

Boca

Poco noto, merita, invece, di essere conosciuto perché rappresenta bene l'enologia del Piemonte settentrionale, specie quella che gravita attorno alla Valsesia

■ L'enologia piemontese è resa famosa da grandi vini rossi quali Barolo e Barbaresco, apprezzati in Italia e all'estero; inoltre non mancano bianchi ancor più celebri come l'Asti Spumante. A fianco di questi vini molto rappresentativi, ne esistono altri che si potrebbero definire minori. Minori solo per notorietà, perché si tratta pur sempre di prodotti di alto profilo, che nascono da vigneti con produttività contenuta, allo scopo di ottenere un'elevata qualità delle uve. Va citato, in merito, il Boca, rosso originario dei Colli Novaresi. I suoi vigneti dimorano non lontano dal fiume Sesia, poco più a nord dell'area del Ghemme e vicino alla zona del Gattinara.

LA ZONA

Il comprensorio in cui nasce il Boca include, oltre a quelle citate, numerose altre doc. Si presenta molto diverso dalle altre aree piemontesi, soprattutto per la natura del terreno. Il suolo, infatti, è acido, privo di calcare e ricco di ferro. Di origine glaciale, presenta dolci colline nate da accumuli di ghiaie moreniche, portate dai fiumi nei periodi in cui i ghiacciai che si estendevano sull'area si ritirarono. Parte del materiale ciottoloso proviene dal Monte Rosa, rilievo dal quale nasce il Sesia. La zona era arida e battuta da venti forti, che favorirono il deposito di

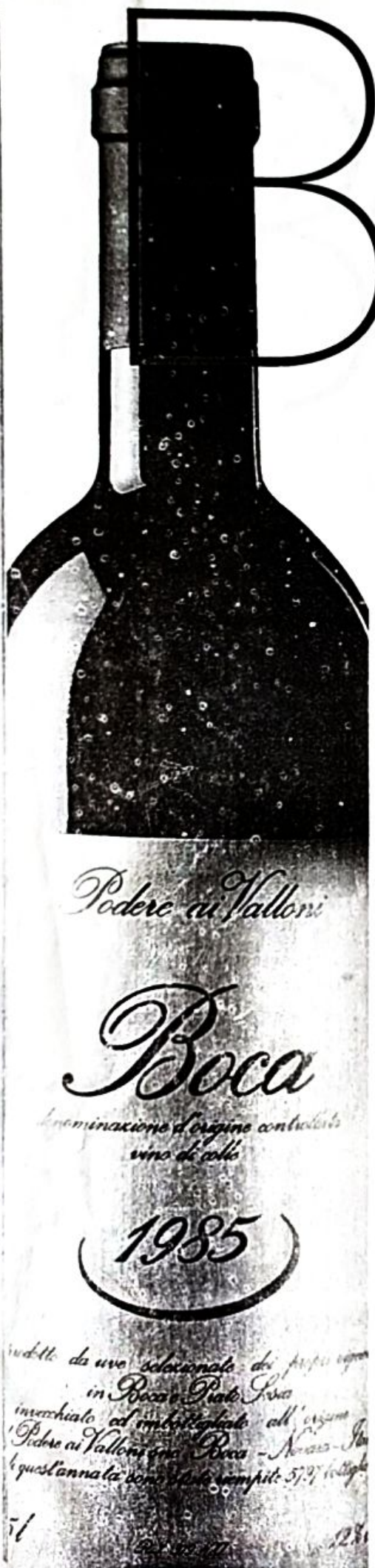
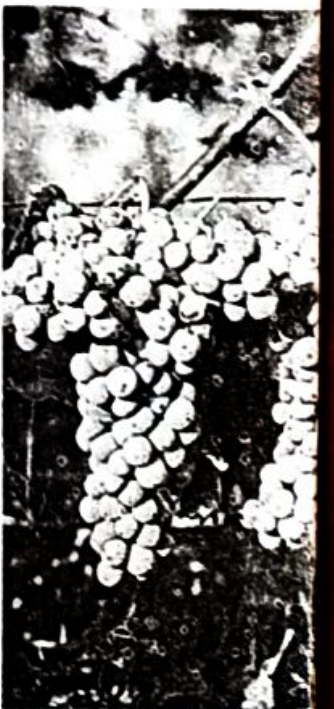
strati di granuli di minerali argillosi, di quarzo, di ferro e di altri ancora, che oggi costituiscono il principale suolo delle colline. Si tratta di un terreno poco fertile, ma vocato alla coltivazione della vite. In realtà, non tutti i vitigni trovano qui la loro collocazione ideale. È il caso del Barbera che, piantato in zona, dette risultati a dir poco insoddisfacenti; per contro, Nebbiolo, Uva rara e Vespolina si esprimono a elevati livelli. Soli o congiuntamente, danno vita, infatti, a Gattinara, Ghemme, Sizzano, Fara, oltre allo stesso Boca e ad altri rossi. Non solo il terreno, ma anche il clima dei Colli si differenzia da quello del resto del Piemonte, in quanto d'estate è generalmente più fresco di molte altre plaghe.

LA STORIA

Riferendosi alla zona, si può parlare di civiltà enologica esclusivamente a partire dal periodo romano. Seguì una parentesi secolare di abbandono del vigneto. Dalla documentazione rinvenuta si apprende che è solo dalla metà del Medioevo che la viticoltura riprese a svilupparsi. Prosperò a tal punto che, all'epoca delle guerre di confine tra Vercellesi e Novaresi, la distruzione dei vigneti era una rappresaglia di prammatica. Fu solo a partire dal Settecento che la produzione vinicola poté



Sopra, tipiche abitazioni della Valsesia e, a destra, un tratto del fiume Sesia (foto M. Ercole). Sotto, grappoli di Nebbiolo



Prodotto da uve selezionate dei propri vigneti
in Podere ai Valloni, Sesia
invecchiato ed imbottigliato all'origine
Podere ai Valloni, Sesia - Novara - Italia
In quest'annata sono state raccolte 57,9 tonnellate

5/



prosperare grazie all'amministrazione dei Savoia, che garantì alla regione la necessaria stabilità politica.

LE UVE

Il Boca nasce da uve Nebbiolo localmente chiamate Spanna (45-70 per cento), Vespolina (20-40 per cento) e Uva rara, detta anche Borarda novarese (massimo 20 per cento). In particolare il Nebbiolo, che qui è coltivato da secoli, conferisce eleganza e corposità al vino. La Vespolina genera rossi intensamente colorati; vinificata con il Nebbiolo, ne arricchisce il bouquet. L'Uva rara dà vita a un prodotto colore rosso rubino scarico e profumo fresco, vinoso, vivo, gradevolmente fruttato, morbido, sapido e piacevole. Insieme ad altri vitigni contribuisce a fornire sapidità al vino. Vespolina e Uva rara conferiscono, invece, al Boca una particolare fragranza.

IL VINO

Ha origine nella zona costituita dall'omonimo Comune e, in parte, da quelli di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco, tutti in provincia di Novara, dove i terreni adatti alla produzione sono collinari e ben esposti. Le uve non possono essere coltivate ad altitudini superiori a 550 metri e devono avere una resa massima di 9 tonnellate per ettaro. Il vino può essere commercializzato solo dopo un invecchiamento di almeno 3 anni, conteggiati a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e dei quali almeno 2 in botti di legno di rovere o di castagno. Al consumo, presenta colore rosso rubino brillante con leggere sfumature granata; odore caratteristico con gradevole profumo di mam-

CARTA D'IDENTITÀ

DENOMINAZIONE

Boca doc.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino brillante con leggere sfumature granata; odore caratteristico, connotato da gradevole profumo di mammola; sapore sapido, pieno, asciutto, armonico, con fondo di melagrana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

ABBINAMENTI

Terrine di selvaggina da pelo, ravioli d'anatra, tagliatelle al ragù bolognese, lasagne al forno, ossibuchi di manzo in umido, formaggi a pasta dura lungamente stagionati.

mola; sapore sapido, asciutto, armonico, con fondo di melagrana, sostenuto da almeno 12 gradi alcolici.

GLI ABBINAMENTI

Il Boca si serve a 16-18 gradi di temperatura per accompagnare antipasti molto saporiti come terrine di selvaggina da pelo e pâté di carni rosse, oppure primi piatti con ripieni o sughi di carne: ravioli d'anatra, bomba di riso al piccione dissotato, spaghetti alla chitarra al ragù di castrato, tagliatelle al ragù bolognese, lasagne al forno. Si accosta, inoltre, a fagianella in casseruola, filetto di capriolo alla pietra ollare, ossibuchi di manzo in umido, boeuf bourguignon. Si può proporre, infine, con formaggi a pasta dura lungamente stagionati.

PRODUTTORI

Podere Ai Valloni (Boca vigna Cristiana), Boca; Vallana A. & Figlio, Maggiore.

