



Sulla strada del vino

Quella casa in collina

Si trova nel punto culminante delle alture attorno a Boca ed è custode di una lunga tradizione, rafforzata dall'innovazione. Una posizione privilegiata

di Paolo Bossi

La fillossera "vastatrix" arrivò cento anni fa. Tra Grignasco e Maggiore, il temibile insetto devastò gran parte dei vigneti, riducendo alla fame intere famiglie. Ma non tutte le piante furono intaccate dal flagello: quelle che sopravvissero crebbero in dimensioni e generosità. Un magnifico esemplare, i cui tralci risalgono alla metà dell'Ottocento, è a Boca: qualcuno lo ha ricomposto in una sorta di museo all'aperto e ne ha fatto un emblema, quale legame fra l'antica tradizione e la moderna coltura su basi scientifiche. Le colline di Boca si trovano nella parte più a nord della zona viticola novarese: brevi e nervose, vanno a smorzarsi contro le pen-

dici del monte Fenera. Terreni ciottolosi e argillosi ricoprono un tenace zoccolo porfirico, modellato dall'antico ghiacciaio valsesiano: in più punti la roccia riaffiora, nelle macchie, sui crinali, persino nelle vigne. In questa geografia movimentata sorge il santuario del Crocifisso, opera dell'Antonelli: il grande architetto, che amava sfidare se stesso e le leggi della statica con progetti arditi, volle collocare qui uno dei suoi capolavori. Sopra il santuario corre lo

spartiacque fra i territori di Boca, Grignasco e Prato, valicato dalla storica via della Traversagna. Sull'ultimo "motto" prima del Fenera, sta una casa di impianto settecentesco: domina filari di viti che, come corone di rosario, le corrono sotto. Fu dei conti Finazzi di Novara, il cui vino era rinomato persino in Vaticano; i nobili ne facevano infatti dono ai Vescovi novaresi, che a loro volta lo proponevano all'assaggio dei cardinali. Quel rosso rubino piaceva ai por-

porati, tutti potenziali Papi. Così, a Boca, il prodotto dei Finazzi divenne "vino dei Papi". Se una sfida è costruire santuari, da queste parti, non meno arduo è far crescere l'uva, data l'asprezza dei terreni: un tempo capitava che i tralci

Boca, un paese di un migliaio di abitanti, si trova a 2 km da Maggiore, a 7 da Borgomanero e da

Prato Sesia, a 8 da Grignasco. Il suo "rosso" è doc dal luglio 1969. Quello dei "Valloni" è formato per il 60% da nebbiolo, per il 20% da bonarda e per il 20% da vespolina.





gonfi di grappoli, gravati dal peso e sospinti dal vento, rovinassero a terra. Fu proprio l'Antonelli a concepire una particolare disposizione dei pali di sostegno: opportunamente inclinati e incrociati, compensavano le spinte verso il basso. Chi va sulla Traversagna coglie la misura della competizione tra uomo e natura: la quale

ha spesso vinto, allorché la selva spontanea ha preso il sopravvento sui coltivi. Ma qui, ai 500 metri del "motto" che fu dei Finazzi, è diverso. Infatti il vigneto, ordinato in terrazzamenti rinforzati dall'inerbimento e curato con le più moderne tecniche, ha ripreso il

Nel cuore del Parco i gradi fanno qualità

Altezza del sole, tenore del vino, temperatura dell'aria. Tutto si misura in gradi. Ma con una generosità particolare ai "Valloni": 4 in più ne registra il clima d'inverno e 13 ne conta il Boca. Sono solo 3500-4000 bottiglie di doc, che ogni anno fornisce la vigna "Cristiana": 3 ettari, a dominio di 8 di bosco. Ieri la selva dava legna da ardere e sostegno per la vite, oggi è elemento equilibratore dell'ambiente. Del resto qui siamo nel Parco del Fenera. Ma il bosco è ben rappresentato anche in alto: ai "Valloni" un cèrpino di quasi 300 anni è insieme intelaiatura e cupola di un becaeu panoramico (con vista dal Monviso all'Adamello) che già le mappe di Maria Teresa (1722) riportano.

A fianco, il podere "Ai Valloni", con la casa padronale.

Sotto, l'etichetta del "Boca" doc.

suo posto. Il bosco sta sotto, rivestendo dossi e valli che paiono ondate successive in un mare d'argilla. "Ai Valloni" è il nome che Guido Sertorio, continuatore della tradizione dei Finazzi, ha dato al podere; per delimitarlo ha voluto individuarne i confini naturali: la strada, il ruscello, il ponte, il casotto d'avvistamento. In quest'equilibrio perfetto matura il Boca doc, favorito da un microclima davvero speciale. Il Fenera, infatti, protegge la plaga dalle correnti fredde che scendono dal Monte Rosa consentendo 4 gradi in più in inverno, mentre in estate l'esposizione al sole è completa. E il tempo viene scandito dalla meridiana, come al tempo dei Finazzi, che qui si inerpicavano a cavallo.

Oggi, in auto, giungono estimatori anche dall'estero, soprattutto tedeschi. Comprano i loro cartoni nella sala di degustazione (dopo aver visitato una cantina modernissima) e poi salutano deferenti con un "Danke, herr Professor". Sertorio è un docente universitario, avvocato e giurista. Così, quello che era il "vino dei Papi" è infatti ormai conosciuto, da queste parti, come il "vino dell'Avvocato".

