

PARTECIPA al Gruppo d'Acquisto per il finanziamento solidale dei Verdi per la

La provincia di Ferrara ha molti prodotti d'eccellenza, alcuni si possono fregiare di un riconoscimento europeo: DOP, IGP, DOC

Alcuni di questi prodotti sono esclusivi del territorio (la coppia ferrarese IGP e l'aglio di Voghiera DOP) altri prodotti anche in altre province: l'asparago verde di Altedo IGP (Bologna), la pera dell'Emilia - Romagna IGP (Bologna, Modena e Ravenna), la pesca e nettarina di Romagna IGP (Bologna, Ravenna e Forlì), il riso del Delta del Po IGP (Rovigo) e i vini del Bosco Eliceo DOC (Ravenna).

I vini **DOC del Bosco Eliceo** sono tipici di una zona che parte dal comune di Goro e arriva al comune di Cervia caratterizzata da terreni con una forte presenza di sabbia, caratteristica che rende inconfondibili i prodotti ottenuti; il particolare il Fortana, ma pure il Merlot e fra i bianchi il Sauvignon e il Bianco del Bosco.

Abbiamo scelto i prodotti della Tenuta Garusola, che produce vini DOC ma anche IGT, per avviare un Gruppo d'acquisto per il finanziamento solidale del percorso verso la **Costituente ecologista**. Chi desidera i vini presentati in questo opuscolo li può avere a domicilio a prezzi decisamente competitivi, parte del costo di ogni singola bottiglia è destinato al finanziamento della Federazione dei Verdi di Ferrara che ha iniziato il percorso verso la costituente ecologista.

Le ordinazioni devono essere di **almeno 6 bottiglie (o multipli di 6) composte come meglio si ritiene, al prezzo di 4 euro l'una**, e possono essere inviate via fax con il modulo d'ordine qui sotto al numero 0532.211530 oppure con una mail all'indirizzo info@verdi.ferrara.it ricordandosi di indicare un riferimento telefonico e l'indirizzo per la consegna.



Gruppo d'Acquisto per il finanziamento solidale dei Verdi per la Costituente Ecologista

MODULO D'ORDINE

Numero Bottiglie

Prodotto

Fortana DOC

Fortana DOC frizzante

Merlot del Bosco Eliceo DOC

Sauvignon del Bosco Eliceo DOC

Bianco del Bosco Eliceo DOC

Olmo rosso Rosso Emilia IGT

Olmo bianco Bianco Emilia IGT

Olmo bianco Bianco Emilia IGT frizzante



Nome _____ Cognome _____

Indirizzo _____ Città _____

Tel _____ email _____

Gruppo d'Acquisto per il finanziamento solidale dei verdi per la

costituente ecologista

I VINI DOC E IGT DELLA TENUTA GARUSOLA

I terreni, sabbiosi e salmastri per la vicinanza del mare, e il clima umido della zona caratterizzano i Vini DOC* del Bosco Eliceo; questi vini sono il Fortana, il Merlot, il Sauvignon e il Bianco del Bosco.



Secondo il disciplinare le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Bosco Eliceo" devono essere prodotte, per quanto riguarda la

provincia di Ferrara, nell'interno della zona comprendente l'intero territorio dei comuni di: Goro, Mesola e Lagosanto e parte del territorio dei comuni di: Comacchio, Argenta e Codigoro. In Provincia di Ravenna la zona di produzione riguarda parte del Comune di Cervia. La produzione massima di uva deve essere di 15 tonnellate e la resa non deve essere superiore al 70%.

Questa è una zona ricca di storia, dove furono presenti gli Etruschi e i Bizantini, successivamente i frati Benedettini i quali, oltre a costruire i conventi di Pomposa a Ferrara e di Classe a Ravenna, iniziarono i lavori di bonifica con l'introduzione di boschi e della coltura della vite; tale coltura trovò una ulteriore valorizzazione durante il periodo degli Estensi, il Consorzio di tutela è stato costituito nel 1991.

I vini del Bosco Eliceo, pur essendo prodotti in pianura, hanno una loro precisa personalità che ben si abbina con le specialità gastronomiche del territorio. Nella Tenuta Garusola, azienda della Coop Giulio Bellini con sede a Filo d'Argenta, sono allevati 110 ettari di vigneto in GDC e vengono prodotti vini DOC e vini IGT (Indicazione geografica tipica). La forma di allevamento GDC si applica in terreni fertili e permette la gestione del vigneto quasi esclusivamente con l'impiego di macchine operatrici, la vegetazione è libera di ricadere verso il basso, ciò permette di controllare la vigoria delle piante e consente una buona illuminazione dei grappoli.

*DOC: denominazione di origine controllata - certificazione che delimita la zona di origine, viene utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani; deve rispettare un disciplinare di produzione approvato a livello ministeriale

I vini DOC della Tenuta Garusola



Fortana

Vino Frizzante del Bosco Eliceo

denominazione di origine controllata

Di colore rosso rubino non molto intenso, con bouquet vinoso e gradevole, ha sapore secco, corposo, lievemente tannico. Vivace per fermentazione naturale, si accompagna splendidamente con piatti a base di anguilla, rinomata specialità delle Valli di Comacchio, con tutte le portate a base di pesce e con la famosa salama da sugo ferrarese. Va servito fresco alla temperatura di 12-14° C.

Il **Fortana**, o Uva d'oro, il vino del Bosco Eliceo più conosciuto ha l'importante caratteristica di essere a piede franco, quindi esente dagli attacchi della **Fillossera***, uno degli insetti parassiti più importanti della vite, in quanto non riesce a riprodursi nei terreni sabbiosi.

Oltre al formato classico, secco e frizzante, viene prodotta una **versione ferma di Fortana**, più adatta per salumi e in particolare la Zia ferrarese (le note resinose e vegetali del vino si equilibrano all'aromaticità dell'aglio).

E' presente pure una versione di **Fortana frizzante dolce** indicata soprattutto con la ciambella ferrarese. Sempre per due piatti tipici della cucina ferrarese, i cappellacci di zucca e il Pasticcio alla ferrarese, si può abbinare il **Fortana spumante rosè**, ottenuto da una vinificazione in bianco del vitigno.



Merlot del Bosco Eliceo

denominazione di origine controllata

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha bouquet vinoso caratteristico, lievemente erbaceo con ricordi di rosa e lampone. Il sapore è secco sapido, gradevolmente equilibrato in un corpo armonioso e pieno. E' l'ideale accompagnamento di tutte le pietanze a base di cacciagione. Va servito alla temperatura di 18-20° C.



Sauvignon del Bosco Eliceo

denominazione di origine controllata

Di colore giallo paglierino chiaro, con bouquet caratteristico, particolare fine e delicato, ha sapore aciuuto, armonico, di grande eleganza, con retrogusto amarognolo vellutato. Ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente con gli antipasti, le portate a base di pesce e con i crostacei. Va servito fresco alla temperatura di 10-12° C.



Bianco del Bosco Eliceo

Vino Frizzante

denominazione di origine controllata

Di colore giallo paglierino, con bouquet delicato, caratteristico e intenso, ha sapore secco, armonico, fresco e gradevole, delicatamente fruttato. Ottimo come aperitivo, si si accompagna splendidamente con gli antipasti, le portate a base di pesce e con i primi piatti dal gusto delicato. Va servito fresco alla temperatura di 10-12° C.

I vini IGT della Tenuta Garusola

Oltre ai vini DOC alla Tenuta Garusola vengono offerte altre due etichette IGT (marchio di origine che qualifica i vini prodotti in determinate aree secondo un disciplinare di produzione; essi possono riportare sull'etichetta, oltre all'indicazione del colore, anche l'indicazione dei vitigni utilizzati e l'annata di raccolta delle uve). Questi prodotti hanno una qualità molto elevata, in quanto si è saputo valorizzare oltre alle tecniche di coltivazione in campo anche quelle di lavorazione in cantina.



Olmo Rosso

Rosso Emilia I.G.T. 2004

Ottenuto da uve Merlot in purezza coltivate a G.D.C. nei terreni di natura sabbioso-argillosa dell'Azienda Garusola. Di colore rosso rubino, luminoso e consistente. Al naso si apre elegante con sensazioni floreali di viola di campo unite a leggere note di lamponi e ribes nero. In bocca è caldo, giustamente unico ed equilibrato. Si accompagna a piatti di carne e selvaggina.



Olmo Bianco

Bianco Emilia I.G.T. 2004

Ottenuto dall'assemblaggio di uve del Vitigno Trebbiano Romagnolo 60% e da una raccolta tardiva di uve del Vitigno Montù 40%, coltivate a G.D.C. nei terreni di natura sabbioso-argillosa dell'Azienda Garusola. Si presenta di colore giallo paglierino intenso, con odore vinoso, gradevole, sapore secco, sapido e armonico.

Si accompagna a piatti di carne e pesce.

Di Olmo bianco si produce pure una versione **frizzante**.

*La **Fillossera** attacca le radici delle viti europee e la parte aerea delle viti americane; introdotta in Europa nella seconda metà dell'Ottocento ha provocato gravi danni ai vitigni presenti che in gran parte giunsero alla morte. Per contrastare la Fillossera è stato introdotto uno dei primi metodi di lotta biologica, utilizzando cioè portinnesti di vite americana (tolleranti agli attacchi) su vitigni europei, le cui proprietà qualitative rimasero pressoché intatte.