

Piccole Doc: Vini delle Sabbie



I Tenaci, Lievi Vini del Delta

Alle viti piace crescere sui terreni sabbiosi. Perché sono poco fertili, leggeri, compatti e al tempo stesso impermeabili. In più rompono assai le scatole alla fillossera, il nocivo animaletto che in genere non si sviluppa, non si muove, dove c'è questo tipo di suolo. Non per niente molte piante definite "franche di piede", in sostanza cresciute non su innesti ma su ceppi originali, stanno proprio sui terreni sabbiosi. La tipologia di sabbia varia, secondo la sua origine. C'è la sabbia di mare, quella

Lungo la costa tra Ferrara e Ravenna si fanno i vini del Bosco Eliceo, definiti "delle sabbie" per la natura del terreno su cui crescono le uve. Tra i vitigni tipici, il fortana, piantato dagli Estensi

alluvionale, quella morenica, quella vulcanica, quella derivante dalla disgregazione delle pietre e altre ancora. Perciò, in casa nostra, terreni sabbiosi si trovano dovunque, dalla valle d'Aosta alla Sicilia.

I vini delle sabbie

In Emilia Romagna a quelli che sono chiamati "i vini delle sabbie", perché crescono appunto su questo suolo formato da piccoli granelli, è stata assegnata già da un ventina d'anni

Il territorio della Doc Bosco Eliceo è ristretto tra le foci del Po di Goro fino a superare le saline di Cervia.

una Doc specifica, chiamata Bosco Eliceo, che ha pure un suo Consorzio di tutela, con una ventina di soci, quasi tutti nel ferrarese (www.vinidellesabbie.com). La Doc prevede quattro vini: Merlot, Sauvignon, Bianco del Bosco (fatto con trebbiano di Romagna e malvasia di Candia) e Fortana, derivante dall'omonimo vitigno autoctono, il quale conserva un po' il ruolo di protagonista del piccolo territorio compreso tra le foci del Po

Dal mare ai monti

Il vitigno fortana, tipico delle sabbie costiere romagnole, in piccola quantità è coltivato anche in un ambiente molto, molto diverso. Vale a dire tra le montagne della Valtellina, in Lombardia. Dove è chiamato brugnola, forse per la forma ellittica e la grandezza degli acini che in qualche modo

possono ricordare delle piccole prugne. Qui, tra le montagne, si è adattato all'ambiente. Infatti germoglia tardi, e così evita i danni delle eventuali gelate di primavera. In genere si usa unendolo ad altre uve rosse. Un tempo si usava anche farlo appassire per mangiarne gli avvizziti e dolci acini a Natale.

Scelti per voi

**Bosco Eliceo
Doc Bianco
Tenuta Garusola**
Piazza Agide Cavalli 1/b
44010 Argenta (Fe)
tel. 0532.856911
fax 0532.802554
3,40 euro

Trebbiano e malvasia i vitigni da cui nasce questo vino dal bel colore paglierino intenso dai riflessi dorati. Profumi dolci che ricordano gli agrumi zuccherati accompagnati da note minerali. In bocca è fresco ed equilibrato.



**Bosco Eliceo Doc
Fortana 2008
Corte Madonnina**
Localita' Per Volano 1
44021 Codigoro (Fe)
tel. 0533.719002
www.cortemadonnina.it
3,50 euro

Fatto con vitigno tipico del luogo, è un vino secco, color porpora dai lievi riflessi violacei. Ha profumi di ciliegia e di uva appena spremuta. In bocca è lievemente astringente ma assai piacevole e con una buona acidità.



**Fortana Spumante Rosato
"Rosa delle Sabbie"
Tenuta Garusola**
Piazza Agide Cavalli 1/b
44010 Argenta (Fe)
tel. 0532.856911
fax 0532.802554
6 euro

L'uva fortana trasformata in vino spumantizzato e rosato. Il colore ricorda quello della buccia di cipolla, i profumi sono gradevoli, richiamano al naso pesca, albicocca e fiori bianchi. In bocca è fresco, con una nota dolce.



La Doc Bosco Eliceo prevede quattro vini molto richiesti nella zona d'origine

di Goro fin oltre le saline di Cervia, poco più a sud. Territorio costiero, diviso tra le province di Ferrara e Ravenna, quindi terreni dominati dalla sabbia di mare. Zona piatta e ristretta, dunque, e di conseguenza non esistono esposizioni, versanti, ambienti differenti. E zona anche difficile perché il vento e il mare regalano alla campagna energiche sferzate salmastre alternandole a pennellate dense di nebbia o di sole cocente, secondo l'estro della stagione. Unici ripari messi dall'uomo quasi un millennio fa lunghi filari di lecci, alberi che in forma arcaica vennero chiamati prima elci poi elici e da qui la denominazione di Bosco Eliceo.

Quei primi filari di lecci vennero piantati dai benedettini dell'Abbazia di Pomposa e da quelli dell'Abbazia

di Classe, più a sud, sul lido ravennate. Oggi la bella chiesa di Pomposa si trova circondata dai vigneti che fanno parte della Doc Bosco Eliceo, a loro volta in equilibrio tra golene, canali, acquitrini e campi di mais e ortaggi, tra i quali spiccano le carote, anche loro "felici" di crescere su terreni sabbiosi.

Una storia antica

Le prime vigne pare siano state messe qui dagli Etruschi, ma furono i componenti della famiglia degli Estensi, a partire dal 1300, a sviluppare la viticoltura locale, portando il numero di ettari coltivati a oltre 10mila. A proposito degli Estensi: un mix tra storia e leggenda ricorda che fu una duchessa francese arrivata nel ferrarese per sposare un duca d'Este a portare in dote

alcune barbatelle provenienti da una zona della Borgogna chiamata Côte d'Or. Barbatelle poi piantate dalle parti del Bosco della Mesola, oggi parco protetto ma allora ricca zona di caccia. Quel vitigno prese il nome di fortana, forse derivante dal termine fruttana, a indicare i grandi e numerosi grappoli prodotti. In zona lo chiamano anche "uva d'oro", a ricordare probabilmente la zona d'origine e non certo per il colore degli acini, che è invece molto scuro. Qualcuno sostiene che il nome derivi piuttosto dal fatto che - proprio per la quantità elevata e la grandezza dei grappoli - l'uva un tempo faceva guadagnare i viticoltori.

Il fortana è vitigno eclettico (fa una certa impressione vedere i suoi antichi e contorti ceppi venir fuori da sabbia fine e compatta con cui po-

tresti farci castelli e piste da biglie) perché dà uva da cui si ottiene vino frizzante, secco, rosato o spumantizzato. Versioni che per la loro limitata produzione stentano a uscire dai confini delle due province di origine, ma all'interno dei quali godono di una buona richiesta. Un po' perché sono comunque i vini della tradizione, perché sono poco alcolici e facili da bere, perché i ristoratori locali hanno l'abitudine, assolutamente ben vista dai produttori, di promuoverli spesso ai clienti che vengono da fuori, specie in abbinata ai numerosi e ben fatti piatti di pesce.

Anguille in primis, il pezzo forte del territorio, che non puoi mangiare senza un bicchiere di Fortana accanto. Se chiedi un altro vino al minimo sei fulminato da occhiate di disapprovazione.

Andare a scoprire i vini del Bosco Eliceo è una esperienza interessante. Per i prodotti, il territorio dagli ampi orizzonti, per l'ambiente decisamente unico di dune, saline e acque pigre dove stanno gli aironi. E, perché no, anche per le superlative trattorie.