

I vini DOC del Bosco Eliceo

La fascia costiera adriatica che si estende tra le bocche del Po a Goro e la foce del Reno, lungo la strada Romea, è l'unica zona vinicola della provincia di Ferrara. Le origini di questa produzione sono dibattute, ma sono comunque antichissime. Secondo alcuni risale addirittura all'epoca della civiltà di Spina, sviluppandosi ulteriormente nel X e XI secolo grazie ai monaci benedettini che vivevano nell'Abbazia di Mesola. Altri invece datano le prime coltivazioni al 1528 quando Renata di Francia, sposando Alfonso II D'Este, portò con sé dalla Borgogna i vitigni di "uva d'oro". Le piantine si svilupparono benissimo sulle dune sabbiose del Delta, resistendo al declino della dinastia estense e ai secoli di miseria e abbandono che lo seguirono. Oggi i vigneti della costa, allevati sui dossi sabbiosi fra i boschi di lecci, prosperano in un ambiente particolarmente umido, impregnato di salmastro e con un clima mitigato dalla vicinanza al mare. Una particolarità di questi vigneti è di non avere il portainnesto americano. Si potrebbero quasi definire dei "fossili viventi", sopravvissuti all'attacco della fillossera che distrusse praticamente tutti i vigneti europei.

Il Consorzio per la Tutela dei vini DOC del Bosco Eliceo è sorto nel 1991. Ne fanno parte produttori, trasformatori, imbottiglieri e commercianti che stanno riscrivendo la storia del vino ferrarese, ponendosi traguardi qualitativi sempre più elevati.

Bosco Eliceo Fortana

Viene prodotto dalle uve del vitigno omonimo, conosciuto anche con il nome "Uva d'oro", nelle versioni fermo, frizzante ed amabile. Ha una gradazione alcolica di 10,5°. Il colore è rosso rubino, il profumo è vinoso e caratteristico del vitigno. In bocca è asciutto, piuttosto tannico e con una vena acidula. Per queste caratteristiche si presta ad accompagnare i piatti saporiti e grassi tipici della cucina ferrarese tradizionale, soprattutto i salumi e l'anguilla (con la quale si crea un vero matrimonio d'amore), i pesci di laguna fritti, i piatti a base di carne o selvaggina di valle.

Bosco Eliceo Merlot

Nasce nella stessa zona di produzione del Fortana con uve Merlot per almeno l'85% e con altre uve rosse locali. La gradazione alcolica è di 10,5°. Il colore è rosso rubino intenso da giovane, più chiaro in maturità. Asciutto e tannico da giovane, si ammorbidisce dopo almeno un anno di invecchiamento. È uno scorrevole vino da tutto pasto, particolarmente indicato per i primi piatti asciutti della tradizione. Maturando accompagna arrostiti, salama da sugo, selvaggina, formaggi piccanti e, in generale, piatti dal sapore robusto.

Bosco Eliceo Bianco

Da uve di Trebbiano romagnolo al 70% e di Malvasia, viene vinificato anche in versione frizzante. La gradazione è di 10,5°, il colore è giallo più o meno dorato, il profumo è tenue e il sapore asciutto con una leggera vena di acidità. È indicato come aperitivo, soprattutto nella versione frizzante, e per accompagnare antipasti e frittiture di pesce.

Bosco Eliceo Sauvignon

Il disciplinare richiede almeno l'85% di uve Sauvignon, coltivate a spalliera con il sistema Guyot. Ha una gradazione alcolica di 11°, il colore giallo paglierino scarico e un profumo delicato. Il sapore è asciutto e lievemente acidulo. Si abbina a piatti di pesce, anche piuttosto saporiti, alle verdure e a primi piatti con sughi a base di pesce.