

In buona armonia, anche se lavorano in cantine separate; Chiara (al centro) con i suoi fratelli Cesare (a sinistra) e Giorgio Boschis.



### «Chiara rispetta il modo in cui viene fatto il nostro vino»

#### I Boschis

**Separati da tre minuti di strada a piedi, non hanno segreti sul lavoro. Ma ci tengono a essere indipendenti.**

Le profonde cantine di Borgogno, avvolte nella penombra, sprizzano storia da tutti i pori. Storia che ci riporta indietro al 1761, quando Bartolomeo Borgogno fondò l'azienda e diventò in pochi anni uno dei più importanti commercianti di Barolo. I vini di Borgogno sono stati così famosi da essere testimoni di alcuni momenti storici, come nel 1861: proprio con questo vino il nuovo governo festeggiò l'Unità d'Italia.

È stato poi proprio un Barolo dell'annata 1886 a raggiungere, nel 1972, in occasione di un'asta, il prezzo più alto fino ad allora mai registrato per una bottiglia di vino italiano: 530.000 lire.

Ancor oggi si respira un'atmosfera da grandi eventi quando si visita la cantina di Giorgio Boschis: lui e suo fratello Cesare sono gli ultimi discendenti attivi della Borgogno. Sotto i soffitti a volta riposano le grandi botti piene di Barolo, nelle nicchie si vedono pile di vini storici in bottiglie coperte di polvere, grandi annate come il 1955 o il 1964 si trovano accanto a

cru più giovani, degli anni '80. «Siamo consapevoli della lunga tradizione della casa», dichiara Giorgio Boschis. «A volte è un bel fardello. Nella maggior parte dei casi, però, la consideriamo uno stimolo a non allentare la presa, a continuare a vinificare buoni vini». I vini di Borgogno maturano in genere un anno di più in bottiglia rispetto a quanto prevedono gli statuti DOCG. Venti ettari sono coltivati a viti, nelle zone migliori del Barolo.

#### Un legame profondo

La sorella di Giorgio e Cesare, Chiara, enologa specializzata, in un primo momento lavorava per Borgogno, ma ha poi scelto un'altra strada: all'inizio degli anni '80 ha acquistato l'azienda vitivinicola Enrico Pira, che non aveva eredi, e ha cominciato a seguire la propria strada con due ettari di vigneti. Una strada diametralmente opposta rispetto a quella dei fratelli: ha fatto costruire una cantina modernissima, ha puntato su una resa limitata e lascia maturare il suo Barolo solo in barrique nuove. In cantina fa di tutto, dalle operazioni basilari fino alla miscelazione finale.

Persino in una cattiva annata come il 2002,

in cui molti altri vignaioli di Barolo non hanno imbottigliato alcun vino, Chiara è riuscita a mettere in bottiglia un buon Barolo. «Abbiamo effettuato una selezione rigorosa e raccolto solo le uve migliori. Anche in cantina abbiamo dovuto lavorare tre volte tanto rispetto a quanto si fa in una buona annata», spiega Chiara. «Ma un paio di bottiglie potevamo riuscire a venderle, e quindi ne è valsa la pena. Anche se naturalmente non c'è stata convenienza», dice ridendo, «ma è proprio questo il bello nella viticoltura. Tutti sono capaci di produrre un buon vino in una buona annata».

Più volte al giorno la si trova nella cantina dei suoi fratelli, a piedi ci vogliono appena tre minuti dalla Enrico Pira alla Borgogno. Il rapporto è stretto e l'amministrazione di entrambe le aziende viene fatta alla Borgogno. «Quando Chiara ha bisogno di aiuto, in cantina o altrove, riceve naturalmente tutto il nostro sostegno», assicura Giorgio Boschis, «e lei fa lo stesso con noi. Ma non metteremo mai il naso nel suo modo di lavorare e Chiara porta rispetto per le nostre