



I VINI DI  
VERONELLI  
2004

GUIDA ORO  
VERONELLI EDITORE



BOCA

Ho camminato Boca negli anni '60 per una delle mie prime Guide all'Italia Piacevole, Editore Garzanti, quella al Piemonte / Valle D'Aosta.

Se rileggo quel che scrissi, mi arrabbio: "Patate. / In tutto il circondario è prodotto, con uvaggi di freisa, barbera, vespolina e, in minore quantità, nebbiolo, bonarda e croattina, il Boca, simpatico vino rosso granato (con l'età si affina in mattone), di persistente odore vinoso e di sapore ammandorlato. Segnalo, come migliori produttori: Achille Barbaglia, Antonio Barbaglia, Lodovico Barbaglia, Antonio Bisetti, Giuseppe Antonio Cerri, Marco Del Boca, Alfredo Giromini, Isidoro Giromini, Oreste Giromini e Gaudenzio Valazza. / Nelle pasticcerie, gli amaretti, alla cui pasta di mandorle è aggiunto il cacao zuccherato".

Mi arrabbio per non aver compreso, come qualsiasi bestia di enologo, la follia di quegli uvaggi, segnati con cura notarile, ma senza invenzioni dialettiche.

Possibile che nessuno di quei vignaioli mi abbia proposto un campione, uno solo, di Boca prodotto con uva nebbiolo in purezza?

Riprendo la mia solita presunzione e affermo: nessun vignaiolo era migliore; quei contadini - e qualche enologo che pur girava le terre - nulla, proprio nulla, avevano capito.

Marco Magnoli ha scritto - Veronelli EV n. 69, febbraio-marzo 2003 - un articolo sulla Collina Incantata, quella in cui sono le vigne e le proprietà del Podere Ai Valloni.

Aprè con Marcel Proust (Le Figaro, 4 settembre 1912): "Poi viene un giorno in cui la vita non ci procura più gioie. Ma allora la luce che se le è assimilate ce le restituisce [...] e per noi è soltanto una reminiscenza della felicità; ce la fa gustare nell'istante presente in cui essa brilla e insieme nell'istante passato che ci rammenta, o meglio tra l'uno e l'altro, fuori del tempo, ne fa veramente delle gioie di sempre"; e percorre i tanti incanti; e dà un esame organolettico in cui fiorisce il profumo violaceo del porfido sgretolato; e - ancor più importante - ricorre a citazioni di Marcel Proust, Giovanni Pascoli, Italo Calvino, Giuseppe Ungaretti, Cesare Pavese, Charles Baudelaire e Thomas Mann (è il modo giusto, definitivo, dopo anni di inquietanti analisi organolettiche, per far emergere un vino); conclude - infine - con una seconda citazione di Marcel Proust (à la recherche du temps perdu): "I luoghi che abbiamo conosciuto non appartengono solo al mondo dello spazio, nel quale li situiamo per maggiore facilità. Essi sono solamente uno spicchio sottile fra le impressioni contigue che costituiscono la nostra vita di allora; il ricordo d'una certa immagine non è che il rimpianto di un certo minuto; e le case, le strade, i viali, sono fuggitivi, ahimè, come gli anni".

Gli anni e i ricordi dei vini.

Avevo conosciuto - ben prima dell'esemplare articolo di Marco - nel 1985 la collina incantata, le vigne, la casa e la cantina del Podere Ai Valloni del professor Guido Sertorio e di Cristiana Lombardi, moglie ed architetto.

Avevo anche steso l'esame degustativo del loro Boca, risultante dai numerosi assaggi delle annate 1985, 1988, 1989 e 1990. "Colore: rosso rubino con riflessi mattone, brillante. Profumo: bouquet fine, sottile ma caldo e personale (sentore di viola). Sapore: asciutto, di stoffa calda che si protrae (a volte) fino a velluto. Corpo generoso di buona concentrazione".

Tieni conto che il Boca del Podere Ai Valloni è una composizione alla francese. Il suo Disciplinare lo consideravo folle per le troppo alte rese concesse a ettaro; oggi, ancor più, per i vitigni autorizzati.

Il Boca signori miei, deve essere prodotto con la sola uva nebbiolo; minime, come ragione vuole, le possibili aggiunte "migliorative" in stretto riferimento alle qualità vendemmiali.

Ho davanti a me numerose bottiglie di Boca 1998. La rigorosa etichetta racconta: "1998 / Primo e unico vino Boca ideato dall'amico e fondatore Alexander / Boca / Denominazione di Origine Controllata / Prodotto e imbottigliato dall'Azienda Agricola Le Piane s.r.l."

Sorrido e le accarezzo una ad una. Penso anche a Gigi Brozzoni, il direttore del Seminario Permanente che porta il mio nome e alla scoperta - sua - del gusto del gustato. Sì, ci sono momenti fortunati, dovuti alla passione di un uomo, che portano avanti, fuori misura, una qualsiasi conoscenza.

So nulla - e me ne vergogno - di Alexander e pressoché nulla dell'azienda Le Piane (solo che ne è l'anima un mio vignaiolo d'eccellenza, Paolo De Marchi, già celebre per i suoi cru in località Isole e Olena del comune di Barberino Val d'Elsa, Toscana). All'assaggio del primo sorso della prima bottiglia, ho giurato: neppure avrei tentato l'analisi organolettica (l'inegualezza e la vanità delle parole mi avrebbero costretto all'errore); bicchiere via bicchiere, sono stato invaso dal ricordo - proustiano - di una Sonata in do maggiore per solo violoncello di Johann Sebastian Bach, nell'esecuzione di Mischa Maisky. Ho aperto la seconda bottiglia, cercato e rimesso il CD di Mischa Maisky, per averne conferma. Sì. E la terza - anche in sfida del gusto del gustato - stessa bottiglia e stessa Sonata ma con l'esecuzione di Pablo Casals, aumentava la gioia per il gusto evidenziato o per gli apporti "profanici" di Pablo Casals? E con la quarta, gioia in aumento senza delirio e ubriacatura alcuna, l'esecuzione di Bernardino Penazzi. Ancora una volta i privilegi della vita materiale mi hanno esaltato. Alto là! Diminuisci Veronelli; diminuisci Gigi Brozzoni - che è mille volte più conoscitore di musica e comincio a temere, anche di vini - dà una votazione altissima, non ancora all'eccellenza. Rinvio ad una delle prossime edizioni (e quindi alla certa elezione delle vigne), la frase con cui avrei concluso: "la luna si sveste d'argento; il sole si veste d'oro".

Podere Ai Valloni

28010, via Traversagna; tel. 0322/87332, fax 011/505912; sertorio@podereaivalloni.it

Proprietario: Anna Sertorio. Enologo: Maurizio Forgia. Agronomo: M. Vigasio. Al ricevimento: la titolare. Giorni di visita: su appuntamento. Ettari vitati totali: 3.

a doc

♣ Boca Vigna Cristiana, ! 1998 (ha 3 | 4.000 ● E) ☺