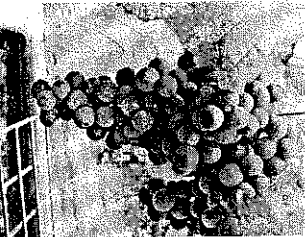
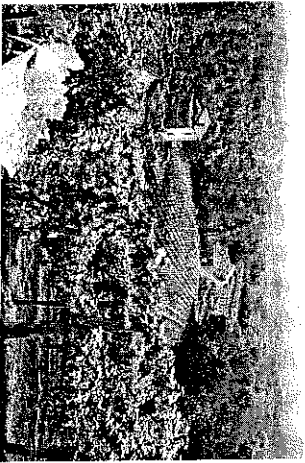


Boca: Ein Schweizer weckt die legendären Weinberge im Nordpiemont aus ihrem Dornröschenschlaf.



Ende des 19. Jahrhunderts gehörte das Nordpiemont zu den führenden Weinbaugebieten Italiens. Hier ist eigentlich der Ursprung des Piemont, hier wurden damals die wohl grössten Weine Italiens produziert.

Die frühe Industrialisierung und der Erfolg heute noch berühmter Textilfabriken waren der Hauptgrund, dass die Prioritäten anders gesetzt und der Weinbau vernachlässigt wurden. Ende der 90er-Jahre waren es nur noch ein paar pensionierte Weinbauern, die für den Eigenbedarf etwas Wein produzierten.

Boca ist die östlichste Weinregion des Piemonts. Die wenigen noch vorhandenen Rebberge liegen verstreut in den sanft abfallenden Hügeln. Der Boden besteht aus Porphyrgestein, das an der Oberfläche zu feinem Kies verwittert ist. Dieser Rebgrund ist für Italien einzigartig und erinnert an die grossen Lagen der Côte Rôtie. Das milde, durch warme Herbsttage gekennzeichnete Vorklima und die dank Südlage ideale Sonneneinstrahlung bieten beste Voraussetzungen für eine optimale Traubenreife.

Einer der letzten, die noch typischen und hervorragenden Boca produzierten, war Antonio Cerrini. Ihn besuchte der Schweizer Christoph Künzli in den 90er-Jahren öfter, und er war begeistert von seinen Weinen. Cerrini war inzwischen über 80 Jahre alt und hatte gesundheitliche Probleme. Es ist ein Glücksfall für die ganze Region, dass Christoph Künzli Cerris 0,6 Hektar grossen Rebberg «Campo delle Piane», der mit über

50-jährigen Nebbiolo-Rebstöcken bepflanzt ist, samt Keller und den alten Weinen übernehmen konnte. Das war die Basis für Künzlis Weingut «Le Piane», das inzwischen 5,5 Hektar umfasst. Ohne ihn wäre wohl eines der wertvollsten Weinbaugebiete Italiens ganz verschwunden. Inzwischen stellt man fest, dass sich in Künzlis Sog ganz langsam eine neue Aufbruchstimmung breit macht.

Künzlis erster Wein war der 98er Boca, der bereits von beeindruckender Qualität ist. Probiert haben wir auch den 2000er, ein eindrücklicher Genuss. Geradezu unglaublich fein präsentieren sich der 1990er und der 1985er aus Cerris Produktion. Dazu muss man wissen, dass Christoph Künzli beide Jahrgänge noch im Fass lagernd übernommen und mangels Platz und geeigneter Infrastruktur in das Haus seiner Mutter in der Toskana transportiert und dort sukzessive 1996 und 1999 abgefüllt hat. Heute präsentieren sich diese Weine in jugendlicher Frische als wahre Delikatessen. Das zeigt eindrücklich, welches Potenzial dieses Weingut hat. Und wenn man gleichzeitig diese akribisch gepflegten Rebberge sieht, wo lediglich eine kerngesunde Traube pro Trieb hängt, dann ist alles klar. Hier herrscht kristalline Spannung, da ist etwas ganz Grosses am Entstehen oder zumindest teilweise bereits entstanden. Wir werden Ihnen in Zukunft zweifellos diverse Trouvaillen aus diesem Weingut anbieten können. Vorerst haben wir einmal zwei absolute Rosinen herausgepickt:

Le Piane 2003 Colline Novaresi DOC

(18/20, –2015)

75 cl 32.–

Das ist so etwas wie eine Kreation von Christoph Künzli, auf die er so stolz ist, dass er ihr gleich den Namen des Weingutes gegeben hat. Der Wein besteht aus 85% Croatina, einer alten Traubensorte, die bei entsprechend kleinen Erträgen sehr tiefarbig, tanninreiche Weine mit enormer Fruchtkonzentration hervorbringt. Es werden ausschliesslich Trauben von mindestens 40 Jahre alten Rebstöcken (die ältesten sind 90 Jahre alt!) verwendet. Dazu kommen 15% Nebbiolo, die dem Wein Eleganz verleihen. Den grandiosen Wein des grossen Jahrgangs 2003 habe ich wie folgt verkostet: Tiefgründiger, schwarzbeeriger, wunderbar süsser Duft, ein konzentriertes Fruchtpaket ankündigend, riecht wie ein grosser Châteaufauf du Pape. Ein monumentales Kraftpaket, getragen von einem gut eingebundenen, maskulinen Tanningerüst, noble Opulenz, viel süsses Extrakt, ein grandioser Charakterwein.

Boca 2001 DOC

(19/20, –2040)

75 cl 48.–

Obwohl hier seit 1998 bereits einige Spitzenweine entstanden sind, dürfte das doch der bisher grösste sein. Der Wein ist drei Jahre im grossen Eichenfass und vor dem Verkauf noch ein Jahr auf der Flasche gereift. Nach der Probe auf dem Weingut degustiere ich ihn ein weiteres Mal zu Hause an einem Sonntagabend, nachdem ich relativ spät aus dem Büro kam. Eigentlich wollte ich nur eine exakte Degustationsnotiz zu machen – und jetzt ist die Flasche fast leer. Das sagt doch schon fast alles über diesen Wein, der mit seiner würzigen, intensiv süssen, mineralischen Nase und mit dieser komplexen Frucht, die von feinen Kräutern aromen begleitet wird, begeistert. Süsser, trotz Massen von Tannin sehr weicher Antunk, ein schlankes, hochelegantes Muskelpaket, füllt den Gaumen mit himmlischen Aromen, da stecken viel Noblesse und köstliche Feinheiten drin, ein sinnliches Trinkerlebnis.

Leider sind die verfügbaren Mengen dieser Weine noch ausserordentlich gering. Sollte die Nachfrage grösser sein als die vorhandenen Flaschen, möchten wir die Weine zuerst einmal möglichst breit verteilen. So dass viele Kunden Gelegenheit haben, dieses Weingut kennen zu lernen. Glücklicherweise werden wir aber in Zukunft – wenn auch alle neu gepflanzten Reben im Ertrag sind – deutlich grössere Mengen zur Verfügung haben.

Noch ein Tipp:

Falls Sie einmahl der Gegend sind: Die Osteria Ori Parri in Boca (Tel. 0039/0322. 87961) alleine ist schon die Reise wert. Vater und Mutter im Service, der Sohn in der Küche, ein sympathischer Familienbetrieb, wie man ihn fast nur noch auf dem Land in Italien findet. Die Antipasti auf keinen Fall verpassen, da werden ca. 10 verschiedene Köstlichkeiten aufgetragen. Und auf der heissen Weinkarte finden Sie von den schönsten Weinen Italiens auch noch ältere Jahrgänge zu fairen Preisen.