

slow wine

guida 2012

“

L'uomo della maggiorina

La passione e la serenità di Christoph nel raccontarsi fanno sembrare semplice ciò che sicuramente semplice non è stato. Ripensata oggi, a dieci anni dall'inizio, la sua avventura a Boca ha qualcosa di epico: lui dapprima stregato da questo spicchio dimenticato di Piemonte, quindi il lungo corteggiamento (durato anni: spesso neppure per una donna incantevole si è così costanti) dell'anziano Antonio Cerri affinché gli cedesse l'azienda che stava per abbandonare condannando un territorio e una denominazione all'oblio. Oggi Christoph e Nicola continuano a credere nella maggiorina (la forma di allevamento locale), pur avendola modificata e migliorata per ridurre le ore di lavoro senza perdere i vantaggi di una maggiore vitalità delle piante.

”



Slow Food Editore

BOCA (NO)

Le Piane

Località Le Piane
tel. 348 3354185
www.bocapiane.com
info@bocapiane.com



7 ha - 35.000 bt

vende in cantina

VITA - Parlare con Christoph Künzli mette sempre di buon umore per la sua grande simpatia e la trasparente umiltà, oltre che per la speranza, divenuta ormai certezza, che l'areale vitivinicolo di Boca sia salvo anche grazie al suo arrivo in zona, caduto in un momento in cui gli ettari totali erano scesi a meno di... 10. In vigna c'è Nicola Del Boca, una spalla valida e appassionata, che vorrebbe prendere in gestione altre vecchie vigne pur di scongiurarne l'abbandono per raggiunto limite di età dei vignaioli.

VIGNE - La vigna più recente e la più alta, a circa 500 metri sul monte Fenera, è la Valvecchie, reimpiantata a guyot tra il 2003 e il 2007 e strappata al bosco, che continua a cingerla completamente. Christoph ha usato solo pali di castagno e predilige l'uso del salice per la legatura dei tralci, piantandone sempre di nuovi per l'approvvigionamento. In vigna la conduzione è guidata dal buonsenso, se necessario anche facendo ricorso a uso di sistemici, un male visto come minore dato che «anche il rame diventa tossico per la terra», ci dice, a ragione.

VINI - In cantina, dove agiscono Christoph e il cantiniere Sergej, deve arrivare uva perfetta, così che basti assecondarla nel processo di vinificazione. Nessun enologo, dunque, ma tanti assaggi di nasi e palati fidati di amici. Il **Boca 2007** (● nebbiolo, vespolina; 18.000 bt; 42 €) si conferma un Grande Vino: pirotecnico nei suoi sottili profumi fruttati; prosegue solido all'assaggio, ma con estrema raffinatezza di dettaglio, sorretto dalla classica tensione acido-sapida. Anche se la grandine è stata impietosa, la cernita micidiosa degli acini ha permesso un risultato notevole sul **Colline Novaresi Le Piane 2008** (● nebbiolo, croatina; 4.000 bt; 22 €), di definizione olfattiva sbalorditiva e di bocca reattiva e tannica (anche il Boca 2008 da botte ci ha stupito fin da ora). La **Maggiorina 2010** (● nebbiolo, croatina, uva rara, vespolina; 14.000 bt; 12 €) uscirà come vino da tavola per il cambio di disciplinare.

CONCIMI organico minerali, letame naturale, humus
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE acquisto 15%
CERTIFICAZIONE nessuna