

## VERTICALE LE PIANE 30 aprile 2023

Domenica 30 aprile 2023, nella splendida cornice dell'Osteria "La preda de La Subida" a Cormons, si è tenuta una straordinaria verticale sul Boca Doc dell'azienda *Le Piane*; il produttore Christoph Künzli e il direttore commerciale Giampiero Renolfi hanno accolto con entusiasmo l'evento organizzato da Samuele Fratter, grande conoscitore ed amante del territorio dell'alto Piemonte. Insieme hanno dato vita ad un viaggio lungo vent'anni, che è partito dalla giovanissima annata 2019 e si è concluso con l'annata 1999, offrendo la rara possibilità di degustare l'intero storico aziendale.

Negli anni '90 Christoph, durante uno dei suoi viaggi in Italia, incontrò Antonio Cerri, piccolissimo artigiano e produttore di Boca; fu qui che Christoph si innamorò, oltre che del lavoro svolto dal Cerri, che conservava vini di 80 anni perfettamente integri, anche della zona; questo amore lo portò a cambiare radicalmente la sua vita, mettendosi in gioco e diventando produttore. Fu così che fondò l'azienda *Le Piane*.

*Le Piane*, sita a Boca in provincia di Novara, nacque 25 anni fa dalla visione di Christoph, che con amore e passione riportò vita ad una terra da sempre vocata alla viticoltura; basti pensare che, nonostante nel 1993 la superficie del Boca fosse pari a soli 10 ettari, nel secolo scorso ne vantava ben 1000. Attualmente *Le Piane* possiede 10 ettari, pari al 20% della superficie totale della denominazione.

La zona vitivinicola del Boca è situata a nord-est del Piemonte, e si trova tra la Valsesia ed il lago d'Orta, tra le ultime colline delle Prealpi. Vanta una tradizione viticola molto ricca e antica; infatti da essa partirono importanti impulsi per lo sviluppo di una moderna viticoltura.

La combinazione tra terra e microclima è stata la fortuna di questa regione. Il terreno porfirico di origine vulcanica (Supervulcano della Valsesia), ghiaioso in superficie, è unico nel suo genere in Italia. I terreni a scheletro composti prevalentemente da ghiaia porfidica sono leggermente rossi e ricchi di minerali, con un basso pH, molto poveri di sostanza organica e calcio. Il clima mite delle Prealpi, con autunni caldi e privi di nebbia, ma con escursioni termiche importanti, l'esposizione a sud e le colline a nord, che impediscono l'arrivo dei venti freddi, sono le basi per un'ottima maturazione delle uve. Tutte le vigne si trovano ad un'altitudine che varia dai 420 ai 550 m s.l.m. e sono circondate da boschi che favoriscono il ricco sviluppo di flora e fauna.

Secondo il disciplinare, il Boca include 3 varietà: il Nebbiolo la fa da padrone con una composizione che va dal 70 al 90% e che qui trova una delle sue zone d'eccellenza, accompagnato dalla Vespolina e da Uva Rara, unite in assemblaggio dal 10 al 30%.

Da sempre l'azienda utilizza l'85% di Nebbiolo e il 15% di Vespolina, che accompagna la varietà principale donando l'inconfondibile speziatura durante l'affinamento. Queste due uve vengono coltivate e raccolte assieme direttamente in vigneto e quindi le percentuali possono variare sensibilmente negli anni a seconda della produzione. Christoph conferma che la Vespolina è fondamentale per il Boca, e nonostante sia un'uva molto difficile da allevare per la sua sensibilità all'umidità, alle malattie e per le basse rese, è preziosa per la sua capacità di conferire ai vini una notevole speziatura e una distintiva nota floreale, oltre alla struttura, che sostiene il Nebbiolo senza sovrastarlo. Il Boca DOC è un vino che necessita di un lungo invecchiamento; questo permette al suo carattere di evolvere dopo 3-4 anni di permanenza in botti grandi di legno.

## 2019

Produzione totale di 8'000 bottiglie. Vendemmia dal 25 al 27 ottobre 2019 Grado alcolico totale 13.3% Acidità totale 5.50 g/l Estratto 26.20 g/l Solforosa Totale 54 mg/l. E' stata un'annata piovosa soprattutto durante e verso la fine della vendemmia e questo ha compromesso la massa, rendendo il vino più pronto rispetto all'anno precedente ed è per questo motivo che quest'annata è uscita sul mercato prima della 2018.

Il vino si presenta molto vinoso e complesso, in primis si ritrovano note di frutta sottospirito dove si possono distinguere delle belle marasche rosse e mature e dei mirtilli ancora leggermente aciduli; si passa poi a note che ricordano una bella passeggiata estiva in un bosco montano dove si hanno sia le sensazioni terrose che quelle legate alla vegetazione lussureggiante; in bocca è bello asciutto molto lungo, i tannini sono presenti e la loro consistenza non ancora setosa ha

solo necessità di un po' di tempo, presenti ma non aggressivi, finisce leggermente amaro; il tempo passato nel bicchiere permette alla parte olfattiva di evolvere con la liberazione di note balsamiche, che ricordano le resine degli abeti ed in più si arricchiscono di una nota floreale: evoca un prato di iris, di glicini e caprifoglio per finire poi nelle note di melograno.

## 2018

Vendemmia dal 20 al 25 ottobre 2018 È **UNA GRANDE ANNATA** con una vendemmia molto equilibrata non eccessivamente calda ma giusta, l'autunno è stato splendido dove si poteva decidere se andare a raccogliere o aspettare, una di quelle annate che accadono poche volte nella vita; ma che quando accadono ripagano di tutti gli sforzi, questo vino data la sua grandezza non è ancora sul mercato.

il vino è più espressivo del 2019 è un cesto di frutta scura, dalle amarene, alle more fino al cassis le note si alternano creando golosità; la frutta presente è matura in alcuni casi anche leggermente troppo sbilanciando in leggere note di marmellata. In bocca è intrigante, ha tannini setosi sembra di accarezzare uno kimono ma oltre all'eleganza è presente la forza con note sapide e pepate.

## 2017

Produzione totale di 13'000 bottiglie. Vendemmia dal 15 al 20 ottobre 2017 Grado alcolico totale 14.3% Acidità totale 5.60 g/l Estratto 28.00 g/l Solforosa Totale 58 mg/l è un'annata calda ed è la più precoce tra le ultime.

Questo vino appena versato è una passeggiata in un sottobosco sa di muschio bagnato dalla rugiada, di terra di funghi champignon e di foglie mosse dal vento ha un'acidità in primis che sembra più spiccata anche se l'annata è stata calda ma mantiene un buon equilibrio con le sensazioni dolci e dure e finisce in una sensazione leggermente pepata. Più il vino resta nel bicchiere più si apre nelle sue note dolci figlie del 2017, note calde di tabacco cubano, fichi e datteri del mediterraneo mescolati a frutta rossa non dolce, escono anche note di spezie e cuoio. Questo vino ha un grandissimo naso molto appagante ma stride leggermente con una bocca più scarica, i tannini però sono estremamente fini e aggraziati.

## 2016

Produzione 13'000 bottiglie. Vendemmia dal 25 al 27 ottobre 2016. Grado alcolico totale 13.2% Acidità totale 6.05 g/l Estratto 25.70 g/l Solforosa Totale 55 mg/l è stata un'Annata fresca.

Vino molto più introverso degli altri è un sipario di velluto rosso bello, morbido, profondo; escono le note fruttate scure calde mature ma anche note dure di pietra bagnata; ricorda una giornata di pioggia estiva sul carso dove la pietra calcarea calda e bianca viene bagnata da un veloce temporale ristoratore; ma i profumi evolvono nel bicchiere e ci permettono un viaggio in un aranceto siciliano dove ritrovi le note di arancia rossa e la dolcezza della zagara infine il bicchiere ci porta con la mente su un prato alto atesino dopo lo sfalcio, con profumo di diverse essenze. Questo vino è il più equilibrato tra naso e bocca molto complesso il primo e molto armonico il secondo leggermente meno ampio ma come una spada estremamente verticale e lungo. È un vino che ha bisogno di ancora molto tempo. Nel retrofatto si passeggia in un mercato ricco di piccoli frutti rossi e di rose bourbon recise di diversi colori.

I primi 4 vini sono vini che presentano espressioni nettamente diverse, figli prepotenti della propria annata ognuno con una sua spiccata caratteristica ma tutti egualmente interessanti.

Negli anni l'esperienza ha portato a piccole modifiche nella vinificazione, dopo il 2008 si è passati a 4 anni in botte grande dai 20 ai 50 ettolitri tranne per le annate come il 2019, il 2015, ed il 2010 che hanno fatto solo 3 anni. Nel 2007 si sono provate una barrique ma era troppo invasiva nella sua caratterizzazione aromatica e per questo si è passati nell'anno successivo a 4 anni di botte grande. Dal 2015 si è iniziato a vinificare in troncoconici aperti dove parte la fermentazione con lieviti indigeni e si eseguono follature a mano per i primi 10 giorni, poi i serbatoi vengono chiusi e la macerazione dura 2 mesi, svinatura con torchio a fine dicembre; mentre prima del 2015 i giorni di macerazione erano dai 40 ai 50 in inox.

Dalla svinatura dove non si separano il vino di pressa e le fasi successive il vino viene messo nelle botti per 4 anni. In primavera parte naturalmente la fermentazione malolattica; successivamente si va a togliere la feccia e se è buona si rimette nel vino. Passati i 4 anni in settembre s'imbottiglia, i vini non sono filtrati; l'affinamento in bottiglia dura almeno 1 anno prima della commercializzazione. Si producono in media 12.000 bottiglie

## 2015

Produzione 13'000 bottiglie. Vendemmia dal 5 al 6 ottobre 2015 Grado alcolico totale 13.1% Acidità totale 5.51 g/l Estratto 24.82 g/l Solforosa Totale 57 mg/l. Questo vino è uscito sul mercato prima del 2013.

In questo vino si trovano da subito note molto calde di caffè, tostato, cioccolata, ciliegia, amarena, fragoline il tutto accompagnato da una sensazione alcolica di sottofondo che amplifica questi profumi, note di pasticceria, crostata di fragole, nel bicchiere esce una parte floreale preponderante di caprifoglio e violetta; è un vino bello maturo ampio. Vino di estremo equilibrio in bocca, e nella parte retrofativa si esprime con liquirizia, pepe nero e radici di genziana. Bello beverino. Questo vino ha fatto solo 3 anni di botte grande.

2014: non è stato prodotto per il brutto tempo che non ha permesso di avere delle uve adatte a questo vino

## 2013

Produzione 8.000 bottiglie Vendemmia dal 25 al 27 ottobre 2013 Grado alcolico totale 12.5% Acidità totale 6.40 g/L Estratto 25.48 g/l Solforosa Totale 62 mg/l bell'annata ma molto difficile

Nel bicchiere troviamo un concentrato di note balsamiche, resinose quasi da pino cembro per arrivare poi ai piccoli frutti come mirtillo, more, e ribes rossi da raccogliere per mettere sottospirito, nel retrofatto ci si ritrova sulla costiera amalfitana è agrumato sa di bergamotto, limone e arancia ma oltre ai frutti sono presenti i fiori con note dolci di zagara; successivamente il viaggio che questo vino ci permette di fare ci porta in un giardino di erbe aromatiche dove troviamo il basilico, il rabarbaro ed il timo; al palato risulta molto ampio di gran corpo è avvolgente con una parte sapida molto importante, equilibrato, etereo, di una lunghezza apprezzabile, è un cavallo pazzo.

## 2012

Produzione 12.000 bottiglie Vendemmia dal 4 al 5 ottobre 2012 Grado alcolico totale 13.5% Acidità totale 5.5 g/l Estratto 24.97 g/l Solforosa Totale 47 mg/l annata molto bella abbastanza calda.

Vino ombroso, introverso riservato si esprime con note scure di liquirizia, china, genziana poi si apre ed escono le note golose di ciliegie sottospirito, arancia tarocco in quest'annata si sente nettamente la vespolina il vino ha effluvi di talco mentolato, balsamico e speziato con note calde, noce moscata e cannella, i tannini sono fitti ma eleganti; una bella bocca rotonda, morbida avvolgente.

In stato di grazia! Ottimo

## 2011

Produzione 11.000 bottiglie vendemmia dal 26 al 30 settembre 2011 Grado alcolico totale 14.1% Acidità totale 5.80 g/l Estratto 28.05 g/l Solforosa Totale 45 mg/l

Questo vino è un caleidoscopio, un mondo complesso che all'inizio si esprime in sensazioni fumè ma il legno usato per l'affumicatura è un legno aromatico come il sandalo, tostato, caffè, equilibrato da note speziate e balsamiche come quelle di abete bianco e di pino silvestre, per finire in note ematiche e leggeri sentori floreali. Ha un grande equilibrio in bocca ed una grandissima bevibilità, con un tannino vellutato. È Il più diverso di questa batteria

## 2010

Produzione 10.000 bottiglie vendemmia dal 27 al 28 ottobre 2010 Grado alcolico totale 13.2% Acidità totale 6.04 g/l Estratto 25.83 g/l Solforosa Totale 63 mg/l tanta uva e annata non bellissima perché non maturava, pioveva fino a metà settembre dopo il tempo si è rimesso e ad ottobre si è trasformata in un'ottima annata. prima annata del Mimo

Molto buono, succoso sembra di mangiare l'uva, e non ho potuto resistere prima di concentrarmi sui profumi l'ho dovuto assaggiare è sapido, giovane, ha una bella acidità scattante ed un tannino scorrevole, elegante è un vino che ha charme. Al naso poi ritrovo le note fruttate di mora, amarena e ciliegia e poi, esce, il floreale con una bellissima violetta; dà emozione! è il vino più elegante e fine di questa batteria simile al 2011, come beva ma diverso come profumi. Elegante fine come il 2019.

## 2009

Produzione 13'000 bottiglie Vendemmia dal 26 al 30 settembre 2009 Grado alcolico totale 13.8% Acidità totale 5.96 g/l Estratto 26.22 g/l Solforosa Totale 75 mg/l

Vino molto più muscoloso potente, caldo ematico, vinoso, è il vino con le note più calde della serie quasi a diventare monocorde. Si ritrova una frutta cotta una marmellata di prugna, di frutti di bosco e delle ciliegie nere sottospirito, in bocca ha del tannino importante ma non persistente, impattante solo in ingresso, ed un buon equilibrio tra corpo, tannino ed acidità.

## 2008

Produzione 10.000 bottiglie Vendemmia dal 23 al 27 ottobre 2008 Grado alcolico totale 14.0% Acidità totale 6.20 g/l Estratto 29.08 g/l Solforosa Totale 78 mg/l annata di grandine a luglio ma per fortuna gli acini danneggiati si sono seccati, in vendemmia si è fatto un grande lavoro di pulizia quasi fino all'esasperazione. È l'anno più scarso come produzione perché la selezione portava a eliminare metà grappolo.

Quando si dice che un vino ha charme questo è il suo rappresentate c'è un cesto di frutta rossa e nera, marmellata di mirtilli, ciliegia nera, fragolina sottospirito sottobosco è un'orchestra che suona la primavera di Vivaldi. È il più potente il più concentrato il più scuro è uno Syrah del nuovo mondo. Questo vino ha 30 anni come shelflife.

Primo anno di produzione 1998 Uvaggio: 85% Nebbiolo / 15% Vespolina. I vigneti hanno una resa ad ettaro media di 30-40 quintali. Vigneti vecchi 30 anni che si trovano uno sulla Traversagna, comune di Prato Sesia, altezza tra i 400 e i 450 m slm (0.4ha), l'altro alle Piane (vecchio vigneto di Antonio Cerri) che ha più di 50anni tra i 420 e i 470m slm (0.3ha). Allevamento in filari a guyot con circa 2000 piante/ettaro. Vigneti di nuovo impianto dal 1998 al 2004 in zone più vocate di Boca (Mottosergo, Meridiana, Valvecchi e Traversagna). Allevamento moderno con filari a guyot con circa 5000 piante/ettaro. Superficie 4.5 Ha.

## 2007

Produzione 7.000 bottiglie vendemmia dal 23 al 27 settembre 2007 Grado alcolico totale 13.6% Acidità totale 6.46 g/l Estratto 29,53 g/l Solforosa Totale 63 mg/l la raccolta è avvenuta a fine settembre dopo un'annata calda e bella con scarse bell'annata simile alla 2017.

*NEL MOMENTO IN CUI SI CAPISCE LA VIGNA IN CANTINA NON DEVI FARE NIENTE, L'UVA DEVE ESSERE SOLO MATURA.*

Ricorda i vini della Côte de Nuits è ancora nella sua piena giovinezza è un ragazzino, buonissimo.

Al naso è graffiante con note immediate di graffite poi si apre in note speziate come cannella e noce moscata più di quelle fruttate in cui si intravedono ciliegie e fragoline sottospirito per finire nel sottobosco. In bocca molto equilibrato, con un bel corpo, tannino e acidità in sincrono; molto buono; grande annata di concentrazione e di potenza molto simile alla 2017 tannini molto duri ed impattanti all'inizio ma adesso vellutati.

## 2006

Produzione 13.000 bottiglie Vendemmia dal 6 all'8 ottobre 2006 Grado alcolico totale 12.4% Acidità totale 5.36 g/l Estratto 26.57 g/l Solforosa Totale 59 mg/l

Molti vini trasmettono sensazioni diverse, chi forza, chi equilibrio, chi dolcezza in questo caso quello che ho percepito è una sensazione di benessere, un vino da bere quando si ha bisogno di una coccola, quando si è davanti ad un panorama bellissimo o in un posto che senti "casa" questi momenti sono ideali per questo vino. Qui troviamo una crostata di frutti rossi con thè fumante alla cannella evolve poi in note ematiche e di pietra bagnata nel retrolfatto predomina la parte speziata con pepe bianco e noce moscata. In bocca è scattante come il naso ha una bella acidità ed un tannino presente ma morbido che si sente solo nella parte palatale.

## 2005

Annata molto più calda del 2006

E questo si sente anche nel vino che risulta un vino maturo, ma a 18 anni di distanza dalla vendemmia sembra ancora di mangiare l'uva. Ha una parte speziata che è nettamente più intensa del 2006 con una noce moscata didattica poi si apre in note agrumate, tostate per finire nel mirto sardo. In bocca è molto più pieno, fragrante, con buona acidità ed è schiettamente salato. Anche se rispetto agli altri di questa batteria è il vino più semplice.

## 2004

Questo vino ha un naso intrigante in cui all'inizio si hanno note terrose quasi di ferro bagnato ma aprendosi nel bicchiere escono note di rovo, mora di gelso nera e una bella arancia rossa che ritroviamo anche nel retrolfatto evolve poi nelle note floreali di violetta e peonia rosa, per finire nel pepe bianco. Si sentono note tostate di caffè e cioccolato ma ben integrate con il resto del vino. Bocca bellissima equilibrata con un tannino importante ancora scattante.

## 2003

Vendemmia fine settembre andava fatta ad ottobre

Qui troviamo un vino maturo dove predomina l'arancia rossa nel fruttato abbiamo però una nota floreale molto intensa di peonia ed un'intrigante parte balsamica che sa di resina di pino per finire nelle note ematiche, terrose di liquirizia. Un corpo rotondo pieno bella persistenza tannino tenue, gran bel vino.

In questi 4 vini si sente la giovinezza della pianta nel 2004 molte erano alla prima vendemmia!

## 2002

Annata piovosa con molte problematiche

È un vino frutto della sua annata, magrolino con un naso contenuto si ritrova una parte tostata di caffè con un po' di mora, una bocca verticale esile come il suo tannino e di poca persistenza. Però è un vino integro.

## 2001

C'è uva di una vecchia vigna

Tannini più equilibrati

Il Naso all'inizio è molto contenuto sa di muretto di pietra bagnato, con del muschio in fiore poi si apre in caffè tostato, ed in piccoli frutti scuri i suoi profumi li definirei particolari per la diversità; in bocca è citrino con un bel tannino.

## 2000

Al naso è il migliore della batteria, è balsamico liquirizia in radice e nelle rotelline quasi dolce, cannella, noce moscata, si intravedono dei chiodi di garofano sempre di essere vicino ad un albero di natale carico di biscotti di pan di zenzero, in bocca invece è secco verticale con un'acidità importante ma di bella beva.

Christoph ci raccontava delle sue paure e che paure, di sbagliare di raccogliere presto e di perdere il prodotto; inesperienza dove tutto sembra difficile e grande. Di questo vino si è prodotto una sola botte.

## 1999

Troppa uva e uva non matura non una grande annata 2000 litri.

Amaretto prevalente poi prugna, ribes, lampone, in bocca è croccante citrino bell'acidità un po' verde. Il primo vino prodotto ancora molto interessante.

È stata una panoramica molto interessante, da grandi emozioni, dove si è scoperto assieme ai vini dai più immediati, a quelli di grande soddisfazione, a quelli giovani ancora adesso, a quelli più introversi. Passando da bicchiere a bicchiere si è riusciti a sentire l'evoluzione delle vigne e di chi lo produce soprattutto ho apprezzato la sincerità e la passione palpabile di Christoph e di Giampi che quaderno alla mano hanno raccontato le caratteristiche delle annate, i pensieri, le paure e le scoperte fatte negli anni. Opinione personale si sono fatte le pulci in ogni bicchiere e penso che più di qualcuno metterebbe

firma per avere in cantina dei prodotti del genere dove si riconoscevano le caratteristiche varietali ma soprattutto la diversità delle annate. Abbiamo degustato 20 annate tutti vini estremamente integri volevo fare due parole anche sul colore ogni vino era brillante di color rubino intenso con riflessi granato, magari leggermente meno intenso nelle annate minori ma mai mattonato.

Infine Christoph ci ha fatto un grande regalo un vino del **1961** di Antonio Cerri.

Il vino ha delle note resinose, qui è tutta l'essenza dei vini concentrata, rosa canina balsamicità estrema quasi da eucalipto, si ritrovavano note di ananas, nocciola. In bocca elegantissimo ancora una bella acidità discreta persistenza. Un vino infinito. Grazie di cuore.

Un ringraziamento speciale va a Samuele che ci ha dato la possibilità di partecipare ad una degustazione di questo livello poi volevo ringraziare la famiglia Sirk e Thomas Peres per l'ottima ospitalità all'Osteria La Preda a Cormons.

Sommelière: SARA MARTELLOS

Redazione: SAMUELE FRATTER

30 Aprile 2023