

FE-RA: Progetto per la riqualificazione della vitivinicoltura della pianura litoranea.

Obiettivi del progetto dal 2004 al 2006

La Provincia di Ferrara e di Ravenna hanno in comune una fascia costiera litoranea con caratteristiche simili che rientra in gran parte nella zona DOC del Bosco Eliceo. Il Bosco Eliceo è caratterizzato da una interessante produzione viti-vinicola in particolare ottenuta dal vitigno autoctono Fortana, oltre che da altri vitigni nazionali (Trebbiano R., Malvasia) e internazionali (Sauvignon, Merlot). Con lo scopo di valorizzare maggiormente la produzione vinicola locale piuttosto tipica, realizzata in terreni molto sabbiosi dove è possibile ancora l'impiego di viti franche di piede si è proceduto alla zonazione del territorio.

Il progetto di zonazione inizia nel 2004 e nel corso della sua durata, si è sviluppato attraverso:

- ***una preliminare indagine circa le attuali superfici viticole nelle due Provincie e nell'area del Bosco Eliceo, le caratteristiche delle aziende relativamente a forme di allevamento, sesti di impianto, portinnesti (quando utilizzati);***
- ***una indagine bibliografica sulla storia della viticoltura nell'area del Bosco Eliceo e del vitigno Fortana – Uva d'oro, coltivato come è emerso, da diversi secoli.***

Successivamente sono state individuate 10 aziende tra quelle più rappresentative nelle quali è stata effettuata l'analisi pedologica, climatica, agronomica, enologica:

- l'analisi pedologica è stata realizzata mediante lo scavo di profili di oltre 1 m di profondità, nelle aziende prescelte, le analisi chimico-fisiche delle caratteristiche del suolo, elaborando poi i dati e realizzando una dettagliata cartografia;
- attraverso i dati climatici sono state elaborate mappe termiche sulla base di indici climatici in particolare l'indice di Winkler;
- la parte agronomica si è sviluppata attraverso la raccolta di dati vegeto-produttivi (produzione/ceppo, peso medio grappolo, peso potatura) e l'elaborazione di curve di maturazione mediante il campionamento periodico del contenuto di zuccheri e acidi degli acini dall'invasatura alla maturazione;
- la parte enologica ha previsto una prima analisi comparativa delle caratteristiche dei vini ottenuti dalle 10 aziende e dei profili sensoriali ottenuti. In una seconda fase si sono utilizzate diverse tecnologie: vinificazione in rosso tradizionale, vinificazione per l'ottenimento di vini da rifermentare in autoclave e in bottiglia, macerazione a freddo, vinificazione in bianco, macerazione carbonica. Si è cercato così di ottenere diverse tipologie di vino: rosso fermo di buona struttura, fermo fresco e armonico, frizzante, rosato, novello. L'obiettivo in questo caso è stato quello di valutare i tipi di prodotto più interessanti e più adatti al vitigno Fortana.

Infine è stato allestito un vigneto sperimentale dove sono comparate diverse linee clonali di Fortana con i cloni riconosciuti ufficialmente Cab 1 Cab 13, alcuni portinnesti e viti franche di piede.