

VIGARANO MAIRARDA (FE), CANTINE MATTARELLI ESALTANO LA TRADIZIONE DEI VINI DELLE SABBIE DEL BOSCO ELICEO



Category: [Enogastronomia](#)

I vigneti del **Bosco Eliceo** sono collocati lungo la fascia costiera ricompresi tra la foce del fiume Po in territorio ferrarese fino ad oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna, all'interno del Parco del suggestivo Delta del Po. La tradizione fa risalire la nascita della viticoltura ferrarese agli Etruschi, che



abitarono la città di Spina. In seguito nuovo impulso alla viticoltura è stato sicuramente apportato dai frati Benedettini, insediatisi nella storica Abbazia di Pomposa. Ulteriore sviluppo venne quindi dato dalla corte estense che, la tradizione racconta di Renata di Francia che, andando in sposa ad Ercole II, duca d'Este, abbia portato in dote dalla Cote d'Or della Borgogna anche un vitigno, l'uva d'oro, che trovò un ambiente molto adatto per svilupparsi sulle dune sabbiose del Delta del Po, attorno all'Abbazia di Pomposa e nei dossi del Bosco Eliceo.

Anche dopo i fasti degli Estensi, la cucina popolare e rurale continuò a tramandare una tradizione di cibi poveri e semplici, cui i vini delle sabbie davano il giusto sostegno. I bassi vigneti della costa, allevati sui dossi sabbiosi fra boschi di lecci, hanno così resistito fino ad oggi, indenni alla fillossera. I vini delle sabbie, possono vantarsi, quindi, della caratteristica di essere ottenuti da viti "franco di piede".

Conosciuto anche come Uva d'Oro, l'**Uva Fortana** è sicuramente il più antico ed importante vitigno nel panorama enologico della provincia ferrarese. Allevato in vigne basse su dossi sabbiosi, è passato indenne alla fillossera ed ancora adesso ha mantenuto il "piede franco", senza portinnesto americano. Il vitigno produce un grappolo alquanto compatto, con acini dalla buccia spessa e consistente. La vendemmia avviene manualmente tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre



L'ambiente particolarmente umido, l'aria ed il terreno impregnati di salmastro, il mare che mitiga le stagioni sono poi altri elementi che contribuiscono alla formazione del carattere di questi vini. Un mondo storico

e grandioso fatto di pescatori, fiocinini, braccianti e cacciatori, di pesce e selvaggina.

Attualmente, la tradizione della viticoltura ferrarese conosce una nuova rinascita, con studi, ricerche e selezione dei terreni hanno portato nel 1989 al riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata.

Dal 1991 è, inoltre, operativo il **Consorzio per la tutela dei vini DOC del Bosco Eliceo**, nel cui marchio sono effigiati gli elementi che contribuiscono a creare la tipicità dei vini di questo territorio e che accomunando operatori dell'intero ciclo di vita del vino, garantisce la migliore qualità del prodotto finito.

In questo particolare contesto vitivinicolo, si è ricavata una propria dimensione produttiva vinicola di



qualità, l'**Azienda Vinicola Mattarelli**, con sede a **Vigarano Mainarda** (Fe), che da quattro generazioni propone una tradizione vinicola che si rinnova. Il complesso aziendale dispone anche di una fornita enoteca, che propone anche una linea di distillati a produzione diretta. Così, da una semplice osteria di paese, attraverso una continua crescita dovuta ad impegno, determinazione e passione adesso l'azienda può contare sulla gestione diretta di 15 ettari di vigna con due distinte aziende per la vinificazione e l'imbottigliamento.

La cantina principale, recentemente rinnovata, ospita le attrezzature per l'intera lavorazione del prodotto, tra cui presse, vasche per fermentazioni e stoccaggio, per una capacità totale di quasi 3000 hl; invece la linea d'imbottigliamento comprende anche una piccola area adibita all'affinamento in barrique, oltre ad una sala per le degustazioni.

Tra i vini di punta, presentati anche di recente a **Vinitaly 2018** di Verona, spiccano un **Rosa X Emy Spumante Rosè**, di colore cipria, con spuma cremosa e intensa ed un perlage fitto e persistente; all'olfatto denota armoniche note fruttate, con un finale di fiori gialli e camomilla. Ma soprattutto, un superbo **Fortana bio dalle Sabbie del Bosco Eliceo**, annoverato tra i primi "vini delle sabbie" ferraresi biologici certificati, per la cui produzione sono stati predisposti 120 ettari di vigneti appositamente convertiti, appartenenti alla Tenuta Garusola, parte della Cooperativa Giulio Bellini di Filo d'Argenta (Fe), in joint venture con Cantine Mattarelli.

www.mattarelli-vini.it

Irene Cazzanti