Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI

Pier Luigi Nanni *Redazione*

I vini di sabbia del bosco Eliceo

Risalgono agli etruschi, ubicati a Spina, le prime rudimentali coltivazioni dei vitigni locali, e successivamente ai monaci benedettini dei conventi di Pomposa, Ferrara, e di Classe, Ravenna, che iniziarono i lavori di bonifica introducendo nuove pratiche agricole maggiormente idonee per la coltura della vite.
Un ulteriore sviluppo della viticoltura nelle zone del BOSCO ELICEO si ebbe con gli Estensi nel periodo di massimo splendore della loro corte, intorno alla metà del XVI° sec.
I vini che oggi vi si producono, due bianchi e due rossi DOC dal 1989, sono tutelati dal “Consorzio Vini Bosco Eliceo” costituito il 21 giugno 1991.
Il disciplinare di produzione comprende l’area circoscritta dalle bocche del Po, seguendo la direttrice della s.s. Romea e della s.s. 16 Adriatica e lungo la costa fino a Tagliata di Cervia, in provincia di Ravenna.
La zona si trova all’interno del “Parco Regionale del Delta del Po” dell’Emilia Romagna ed è caratterizzata da cordoni dunosi paralleli alla linea della costa, boschi, valli salmastre e saline.
Le vigne prossime alla costa sono basse e hanno resistito dalla devastazione della fillossera, Phylloxera Vastatrix, avvenuta alla fine del XIX° sec, per cui si possono quindi incontrare piante plurisecolari ”franche di piede” dovuto ai particolari elementi minerali disciolti nel terreno prettamente sabbioso. L’ambiente particolarmente umido con le sue sabbie, appunto, le nebbie impenetrabili, l’aria e il terreno salmastro, il mare e la mancanza di acqua, contribuisce fondamentalmente alla formazione del carattere dei quattro vini DOC del Bosco Eliceo, che una volta assaggiati, fanno esclamare *“ … ho assaporato il gusto del mare!”*: I VINI DELLE SABBIE.
- Bianco del Bosco - Perfetto uvaggio di trebbiano romagnolo e malvasia di Candia, col titolo alcolometrico minimo del 10,5%. Colore giallo paglierino abbastanza intenso con profumo delicato e leggero, ma graziosissima vena aromatica; secco, di buona freschezza, piacevole e serbevole, leggero di corpo e tipica nota sapida. Ottimo come aperitivo, per antipasti di pesce non troppo saporiti, primi con intingoli, oltre che ittici, di verdure e portate del classico pesce dell’Adriatico. Perfetto se stappato al momento, servito in luminosi e minuti calici a 8-10 °C. Si produce anche nella tipologia frizzante.
- Sauvignon - Dal vitigno omonimo e prodotto in purezza col titolo alcolometrico minimo dell’11%. Piacevolissimo giallo paglierino scarico con notevoli riflessi verdolini e delicato aroma tipicamente varietale dell’uva. Al palato è secco con freschezza rilevante ma non aggressiva, così pure la netta e marcata peculiarità dei sapori: di buon corpo e sapidità, non eccessivamente strutturato. Buon aperitivo e per antipasti di pesce, ma anche con verdure e formaggi teneri; primi non troppo impegnativi ma leggermente speziati e profumati. Perfetto con rane e lumache in guazzetto, pesce e carni bianche: servire a 8-10 °C avendo premura di stappare al momento. Anche la tipologia frizzante è piacevolissima!
- Merlot - Anch’esso ottenuto in purezza e titolo alcolometrico minimo di 10,5%. Si presenta rosso rubino vivo e brillante con lievi ma rilevanti sentori erbacei, in cui il sottobosco e la caratteristica ambientale si pongono in evidenza. E’ secco, piacevolmente fresco e giustamente tannico, di buona struttura e corposità altrettanto accattivante; la gradita sapidità e i tipici aromi, lo rendono piacevole per antipasti all’italiana, cioè i classici salumi ricchi di grassezza e gustosità. Indicato per minestre e primi saporiti, portate a base di carne, con la piccola cacciagione locale e formaggi a pasta semidura. Stappare al momento e servire fresco di cantina, 14-16°C, in calici di media grandezza.
- Fortana - Vero emblema dei Vini di Sabbia, si ottiene in purezza dal vitigno omonimo, la cui storia è ricca di aneddoti.
Il più accreditato è certamente quello che ne vuole l’origine francese, portato in queste terre da Renée di

Francia, figlia di Luigi XII°, al futuro sposo il duca Ercole II° d’Este.
Si utilizzano principalmente due cloni: CAB 13, dal grappolo di considerevole dimensione per altrettanta elevata quantità, mentre il CAB 1, dal formato più contenuto, è preferito per le notevoli peculiarità produttive.
Il titolo alcolometrico minimo è di 10,5% e si presenta rosso rubino dai riflessi porpora e dal peculiare perlàge lieve ma persistente. Profumo tipico di frutti boschivi e piacevolmente pungente; in bocca è secco con marcata freschezza e non eccessivamente tannico. Fruttato con corposità non elevata ma di buona struttura.
La non eccessiva componente alcolica e la piacevole sapidità, lo rendono perfetta per la salama da sugo e l’anguilla grigliata o in umido. Gustarlo anch’essa fresco di cantina 14-16 °C in medi calici.
La gradevolissima tipologia dolce, è perfetta con ciambelle, crostate di frutta e torte a pasta lievitata ma è unica con frutta fresca molto matura e dolcissima!