



Anguilla e vini delle sabbie

di Marino Forcellini

Siamo a Lido di Spina, uno dei lidi ferraresi, presso il Ristorante “Aroldo”, un locale storico e prestigioso, per provare gli abbinamenti fra due prodotti del territorio: anguilla e vini delle sabbie.



Siamo nel territorio del comune di Comacchio, le valli, famose per la pesca delle anguille sono a pochi chilometri, e siamo all'interno del territorio della Denominazione di Origine Controllata Bosco Eliceo.

I vigneti del Bosco Eliceo sono collocati lungo la fascia costiera che va dalle foci del Po in territorio ferrarese fino ad oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna, all'interno del Parco del Delta del Po.

I vini degustati nella serata sono tutti vini della D.O.C. Bosco Eliceo detti anche “Vini delle sabbie”.

Vengono chiamati così per le particolari condizioni ambientali che si riscontrano nell'area della DOC. Infatti si tratta di suoli sostanzialmente sabbiosi che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Unica eccezione, l'area attorno ad Argenta, che si spinge maggiormente verso l'entroterra e si caratterizza per suoli di bonifica recente con una maggiore presenza di limo e argilla in superficie ma sabbiosi oltre i 50 cm di profondità.

Il disciplinare prevede 4 tipologie di vino: Fortana dop, Merlot dop, Sauvignon dop e Bianco dop. I primi tre vini prevedono solo un vitigno mentre per il Bianco sono previsti i seguenti vitigni: Trebbiano Romagnolo, Sauvignon e Malvasia di Candia. Il vitigno che caratterizza questa DOC è sicuramente il Fortana. Vitigno a bacca rossa chiamato anche Uva d'oro; il nome secondo la leggenda proviene da Côte d'Or in Borgogna, da dove Renata di Francia l'avrebbe portato in dote allo sposo Ercole II Duca d'Este e in queste zone avrebbe trovato un clima ideale. Sabbia, caldo e nebbie, sono le caratteristiche identificative dell'area del Bosco Eliceo.

La vicinanza al mare e la mancanza di acqua dolce (molte radici assumono anche acqua di mare) fanno sì che sia una delle poche aree a livello europeo in cui le vigne hanno resistito al flagello della fillossera, poiché nei terreni sabbiosi questo insetto non riesce a danneggiare gli apparati radicali. Questo

permette la coltivazione delle vigne “franco di piede” cioè radici naturali senza innesto.

Erano presenti tre cantine molto rappresentative del territorio: MATTARELLI, CORTE MADONNINA e MIRCO MARIOTTI.

Ogni cantina ha fatto degustare diversi vini:

Cantina Mirco Mariotti:

Abbatia: metodo classico ottenuto dal 100% del vitigno Fortana,

Duna della Puia: Fortana affinata in barrique,

Surlìè: Fortana frizzante rifermentata in bottiglia;

Cantina Corte Madonnina:

Bianco frizzante Bosco Eliceo: ottenuto da uve Trebbiano e Sauvignon,

Fortana frizzante: Fortana 100% ottenuto da macerazione sulle bucce a bassa temperatura e successiva rifermentazione in autoclave,

Insula Pomposiana: Fortana 50%, Merlot 50%;

Cantina Mattarelli:

Rosa per Emy: Fortana 100% Spumantizzato con metodo Charmat lungo per circa 12 mesi, direttamente dal mosto,

Palina: Sauvignon in purezza, ottenuto attraverso criomacerazione con pressatura soffice e 6 mesi sui lieviti,

Fortana frizzante: Fortana 100% vinificato in rosso.

Come piatti abbiamo potuto degustare l'anguilla in 5 modi diversi. Siamo partiti da:

involtino di anguilla con verza su crema di porro, come entrata, seguita da zucca saltata con anguilla arrosto come antipasto poi risotto all'anguilla e due secondi piatti: brodetto di anguilla con polenta e anguilla ai ferri.

Con ogni piatto abbiamo provato gli abbinamenti con uno o più vini di ogni cantina.

Gli abbinamenti che

mi hanno

maggiormente

soddisfatto sono stati

questi:

con l'involtino di

anguilla con verza su

crema di porro il vino

che si è accompagnato

meglio è stato il Bosco

Eliceo bianco frizzante

della Cantina Corte

Madonnina; piatto

molto delicato che la



freschezza, la giusta acidità e il grado alcolico non troppo elevato del vino hanno permesso di valorizzare sia il vino che il piatto;

con l'anguilla arrosto e zucca si abbina bene lo spumante metodo classico Abbazia, ottenuto da Fortana 100% della Cantina Mirco Mariotti che con la sua freschezza e effervescenza contrasta la grassezza e tendenza dolce del piatto; e per finire un classico: al brodetto di anguilla l'abbinamento più corretto è quello dato dalla Fortana frizzante della Cantina Mattarelli. Questo è un abbinamento della tradizione da sempre proposto, ma che è assolutamente corretto, perché alla grassezza del piatto fra i diversi vini provati è stato l'abbinamento più corretto e piacevole con la propria effervescenza, sapidità e moderata tannicità.