

La casa di Le Piane

17 Giu 2026 | Articoli, Il Vino, La Cultura Materiale

A cura di Marco Magnoli



Sulle colline del Boca il vino sembra quasi una scusa, non fosse per il colore, il profumo, il sapore inimitabili che svelano una trama sapida, l'aroma violaceo di cui il porfido di questi luoghi è esclusivo custode.

Un tempo, muovendo dal paese verso il Santuario antonelliano, volgendosi verso Maggiore e proseguendo lungo la Traversagna, giù fino a Grignasco, lo sguardo non avrebbe incontrato altro che vigneti cadenzati a mo' di ordito dalle ingegnose maggiorine, che di tre o quattro ceppi fanno quasi un unico, generoso tralcio per infrondarsi lungo il quadrilatero delle pareti.

Ora le vigne sono più rade, i filari di nebbiolo e vespolina inframezzati dai boschi, fieri scrigni di provvidenziale biodiversità, ma anche di cinghiali e

caprioli che per le viti, invero, tanto provvidenziali non sono.

Eppure le vigne, ridotte, difficili, fragili, sono oggi più preziose, ostinato simbolo di una cultura smarrita nella seconda metà del Novecento e riemersa di nuovo viva.



A volte le cose seguono un meditato disegno, altre nascono dal caso; altre ancora paiono frutto di una misteriosa convergenza di eventi. La semplice verità, in fondo, è che giungendo a Boca ti rapisce inesorabile un'emozione che è davvero una gioia di sempre.

Christoph Künzli deve essersi inebriato della stessa atmosfera quando si è imbattuto la prima volta in questo paesaggio un poco fuori dai tempi. Ne è testimone una storia di trent'anni durante i quali Le Piane, da visionaria scommessa, è divenuta dapprima ispiratrice e quindi forza trainante della rinascita di una denominazione che non è più solo eco del passato, ma raffinata voce del futuro.

Una storia non nasce dal nulla e nemmeno si forma in un lampo. Si radica nel tempo, aggiungendo tassello a tassello, rifinendo sfumature e dettagli sino a creare non già tradizione, bensì linfa e fertile memoria. Prima i vini, i Boca antichi di Antonio Cerri, una folgorazione per Christoph e per il compianto Alexander Trolf, amico mai dimenticato; quindi le vigne, i suoli eletti, le altezze e le esposizioni, un mondo magico lentamente riordinato,

rinnovato, ampliato con rigore e puntiglio; poi, alcuni anni fa, i nuovi spazi aggiunti alla vecchia cantina della Baraggia, ora più efficiente e funzionale, cui si affianca il magazzino di stoccaggio nel centro del paese.

Mancava ancora una tessera per dare calore e compiutezza a tutto il cammino; mancava una sede di rappresentanza che si accordasse a tanto incanto. In realtà Le Piane si era già accasata da qualche anno tra le mura della dimora di Piazza Matteotti eretta nel XVII secolo dai Fortis, originari del Lago d'Orta; per questo un tempo era chiamata "Casa dei forestieri", coincidenza profetica se guardiamo alle vicende odierne.



Le Piane è, in effetti, una creatura dal carattere singolare. Nata dall'intuizione dello svizzero Künzli, vive dell'abbraccio di una comunità cosmopolita di soci e investitori. Non v'è una rigida linea di successione familiare e anche lo sguardo sul domani riflette la stessa feconda apertura: l'idea di Christoph è affidare il futuro ai collaboratori che già oggi respirano l'azienda; talenti a volte giunti da altre terre, cresciuti in disparati contesti e chiamati a portare prospettive eclettiche e dinamiche visioni. La medesima essenza, insomma, che ha permesso il risveglio del Boca e che ne custodisce la premessa per gli anni a venire.

Della "Casa dei forestieri", Le Piane aveva inizialmente affittato il piano terra, come un ospite discreto che comincia a studiare, conoscere, prendere le misure. Poi, dopo un decennio, quel primo presidio è divenuto

proprietà, preludio a un ultimo disegno corale, un accurato restauro portato a termine con la complicità di quattro azionisti che, rilevando i piani superiori, hanno consentito il totale rinnovo del palazzo. La sede è ormai pronta, appena inaugurata, cornice mirabilmente intonata alle tinte e alle sfumature di un progetto che significa comunità, umanità, identità.



A Casa Le Piane l'accoglienza è serena e conviviale, un gesto di conforto, una carezza all'anima. Nulla di fastoso o troppo avveniristico; piuttosto un recupero dal gusto filologico per conservare la calda patina depositata dal tempo; restituisce quello che si era perduto e lo ritrova attraverso memorie personali e condivise. Un ricordo di allora e un perenne presente intrisi di vene porfiriche che impregnano la terra di un petricore altrove impossibile da scorgere e assaporare.

MARCO MAGNOLI



Di formazione classica e umanistica, da sempre cultore di letteratura, storia e filosofia, ha coniugato questi interessi con la passione per i vini di qualità trovando un riferimento ideale nella figura di Luigi Veronelli, incontrato nel 2001, che lo ha incoraggiato e introdotto alla critica enoica. Già firma della rivista E.V., dal 2003 collabora con il *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, per il quale si è occupato di diversi progetti editoriali. Dal 2017 è tra i curatori della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

	Cerca
----------------------	-------

Categorie articoli

Seleziona una categoria	▼
-------------------------	---

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI Associazione per la cultura del Vino e degli

Alimenti C.F. - P. IVA 01686400167 - Codice univoco BA6ET11