



Alla scoperta dei vini delle sabbie e dei loro vigneroni

Da secoli sulle tavole dei cacciatori palustri ferraresi, i vini del Bosco Eliceo continuano ad accompagnare la storia enoica e gastronomica della lingua di terra compresa tra il Grande fiume e il mare



Un panorama del Parco del Delta del Po (Foto © Matilde Morselli).

Nella provincia ferrarese compresa tra il Po e il mare, sono due le **specialità enogastronomiche più conosciute** che fanno muovere palati ed economia: l'**anguilla** e i **Vini del Bosco Eliceo** più conosciuti come "**Vini delle sabbie**". Siamo nel **Parco del Delta del Po**, tra le zone più suggestive d'Italia le cui caratteristiche naturali si riflettono anche sulla gente, perché la laguna è così: schiva e accogliente, ricca ma semplice.

Nel passato, quest'area costiera era occupata da vaste zone boschive poi sacrificate per soddisfare una crescente esigenza di terreni agricoli. Percorrendo la zona litoranea da nord a sud, si potevano incontrare il **Bosco della Mesola** e il **Bosco Giliola**; fra il Lido di Volano e Porto Garibaldi, invece, si trovava il **Bosco Eliceo** in cui, a partire dal '600, i lecci furono gradualmente abbattuti perché si riteneva che impedissero ai venti marini di purificare l'aria della laguna. Gli ettari boschivi furono convertiti alla vite, una pianta adatta all'ambiente pedoclimatico locale caratterizzato da terreni sabbiosi e con infiltrazioni di acqua ricca di sali. Da questi vigneti, ed in particolare dai vitigni di **Fortana**, si iniziò a produrre il rosso ancora oggi è conosciuto come il "**Vino del bosco**".

Storia dei Vini delle sabbie

La coltivazione della vite nella zona del Delta del Po risale al 1528 e sembra essere legato al matrimonio di **Ercole II Duca d'Este** con **Renata di Francia**. La sposa avrebbe portato in dote dalla Côte d'Or della Borgogna anche una barbatella d'**Uva d'Oro** o **Fortana** che avrebbe trovato

nelle dune sabbiose del ferrarese le condizioni ideali per prosperare. Passerà qualche secolo per arrivare alla DOC (ottenuta nel 1989) e alla costituzione del [Consorzio per la Tutela dei Vini DOC del Bosco Eliceo](#) nel 1991.

Siamo andati nel ferrarese per conoscere alcune aziende che producono i **Vini del Bosco Eliceo** e per farci raccontare, direttamente dai vignaioli, anima e caratteristiche di questi tipici vini dell'Emilia-Romagna. Il nostro viaggio inizia dall'**Azienda Agricola Ca' Nova** di Lido degli Scacchi, il cui attuale proprietario è **Marino Fogli**, farmacista di professione e vignaiolo per passione.

Azienda Agricola Ca' Nova, una storia di passione e tradizione



Azienda Agricola Cà Nova di Marino Fogli (Foto © Matilde Morselli).

Siamo a Lido Scacchi, a nemmeno un chilometro dal mare lungo la strada costiera che collega i vari Lidi Ferraresi. Inizia nel 1925 la storia dell'**Azienda Agricola Ca' Nova** di **Marino Fogli**, diventato famoso per la produzione di quello che è stato ribattezzato "*Il vino del farmacista*", in riferimento alla sua professione principale.

Fu il nonno Tommaso ad acquistare 5/6 ettari di terreno e a fondare l'azienda ma, in realtà, l'attuale tenuta aveva origini più antiche perchè alcune mappe del 1839 già evidenziavano filari vitati, alternati a campi coltivati. Con il passare degli anni, la proprietà si ridusse a tre ettari a base di [Fortana](#), una delle uve d'eccellenza del territorio.

Quando nel 1972 Marino Fogli ereditò l'azienda agricola, era ancora un giovane studente iscritto alla Facoltà di Farmacia e fino a quel momento – racconta – aveva considerato la vite soprattutto una valvola di sfogo. Quando perse il padre, tuttavia, decise di non abbandonare il vigneto e di raccoglierne l'eredità antica facendosi aiutare da chi aveva sempre collaborato in cantina. Negli anni successivi, si divise tra il banco da farmacista e la terra fino ad oggi, quando ha dovuto delegare la produzione perché «...*gli anni si cominciano a sentire*».

Vini delle sabbie: espressione di un terroir



Vigneti dell'azienda di Marino Fogli a Lido degli Scacchi (Foto © Matilde Morselli).

Da Ca' Nova si può quasi percepire il suono del mare; i filari si estendono su un terreno sabbioso che arriva fino a 300 metri dalla battigia. Del resto tutta questa zona in passato era coltivata a vigna: il **Bosco Eliceo** si sviluppava da Goto (il primo braccio del Po) fino alle saline di Cervia, per allargarsi verso Filo di Argenta, nell'entroterra.

Una delle principali caratteristiche pedoclimatiche è la **presenza di canali di scolo ma non di irrigazione**; il terreno trattiene l'umidità che influenza le uve, e quindi il vino, insieme all'aria e all'acqua salmastra.

«Le uve del Bosco Eliceo sono molto diverse dalle altre e danno vini dall'acidità più spiccata. – spiega Marino Fogli – Il grappolo di Fortana è pieno con la bacca nera mentre quello della Rossiola è più piccolo e chiaro. Sono due vitigni che non hanno bisogno di grandi cure, vale il detto di mio nonno: "lasciami povera se vuoi che ti faccia ricco"».

I **vini delle sabbie** sono il ritratto perfetto del territorio, della sua gente e della cultura gastronomica. Con la loro sapidità e la spiccata acidità, riescono a sostenere i piatti della tradizione lagunare, da sempre sulle tavole di pescatori e fiocinini: **anguilla alla brace, fritta o a becco d'asino, baccalà e pesce fritto**. Questi rossi riescono a scardinare le regole auree dell'abbinamento e del pensiero comune che vuole il vino bianco sulla tavola di piatti di mare: «*Non c'è bianco che regga il confronto*», afferma Marino Fogli.

La produzione dell'azienda Ca' Nova

Tra i vitigni autoctoni, due sono le varietà vinificate dalla Cantina Ca' Nova di Lido degli Scacchi:

- il **Fortana** in diverse accezioni: secco fermo, secco frizzante, dolce e una versione spumantizzata con Metodo Charmat chiamato "**Diva Marina**", dall'unione dei nomi dei fratelli Fogli, Diva e Marino;
- l'**Ursiola**, un rosè naturale ottenuto dall'antichissima uva Rossiola. Un vino che è porta bandiera del costume comacchiese e che Luigi Veronelli definì come il "**paggio del ben più noto Fortana**". La sua produzione da parte di Cà Nova è molto bassa, solo 700 bottiglie nel 2019 e 1000 per l'annata in corso. «*Per produrlo bisogna proprio essere matti. In purezza non lo vendemmia più nessuno*» racconta Marino che è rimasto uno degli unici tre produttori che vinificano la Rossiola. Gli altri sono Sandro il gestore di **Fondo Spineta** ed **Emanuele Mattarelli**, proprietario dell'omonima cantina.



I vini dell'azienda Ca' Nova (Foto © Matilde Morselli).

Rossiola: un'uva tra tradizione e devozione

Alla Rossiola sono legate le tradizioni del luogo e dei suoi abitanti, soprattutto in occasione dell'11 novembre quando ancora si festeggiava San Martino e con l'anguilla si beveva l'*Ursiola* (come si dice nel dialetto di San Giuseppe).

«L'*Ursiola* è un vino che va bevuto giovane, giovanissimo. – spiega Marino – Per la gente di queste zone sostituisce il *novello*, accompagna l'anguilla che è sempre stata il piatto della festa dei comacchiesi e, a fine cena, le castagne avendo un'acidità più forte del Fortana e si abbina bene con quella dolcezza. Una volta si pasteggiava con questo vino tutto l'inverno e il Fortana si beveva dopo».

Ca' Nova pur essendo una piccola realtà del mondo vitivinicolo vanta una forte identità. Oltre alla produzione di questi vini *palustri*, produce il **Bianco del Bosco** (Trebbiano romagnolo al 70% e Malvasia di Candia al 30%) di cui è presente una versione non filtrata, il **Pampino**, il **Merlot** e il **Sauvignon**.

Azienda Agricola Ca' Nova
Via Acciaioli, 139 – Lido degli Scacchi (Ferrara)
[Facebook](#)

Data di creazione

10/11/2020

Autore

matilde-morselli