

## STORIA DELLA RINASCITA DI UN PAESAGGIO

Spesso assistiamo all'impatto violento dell'uomo sull'ambiente e sul paesaggio, anche attraverso un'agricoltura troppo inquinante e meccanizzata. Poi, col tempo, la natura riesce a riprendersi i suoi spazi, ma solo dopo anni di abbandono del territorio.

Eppure, esistono esempi positivi in cui questo conflitto è stato superato e la presenza e l'attività dell'uomo non solo si inseriscono armoniosamente nell'ambito degli equilibri naturali, ma salvaguardano persino l'ambiente. Casi in cui, "salvando" un territorio dal suo costante abbandono, si è ricostruito un paesaggio rurale antico di grande bellezza, favorendo anche la ricrescita di una comunità e la sua ripresa economica.

È successo a Boca, in provincia di Novara, dove possiamo ammirare uno dei più bei panorami vitivinicoli d'Italia. Una storia virtuosa che merita di essere raccontata.

Boca, che si trova tra la Valsesia e il lago d'Orta, sulle ultime colline delle Prealpi, è nota principalmente per il famoso **santuario** eretto nel XVII secolo e meta di pellegrinaggi, che connota il paesaggio, ma vanta anche una storia vitivinicola di più di duemila anni.

Le vigne sono perlopiù immerse nei boschi del **Parco del Monte Fenera**, dove la biodiversità e l'equilibrio della natura circostante si traducono a loro volta in vini armoniosi e sapidi.



Boca: il santuario di foggia neoclassica; un vigneto in località Montalbano, nel Parco del Monte Fenera, in inverno.

È la patria della denominazione **DOC "Boca"**, vino da invecchiamento molto apprezzato, composto da **Nebbiolo** (localmente chiamato Spanna) tra il 70% e il 90%, con piccole quantità di Uva Rara e Vespolina. La sua peculiarità è dovuta alla mineralità e complessità, sia per il particolare microclima che per il terreno formato da *vulcanite*, una roccia di origine vulcanica, molto acida, chiamata *porfido rosa*: è una tipologia molto rara per l'Italia settentrionale, ritrovabile solo in alcune isole vulcaniche del sud. Secondo alcuni, si tratta di un *terroir* unico nel centro dell'Europa.

D'altronde, bisogna ricordare che qui ci si trova esattamente nella zona del **geosito del supervulcano della Valsesia**. Proprio tale particolarissimo substrato è valso anche a questi vini la denominazione di "Vini del Fuoco", che si contrappone ai "Vini del Ghiaccio" delle colline novaresi, formatesi invece da detriti glaciali.



La roccia vulcanica chiamata "porfido rosa" che si trova nei terreni a Boca.

A Boca è inoltre custodita una delle ultime stazioni di vite coltivata "a maggiorina". Così si definisce il tradizionale sistema di allevamento della vite, vecchio di secoli, realizzato piantando tre o quattro viti molto vicine, al centro di un quadrato di circa quattro metri per lato, dove i lunghi tralci si allungano verso i quattro punti cardinali. Questa tecnica vide tra i suoi ottimizzatori il contributo di un architetto d'eccezione, **Alessandro Antonelli** – già progettista della Mole di Torino, della Cupola della Basilica di San Gaudenzio di Novara e dello stesso Santuario di Boca –, originario proprio di Maggiora, comune nella zona di produzione del Boca DOC. Tenendo conto dell'inclinazione dei terreni e del peso dei tralci carichi d'uva, Antonelli definì il giusto grado d'inclinazione dei pali di sostegno, in modo che potessero reggere le viti senza rischi.

Tale sistema protegge l'impianto dalle condizioni meteo-climatiche avverse e garantisce un vantaggio sul ciclo biologico della vite; il ceppo centrale riesce a bilanciare il nutrimento del terreno al grappolo in modo uniforme ed efficace, consentendo un'ottima maturazione delle uve.



Impianto di coltivazione della vite "a maggiorina" presso Boca – particolare.

I terreni così coltivati assumono anche un'altra indubbia caratteristica: la bellezza. La simmetria e l'armonia delle palizzate e dei tralci conferiscono un notevole fascino a questi vigneti.

Purtroppo, lo svantaggio è il costo di lavorazione e l'impossibilità di utilizzare macchine agricole, tant'è che tutto il lavoro in vigna viene fatto a mano, con un comprensibile ricarico sui costi del prodotto finale. Ancora oggi nei vigneti storici a maggiorina si conservano antiche varietà di vitigni, alcuni ancora non descritti geneticamente, che fanno di questo territorio un vero e proprio serbatoio di diversità viticola.

### **La storia di Boca: decadenza e rinascita**

Nella zona di Boca, le immagini d'epoca, prima della seconda Guerra Mondiale, ritraggono un paesaggio che pare quasi la trama di un fine ordito, con i dolci rilievi "ricamati" dai filari delle viti. Fino al 1929, solo nel comune di Boca i vigneti occupavano ben **309 ettari**. Successivamente, la viticoltura subì un grande abbandono; l'avvento dell'industria e il conseguente boom economico fecero desistere le nuove generazioni dal continuare la tradizione familiare, preferendo la sicurezza offerta dalle industrie circostanti del settore tessile e metalmeccanico, anziché correre i rischi derivanti dai capricci di una natura non sempre così prodiga di raccolti.

Agli inizi degli anni Novanta, erano rimasti **meno di 10 ettari** di vigneto e la denominazione del Boca DOC, praticamente sconosciuta al di fuori della regione, era avviata verso l'estinzione.

Così, ben pochi erano i detentori rimasti dell'antica conoscenza della coltivazione a maggiorina.



Foto aerea del Santuario negli anni Venti, circondato dalla fitta trama di vigneti a maggiorina (Archivio IGM).

### **Tra tradizione e innovazione**

È in questo contesto che entra in scena il destino. Un giorno del 1995, un giovane importatore di vini svizzero, Christoph Künzli, venne da queste parti assieme all'amico

austriaco Alexander Trolf (purtroppo prematuramente scomparso per un incidente stradale nel '98), restando affascinato dalla bellezza del paesaggio.

“È questo luogo che mi ha chiamato. Ho sentito una sorta di vocazione nel salvare l'antica tradizione, che allora era sulla soglia dell'oblio e che dovevo raccogliere la sfida nel rifare questi grandi vini” - spiega Christoph, sorridendo.

L'incontro decisivo fu quello con Antonio Cerri, all'epoca ottantenne, uno degli ultimi produttori e conoscitori del sistema tradizionale di coltivazione di Boca. Uomo schivo e di poche parole, con una forte passione per le sue viti, che curava con estrema sapienza, realizzando dei vini unici. “Mi ricordo che la prima volta che ho assaggiato i suoi vini degli anni Cinquanta e Sessanta mi sono stupito e commosso; erano straordinari, di una finezza ed eleganza unici” - ricorda Christoph.

Ci volle un po' di tempo prima che Cerri, attaccatissimo al suo lavoro seppure malato, decidesse di concedere le sue amate vigne a uno straniero ma forse, nel suo intimo, capì che era la persona giusta per la consegna del testimone della tradizione. Il passare del tempo gli ha dato senz'altro ragione.

Da importatore di vino, Künzli è diventato poi produttore e più di chiunque altro ha creduto nelle potenzialità del Boca DOC in quegli anni difficili.

Sia lui che il suo amico furono dei pionieri. Precorrendo i tempi della biodiversità in vigneto prevederono, ad esempio, di poter inserire file di fruttiferi ai margini delle vigne, per diversificare il più possibile gli ambienti e favorire specie diverse, individuando nella presenza dei boschi attorno a esse un valore che andava preservato.



Christoph Künzli in una delle sue vigne.

## La rinascita

Oggi, grazie anche all'opera di comunicazione di Künzli per far conoscere all'estero questi vini tramite i suoi viaggi, il Boca DOC è molto apprezzato anche Oltralpe: dalla Svizzera ai Paesi nordici, agli Stati Uniti.

L'aspetto significativo è che qui, dopo l'esempio di successo dell'imprenditore svizzero, diversi giovani locali ne hanno seguito le orme, ritornando sui propri passi e decidendo di riprendere le tradizioni locali per aprire nuove aziende.

Seppure i terreni ricadano all'interno del territorio tutelato dal **Parco**, questi non è stato affatto di ostacolo al loro reimpianto, ma anzi ha rappresentato un alleato per gli imprenditori agricoli: le norme del Parco, infatti, prevedevano la possibilità di ripristino di vigneti sui terreni anticamente già dedicati a questa coltura.

Gli intraprendenti viticoltori sono stati quindi accompagnati con gli strumenti normativi vigenti sia nell'individuazione di tali territori, sia nella difesa dagli animali selvatici, nonché nella realizzazione di sentieri escursionistici e piste ciclabili tra i vigneti per valorizzarne la **fruizione turistica**.

Sono così ricomparsi appezzamenti coltivati in precedenza abbandonati e invasi dal bosco, tanto che oggi, rispetto agli anni Novanta, l'area vitata è più che quadruplicata, superando i **40 ettari**.

Un ritorno che ha comportato il parziale ripristino del paesaggio dell'epoca e il rifiorire dell'economia locale.



Vigneti coltivati a maggiorina.

## Il contesto paesaggistico

Il Piano paesaggistico regionale riconosce le zone vitate di Bocca tra le "Aree rurali di specifico interesse paesaggistico", disciplinate dall'articolo 32 delle Norme di Attuazione, che tratta, appunto, della compatibilità ambientale e paesaggistica delle tecniche colturali.

I pochi vigneti allevati "a maggiorina" sopravvissuti fino a oggi sono perciò da vedere, per conoscere un frammento di cultura che è sì regionale, ma che ha anche un valore universale.

Chi li visita ha infatti la sensazione di entrare in contatto con un pezzo di storia, di acquisire elementi di un antico sapere accumulato presso le genti del luogo, magari anche acquistando una bevanda che è il risultato agronomico di piante spesso centenarie.

Un paesaggio evocativo, che colpisce e si imprime non solo negli occhi dei numerosi visitatori ed estimatori, italiani e stranieri, ma anche in questo vino unico, che diventa così ambasciatore della bellezza di un luogo, capace di trasportare, anche molto lontano, le sue suggestioni.



Bocca, paesaggio e vigneti in autunno (foto Archivio Azienda Le Piane).

## **Bibliografia**

Andrea Caizzi, *Terra, vigneto e uomini nelle colline novaresi durante l'ultimo secolo*, Fondazione Luigi Einaudi, Torino, 1969.

## **Sitografia**

<https://www.bocapiane.com/>

<http://www.sesiavalgrandegeopark.it/>

<https://www.vinoaltop.it/ALTO-PIEMONTE/La-Maggiorina>

Si ringraziano per la gentile collaborazione e le informazioni fornite il dott. Enrico Rivella, Cristina Troietto, Christoph Künzli e il guardiaparco Mauro Bettino, del Parco del Monte Fenera.

*Testo e foto di Loredana Matonti*