

Alma Mater Studiorum -
Università di Bologna

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

CAMPUS DI CESENA

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

LA VITICOLTURA FERRARESE

Tesi in

65809 VITICOLTURA GENERALE E VIVAISMO

Relatore: Prof.ssa Ilaria Filippetti

Candidato: Ferraresi Pietro

Matricola N° 807031

Anno Accademico 2023-2024

Sessione unica

Indice

1. Introduzione	3
2. Scopo della tesi	6
3. Cenni di storia della viticoltura ferrarese	7
4. Inquadramento territoriale e coltivazione della vite	11
4.1 Limiti e potenzialità del territorio	14
4.2 Bosco Eliceo DOC	19
4.3 Bosco Eliceo Fortana	24
5. Varietà locali	26
5.1 Uva d'Oro (Fortana)	27
5.1.1 Aggiornamenti sulla variabilità clonale della Fortana (CAB 1 e CAB 13)	31
5.2 Russiola (Rossiola)	33
6. La viticoltura ferrarese oggi	37
7. Conclusioni	42
8. Bibliografia	46
9. Sitografia	48

1. Introduzione

La viti-vinicoltura italiana è sicuramente una tra le più apprezzate al mondo e non si può imputare ad un solo fattore l'unicità che si individua in essa e che la rende così un importante riferimento tra le produzioni internazionali. In un lembo di Terra così ristretto come l'Italia, si ha una grande variabilità di terreni, microclimi, vegetazione, produzioni e prodotti, la quale permette di descrivere quanto molteplice e irripetibile sia la sua anima.

Uno dei fattori principali è rappresentato dalla posizione geografica dell'Italia, la quale estendendosi in lunghezza a settentrione dalla Testa Gemella Occidentale (Alpi Aurine, Alto Adige) a $47^{\circ}05'31'',11$ latitudine Nord, fino a Punta Pesce Spada (Lampedusa) a $35^{\circ}29'36'',2$ latitudine Nord (Calendario Atlante De Agostini, 2015: 216), assieme alle conformazioni geologiche e i mari che la circondano, offre una variabilità climatica ed ambientale unica a livello mondiale.



Figura 1. Cartina latitudini Italia

Se da un lato la viticoltura è certo che abbia trovato in queste zone un ambiente ottimale per la coltivazione e la produzione, non è di minor importanza il lavoro fatto negli anni per preservare cultura e valori tradizionali legati all'agricoltura, parallelamente allo studio di applicazioni tecnologiche innovative e garanti della qualità dei prodotti. Infine, si avvalora la capacità di porsi sul mercato accompagnando vini di qualità ad un racconto intrinseco, che trasmette al consumatore questa unicità. Ogni Regione e Provincia italiana esterna le sue peculiarità viticole attraverso prodotti tra loro differenti, e per questo così interessanti, trovando sempre uno spazio nel consumo, che sia per la quotidianità o per l'occasione.

L'Italia, ad oggi, si presenta agli occhi del mondo come la nazione contenente il maggior numero di vitigni di uva da vino coltivati, riconosciuti e certificati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, pari a 642 varietà di uva da vino.

(catalogoviti.politicheagricole.it, 2022)

Ognuna delle 20 regioni italiane ospita e si suddivide quei vitigni autoctoni del Registro che hanno trovato, nelle diverse zone, specifiche condizioni di crescita favorevoli e che sono stati preservati nel tempo dai viticoltori locali, i quali hanno creduto nelle potenzialità e hanno dato peso alla singolarità che contraddistingue la loro produzione.

L'Emilia Romagna è una delle regioni più vitate d'Italia, caratterizzata da oltre 50 mila ettari di vigneti e più di 100 varietà riconosciute di *Vitis vinifera sativa*. La sua posizione strategica tra Alpi ed Appennini e la presenza del fiume Po, ha fatto sì che nel passato si sviluppasse compiutamente la produzione ed il commercio del vino. Ad oggi le zone viticole della Regione Emilia - Romagna sono numerose e suddivise secondo le Denominazioni e i caratteristici vitigni autoctoni (*Figura 2*).

La prosperità di questa Regione venne riconosciuta in primis dai Greci, poi dagli Etruschi e dai Romani, incontrando così le diverse civiltà,

sovrapponendo le diverse tecniche agricole, sperimentando e consolidando alcuni elementi tipici del paesaggio, come le Piantate (o Alberate), forme espanse di allevamento della vite, o gli "Alberelli", forme basse, a potatura corta, ancor' oggi presenti nelle colline romagnole (Fontana, 2020: 3,4).

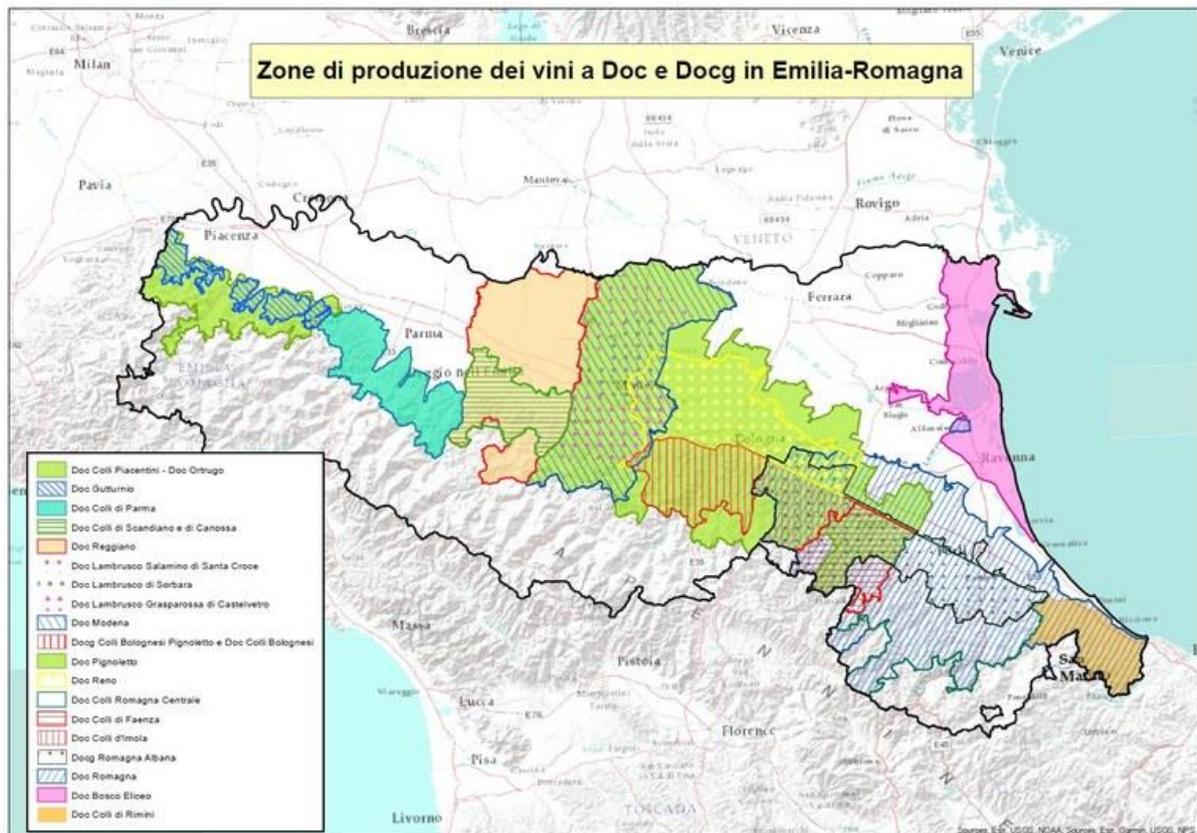


Figura 2. Zone di produzione dei vini a Doc e Docg in Emilia - Romagna
<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-vini-dop-igp>

2. Scopo della tesi

Il mio progetto di tesi ha come obiettivo quello di raccontare l'evoluzione della viticoltura nella Provincia di Ferrara, le dinamiche storiche e le caratteristiche ampelografiche principali di alcuni vitigni che hanno dato vita ad una zona produttiva unica.

Lo scopo è quello di evidenziare sia le potenzialità che gli aspetti limitati che nel passato hanno caratterizzato la viticoltura di questi luoghi e di come siano stati plasmati nel tempo, fino ad arrivare ad oggi, con una personalità controversa, nella quale evidenti confini produttivo-commerciali celano possibilità di crescita ambiziose ed interessanti.

Attraverso un percorso storico, tecnico e culturale intendo mettere in risalto la molteplicità di fattori che conducono alla formazione di una viticoltura forte e stabile, dove l'interesse al continuo ampliamento delle conoscenze viti-vinicole unito alla determinazione e passione dei produttori, rappresenta la possibilità più vera di stabilire saldamente una viticoltura locale.

Il mio approccio all'argomento sarà obiettivo, onde evidenziare le motivazioni (fattori pedo-climatici o culturale-storici), per cui oggi la viticoltura ferrarese non è conosciuta al pari di altre zone vinicole italiane, prospettando infine quali, a parer mio, possano essere i passi ed interventi fondamentali per la rivalutazione della viticoltura locale e dei suoi vitigni autoctoni.

3. Accenni di storia della viticoltura ferrarese

"Studia il passato se vuoi prevedere il futuro", aforisma di Confucio che condivido, secondo cui è fondamentale comprendere ciò che è avvenuto nel passato per poter comprendere l'oggi e porsi grandi obiettivi in futuro. Illustrare la storia di queste terre e come la viticoltura si sia sviluppata e modificata nel tempo è ciò che compone la base per imparare dagli errori del passato ed evolvere nelle idee e nelle azioni future.

Le prime informazioni che abbiamo sulla viticoltura nel ferrarese, risalgono alle segnalazioni in epoca spinetica (VI-IV a.C.) di Strabone e Plinio Il Vecchio, in particolare sulla presenza della vite nell'area del Delta del Po; nonostante le terre paludose ed il clima dall'aria insana, i romani durante l'espansione territoriale trovarono qui una terra fertile e vicina al mare; in tale contesto storico-culturale si ebbe lo sviluppo non solo della viticoltura, ma soprattutto l'espansione dell'agricoltura ferrarese, ancora oggi molto rilevante nell'economia regionale.

Periodo di notevole rilievo fu quello del Medioevo, oltre che per la costituzione dei fondamenti architettonici della città di Ferrara, anche per lo sviluppo del commercio e trasporto del vino attraverso i numerosi canali navigabili del comacchiese. Presenza essenziale per lo sviluppo della viticoltura locale fu quella dei Frati Benedettini nell'Abbazia di Pomposa attorno al 1000 d.C., ai quali si deve la preservazione della vite e lo sviluppo di un sistema di allevamento della stessa nel territorio ferrarese.

Si hanno testimonianze successive dallo scrittore ed agronomo Pier de' Crescenzi (Bologna, 1233 - 1320) sulla presenza di un'uva tipica a Ferrara, definita da egli Muracchia nel suo "De agricultura", e rinominata poi "Duracla" agli inizi del '500. Sul finire del sedicesimo secolo abbiamo una testimonianza della coltivazione dell'Uva D'oro nell'area tra Ferrara e Ravenna, il georgico ravennate Marco Bussato (1612) scrive: "*Alcune persone dice al suo gusto del mangiar dell'uva e bere del vino, che è meglio massimamente l'Uva d'Oro ben matura*".

Questa testimonianza rivela la presenza di una varietà di uva di qualità nel ferrarese, l'Uva d'Oro, oggi conosciuta e iscritta al Registro Nazionale delle Varietà come Fortana, la quale verrà citata in molti altri scritti successivi: l'abate Vincenzo Chendi (1761), Gaetano Nigrisoli (1857) ed Andrea Casazza nello "Stato agrario economico del ferrarese" (1845).

Poi ancora agli inizi del '900, altri autori parlano della viticoltura ferrarese, le condizioni climatiche nelle quali si sviluppa, come essa viene gestita nel campo, le attitudini e ideologie dei produttori locali, sottolineando la presenza e le relative caratteristiche delle uve locali, soprattutto l'Uva d'Oro e la Rossiola: in particolare Ettore Cirelli (1913), Luigi Bellini (1933) e Della Barba (1950).

A partire dalla metà del 1900, la viticoltura a Ferrara vive periodi di alternanza. Successivamente quindi alla Seconda Guerra Mondiale, avvolti da un'anima speranzosa focalizzata sulla ripresa economica e sul benessere, alcuni produttori locali decisero di unire le conoscenze e le risorse economiche per avviare un progetto di unione produttiva: la società cooperativa "Cantina sociale Bosco Eliceo", con sede a Volania (Comacchio) nel 1954. Avvenne probabilmente nel trentennio successivo la massima espansione della viticoltura ferrarese che vide raggiungere gli 8000 ettari di terreni vitati.

Purtroppo, la Cantina sociale Bosco Eliceo interruppe la sua attività con una liquidazione coatta amministrativa da parte del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale (*Figura 3*), per la mancata capacità di pagamento dei debiti, poco dopo il riconoscimento della DOC Bosco Eliceo nel 1989, che avrebbe potuto invece rappresentare un punto di partenza forte per sviluppare ulteriormente l'attività viticola ed enologica.

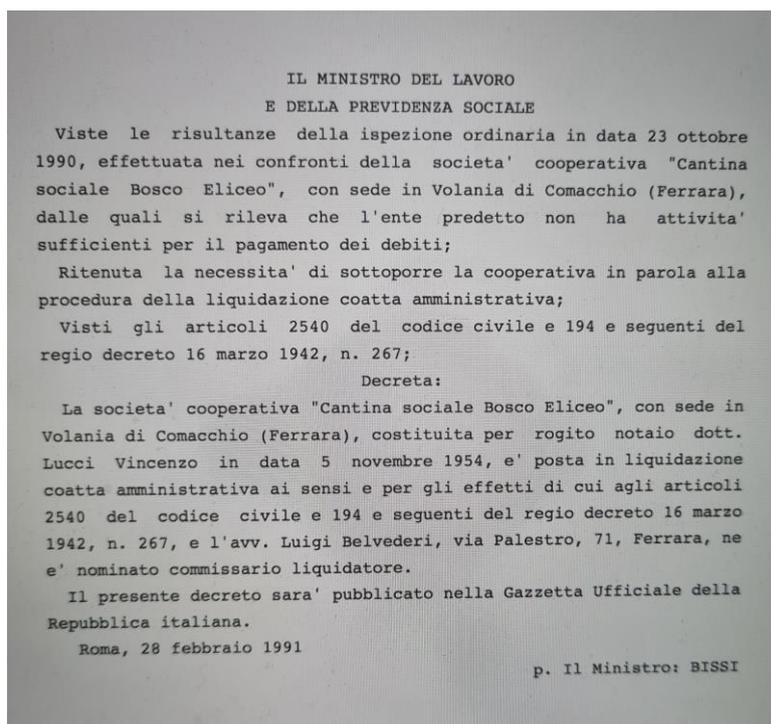


Figura 3. Documento di liquidazione della Cantina sociale del Bosco Eliceo (1991)

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticoloDefault?originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1991-03-26&atto.codiceRedazionale=091A1431&atto.tipoProvvedimento=DECRETOle.it

Si aggiunse un altro provvedimento, che sicuramente non aiutò il pensiero comune dei cittadini ferraresi riguardo la coltivazione della vite e che immagino possa aver contribuito all'abbandono della viticoltura per molti dei produttori: mi riferisco al documento della Gazzetta Ufficiale (Decreto 12 ottobre 1988, n.469), che non riporto per motivi di lunghezza del testo, intitolato "Disciplina del trasferimento del diritto di reimpianto, in regime di blocco di nuovi impianti di vite". Si riferisce all'art. 6 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio del 16 marzo 1987 che "vieta ogni nuovo impianto di viti fino al 31 agosto 1990".

Poi fu seguito dal regolamento CEE 1442/88 nel quale venne data facoltà ai singoli stati membri di dettare norme riguardanti l'estirpazione dei vigneti ai conduttori di superfici vitate, al fine di conseguire l'equilibrio del mercato vitivinicolo nazionale.

Il contemporaneo sovvenzionamento economico da parte dello Stato in favore degli agricoltori locali, volto appunto all'estirpazione della maggior parte dei vigneti e successiva sostituzione di essi per altre colture o per altre destinazioni non agricole, vide grande approvazione da parte degli stessi cittadini operanti, portando i valori di superficie vitata a decimarsi nel giro di pochi anni.

4. Inquadramento territoriale e coltivazione della vite

Il territorio della Pianura Padana e ferrarese vede l'inizio della sua formazione verso la fine dell'era terziaria, nel Pliocene, quando le coste italiane era ben differenti da oggi.

Le pianure ferraresi iniziarono a formarsi a seguito dell'insorgere delle catene montuose circostanti, Alpi e Appennini, vivendo l'alternanza tra emersioni e sommersioni marine che nel tempo hanno generato strutture del terreno caratterizzate da variazioni litologiche frequenti; in particolare evidenziando

aree di alto strutturale definite dossi, costituiti da terreni sabbiosi [...] e zone depresse formate da argille e limi denominate catini. (Alagna, 2011: 5)

Ciò che, ad oggi, ha permesso alla pianura ferrarese di ospitare una produzione agricola riconosciuta a livello nazionale, è rappresentato dalle numerose opere di bonifica avvenute sul territorio negli ultimi 450 anni, le quali hanno risollevato un territorio paludoso ed inospitale, difficile per la vita quotidiana ed ancor più complesso per la produzione agricola.

Le prime opere di bonifica risalgono al 1580 per volontà di Alfonso II d'Este e riguardarono circa 40.000 ettari. Nonostante egli fosse sicuramente affiancato da illustri tecnici del tempo, le zone soggette a bonifica ritornarono in poco tempo alla condizione paludosa iniziale, ricavando solo 5000 ettari coltivabili e rendendo così vano l'intervento.

Un primo successo fu nel periodo 1872-1874, durante il quale, grazie all'applicazione dell'innovativa macchina a vapore alle idrovore per il sollevamento dell'acqua, vennero drenati più di 50.000 ettari di palude; il programma di bonifiche continuò fino al 1969 risanando molti altri terreni. Particolare rilievo viene dato al periodo giolittiano, durante il quale l'avvocato e politico Ettore Sacchi inaugurò il termine di "Bonifica Integrale", come "atto finalizzato

non solo alle opere idriche, ma al recupero di terreni per l'agricoltura" (Novello, 2005: 146-147).

Nella seconda metà del 1800 "le terre vecchie formavano quasi un bosco [...] Una prima lodevole reazione ha atterrato gran parte del bosco stesso" (Cirelli, 1913: 5) chiudendo i numerosi fossati che incrociavano i terreni e sistemando razionalmente i confini degli appezzamenti, delimitandoli con alberature. L'esigenza di ottenere una cospicua produzione e la ricercata praticità nell'operare la coltivazione, ha poi creato forte condivisione nell'idea di costituire appezzamenti di maggiore superficie (25-30 ettari/ciascuno), confinando così le zone boschive e i vigneti.

Agli inizi del 1900, in contemporanea allo sviluppo del sistema di mezzadria, secondo cui proprietario della terra e coltivatore (o mezzadro) si dividevano i prodotti e gli utili generati, e il piccolo affitto, cambiò l'orientamento nella conduzione dei fondi ove fu evidente il beneficio economico derivato dal convertire la disposizione dei terreni verso appezzamenti di più piccole dimensioni; "Chi coltiva tali piccole campagne, è bene che abbia a disposizione tutte le possibili fonti di rendita, ..." (Cirelli, 1913: 5).

Già da queste scelte, per nulla tendenti alla coltura specializzata, è facile capire come, localmente, la viticoltura ma soprattutto l'arboricoltura, siano state per molto tempo accantonate e marginalizzate quando invece sappiamo oggi esser importante la mitigazione del bosco nella qualità dei prodotti agricoli e viticoli. La preferenza così è ricaduta su colture estensive come bietole, mais, grano e canapa, alcune delle quali complessivamente dominano ancora in molte delle zone del territorio ferrarese.

Eccezione più rilevante, che rappresenta tutt'oggi l'elemento di sopravvivenza della viticoltura storica ferrarese, vien fatta dalle zone di Comacchio, Mesola e Codigoro, nelle quali si testimonia un'attività più specializzata nei confronti della vite solo a partire dagli inizi del 1900:

si producono in buona parte lungo il cordone dunale dalla foce del Volano alla foce di Primaro; [...] la vigna specializzata occuperà più di quattromila ettari di sabbie. (Bellini, 1933: 42).

Il sistema di allevamento più antico di cui si hanno notizie nel ferrarese è rappresentato dalle alberate, probabilmente per la naturale tendenza della vite ad adattarsi a strutture solide come gli alberi, che ha permesso ai locali di coltivare la vite senza occupare i terreni volti alla "vera" produzione, distribuendo gli alberi come confine dei campi.

Le piante erano spesso maritate ad alberi di olmo, noce o pioppo ed "... allevate col sistema delle tirelle..." (Cirelli 1913: 8), cioè tralci della stessa vite utilizzati come tiranti e sostegni per legare la vite all'albero; i cordoni delle viti venivano legati a 2.40 metri d'altezza.

La prospettiva di alcuni coltivatori verso la fine del '800 evidenziava un interesse nell'individuare campi da destinare alla sola produzione di uva secondo il metodo delle alberate, ritenendolo erroneamente un sistema di coltivazione su cui operare in modo passivo, senza cioè prevedere attività di gestione della chioma.

La gestione "passiva" che ha caratterizzato la viticoltura in quegli anni, è stata probabilmente una delle cause di difficoltà nell'ottenere un prodotto qualitativamente stabile da un punto di vista tecnico, con forti variazioni tra le annate, e limitando la possibilità di concepire una vera realtà produttiva e commerciale.

Sicuramente non l'unico motivo, poiché lo sviluppo della viticoltura non si realizzò per molti anni a seguire ed è evidente come, ad oggi, risulti difficile intendere al pari la produzione vitivinicola del ferrarese rispetto al territorio nazionale.

4.1 Limiti e potenzialità del territorio

Sono molteplici i motivi per cui la viticoltura nel ferrarese si sia divisa tra periodi di relativa stabilità e periodi di declino e fallimento; l'idea che ho personalmente sostenuto fin quando mi sono interessato alla coltivazione della vite in questi territori, si è concentrata nel comprendere quali limiti abbiano creato tali difficoltà nello sviluppo di un panorama viticolo ed enologico completo e meritevole, ed altresì quali potenzialità fossero già evidenti in passato come strumenti di crescita negli anni a venire.

Le testimonianze di coloro che hanno dedicato uno spazio al racconto della viticoltura locale sono chiare riguardo alle problematiche e difficoltà tecniche nell'allevare la vite e nel trasformarla in vino, ma anche nell'attribuire la destinazione del prodotto ad un preciso mercato e nell'intendere quindi la possibilità di includerla nel proprio commercio.

Le viti ritrovano nel cisrenano ferrarese, escluse le valli, ed i pascoli, un terreno adatto, ed una giacitura conveniente; e sebbene l'esperienza dimostri che la vite ama un suolo sassoso e sciolto, pure anche nei terreni più grassi si arricchisce di copiosi grappoli, e procurasi un vigoroso sviluppo. (Casazza, 1845: 23)

I vini del ferrarese non possono certo annoverarsi tra i migliori: in ispecie da certe terre argillose - umifere si ottengono dei tipi decisamente grassi. (Cirelli, 1913: 10)

Le condizioni pedologiche e climatiche del territorio e le sue possibilità produttive sono state indubbiamente intese in modo controverso negli anni, probabilmente avvalorandosi dell'idea che non si potessero ottenere vini di rilevante qualità da queste terre; ma è evidente come i risultati ottenuti dai viticoltori dell'epoca fossero basati su una gestione spesso superficiale e non approfondita della pianta e del terreno che la ospitava, persistendo ciecamente tali metodi tradizionali, senza ricercare l'innovazione scientifica:

... noi non possiamo restarci dal ripetere ai coltivatori le pratiche a migliorare possibilmente le qualità del vino, cioè a dire, di attenersi alle migliori qualità delle uve ... (Casazza, 1845: 23)

Relativamente alla coltivazione della vite di inizio '900, le difficoltà tecniche che hanno portato alla "... spogliazione delle campagne dei filari vitati o la trascuranza loro ..." (Cirelli, 1913: 4), sono dovute a preoccupazioni gestionali ed economiche dei vigneti, quali l'impiego di rimedi anticrittogamici secondo modalità manuale, senza quindi introdurre apparecchi a grande lavoro, già presenti all'epoca.

Inoltre, in riferimento a "... l'andamento sfavorevole del mercato dei nostri vini, dovuto specialmente all'importazione di quelli meridionali ..." (Cirelli, 1913: 4), si asserisce come nei primi anni del '900 non si fosse dedicato impegno e tempo ad affermare il vino locale sul mercato, elemento aggiuntivo di insoddisfazione generale tra i produttori, che portò a trascurare maggiormente la cura della vite minando la qualità del prodotto e rischiando dunque l'abbandono degli impianti vitati esistenti.

Si unisce a questo la mancanza di manodopera "... che s'occupa delle coltivazioni della preziosa ampelidea solo quando può." (Cirelli, 1913: 6), che vedrà il progressivo abbandono della "... coltura promiscua in alberata ch'è la più scadente qualitativamente." (Bellini, 1933: 42), proiettando la viticoltura verso sistemi più razionali di allevamento, quelli che oggi rendono la vite una coltura produttiva specializzata.

Emerge dunque che l'attività viticola sia stata trascurata e poco rispettata, soprattutto perché non sono state applicate tecniche colturali fondamentali, che già all'epoca erano studiate ed utilizzate sulla vite in zone molto simili a quelle dell'entroterra ferrarese, ovvero l'Alto Polesine: "... la viticoltura che si pratica nel territorio di Massa Superiore somiglia a quella delle nostre terre vecchie." (Cirelli, 1913: 12).

Trattamenti come la concimazione o il sovescio periodici, e l'impiego di fili di ferro per il sostegno del cordone e dei tralci, avrebbero consentito alla vite "una più abbondante vegetazione, perché più areata e meglio esposta agli effetti della luce e del calore." (Cirelli, 1913: 11), migliorando anche quantità e qualità dell'uva.

Ancora, avrebbe giovato significativamente programmare alcuni interventi di gestione della chioma, monitorando correttamente la maturazione delle uve, "... agricoltori i quali sempre vendemmiano l'uva troppo presto." (Cirelli, 1913: 8) e separando "... le uve sane dalle putrescenti, le mature dalle acerbe ..." (Casazza, 1845: 23).

Non tanto meglio era la situazione per quanto riguarda la trasformazione dell'uva in vino, ove il viticoltore assumeva anche i compiti di produzione e di commercializzazione, facendo affidamento ad un "... processo tradizionale e grezzo di fermentazione, di miscele e di tagli ..." (Bellini, 1933: 43), il quale non poteva sicuramente "... soddisfare le complesse esigenze del mercato usuale e tanto meno del più vasto mercato." (Bellini, 1933:43)

Il risultato si traduceva in un forte discostamento della qualità tra le annate prodotte e tra le botti della stessa cantina, dovuto ad una mancanza nel controllo della sanità delle stesche e dei locali nei quali erano conservate; si aggiunge a questo l'attrezzatura spesso insufficiente di cui disponevano alcune cantine: le lavorazioni prettamente manuali nelle quali non si faceva uso di pompe o diraspatrici, filtri, vasi vinari adatti o apparecchi d'analisi.

Si dimostra così come la qualità del vino locale non fosse da imputare totalmente alle condizioni pedo-climatiche del territorio, sicuramente limitanti, ma più alla profonda trascuratezza dei produttori verso l'innovazione tecnologica, ignorando i consigli di esperti dell'epoca riguardo la produzione vitivinicola:

Gli ostacoli più grossi si avvertono nel tenace spirito [...] che ha impedito ed impedisce di organizzare, collettivamente, l'industria e il commercio del vino. (Bellini, 1933: 43).

In un contesto strutturato da numerose ma piccole aziende, nelle quali non si voleva o non si aveva la possibilità di innovazioni ed ove la vite non era certo al centro dell'interesse produttivo, una reale soluzione al problema, come verificatasi già ad esempio al meridione, poteva essere rappresentata dall'unione di queste cantine e della loro uva in un'organizzazione unica che avrebbe donato sicuramente maggiore prosperità alla viticoltura locale, plasmando una nuova identità, più tipica e completa.

Ritengo che, concentrando le produzioni enologiche in un unico centro vinicolo, sarebbe stato possibile dare vita in primis ad una base solida per l'espansione della viticoltura in senso specializzato, la quale avrebbe poi lasciato spazio alla nascita di cantine private di coloro che avessero puntato a raggiungere la miglior qualità possibile applicando in toto le scienze enologiche, ma soprattutto con un focus primario nell'ottenere vini d'élite.

Mi trovo quindi d'accordo nell'affermare che "L'ammasso per la lavorazione e per la vendita risponde meglio ai bisogni attuali della cantina sociale." (Bellini, 1933: 44), sottolineando che, in una situazione precaria per lo sviluppo della viticoltura locale, la cantina sociale avrebbe avuto gli strumenti tecnici e finanziari per imporsi in modo sostenibile sul mercato del vino.

Come già citato nel cap. 3 (*Accenni di storia della viticoltura ferrarese*), il grande passo avvenne circa un ventennio dopo, con l'istituzione della Cantina sociale Bosco Eliceo, come idonea rappresentante dell'idea, focalizzandosi inizialmente sulla zona maggiormente viticola, ovvero Comacchio ed estendendo poi la propria sfera d'attività anche nelle terre vecchie, cioè l'entroterra della provincia. Si sarebbe così potuta concentrare la produzione vinicola nel Comacchiese dove la presenza di terreni prettamente sabbiosi, adatti quindi alla coltivazione della vite a piede franco, avrebbe generato anche un'identità dei vini intrinseca alla pedologia e al clima locale.

Elemento aggiuntivo che avrebbe avvalorato l'unicità di questo territorio è la storica produzione di alcuni vitigni, nati in loco o importati, che hanno trovato nel ferrarese l'habitat ideale per la crescita, rappresentando così una peculiarità identitaria su cui

focalizzare la rinascita della viticoltura locale: l'Uva d'Oro e la Russiola. "Ferrara ha - dunque - possibilità e titoli per avere il suo tipo di vino, distinto e accreditato." (Bellini, 1933: 46).

4.2 Bosco Eliceo DOC

La più meritevole identificazione della produzione viticola ed enologica di un territorio risiede nel riconoscimento di denominazioni, che siano IGT, DOC o DOCG, poiché rappresenta ed evidenzia il forte legame esistente tra il vino, l'uva da cui deriva e il proprio territorio d'origine. La DOC (Denominazione di Origine Controllata) è volta a definire i precisi areali nei quali può essere prodotto un tipo di vino, le relative quantità di uva massime ad ettaro ottenibili e le caratteristiche organolettiche tipiche richieste nel vino finito.

Nei territori ferraresi, oltre la produzione delle già citate Uva d'Oro e Russiola, erano di comune produzione anche vitigni internazionali quali Merlot e Sauvignon; per cui, suddiviso tra le province di Ferrara e Ravenna, venne istituita la DOC Bosco Eliceo mediante approvazione con DPR del 03.01.1989 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, 144 - 22.06.1989, nel cui decreto vennero riconosciute quattro denominazioni a DOC: Bosco Eliceo Fortana, Bosco Eliceo Merlot, Bosco Eliceo Sauvignon e Bosco Eliceo Bianco.

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione Bosco Eliceo devono essere prodotte all'interno dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro per quanto riguarda la provincia di Ferrara, e i comuni di Ravenna e Cervia per la provincia di Ravenna.

La zona così individuata, si estende dal versante Sud delle Bocche del Po di Goro, scendendo lungo il litorale Adriatico fino al comune di Cervia e proseguendo al confine della provincia di Forlì in località Tagliata (Figura 4).

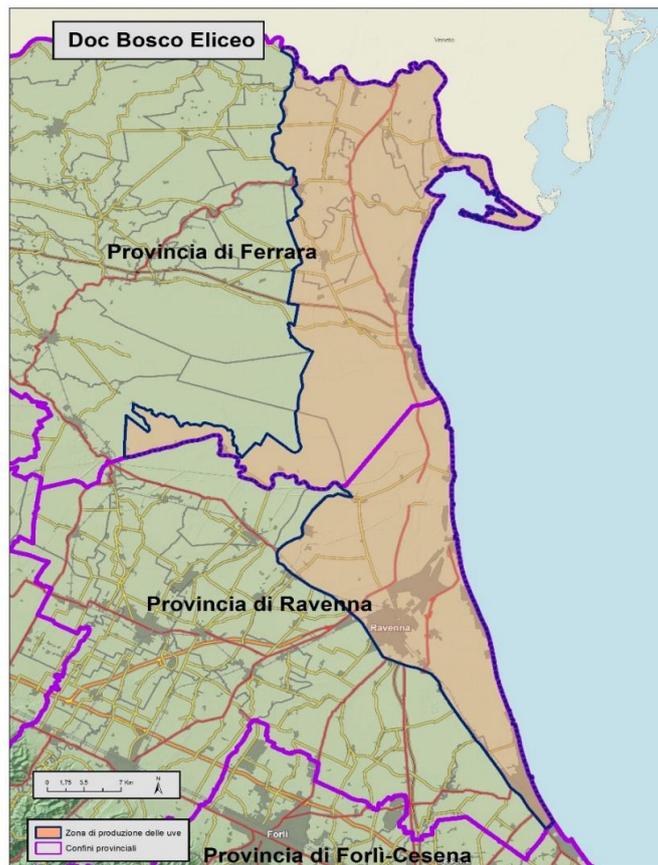


Figura 4. Mappa zona produttiva DOC Bosco Eliceo

https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/vini-dop-e-igp-emilia-romagna/elenco-vini-doc-docg-igt/immagini/bosco-eliceo.jpg/image_view_fullscreen

Riporto di seguito le caratteristiche delle singole denominazioni Bosco Eliceo DOC:

- Bosco Eliceo Fortana: Fortana minimo 85%, aggiunte da altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione in Emilia Romagna, presenti nei vigneti fino al 15% del totale.
- Bosco Eliceo Merlot: Merlot minimo 85%, aggiunte da altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione in Emilia Romagna, presenti nei vigneti fino al 15% del totale.

- Bosco Eliceo Sauvignon: Sauvignon minimo 85%, aggiunte accettate di Trebbiano romagnolo presente nei vigneti fino a massimo il 15% del totale.

Bosco Eliceo Bianco: Trebbiano romagnolo minimo 70%, previsto un massimo singolarmente o congiuntamente del 30% di Malvasia bianca di Candia e Sauvignon. Ammesse anche aggiunte da altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia Romagna, presenti nei vigneti fino al 5% del totale (valoritalia.it).

Le condizioni ambientali localmente caratterizzanti rappresentano altresì elementi conferenti l'idoneità nel riconoscimento della denominazione DOC, ove è di conseguenza consentita la coltivazione solo su terreni prevalentemente sabbiosi. La produzione di uva non deve superare le 15 tonnellate (150 quintali) per ettaro, oltre il quale valore il prodotto potrà essere atto alla sola produzione di vino IGT. La resa dell'uva in vino prevede, per le quattro denominazioni, un limite del 70% o 105 ettolitri per ettaro.

I suoli dell'area DOC Bosco Eliceo sono sostanzialmente sabbiosi (fino al 97% di sabbia) in particolare sulla fascia litoranea, fatta eccezione per il comune di Argenta che, trovandosi più nell'entroterra, presenta un suolo franco-sabbioso caratterizzato perciò anche da limo e argilla nei primi 50 cm superficiali, soprattutto dovuto agli interventi di bonifica precedentemente citati nel cap. 4 (*Inquadramento territoriale e coltivazione della vite*).

Elemento sicuramente unico, legato alla forte presenza di sabbia, riguarda l'allevamento delle viti franche di piede, che ha potuto permanere anche con l'arrivo della Fillossera; l'eventuale impiego dei portinnesti è legato alla salinità dei terreni. Si riconosce il Guyot come sistema di allevamento più diffuso, molti vigneti anche a Casarsa e GDC (Tabella 1).

2022	
FORMA DI ALLEVAMENTO	SUPERFICIE (HA)
GUYOT	158,0618
CASARSA	124,4382
G.D.C.	118,0483
SYLVOZ	52,6031
CORDONE SPERONATO	44,5925
CAPOVOLTO DOPPIO	39,9292
CORDONE LIBERO	13,4645

Tabella 1. Dati statistici settore viticolo di Ferrara, 2023

agricoltura.regione.emilia-romagna.it

Il clima tipico rende queste aree le più calde dell'Emilia-Romagna per la produzione di vite, nelle quali si attesta un valore dell'indice di Winkler medio tra i 1950 e i 2250 Gradi Giorno (valoritalia.it).

L'indice di Winkler considera i 10°C come zero termico, cioè come la temperatura al di sopra della quale la vite ha un'attività vegeto-produttiva. Si calcola sommando le temperature medie giornaliere dell'aria al di sopra dei 10°C, nell'arco di tempo che va dal 1 aprile al 31 ottobre nell'emisfero Nord. L'indice viene calcolato facendo la sommatoria, nell'intervallo temporale sopra indicato, delle unità termiche, considerando solo le unità positive (agricoltus.com).

La vicinanza al mare rappresenta l'elemento significativo per la definizione dell'aromaticità floreale e la leggerezza strutturale dei vini, data in particolare dalla buona escursione termica tra giorno e notte che mantiene saldo il quadro aromatico varietale. I vini che ne derivano si caratterizzano per freschezza e fragranza aromatica, poco alcolici e particolarmente sapidi. L'area Bosco Eliceo, da un punto di vista climatico, si può così tradurre in un clima caldo e particolarmente umido, mediato dai venti marini e da un'escursione termica ottimale (*Figura 5 e 6*).



Figura 5 e 6. Vigneti sulle sabbie di Comacchio

La produzione di vino in ettolitri riferita all'intero areale Bosco Eliceo DOC si attesta per l'anno 2022 al valore di 1479 HL, in calo del 5.5% rispetto al 2021, con 1565 HL. Al 2020 risultava una produzione maggiore, pari a 1849 HL.

Si presenta una conseguente diminuzione del numero di bottiglie (da 0.75 cl) dalle 129.244 del 2020 alle 108.088 del 2022, con una differenza percentuale del 3.5% (valoritalia.it).

4.3 Bosco Eliceo Fortana

Il vitigno Fortana in particolare trova favorevoli sin dall'antichità queste condizioni climatiche, essendo una varietà resistente ai marciumi e con tempi di vendemmia più tardivi. Anticamente la raccolta posticipata all'autunno portava di conseguenza a ritardare anche le operazioni di vinificazione, comportando spesso arresti di fermentazione per via del freddo invernale. Alla ripresa primaverile i vini già imbottigliati, generalmente con un importante contenuto zuccherino residuo, riprendevano la fermentazione in bottiglia generando così vini frizzanti. La tradizione rimane ad oggi legata anche alla produzione di vini frizzanti o rifermentati in bottiglia con differenti livelli di zuccheri residui, oltre che vini fermi con anche periodi di affinamento in legno.

I vini "Bosco Eliceo Fortana" si presentano di un bel colore rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei. All'olfatto spicca una certa vinosità che si accompagna a note floreali, ma soprattutto fruttate (bacche rosse, con particolare riferimento a ciliegie e more di rovo). Talora possono essere presenti anche note resinose e speziate. Al gusto si rileva una buona acidità e il giusto tannino, per l'abbinamento con i piatti grassi e succulenti della tradizione gastronomica ferrarese (valoritalia.it).

Le tipologie di vini che rientrano nella Doc Bosco Eliceo Fortana devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Bosco Eliceo Fortana e Fortana vivace:

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: secco, abboccato, amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol

Acidità totale minima: 5,00 g/l

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l

- Bosco Eliceo Fortana frizzante:

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: secco, abboccato, amabile o dolce corposo, moderatamente tannico, sapido

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol

Zuccheri residui per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l

Zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l

Zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l

Zuccheri residui per il tipo dolce: massimo 75,00 g/l

Acidità totale minima: 5,00 g/l

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l

5. Varietà locali

La viticoltura italiana si è da sempre caratterizzata in modo unico per la numerosa biodiversità delle varietà di vite, che nelle differenze ed assonanze tra loro, costituiscono un patrimonio. Nel tempo si è così capito quanto fosse importante individuare e preservare queste varietà minori e farle conoscere ed apprezzare al consumatore.

Le terre del ferrarese hanno ospitato moltissime varietà, delle quali si hanno testimonianze nel passato:

- UVE ROSSE

- **Uva d'Oro**

- Bersemino (Belzamino)
- Lambrusca
- Cremonese
- Melgone (detto anche Varone o Sgurbione)

- **Rossiola**

- Basgana (Besgano nero)

- UVE BIANCHE

- Moscato
- Torbiano
- Spesiala
- Pellegrina
- Albanella
- Grilla Albana
- Leonza Forcella
- Leatica
- Marona Montana

(Annali del Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1878)

Si riporta di seguito la descrizione di due di queste varietà citate, Uva d'Oro e Rossiola, ancora oggi presenti nell'areale ferrarese.

5.1 Uva d'Oro (Fortana)

Il vitigno che ha sempre ricoperto maggiore importanza nel territorio ferrarese è l'Uva d'Oro, conosciuto col nome di Fortana dal momento dell'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) nel 1970.

La provenienza di questo vitigno, citato già in alcune opere di Agostino Gallo nel '500 e ripreso un secolo dopo dal bolognese Tanara, è assai discussa: la tesi più accreditata sostiene che quest'uva sia stata "introdotta dalla Costa d'Oro in Borgogna ai tempi d'Alfonso II." (Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1878: 12), ed è avvalorata dal pensiero secondo cui

riconderebbe quelle zone [...] alle condizioni di fertilità che rendono celebri adesso tanti vigneti ad esempio della Francia meridionale, in cui l'ambiente fisico - chimico presenta una certa analogia con quello delle ricordate sabbie del litorale Adriatico." (Cirelli, 1913: 6).

D'altra parte conferme del genetista José Vouillamoz ne "Wine Grapes" (José Vouillamoz et al., 2012) mettono in dubbio la provenienza dalla Francia e associano invece la Fortana a vitigni simili quali Lambrusco Maestri, Malbo Gentile e Canina Nera.

Resta comunque elemento essenziale la vocazione di questo territorio nell'espressione della Fortana, che "si adatta bene ai nostri terreni profondi, alluvionali, ..." (Cirelli, 1913: 7), producendo copiosi grappoli, caratteristica che, tra l'altro, genera un'ulteriore teoria sulla sua provenienza, secondo la quale il nome potrebbe far riferimento al termine "Fruttana", ossia "che porta tanto frutto".



Figura 7. Grappolo di Fortana

Il grappolo di Fortana, nella forma riconducibile al biotipo più comune, si presenta di grandi dimensioni, allungato e di forma piramidale; i suoi acini sono di colore blu-viola, grossi e di forma ellissoidale. Il vino che ne deriva è tipicamente ricco di colore e molto scuro, la tendenza aromatica è di profumi freschi e fragranti di frutti rossi, risulta essere mediamente alcolico e corposo, con una spinta acidità e sapidità, per via delle sabbie su cui è allevato (*Figura 8*).

(1) Risultato di alcune analisi di vini prodotti nel Ferrarese

Alcool ‰ in volume	Acidità totale p. mille in ac. tartarico	Estratto secco ‰	Zuccheri riduttori ‰	Ceneri ‰
Vini d'uva d'oro (Bosco Eliseo)				
9,66	7,65	21,63	0,82	1,98
8,15	8,55	22,79	0,73	2,65
Vini d'uva d'oro (terre vecchie)				
6,55	8,15	19,25	—	2,01
6,40	10,40	21,91	0,56	2,38

Figura 8. Analisi vini ottenuti con uva Fortana

Ettore Cirelli, 1913: 10

Occorre evidenziare uno dei motivi che hanno reso l'Uva d'Oro così apprezzata dai viticoltori del tempo, oltre ovviamente che dai consumatori locali, poiché i terreni sabbiosi appartengono tutt'oggi solamente alle zone litorali del Comacchiese, mentre quelle dell'entroterra si caratterizzano per un terreno più argilloso molto umido ed un clima spesso caratterizzato da forti nebbie, che lascia spazio ad importanti attacchi crittogamici. La Fortana dunque, presentava un'ottima resistenza alle malattie, carattere sicuramente prezioso per i viticoltori. Chiaramente l'espressione qualitativa del vitigno in queste terre è un altro importante motivo del suo sviluppo: la Fortana ha da sempre rappresentato il vitigno

... capostipite leggendario che [...] nelle sabbie e nel clima litoraneo, [...] ha conservato la purezza della razza e rivela qualità da far invidia ad altri vini che una sapiente organizzazione commerciale ha resi rinomati. (Bellini, 1933: 46).

Nonostante quindi Ferrara abbia "... uno dei più mirabili vigneti su dune marine ed uno dei vini più generosi ..." (Bellini, 1933: 48) non

ha saputo portare questo pregio e peculiarità locale al di fuori di territori limitrofi, quali il basso Veneto e la Romagna sicché "il più vasto mercato non conosce il nostro prodotto. Si è visto che se arriva a conoscerlo lo apprezza." (Bellini, 1933: 48).

Così, risulta evidente come la fama di una zona viticola, in qualunque parte del mondo, non sia solo frutto di caratteristiche climatiche o pedologiche, ma anche culturali ed antropologiche, ove la capacità di promuovere la conoscenza dei prodotti locali esternamente è altrettanto significativa nel determinare il risultato finale.

5.1.1 Aggiornamenti sulla variabilità clonale della Fortana (CAB 1 e CAB 13)

A partire dal 1991, come riportato dal Registro Nazionale delle Varietà di Vite, risultano presenti due cloni di Fortana denominati CAB 1 e CAB 13 (GU 242).

A partire dalle indagini relative ad aspetti fenologici, agronomici, molecolari, ampelometrici e ampelografici (Silvestroni et al., 1995; Silvestroni et al., 1996), si evidenziarono differenze importanti tra i due cloni di Fortana iscritti; venne infatti rilevato nel modenese il biotipo conosciuto come Fortana clone CAB 13 mentre nel ferrarese il secondo biotipo clone CAB 1.

Studi successivi, fino a quello più recente del 2020 (Pastore et al. 2020) hanno permesso di certificare che le differenze tra i cloni di Fortana CAB 13 e Fortana CAB 1, appartengono a due varietà distinte. I risultati ottenuti hanno confermato in modo chiaro la differenza tra i due cloni, pur mettendo in evidenza un grado di parentela stretta tra i due biotipi.

Come riportato recentemente in una tesi di Laurea (Zauli, 2022), l'ipotesi più accreditata è che il biotipo CAB 1 sia figlio di CAB 13 e pertanto si propone di mantenere il nome Fortana per CAB 13 e denominare CAB 1 con un nome mutuato dal nome dialettale che i contadini del Delta del Po avevano trovato per distinguerla dall'Uva d'Oro classica: Vòdorin o durin.

Le due accessioni infatti si caratterizzano anche per una diversa forma e dimensione del grappolo e dell'acino, più grosso in CAB 13 e, sempre ellittico, ma più piccolo in CAB 1; quest'ultimo potrebbe perciò essere denominato "Vodorin".

In *Figura 9* si possono notare anche le differenze relative al germoglio, soprattutto la dimensione delle foglie, maggiore in CAB 1.



Figura 9. Confronto germogli CAB 13 e CAB 1

L'ufficializzazione e iscrizione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite per il clone Fortana CAB 1 con nome "Vodorin" (codice 998) è stato ottenuto il 26/10/2023 e pubblicato su Gazzetta Ufficiale il 22/11/2023.

Questo studio per me rappresenta un passo importante nella definizione delle caratteristiche peculiari di questo territorio e soprattutto la possibilità per i produttori di rilanciare il vino ferrarese con un nuovo nome, raccontando così una nuova storia. Come per l'assegnazione di una DOC, lo studio e l'approfondimento delle caratteristiche di una varietà di uva, contribuisce a collocare quest'ultima in un preciso territorio, cosicché essa sia di unico riferimento al Bosco Eliceo e riconoscibile nei confronti di qualunque altra zona viticola.

5.2 Russiola (Rossiola)

La Russiola, conosciuta anche come Rossiola, è un vitigno storico ed ormai molto raro della provincia ferrarese (Tabella 2), nato probabilmente in queste zone attorno al 1400. Si caratterizza per una colorazione rosa delle uve e del vino, per il quale viene anche denominato come "vitigno a bacca rosa" (Figura 10). Si struttura di un grappolo compatto, allungato e di medie dimensioni, vulnerabile perciò a diverse malattie fungine tra cui la peronospora, e produce un vino di scarso colore ma limpido, di alto titolo alcolometrico, che "... invecchiando - stupisce per la finezza del gusto: indicatissimo come dessert" (Bellini, 1933: 46).

Ad oggi, la rarità di questo vitigno permette di studiarne il passato ed analizzarne le piante rimaste sul territorio, per porsi nuovi obiettivi futuri focalizzati sulla rivalutazione e reinserimento di questo particolare vitigno nella produzione locale.

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis</i> <i>vinifera</i> <i>L.</i>
Nome comune: RUSSIOLA		
Sinonimi accertati: Rossiola		
Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014	Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014	
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in loc. Lido di Spina (FE)	50 + 200	2006 - 1970?
2) Azienda in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)	3	2000
3) Azienda agricola in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)	100	1970?
4) Azienda agricola in loc. Pomposa (FE)	300	1990?

Tabella 2. Distribuzione piante Rossiola nella Provincia di Ferrara, 2014

bur.regione.emilia-romagna.it

Prova della presenza di questo vitigno viene data già nello "Stato Agrario Economico" di Casazza nel 1845, il quale annovera molteplici vitigni locali tra cui la Russiola e ripreso in seguito nel testo di

Ettore Cirelli del 1913, nel quale cita "...soprattutto nel Comacchiese, ove una varietà speciale molto produttiva di rossiola gode grande considerazione tra quei viticoltori." (Cirelli, 1913: 10)

Sembra riguardare la fine del '900, quando basse rese e difficoltà nell'allevamento portarono alla quasi estinzione di questo vitigno, salvo solo per la determinazione della famiglia Scalambra dell'Azienda Corte Madonnina, nel preservare e re-impiantare alcune barbatelle rimaste.

Un primo passo (legislativo) verso la rivalutazione di questo vitigno è il suo inserimento nel Repertorio delle Biodiversità Autoctone Regionali dell'Emilia Romagna, con l'obiettivo di raggiungere la Denominazione d'Origine (Fontana et al., 2022); ciò sarà possibile con gli studi avviati dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna e il progetto locale che vede i più importanti produttori della zona, uniti a livello conoscitivo ed imprenditoriale per il mantenimento della produzione tradizionale di Rossiola. Marino Fogli e Sandro Colombi, storici produttori della zona, hanno unito le forze nel reimpiantare alcune barbatelle ereditate dai propri avi e ottenere così una produzione di 80 quintali nell'unico ettaro vitato di Rossiola. La collaborazione della cantina Mattarelli permette la produzione del vino "L'Ursiola" a partire dal 2015.

Un contributo importante da evidenziare riguarda la ricerca condotta dalla Dott.ssa Marisa Fontana nel testo "Rispolverare la Rossiola di Comacchio per il rilancio del Bosco Eliceo" (2013), nel quale ci si è posti come obiettivo quello di ri-valorizzare la viticoltura del ferrarese e della zona DOP Bosco Eliceo partendo proprio dalla Rossiola; come citato nel testo

La recente riscoperta delle valenze territoriali ha portato alcuni produttori del litorale ferrarese a sollecitare una valutazione di questo vitigno per esplorarne le potenzialità agronomiche ed enologiche in funzione di una riqualificazione della vitivinicoltura litoranea ferrarese." (Fontana, 2013)

Così si è avviato un progetto d'inquadramento del vitigno ed una valutazione delle sue potenzialità enologiche, grazie alla collaborazione del CRPV, di ASTRA Innovazione e Sviluppo, coordinato dall'Azienda Sperimentale Marco Marani di Ravenna e finanziato dal GAL Delta 2000.

Il progetto tecnico si è posto come obiettivo quello di valutare attraverso cinque tesi in campo la Russiola:

- Innestata su Kober 5BB, allevata a Guyot, con o senza intervento in verde
- Innestata su Kober 5BB allevata a Cordone speronato, con o senza intervento in verde
- A piede franco, su Guyot.

Su tutte e cinque le prove, si è valutata l'evoluzione della maturazione delle uve, sia tecnologica che fenolica, ed una micro vinificazione standard per osservare i risultati sul vino.

Sull'uva si è considerato il peso del grappolo e l'indice di Ravaz come indicatore vegeto-produttivo; l'effetto degli interventi agronomici effettuati sulla parte aerea della pianta è consistito in una maggiore esposizione dei grappoli alla luce durante tutta la fase di sviluppo, migliorando così i risultati in termine di colore.

Sono state operate tre diverse vinificazioni:

VINIFICAZIONE STANDARD	Vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione
VALORIZZAZIONE ASPETTO AROMATICO ED EQUILIBRIO GUSTATIVO	Macerazione a freddo e mantenimento di residuo zuccherino
VIVACIZZAZIONE CON SPUMA	Rifermentazione per produzione di frizzante (metodo ancestrale)

Proponendo i tre vini localmente, si testimonia maggior apprezzamento per la micro vinificazione standard (tipo 1) per la purezza di espressività del vitigno, ma anche per la versione frizzante (tipo 3), in linea con i piatti tipici dell'enogastronomia locale.



Figura 10. Grappolo di Russiola

Fontana, 2020: 11

6. La viticoltura ferrarese oggi

Ad oggi, la viticoltura nella Provincia di Ferrara vive ancora in un periodo di stallo, nel quale nonostante l'impiego di tecnologie più aggiornate in campo agronomico ed enologico, sembra non esser ancora diventata focus prioritario per i produttori e soprattutto per i consumatori locali.

L'evidenza nel corso degli anni di difficoltà di varia natura, legate alla bonifica, alla propensione verso coltivazioni intensive a tutto campo e alle facilitazioni economiche promesse ai viticoltori nell'espianto dei vigneti alla fine del secolo scorso, ha contribuito a ledere la coltivazione della vite sia da un punto di vista strutturale, diminuendo consistentemente gli ettari vitati in Provincia di Ferrara, sia nel sentimento di alcuni produttori verso questa attività e la sua possibile futura espansione.

Ho ritenuto così importante comprendere dal vivo le dinamiche della produzione locale più recente focalizzandomi sulle idee, a partire dall'impegno già messo negli anni passati per creare una via di crescita e rispetto a quanto oggi sia in corso, prospettando sensazioni e possibili miglioramenti riguardo il futuro della vite nei territori del ferrarese.

A tale scopo ho incontrato così Mirco Mariotti, prosecutore della Società Agricola Mariotti, attività iniziata dal padre Giorgio nel 1976, periodo nel quale sul territorio si individuavano già i circa 8000 ettari vitati. Successivamente all'assegnazione della DOC Bosco Eliceo nelle provincie di Ferrara e Ravenna, è iniziata nel 1996 la produzione di "vini di qualità", che continueranno come focus principale della produzione aziendale negli anni a seguire. Si può sicuramente dire che Mirco Mariotti sia un riferimento nella produzione viticola locale e responsabile di una tra le aziende che più hanno fama per i prodotti vinicoli tipici, che per l'80% circa vengono esportati all'estero. L'incontro con il produttore si è focalizzato nella disamina delle ragioni per cui la viticoltura ferrarese, ad oggi, si trovi in una situazione di immobilità.

Le motivazioni storiche e le dinamiche sociali e culturali sono sicuramente responsabili della situazione odierna, dalle già citate agevolazioni per l'espianto dei vigneti tra gli anni 1990 e 2000 e il tentativo di costituire una società cooperativa negli anni '50 senza buoni risultati.

Se da una parte è apparso evidente l'impegno e la volontà di alcuni produttori nella crescita del settore vitivinicolo di Ferrara, al lato opposto molti produttori, forse anche per via delle scarse competenze nell'allevamento della vigna, hanno operato in senso opposto, abbandonando le produzioni enologiche, concentrandosi in altri ambiti.

Fu il padre Giorgio, alla fine degli anni '90, ad individuare alcuni appezzamenti nella zona storica del Bosco Eliceo, vicine quindi anche a Comacchio (*Figura 11*), che ad oggi si può dire siano una perla del territorio, considerando che le zone litoranee sono state completamente convertite in aree residenziali e turistiche. Pur essendo infatti queste zone vicine al mare ad esser considerate le più vocate per la produzione di vini tipici, in particolare Uva d'Oro, sono le stesse zone che sono state abbandonate e rese praticamente incoltivabili negli ultimi decenni.



Figura 11. Podere Duna della Puia

Oggi il produttore intervistato, Mirco Mariotti, gestisce 9.5 ettari di vigneti di cui 7 nella fascia costiera del Bosco Eliceo, impiantati anche a Fortana, insieme ad una serie di piccoli appezzamenti storici

locali vocati, con l'impegno costante e il sentimento profondo di poter vedere un futuro più prospero per la viticoltura ferrarese.

I terreni si suddividono in 3 Poderi, localizzati sulle sabbie di Comacchio e nell'entroterra Argentano (Figura 12):

- 1: Podere Duna della Puia (Figura 11)
- 2: Podere della Braglia
- 3: Podere Passo Morgone

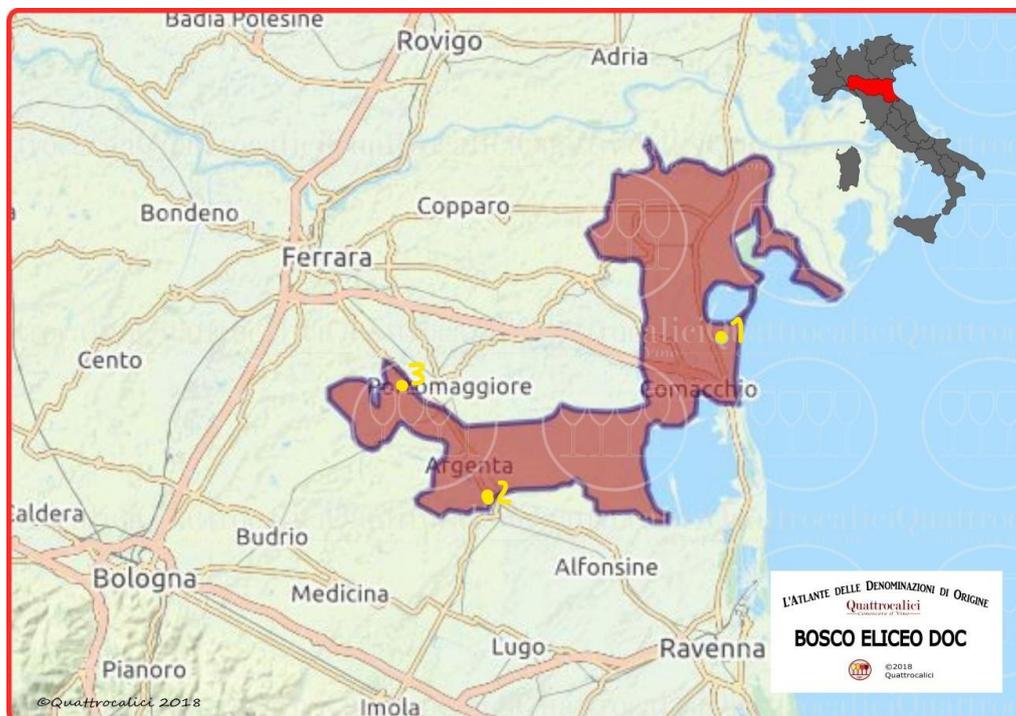


Figura 12. Localizzazione approssimativa dei vigneti di Mirco Mariotti

<https://www.quattroclici.it/denominazioni/bosco-eliceo-doc/>

(foto modificata personalmente)

Riporto di seguito l'indagine effettuata dalla Regione Emilia-Romagna nel 2023 riguardo le superfici vitate nel periodo 2015 e 2022 e le tipologie di vitigni impiantati relativi alla percentuale di superficie occupata, suddivisi per ciascun comune (Tabella 3):

Comune	Superficie vitata (ha)		Descrizione VITIGNO	Superficie 2022 (%)
	2015	2022		
ARGENTA	366,5841	403,9332	TREBBIANO ROMAGNOLO B.	58,87
COMACCHIO	46,9724	38,3254	MERLOT N.	12,73
CODIGORO	12,3265	15,8305	FORTANA N.	9,01
BONDENO	15,1169	15,3869	PINOT GRIGIO G.	2,51
RIVA DEL PO'	10,3806	14,3617	PINOT BIANCO B.	2,02
MESOLA	21,1135	13,8225	SAUVIGNON B.	2,02
FERRARA	15,3339	13,4302	MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.	1,82
COPPARO	10,4209	12,3681	Altri	11,02
			Totale	100

Tabella 3. Dati statistici settore viticolo di Ferrara, 2023

agricoltura.regione.emilia-romagna.it

Attraverso questi dati è possibile concludere che rispetto al 2015, con un totale di 498,25 ettari, si è visto un leggero aumento fino a 527,46 ettari totali del 2022. L'esame dei vitigni coltivati fa riflettere in seguito alla presenza rilevante di vitigni internazionali rispetto a quelli locali.

Interessante sicuramente anche il dato relativo al numero di aziende sul territorio e alla superficie media ettariale per ogni azienda, nel decennio 2012 - 2022; si evince un calo consistente del numero di aziende e probabilmente la cessione dei vigneti già presenti alle rimanenti aziende attive (Tabella 4):

Le aziende viticole nel territorio ferrarese			
Anno	Sup. VITATA (ha)	Numero Aziende	Sup. media (ha)
2012	564,98	587	0,96
2013	557,81	530	1,05
2014	568,79	507	1,12
2015	546,88	481	1,14
2016	535,76	436	1,23
2017	536,84	428	1,25
2018	548,28	418	1,31
2019	551,92	398	1,39
2020	560,06	351	1,60
2021	561,95	345	1,63
2022	565,95	333	1,70

Tabella 4. Dati statistici settore viticolo di Ferrara, 2023

agricoltura.regione.emilia-romagna.it

7. Conclusioni

“Al Fortana derubricato dagli stessi ferraresi (che non lo conoscono) come vino da evitare, [...] e non lo pretendono con i loro piatti e non lo fanno conoscere.” (Rossi, 2017)

Quant'è vera questa affermazione; io stesso non sento mai parlare della viticoltura a Ferrara, ed è forse questo il motivo che mi ha spinto a fare chiarezza sui reali motivi per cui oggi ancora non si può paragonare questa viticoltura ad altre realtà italiane.

Non solo quindi responsabilità del clima o del terreno, che dimostrano anzi di lasciar possibilità di sviluppo, di poter forse parlare di un suo terroir, ma ancor più del luogo comune, forgiato in secoli di storia agricola, che questi territori non siano vocati alla viticoltura, quanto più all'agricoltura intensiva, che nel corso degli anni ha minato la struttura e la qualità dei terreni.

Un ulteriore aspetto da considerare è legato alla presenza di grandi estensioni pianeggianti ove non si avverte praticamente la presenza di alberi: la quasi totale assenza di essi, imposta nel passato dalle produzioni estensive, può rappresentare un limite importante per lo sviluppo di una biodiversità vegetale ed animale, dato il fondamentale rapporto delle piante e del bosco sulla creazione di un microclima nel vigneto e attorno ad esso.

Si pensi anche solo al “potere tampone” del bosco nei confronti “di fonti d'inquinamento esogene provenienti con il trasporto dell'aria” (Gily, 2016: 7), che permette di intendere il bosco “come una vera e propria barriera fisica d'isolamento per il vigneto” (Gily, 2016: 7); oppure nel considerare il continuo cambiamento climatico, la capacità del bosco di regolare la temperatura. Inoltre la coesistenza tra bosco e vigneti ha sicuramente una valenza estetica e dona un valore paesaggistico. Sono d'accordo sull'affermare che

una sana ed equilibrata convivenza fra il patrimonio boschivo originario e i vigneti in esso insediati permette di apprezzare una qualità evocatrice di storia, tradizione, valori antropici, e naturali altrimenti

difficilmente esprimibili in altri contesti: una condizione che caratterizza molte delle nostre migliori Denominazioni d'Origine (Gily, 2016)

Diventa così indispensabile unire a progetti di rivalutazione della viticoltura di precisione nel Bosco Eliceo, re-imboschimenti nelle zone ove è possibile, prospettando in un futuro aimè abbastanza lontano, di veder ricostruito un sistema di biodiversità stabile; in particolare scegliendo piante arbustive ed alberi autoctoni come l'Ontano nero (*Alnus glutinosa*), il Salice (*Salix alba*, *Salix aurita*, *Salix caprea*, *Salix viminalis*) o il Pioppo (*Populus alba*, *Populus nigra*) (Fiorenza, 2001).

La scelta di questo argomento di tesi ha per me avuto un impatto significativo ed ha suscitato molto interesse poiché non avevo conoscenza della viticoltura a Ferrara. Fin dall'inizio mi sono posto alcune domande le quali mi hanno portato a scegliere di approfondire ed argomentare questo tema. In particolare mi sono domandato per quale motivo la viticoltura ed il vino di Ferrara fosse sconosciuto per me e anche per coloro che trattavano di vino o che semplicemente ne erano appassionati. Sentivo la necessità di fare chiarezza, mettendo in gioco i "soggetti" che avrebbero potuto essere responsabili della situazione attuale: primi gli eventi storici, poi il clima e il territorio, la cultura, gli agricoltori, i cittadini e gli enti pubblici.

Ho così trovato conferma nella storia, nella quale la mia idea inizialmente forse solo un'opinione, risulta così condivisa da scrittori e studiosi dell'epoca, diventa fondata e testimonia, a me in primis, quanto tempo si sia perso e quanto lavoro ancora serva per poter parlare in senso compiuto della viticoltura nel ferrarese.

Tanto lavoro deve esser ancora fatto dai produttori storici e da quelli nuovi che decideranno di investire nel territorio ferrarese, dove sarà fondamentale mantenere aggiornata al più possibile l'innovazione tecnologica in vigna e in cantina, e il perseguimento di politiche pro-ambiente che preservino le qualità del luogo e possano risanare quelle trascurate. Altrettanto importante sarà l'informazione e la

divulgazione della storia di Ferrara e delle sue potenzialità viticole, grazie ad una maggiore presenza sui mercati e agli eventi del vino, che permettano di richiamare nella mente degli italiani la presenza viva del vino a Ferrara.

Sicuramente è di tutto rispetto il tentativo dei produttori del secolo scorso di unificare le forze attraverso la costituzione della Cantina sociale, idea che forse ancora oggi potrebbe risultare efficiente sia dal punto di vista tecnologico che commerciale.

L'evoluzione della viticoltura ferrarese, a parer mio, dovrebbe svilupparsi secondo due ambiti principali: tecnico-produttivo e socio-commerciale.

In riferimento al primo ambito, ritengo fondamentale il costante aggiornamento scientifico per la gestione di vigne sulla sabbia e l'individuazione di quelle vinificazioni che esaltino a pieno le caratteristiche gusto-olfattive dell'uva; ma anche la continua ricerca e sperimentazione su Fortana e su Russiola, grazie anche al contributo dell'Università di Bologna e dei produttori ospitanti.

Nonostante gli appezzamenti viticoli, in particolare nella zona più vocata del Comacchiese, siano ormai in maggior parte convertiti a quartieri residenziali turistici, sarebbe fondamentale preservare e tutelare i vigneti già presenti e nel contempo ricercare possibili nuovi appezzamenti, nei quali impiantare particolarmente Vodorin e Russiola. Rilievi pedologici e climatici potrebbero consentire di verificare la possibilità di realizzare questo progetto in linea con le qualità produttive richieste dalla DOC Bosco Eliceo.

Non meno importante il coinvolgimento di produttori già esistenti e di nuovi produttori a scommettere su questa zona 3 sull'impianto di nuovi vigneti di varietà locali; la proposta, credo interessante, sarebbe quella di individuare la zona del Comacchiese con menzione specifica. In tal modo rientrerebbe nella sola Provincia di Ferrara l'allevamento di varietà come Vodorin o Russiola, contribuendo alla creazione di una peculiarità locale.

Un sostegno fondamentale a quei produttori che già oggi tentano di riunire le forze commerciali ed economiche, ovvero coloro che sono membri

del Consorzio Tutela Vini DOC Bosco Eliceo di recente costituzione, dovrebbe provenire anche dalla Regione e dalla Provincia, non solo per l'erogazione di fondi, ma per la costituzione di un piano di crescita anche sociale e commerciale.

Gli aspetti invece legati allo sviluppo socio-culturale e commerciale della viticoltura locale devono puntare alla comunicazione dell'unicità di questo lavoro sul territorio, al coinvolgimento di realtà locali collegate all'agricoltura e all'enogastronomia; una maggiore presenza e spinta comunicativa dei vini locali nei numerosi ristoranti d'eccellenza; il coinvolgimento dei giovani che si apprestano agli studi secondari, in particolare l'Istituto d'Istruzione Superiore "Vergani Navarra", conosciuto anche come Polo Agroalimentare Estense, che già oggi prevede un'articolazione del percorso di studi tecnici in "Viticoltura ed Enologia".

A partire dagli studenti, si potrebbe puntare a far apprezzare loro non solo l'argomento vino e viticoltura, ma soprattutto infondere la presenza di questa attività sul territorio ferrarese, organizzando incontri ed eventi con i produttori locali nella sede scolastica e tirocini formativi nelle rispettive aziende.

D'altra parte i produttori, si dovrebbero incontrare tra loro e definire i progetti futuri, aggiornarsi sulle novità in campo viticolo, collegarsi ai progetti comunali relativi all'enogastronomia e soprattutto essere più presenti negli "eventi del vino" anche sotto lo stesso nome del Consorzio.

La critica con cui ho affrontato l'argomento vuole essere costruttiva e orientata ad un pensiero nuovo, che sproni i produttori e gli enti che già oggi sostengono la viticoltura locale, a credere ancora di più nel loro lavoro, i nuovi produttori ad essere fautori della rinascita dei vini ferraresi ed anche gli abitanti locali, affinché sostengano i produttori e si convincano anche loro delle possibilità che questo territorio ha da offrire.

7. Bibliografia

Alagna, F. (2011) *Relazione geologico-geotecnica e sismica*.

URL: http://ww3.comune.fe.it/prg/pua/pala_008_P3FEGG01_G1_4115.pdf

Annali del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1878).
Concorso di Ferrara.

Roma: Tipografia Eredi Botta

Bellini, L. (1933). *Per valorizzare la viticoltura ferrarese*.

Roma: Tipografia Federazione Italiana Consorzi Agrari

Casazza, A. (1845). *Stato Agrario Economico del ferrarese*.

Ferrara: dai tipi di Domenico Taddei

Cirelli, E. (1913). *La coltivazione della vite nei terreni appoderati del Ferrarese in rapporto coi nuovi sistemi di conduzione*.

Ferrara: Tipografia Bresciani - Succ.

Filippetti, I. (comunicazione personale)

Fiorenza, C. (2001). *Relazione agronomico-ambientale Volume secondo*.

URL: <http://ww3.comune.fe.it/prg/psc/qc/agro/1.07.01b%20-%20relazione%20agronomica%20II%C2%B0%20Vol..pdf>

Fontana, M., Pastore, C., Filippetti, I. (2020). *Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie*.

Fontana, M., Simoni, M., Vespignani, G., Dal Re, L. (2013). *Rispolverare la Rossiola di Comacchio per il rilancio del Bosco Eliceo*.

Gily, M., Pierucci, M., Burroni, B. (2016) *Il bosco e la vigna, nemici-amici*, Millevigne vol.1

Mariotti Mirco, comunicazione personale

Novello, E. (2005). *La bonifica in Italia*. Franco Angeli Editore.

Robinson, J., Julia Harding, J. and Vouillamoz, J. (2012). *Wine Grapes*. Allen Lane (Penguin)-UK and Ecco (Harper Collins)-US.

Rossi, G. (2017). *Dell'acqua e del vino, Fortana nel territorio ferrarese*. A.I.S. Emilia.

Tesi Zauli Luca, 13.05.2022

8. Sitografia

agricoltura.regione.emilia-romagna.it (visitato il 28 gennaio 2024)

agricoltus.com (visitato 19 febbraio 2024)

URL: <https://www.agricolus.com/indici-di-maturazione-delluva-un-aiuto-per-la-gestione-intelligente-del-vigneto/>

bur.regione.emilia-romagna.it (visitato il 15 febbraio 2024)

catalogoviti.politicheagricole.it (visitato il 30 gennaio 2024)

gazzettaufficiale.it (visitato il 02 febbraio 2024)

valoritalia.it (visitato il 03 febbraio 2024)

URL: <https://www.valoritalia.it/wp-content/uploads/2023/07/BOSCO-ELICEO-DOC-VI-Annual-Report-2023.jpg>

URL: <https://www.valoritalia.it/wp-content/uploads/2022/10/Bosco-Eliceo.pdf>

9. ringraziamenti

Ci tengo a ringraziare particolarmente Mirco Mariotti per il tempo che mi ha concesso e per gli interessanti racconti sulla storia di Ferrara e i miei genitori per aver creduto in me e avermi sostenuto durante tutto il percorso di studi.