

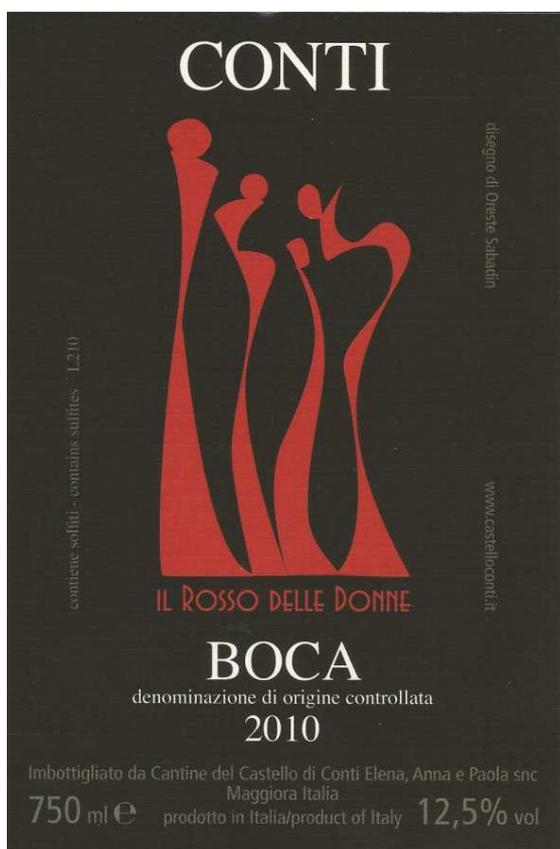
Boca doc “il rosso delle donne”

“Ho smesso di contare le volte in cui, arrivata alla seconda riga, ho cancellato e riscritto tutto nuovamente. Cercavo un inizio ad effetto, qualcosa di poetico e vero allo stesso tempo, qualcosa di grandioso, ma agli occhi.

Non ci sono riuscita.

Poi ho capito, ricordando ciò che non avevo mai saputo: che per i grandi cuori che muoiono nel corpo ma che continuano a battere nel respiro della notte, non ci sono canoni o bellezze regolari, armonie esteriori, ma tuoni e temporali devastanti che portano ad illuminare un fiore, nascosto, di struggente bellezza”.

Frida Kahlo



<< Il “Rosso delle Donne”, è un vino, un progetto, una storia, una famiglia, un territorio “di struggente bellezza”. Inutile imbrigliarlo in qualsiasi resoconto organolettico, “non ci sono canoni o bellezze regolari”, come potrei descrivere la tridimensionalità di un vino, che a ritroso negli anni si svela nelle sue caleidoscopiche e multiformi sfaccettature, “che portano ad illuminare un fiore”??

Personalmente in ogni sorso ritrovo il vino figlio del vulcano, con i suoi nordici tratti distintivi, esile e fragile, quasi sfuggente nella sua spiccata mineralità incastonata in una struttura imponente, beccheggianti tra suggestioni agrumate e balsamiche, variabili in un percorso di incredibile e naturale longevità, che scalfisce il tempo e mi suscita quella stessa “rispettosa” ammirazione che provo al cospetto di una qualsiasi forma “artistica” che racchiude e racconta una STORIA . Un vino che poco ha da spartire con il termine “moderno”.

... Tra tutte le parole che mi rimbalzano in testa pensando al Boca, a questo Boca, STORIA è la parola che ritorna più forte e chiara. La stessa storia, figlia di uno stretto attaccamento alla tradizione vitivinicola, che trasuda il volto della signora Conti quando mi ha accolto in cantina, mamma Mariuccia. Preziosa presenza al fianco di papà e “signore del Boca” Ermanno, uomo tenace e di “piemontese” operosità, capace di attendere anche 10 anni il suo Boca, che ha saputo superare lo sconforto di tre figlie femmine, in anni in cui, la viticoltura non era mestiere per donne.

Quella stessa passione per il vino e la tradizione, quel senso di appartenenza ad una famiglia e ad un territorio che papà è riuscito a trasmettere alle sue figlie, e che oggi attraverso una viticoltura non interventista e artigianale, continuano a tramandare anno dopo anno con grande solarità e positività, caricandosi sulle spalle il peso e la responsabilità di un vino che ha fatto e continua a fare, la STORIA enologica dell’Alto Piemonte.



Uno sguardo attivo sul passato per andare avanti, con spirito costruttivo e innovativo, nelle continue collaborazioni artistiche e culturali, che creano sinergie e coinvolgono gli appassionati, un traino alla rinascita di un'area vitivinicola di grande vocazione, che ha rischiato di scomparire, e che oggi grazie anche a realtà come questa, sembra ritrovare nuova linfa.

Il fascino di un territorio ancora poco conosciuto ai più, il piccolo vigneto, l'esigua quantità di bottiglie prodotte e mediaticamente meno decantate rispetto ad altre espressioni piemontesi, la possibilità di stappare ancora vecchie "splendide" annate, ne fanno un vino dallo spirito "indie", un vino non sempre facile da trovare, una perla rara da custodire e coccolare.

Un vino culto che ha scritto la STORIA.>> Simone Ferro @Simo diVino

L'**etichetta** è un disegno di Oreste Sabin, sintesi dell'anima femminile, flessuosa, calda e vibrante come il colore rosso. Colore che è vino, è passione e creatività. È simbolo del fuoco che arde nelle terre del vecchio vulcano ma anche nei nostri cuori appassionati.

Potenziale di maturazione: 5-50 anni

Produzione media: 3000 bottiglie

Grado alcolico: dai 12% ai 14%

Vinificazione

Raccolta in ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce per un mese in tini aperti con un rimontaggio al giorno. Dopo la pressatura, permanenza in botti di legno per almeno tre anni. A fine estate, imbottigliamento e affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Annata 2010 : prodotte 1986 bottiglie 0,75 – 155 magnum

Varietà delle uve: Nebbiolo 75%, vespolina 20%, uva rara 5%

Età media delle viti: 40 anni

Lieviti: autoctoni

Non vengono aggiunti enzimi, chiarificanti, stabilizzanti e nessun correttore d'acidità

Macerazione: 30 giorni

Affinamento: legno

Notizie sul disciplinare: il Boca, DOC storica istituita nel 1969, è un vino nobile di antiche tradizioni delle Colline Novaresi. Nasce dalla mescolanza di tre tipi di uva. Con il nuovo disciplinare, approvato nel 2010, le percentuali di Nebbiolo possono variare dal 70% fino al 90% e la Vespolina e l'Uva rara (Bonarda novarese), da sole o congiuntamente, dal 10% fino al 30%.

L'altitudine dei vigneti deve essere compresa tra i 300 e i 500 metri s.l.m.