

# La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Aggiornamento e Formazione

Articolo pubblicato il 20 Settembre 2009 su [www.laculturadelcibo.it](http://www.laculturadelcibo.it)

## L'UVA D'ORO: IL VINO DELLE SABBIE DEGLI ESTENSI

di Piera Genta

*I vini delle sabbie sono di certo una rarità, una tipologia di vini che va spiegata: poco conosciuta dal pubblico, ma peculiare del proprio luogo d'origine.*



Si coltivano un po' in tutta Italia, da nord a sud: in Valle d'Aosta il vin de sable prodotto ad Aymavilles grazie al recupero di Costantino Charrère, fondatore e anima della cantina valdostana Les Crêtes; quelli di sabbia di fiume nel Veronese nella zona di San Bonifacio, dove anticamente scorreva l'Adige, ed ancora tra Verona e Vicenza quelli che rientrano nella Arcole doc; quelli della doc Bosco Eliceo nelle zone salmastre del Ferrarese, delle sabbie vulcaniche dei Campi Flegrei, quelli dell'Etna in Sicilia; in Sardegna il Carignano nell'isola di Sant'Antioco e quelli del Sulcis. E appena fuori Italia, la Camargue ed in Istria nell'isola di Susak.

L'uva d'oro la troviamo nel territorio a ridosso dell'Adriatico, una striscia di terreno sabbioso che va dalle foci del Po di Goro a nord alla foce del fiume Reno fino oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna, a sud. Intorno al X secolo, la coltura della vite si è imposta grazie al lavoro di bonifica attuato dai monaci benedettini dell'Abbazia di Pomposa (in provincia di Ferrara sulla via dei Romei) e quella di Classe in provincia di Ravenna. Le prime rudimentali coltivazioni dei vitigni locali risalgono agli Etruschi, ubicati nella città di Spina, vicino a Comacchio (IV secolo a.C.).

Lo sviluppo dell'agricoltura moderna lo si deve agli Estensi. Si racconta che la duchessa Renata di Francia, moglie del Duca Ercole II d'Este, portò in dote alcune barbatelle di un vitigno proveniente dalla Cote d'Or borgognona che fece coltivare nelle vicinanze del Bosco della Mesola, ora riserva naturale dello Stato, allora luogo di caccia.

Quel vitigno è conosciuto oggi come Fortana del Bosco Eliceo o uva d'oro. Il nome Fortana probabilmente deriva dal termine "fruttana" che ricorda la rigogliosità e le grandi dimensioni dei grappoli. Una delle monumentali sale della delizia del Belriguardo nei pressi di Voghiera, palazzo costruito per Nicolò III d'Este, è quella "delle vigne" con un eccezionale dipinto del Cinquecento che crea l'illusione di trovarsi sotto un pergolato d'uva sostenuto da gruppetti di quattro cariatidi, sullo sfondo nei buchi lasciati dai tralicci si intravedono dei paesaggi fiabeschi.



Il Fortana, con i suoi cinque secoli di storia sul territorio, insieme ai vitigni Sauvignon, Bianco del Bosco (uvaggio di trebbiano romagnolo e malvasia di Candia) e Merlot, fa parte della doc del Bosco Eliceo, istituita nel 1989 e tutelata dal Consorzio dei vini Bosco Eliceo costituito nel 1991. Il termine "eliceo" lo si fa derivare da elice, il termine arcaico di elce, parola poetica di leccio, la pianta di supporto alle prime coltivazioni di vite in suolo sabbioso.

Il disciplinare di produzione comprende l'area circoscritta dalle bocche del Po, seguendo la strada statale Romea (denominata strada dei vini del Bosco) e della statale Adriatica lungo la costa fino a Tagliata di Cervia, in provincia di Ravenna. Questa zona si trova all'interno del Parco Regionale del Delta del Po, patrimonio dell'Unesco.

Un territorio questo con un terreno composto da una elevata percentuale di sabbia, particolarmente adatto alla viticoltura perché non particolarmente fertile e poco permeabile, caratteristiche queste che hanno permesso al vitigno di essere sopravvissuto alla fillossera, l'afide che all'inizio del Novecento distrusse gran parte del patrimonio vinicolo europeo e di avere un carattere molto ben riconoscibile. Oggi il Fortana cresce su piede franco e non sul portainnesto americano, queste viti, franche di piede, sono più longeve e resistenti e soprattutto ricche del loro aroma varietale.

Il Fortana, nella tipologia fermo o frizzante, è caratterizzato da una bassa gradazione alcolica, colore rosso rubino dai riflessi porpora, un profumo caratteristico, sapore leggermente acidulo, accentuata sapidità, non eccessivamente tannico. Si accompagna ai piatti tipici della cucina ferrarese: anguilla grigliata o in umido e pesce di laguna, salumi come la salama da sugo e la bondiola.

*di Piera Genta*  
[piera.genta@laculturadelcibo.it](mailto:piera.genta@laculturadelcibo.it)  
*20 Settembre 2009*