

VINI FORTANA DEL TARO IGT (PR) E FORTANA DEL BOSCO ELICEO DOC, GEMELLI DIVERSI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

La **Fortana del Taro IGT**, vino ottenuto da vitigni autoctoni nel territorio della **Bassa parmense**, posta tra il **Po** e la **via Emilia**, nel territorio rivierasco della regione, bagnato dal **mare Adriatico**, si confronta con un vino omologo. Si tratta della **Fortana del Bosco Eliceo DOC**, tipico vino autoctono "Delle sabbie", nella zona del **Bosco Eliceo**, lungo una lingua sabbiosa che, dal **Po di Goro** giunge fino alle **Valli di Comacchio** ma anche in provincia di **Ravenna**.

La zona di produzione dell'uva **Fortana** è storicamente individuata a **San Secondo**, **Soragna** e **Busseto**.



Precursore del mantenimento del vitigno che pareva destinato all'oblio è stata la **Cantina Bergamaschi** con sede a **Samboseto di Busseto** (Pr), (www.fortanadeltaro.it), in cui negli anni '70 del secolo '900, venne impiantata una vigna di **Fortana**.

Da questo vitigno tipico delle terre verdiane, forte e vigoroso, ne deriva un vino a produzione limitata e circoscritta, che rappresenta ancora oggi il fiore



all'occhiello dell'azienda vitivinicola.

La **Fortana del Tarò** è vino spumoso dal

colore rosso rubino, dall'intenso profumo fruttato con sentori di lamponi, di mora e mirtillo, dal sapore leggermente amabile, con una gradazione di soli 6 gradi.

E' adatta per accompagnare le carni ed in particolare i salumi, come il **Culatello di Zibello** ma, soprattutto, la **Spalla di San Secondo**.

Si abbina gradevolmente anche con i grandi formaggi tipici di questo territorio. Caratteristica comune tra le due Fortana è il terreno sabbioso in cui i vitigni sono allevati.

Mentre prevalgono altre sostanziali differenze tra i due vini; la bassa gradazione alcolica della **Fortana**

del Tarò 6 gradi), rispetto alla **Fortana del Bosco Eliceo DOP** di 11 gradi.

Differente anche la tipologia del terroir in cui vengono prodotti i due vini, con prevalenza argilloso-sabbiosa di riporto alluvionale dei fiumi **Po** e **Taro** per la **Fortana del Tarò IGT**. Soprattutto sabbiosa con prevalente contenuto salmastro per la vicinanza del **mare Adriatico**, per la **Fortana del Bosco Eliceo DOC**.

Da cui deriva un vino rosso rubino, acidulo e sapido. Abbinamento ideale con l'**anguilla ai ferri** e con i tipici insaccati dell'entroterra ferrarese tra cui in particolare, la **salama da sugo**.

Cantina Bergamaschi ha partecipato, nel corso della manifestazione enogastronomica itinerante **November Porc 2022**, installando un proprio stand e proponendo degustazioni ai sempre numerosi visitatori della rassegna, dei vini naturali ed a km 0 prodotti, tra i quali ha ricevuto particolare apprezzamento per il gusto e la qualità in particolare la **Fortana**.

Piergiorgio Felletti

