
Boca D.O.C.

Il Boca si produce con uve provenienti dai territori del comune di Boca e dei comuni di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco.

I vitigni utilizzati sono Nebbiolo (45-70%), **Vespolina** (20-40%) e **Bonarda novarese**, o Uva Rara, (massimo 20%). La quantità prodotta è limitata e ciò rende il Boca Doc ancora più prezioso.

Di colore rosso rubino brillante con sfumature granata, ha un sapore asciutto, sapido, armonico, con un retrogusto di melograno e un profumo di mammola.

L'invecchiamento è di tre anni, di cui due in botti di rovere o di castagno. La gradazione alcolica minima è di 12°. Si abbina a primi piatti, carni rosse e cacciagione.

Il Territorio

Per comprendere ed apprezzare un vino, è consigliabile studiare l'ambiente che lo produce: è un detto che si rivela particolarmente saggio a proposito del vino di Boca.

Se consideriamo la posizione delle colline di **Boca** coltivate a vigneto, ci rendiamo subito conto che esse costituiscono una sorta di anfiteatro che corona a nord il paese, offrendo le loro pendici alla migliore esposizione dei raggi del sole anche nella stagione invernale.

Il naturale anfiteatro di colline è divenuto così un "**paesaggio culturale**", testimone della secolare opera dell'uomo; il terreno poco fertile, ma vocato alla coltivazione della vite, si è quasi trasformato in un ampio giardino percorso da stradine e viottoli che adducono ai vigneti. Il terreno è roccioso, sassoso, ghiaioso ma non argilloso, in questa situazione pedologica non stupisce che il vino di Boca sia del tutto particolare.

La Storia

Il Boca e' un vino dalle origini molto antiche, conosciuto già da molti secoli fuori dai suoi confini naturali. Infatti si hanno numerosissime testimonianze dove si citano più volte forniture di vino di Boca alle armate spagnole che occupavano la Lombardia.

Qui si occupò della vite anche l'architetto **Alessandro Antonelli**, il costruttore della Mole Antonelliana, della **Basilica di San Gaudenzio** a Novara e del Santuario di Boca.

L'Antonelli ne migliorò il metodo di coltivazione, introducendo nuove e più idonee tecniche tra cui il sistema d'impianto detto "a quadretti maggiorino".

Curiosità

Il Boca è detto "**il vino da Papi**" per due ragioni: la prima riguarda il fatto che in passato i conti Finazzi, residenti nella zona, destinavano gran parte della produzione vinicola al Vaticano, la seconda ragione è legata ad un curioso aneddoto: nel settembre del 1900 l'allora patriarca di Venezia, il Cardinale Giuseppe Sarto, accompagnato dal Vescovo di Novara, Monsignor Eduardo Pulciano, venne in carrozza a visitare il santuario di Boca.

Di ritorno si fermò nella casa parrocchiale dove il giovane parroco, contento degli elogi del Cardinale che si era stupito di trovare un'opera tanto grandiosa in una zona tanto povera, aprì per gli ospiti alcune bottiglie di un ottimo vino che teneva in serbo. **Monsignor Pulciano**, dopo il primo sorso esclamò soddisfatto: "Eminenza, questo è veramente un vino da Cardinali", ma venne subito rimbeccato dal patriarca: "Eccellenza, mi perdoni, ma io non sono del suo parere, questo non è vino da Cardinali, ma un vino da Papi". La frase scherzosa fu profetica: il 4 agosto 1903 egli fu nominato Papa con il nome di **Pio X**.

ATL NOVARA

Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale Provincia di Novara

Baluardo Quintino Sella, 40 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.394059 - Fax 0321.631063

eMail: info@turismonovara.it - Web: www.turismonovara.it

Il Vin di Boca

(canzone ufficiale della Festa dell'uva che si celebrava in paese, negli anni '30)

"...Il vin di Boca
rallegra i cuor,
è saporito,
ha un bel color!
...Un sol bicchiere
può consolar
e più bicchieri
fan cantar.
...Evviva l'uva, evviva il vin
e quel di Boca ch'è divin!
...Campare può cent'anni,
cent'anni e forse più,
chi beve il vin di Boca
non s'ammala più!..."

ATL NOVARA

Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale Provincia di Novara

Baluardo Quintino Sella, 40 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.394059 - Fax 0321.631063

eMail: info@turismonovara.it - Web: www.turismonovara.it