

MAGGIORINA DI BOCA

A Boca viene tenuta viva questa antica eredità millenaria della viticoltura novarese, che probabilmente arrivava già da prima dei Romani, sistema di impianto che trova riscontri nella "Storia naturalis" di Plinio il vecchio (23-79 dc). Il sistema tradizionale a "Maggiorina" è stato per centinaia di anni l'unico modo conosciuto di coltivazione a Boca: tre viti si sviluppano ai quattro punti cardinali formando il quadretto "Maggiorino". Tutti gli impianti che hanno superato il collasso degli anni 50, impiantati tra il 1910 e il 1920 (post fillossera) sono ancora oggi produttivi e in buona salute, i loro frutti sono di grande qualità anche se di poca quantità. Nel corso dei secoli ci sono state varie modifiche, ai tempi dei romani gli alberi facevano da sostegno alle viti, oggi i pali di castagno raccolti nei boschi circostanti. L'ultima modifica dell'Architetto Antonelli progettista della Mole Antonelliana, del Santuario di Boca e della Cupola di San Gaudenzio, fu la scampanatura dei pali verso l'esterno per creare un contrappeso al peso dell'uva. L'insieme di queste variazioni nell'impianto lo hanno reso perfetto per il lavoro manuale. Le generazioni passate ci hanno lasciato questa eredità sostenibile che si mantiene sana. Una potatura lontana dalle radici impedisce agli agenti patogeni di aggredirle, i vecchi tralci che hanno bisogno per il rinnovo di almeno 5 anni, frenano la vigoria della pianta mettendo in perfetta armonia palco fogliare e frutti, il sole arriva alle foglie in ogni punto e l'impianto per sua costruzione è protetto parzialmente anche da eventuali grandinate.

Oggi la Maggiorina ci insegna che, nonostante sia ritenuto dall'agricoltura moderna un sistema obsoleto, possiamo lavorare manualmente anche i vigneti a filare preservando la storicità di chi si è impegnato per la bella realtà di Boca.

At Boca, this ancient, thousand-year-old heritage of Novara wine-growing is kept alive, probably dating back to before the Romans, a system of planting that is found in Pliny the Elder's 'Natural History' (23-79 AD). For hundreds of years, the traditional 'Maggiorina' system was the only known way of cultivation in Boca: three vines spread out at the four cardinal points forming the 'Maggiorino' square. All of the vines that survived the collapse of the 1950s, planted between 1910 and 1920 (post phylloxera) are still productive and in good health today, their fruit is of great quality even if small in quantity. Over the centuries there have been various modifications, in Roman times the trees were used to support the vines, today chestnut poles harvested from the surrounding forests. The most recent modification by the architect Antonelli, designer of the Mole Antonelliana, the Boca Sanctuary and the San Gaudenzio Dome, was to span the poles outwards to create a counterweight to the weight of the grapes. The combination of these variations in the layout made it perfect for manual labour. Past generations have left us this sustainable legacy that is kept healthy. Pruning away from the roots prevents pathogens from attacking them, the old shoots, which need at least 5 years to renew themselves, curb the vigour of the plant by putting leaf and fruit in perfect harmony, the sun reaches the leaves at every point and the plant by its construction is also partially protected from hailstorms.

Today the Maggiorina teaches us that, although it is considered by modern agriculture to be an obsolete system, we can also work rows of vines by hand, preserving the historicity of those who have worked for the beautiful Boca.

Dal 2010 un gruppo di produttori di Boca coadiuvati da Anna Schneider (nota Ampelografo e docente all'Università di Torino), hanno selezionato e catalogato vitigni e cloni iniziando un lavoro di selezione massale di questo storico materiale. Le barbatelle che vengono prodotte sono a disposizione dei produttori coinvolti nel progetto, così la Maggiorina oltre ad essere unica diventa un nuovo valore per la produzione di uve a Boca

Since 2010, a group of Boca growers, assisted by Anna Schneider (a well-known Ampelographer and lecturer at the University of Turin), have selected and catalogued vines and clones, beginning a mass selection of this historic material. The rooted cuttings that are produced, are at the disposal of the producers involved in the project, so that the Maggiorina, besides being unique, becomes a new value for grape production in Boca

Vitigni trovati nei vigneti storici di Boca a Maggiorina / Grape varieties found in the historical Maggiorina vineyards of Boca.

- 1 croatina / uga del zio
- 2 vespolina
- 3 spanna / nebbiolo
- 4 bonarda / uva rara
- 5 dolcetto di Boca
- 6 greco / erbaluce
- 7 tinturie'
- 8 barbera
- 9 durasa
- 10 slarina
- 11 frejsa
- 12 rastajola
- 13 baratuciat
- 14 moscatella / malvasia I
- 15 malvasia II acino grosso













