

Cantina Mattarelli: l'innovazione del Fortana

scritto da Matilde Morselli | 03/12/2020



L'Azienda di Vigarano Mainarda produce i vini del Bosco Eliceo, impegnandosi a declinare l'Uva d'Oro in accezioni moderne e innovative senza tradire le peculiarità del terroir

Cantina Mattarelli è una realtà vitivinicola a conduzione familiare con sede a Vigarano Mainarda, in provincia di Ferrara (FE). Famosa per la produzione dei **vini delle sabbie**, situati nella **zona DOC Bosco Eliceo**, l'azienda è gestita dalla quarta generazione e si è distinta per l'impegno nel differenziare la produzione, valorizzando le peculiarità dei vitigni autoctoni, in particolare il Fortana.

Ricerca, sperimentazione e strategia di marketing hanno portato Mattarelli ad imprimere ad una varietà un po' "ruvida" un'immagine innovativa e moderna, senza trascurare che questo vino ha rappresentato per secoli il costume e la storia di un territorio.

A raccontarci le origini dell'azienda, risalenti al primo dopoguerra con l'apertura dell'**Osteria di Palina**, è l'attuale proprietario **Emanuele Mattarelli**.

«Tutto nasce da un'osteria e non dalla terra. Il mio bisnonno, chiamato in paese Palina, negli anni '50 ebbe il desiderio di entrare sempre più a contatto con il mondo del vino. Pertanto, nel 1964 diede inizio all'avventura di un'azienda vinicola prima con la produzione e poi allargandosi anche alla coltivazione dei terreni».

Azienda Vinicola Mattarelli: la produzione e le etichette

Oggi **Mattarelli** produce vino da uve coltivate su vitigni di proprietà ma anche acquistate da altri conferitori a cui vengono fornite indicazioni precise sulle curve di maturazione e sui prodotti da utilizzare in vigna per rispettare i vari protocolli.

Particolarmente impegnative sono la coltivazione costiera della **Russiola**, uva più di nicchia e di tradizione, e dell'**uva Fortana** a cui, come spiega Emanuele, va riservata una maggiore valorizzazione e tutela trattandosi di una varietà fortemente radicata sul territorio.

«L'idea di vinificare da Russiola - racconta **Emanuele Mattarelli** - è stata condivisa con **Marino Fogli**, proprietario di Cà Nova, e **Sandro Colombi** di Fondo Spineta. Avendo produzioni scarse e differenti abbiamo pensato di unire gli sforzi vendemmiano lo stesso giorno e creando un'unica partita. I grappoli vengono lavorati con attrezzature moderne senza stravolgere le caratteristiche del frutto, in particolare la sua importante acidità. La piccola produzione di 800-1000 bottiglie viene distribuita localmente e soprattutto a Comacchio e dintorni, dove per gli appassionati continua a essere il vino dell'inverno».

Il Fortana: un'impronta territoriale da non tradire

Il **Fortana di Cantina Mattarelli** viene proposto in diverse accezioni e tipologie nate da una mano sapiente che, pur lasciando inalterate le peculiarità e i caratteri distintivi, è riuscita a conferire al vitigno un allure innovativa e un mercato più ampio. Un risultato che ha tenuto conto del profondo cambiamento che, negli anni, ha interessato tale produzione specifica.

«Se avessimo fatto questa chiaccherata 20 anni fa, spiega Emanuele - chiunque avrebbe sostenuto che il Fortana fosse un rosso frizzante da abbinare alla salama da sugo e all'anguilla perchè è un vino duro, spigoloso e acidulo. Oggi questa connotazione è superata ed è durata tanto a lungo anche per colpa di noi vignaioli che non avevamo sufficientemente interpretato le esigenze dei consumatori. Soprattutto dopo lo scandalo del vino al metanolo del 1986, infatti, il pubblico iniziò a chiedere più qualità e valorizzazione di vitigni e territori e il marketing sul vino divenne un'opportunità importante. L'immobilismo di noi produttori ci aveva portato a vinificare la Fortana sempre nello stesso modo ma i nuovi gusti del consumatore non coincidevano più con quell'unica tipologia, se non quando si accompagnava ai piatti tipici del territorio. Ad un certo punto, però, l'approccio è cambiato e ci siamo trasformati in pionieri, iniziando a investire e a studiare i terreni. L'aumento delle temperature medie ci ha aiutato nel far maturare l'uva in vigna, in modo da avere più morbidezza, gradazione alcolica e meno spigolosità ma i nostri sforzi sono partiti direttamente dal vigneto, con potature più radicali, riduzione delle rese, diradamenti il 15 agosto a un mese e mezzo dalla fine maturazione: tutte iniziative che nel nostro territorio sul Bosco Eliceo nessuno aveva ancora introdotto».

Le varietà di Fortana, targate Mattarelli

Minore produzione, minore concentrazione, diversificazione dell'epoca di raccolta sono state le direttrici su cui Mattarelli ha puntato per i nuovi utilizzi del Fortana, da un rosso fermo a rossi di estremo invecchiamento, passando per [*Rosa x Emy Spumante Rosè*](#) anche nella versione non filtrata.

«La versione rosata, che nessuno aveva mai pensato di proporre, è nata perché abbiamo estremizzato una lavorazione. Riusciamo a mantenere le fecce in movimento a temperatura molto fredda, la parte zuccherina che proviene dal mosto iniziale rimane e mantiene le freschezze e i profumi dei lieviti di fermentazione. In bottiglia la scorza dei lieviti evolve e, grazie all'autolisi, continua a dare quel qualche cosa in più al prodotto, anno dopo anno e siamo arrivati a 3 anni di affinamento. È il vino a cui teniamo maggiormente, un prodotto su cui l'azienda ha creduto molto, investendo in cantina per raggiungere un ottimo livello qualitativo».

Marè: il Fortana da fine pasto

Ricerca e sperimentazione si ritrovano anche in un liquore che rappresenta la versione del Fortana da fine pasto. Nato nella cucina di casa, per l'esattezza dalla fantasia di mamma Renata, **Marè** è un'infusione con Fortana rafforzata con alcol, amarena e zucchero. Dolce ma non stucchevole, Marè mantiene la sapidità del vitigno e si abbina perfettamente alla pasticceria ferrarese dal Pampato alla Tenerina, passando per la Zuppa Inglese.

Azienda Vinicola Mattarelli

Via della Vite, 2 · 44049 Vigarano Mainarda (FE)

[Sito web](#) - [Facebook](#)