniche di vinificazione e di affinamento in botte.

Christoph ed Alexander, con ottica visionaria, raccolsero la sfida ed acquistarono l'azienda, che fu del Cerri, assieme ad altri piccoli appezzamenti boschivi con l'intento di impiantare nuove superfici vitate nelle migliori aree di Boca. Nel 1998 un tragico incidente vide svanire il sogno di Alexander, ma Christoph decise, con determinazione e coraggio, di proseguire e di portare a compimento questo grande progetto, anche in onore del suo compianto amico.

Ad oggi l'azienda "Le Piane" detiene una superficie, interamente vitata, di ben otto ettari nelle zone più vocate. Il connubio di suolo e microclima è la chiave del successo dei vini di Boca: un porfido di origine vulcanica, ghiaioso in superficie, unito al clima mite delle Prealpi (con autunni

particolarmente caldi, privi di nebbie, una propizia esposizione a sud e le catene montuose a nord che bloccano le incursioni fredde) garantisce un'importante escursione termica, tra il giorno e la notte, il tutto a favore dell'eccellente maturazione dell'uva. È, altresì, importante ricordare che tutti i vigneti sono situati all'interno del Parco Naturale Monte Fenera elemento fondamentale per lo sviluppo rigoglioso della flora e della fauna nonché della biodiversità.

Per celebrare i suoi vent'anni di attività Christoph Künzli ha presentato, in esclusiva ad un ristretto numero di giornalisti, una verticale di sette decenni con le migliori annate di Boca: tredici prodotte sotto la sua egida ed otto recanti la firma del suo predecessore Antonio Cerri.

Durante questo meraviglioso evento ho avuto l'onore ed il piacere di degustare le seguenti annate:

Vinificate da Christoph Künzli

Boca annata 2013

Un'intrepida freschezza seduce l'olfatto con suadenti note di frutti rossi ed accenni minerali. In bocca è molto elegante: un cuore fresco sprigiona sapori di frutti rossi e neri. È un vino raffinato, avvolgente, con una piacevole persistenza, capace di rivelare –in chiusura- un'armonica mineralità. Possiede un futuro promettente merito della sua encomiabile longevità.

Boca annata 2012

Richiami profondi, quasi balsamici, fanno emergere profumi di frutti di bosco molto intensi. Il palato è suggestionato da una vena di liquirizia che, grazie alla spalla acida, trasmette una buona freschezza. Le note di more e ribes nero si accompagnano alla ciliegia matura. È un vino molto morbido che testimonia una possente struttura volta alla raffinatezza e all'armonia sensoriale. Grande potenziale d'invecchiamento.

Boca annata 2011

Un naso molto vigoroso trasuda aromi carichi di pregiate spezie e piccoli frutti a bacca rossa. In bocca è potente: i frutti rossi, le susine, le ciliegie risvegliano le papille con brio mentre un pizzico di liquirizia conferisce morbidezza; i tannini e l'acidità sono perfettamente bilanciati mentre la carica aromatica si perpetua ad oltranza. Maestoso ed ottimamente strutturato.

Boca annata 2010

Il naso è stuzzicato da aromi di frutti rossi maturi, viola, rosa canina, con un fondo ematico molto pacato ed elegante. Al palato colpisce per la classe e l'omogeneità; sprigiona sapori -un po' chiusi- di frutti rossi, note agrumate, un fondo di liquirizia balsamica, cacao ed un accenno di torrefazione. È un vino dal perfetto bilanciamento, testimone di una bella freschezza unita ad un tocco avvolgente e sempre ben ponderato.

Boca annata 2008

Aromi intensi, molto freschi, trasmettono la sensazione di essere in un mercato di spezie pregiate; da un cuore profondo si evincono profumi di more e ciliegie sotto spirito. Una bocca incredibilmente fresca richiama una mora succosa, accompagnata da una spalla nettarina. È un vino di carattere, con una struttura piena e robusta; fresco, avvolgente, chiude con un'intensa nota di cacao. Di grande longevità, promette una bella evoluzione.

Boca annata 2007

Sentori molto freschi richiamano, anche in questo caso, la liquirizia, i frutti rossi ed un corposo fondo balsamico. In bocca è molto delicato, sentori rotondi di frutti rossi maturi si ripresentano accompagnati da una graziosa venatura di cacao. Il carattere dolce lo rende morbido ed aggraziato. Una dolcezza di fondo armonizza il suo temperamento pur conservando un piacevole allungo.

Boca annata 2006

Aromi carichi di spezie ricercate, assieme a note vegetali, profumi di violetta ed opulenti frutti rossi, avvampano al naso. Un'energica vitalità lascia esprimere sapori di more, ciliegie, fragoline ed un fondo di liquirizia. Possiede forza, propulsione, freschezza e longevità a dispetto dei suoi 12 anni. Espressivo e continuativo.

Boca annata 2005

Un mix di spezie, liquirizia, cacao e frutti rossi risveglia l'olfatto, con meticolosità e raffinatezza, rivelando un'ammaliante freschezza. In bocca è davvero vellutato: le more e le ciliegie succose rilasciano un fondo dolce a ricordare la liquirizia. È un vino dotato di armonia e di un bilanciamento perfetto. Equilibrato, fresco, armonico, con una grande intensità aromatica: ha davanti a sé un decennio ancora promettente.

Boca annata 2004

Al naso si presenta un po' corto, con una carica aromatica-speziata chiusa su sé stessa ma, con un po' d'aria, riesce comunque a sprigionare una freschezza che si percepisce anche in bocca assieme a cenni di cacao e liquirizia sorretti da una spalla acida. La struttura un po' "risicata" non agevola l'allungo, ma testimonia, comunque, una piacevole freschezza.

Boca annata 2001

Tenui sentori speziati seducono con grazia il palato. Un corpo etereo si sprigiona nel palato con armonia, rotondità e pacatezza lasciando emergere il cacao vellutato e la liquirizia delicata. Possiede un'ottima persistenza, il tutto a favore dell'armonia e della raffinatezza.

Boca annata 2000

Il bouquet si compone di: liquirizia, legni, erbe aromatiche e prugne secche con un cuore dolce. Note pregiate di cacao ed aromi di liquirizia, con un fondo di spezie, stimolano le papille. Una struttura setosa si accompagna ad una bella longevità, diretto, lineare, con un'eleganza sensoriale indicibile ed un allungo interminabile.

Boca annata 1999

Un naso ancora freschissimo rilascia vivaci sentori di spezie e frutti rossi con un accenno finale di cioccolato fondente "extra dark". Estremamente morbido in bocca, presenta accenni di prugne e liquirizia davvero armonici, uno stile raffinato (in linea con i criteri di Christoph), un vino ancora vivo, fresco, con una setosità ed una vitalità indicibili. Omogeneo, ottimamente bilanciato, con un allungo finale pulsante di gioia.

Boca annata 1998

Naso ancora incredibilmente fresco, dopo vent'anni, emana aromi di frutti rossi seguiti da note balsamiche, di spezie e di liquirizia. In bocca è superlativo: more e ciliegie trasmettono sensazioni davvero carismatiche. L'armonia suprema, la vitalità di un possente allungo, la classe e la nitidezza del vino. Charme, bellezza, allungo, propulsione sensoriale: queste sono le emozioni vere che emergono da realtà così belle!

Vinificate da Antonio Cerri

Boca annata 1991

Un naso aromatico riesce a sprigionare, ancora, una ragguardevole dose di freschezza e profondità. Un leggero accenno di frutti rossi e sentori di tabacco fanno capolino nel palato assieme ad aromi di confettura, castagna, prugna secca ed una spalla acida che trasmette freschezza e vitalità. È un vino disteso, armonico, con sapori vivi, ancora presenti.

Boca annata 1990

Aromi evoluti di frutti rossi, sensibilmente ossidati, apportano freschezza accompagnati da un fondo minerale. More vivaci, seppur avanzate, si accompagnano ad un fondo di liquirizia e tabacco quasi caramellato e dolce. È un vino molto armonico, presenta una bella eleganza ed un bilanciamento davvero lineare.

Boca annata 1989

Al naso si percepisce ancora una bella freschezza condita da note, velate, di frutti rossi. In bocca il richiamo dei frutti a polpa rossa è ancora presente grazie ad una vena acida che conferisce freschezza. È un vino dalla struttura viva, armonica e delicata. Chiude con un bell'allungo e una direttrice molto lineare. Raffinatezza ed eleganza riservano un dolce tocco retrò.

Boca annata 1985

Un naso carico di aromaticità esprime una freschezza molto diretta, potente e profonda; si evincono altresì sentori di spezie, liquirizia, frutti rossi e cacao fresco. Preciso, è un vino che esprime un cuore ancora pulsante, vivo, energico, con una carica aromatica davvero eccelsa. Una bellissima freschezza sorregge un encomiabile allungo sempre in nome dell'eleganza assoluta.

Boca annata 1970

Un naso ancora vivo trasmette aromi di erbe officinali, piccola pasticceria, frutti neri secchi con un finale dolce ma fresco, merito della spalla acida, risvegliando con piacevolezza tutti i sensi. Possiede ancora grinta, caparbietà, struttura, corpo, aromaticità e gioia di vivere.

Boca annata 1961

Sentori vegetali, ancora possenti, avvampano prontamente al naso, sprigionando freschezza, seguiti da profumi di more, ciliegie sotto spirito e viennoiseries. Al palato è soave merito di una tenue liquirizia e di armonici frutti rossi che risvegliano le papille. Delicato, fresco, elegante, di classe, sorprendente!

Boca annata 1958

Naso aromatico, diretto, con aromi di rosa e di frutta sotto spirito che emergono con vigore per concludere in accenni di pasticceria. Una nota di caramello, di uva passa, accompagnata da un piacevole tocco fresco, testimonia una bella vivacità, energia ed un grande allungo. È un vino vitale, si prolunga in bocca con sentori amorevoli, espressivo, delicato ed energico.

Boca annata 1950

Ancora molto espressivo si presenta al naso con note di caramello, un fondo di ossidazione, di erba medica secca ed un finale dolce ed avvolgente. In bocca il caramello e le piante officinali, assieme ad un fondo di pasticceria, rallegrano il palato. Un vino dall'animo vitale, energico, capace di sprigionare ancora una bella freschezza per mezzo della sua anima acida. È equilibrato, capace di bilanciare l'animo aromatico con la struttura elegante ed incisiva; chiude con un allungo che si

protrae con signorilità. A distanza di 68 anni riesce a sorprende con le sue sfumature ed il suo cuore pulsante.

La dedizione per il territorio, il rispetto, l'umiltà, la passione per vino, la sperimentazione, il lavoro meticoloso e la lungimiranza concedono a Christoph Künzli di affermarsi tra i grandi produttori non solo in Italia, ma anche all'estero; come affermato dallo stesso Christoph: “diventa per me un impegno produrre vini che possano rispecchiare al meglio le doti di questa antica zona viticola, vini inconfondibili nel loro carattere deciso, concentrati, ma -al tempo stesso- di grande eleganza e finezza, complessi nel profumo e nel gusto, longevi e che si sviluppano nel tempo”.

Personalmente posso solo aggiungere: “Grazie Christoph per queste fantastiche realtà che riesci, con maestria, a regalarci ogni anno!”

Contatti

- **Email**

umberto@wine-muo.com

-