

Mondo Economico

SETTIMANALE DI ECONOMIA • FINANZA • POLITICA • CULTURA

IN VIAGGIO CON BACCO

La Val Sesia ha l'oro in Boca

ERA IL MIO primo articolo importante per quella che allora era una delle riviste più prestigiose del settore enogastronomico. Luigi

di ALESSANDRO MASNAGHETTI

Veronelli, direttore de *L'Etichetta*, che da tempo mi lavorava con pazienza ai fianchi perché mollassi tutto e mi avventurassi con lui nel mondo del vino, mi aveva incaricato di battere palmo a palmo le colline novaresi alla (ri)scoperta di quei vini difficili e allo stesso tempo dialettici, come direbbe il sempre infaticabile maestro.

Con metodo cominciai a risalire la valle del Sesia. Prima Fara, poi Sizzano, Ghemme e infine Boca. Cantina per cantina, contadino per contadino.

Di Boca conoscevo assai poco, ma con un po' di buona volontà ero riuscito a recuperare una serie di indirizzi affidabili. Indirizzi che comunque non mi risparmiarono una serie estenuante di vini artigianali,

stanchi e snervati come i loro antichi produttori, ultimi esempi di una viticoltura frenata ogni giorno di più da evidenti limiti di età.

Al tramonto dell'ultimo giorno di viaggio arrivai alla cascina Finazzi dell'avvocato Sertorio e la ricompensa, a lungo sperata, fu ancora più gradita: due bicchieri di vino rosso, di Boca, di quello vero, intatto, integro nello spirito. *Bien élevé*, direbbero i francesi.

Il Boca 1983 e 1984 del Podere ai Valloni tradiva una mano e una passione non comuni in quelle zone.

Dopo quell'incontro alla cascina Finazzi, con Guido Sertorio ne seguirono altri molto ravvicinati e poi una lunga parentesi, senza con questo che mi dimenticassi di assaggiare con regolarità il suo Boca. Venero il 1985, il 1986 e il 1988, con qualche incertezza.

Ero forse io, sviato dai ricordi, a pretendere troppo, a non capire?

Cercavo una rotondità di frutto, una seltosità di tannino che credevo di avere trovato in quelle due prime annate; e invece mi scontravo con quella vena acida, quel sapore duro dei porfidi rossi di Boca, con i profumi evoluti della lunga permanenza in botte.

Poi, quest'anno — inatteso e improvviso — un nuovo incontro con l'avvocato Guido Sertorio e con il suo Boca 1990 (telefono 011/502011). Ecco quel frutto che cercavo, quella dolcezza, quella rotondità, quella freschezza che contraddistinguono il grande vino.

Doti subito confermate in altre degustazioni alla cieca e che non possono essere legate unicamente all'eccezionale bontà dell'annata 1990.

Un periodo in botte più breve, forse, ha impedito un precoce invecchiamento ed esaltato i pregi di un vino e di una zona che un grande produttore di Chianti come Paolo de Marchi, biellese d'origine, considera — ed io concordo — una delle migliori d'Italia. ■