

Fortana

Descrizione generale

La fortana è una varietà a bacca nera della pianura padana, coltivata soprattutto in Emilia-Romagna, con il nucleo storico nel Ferrarese e nel litorale di Comacchio. La descrizione ufficiale si riferisce a un clone introdotto nella collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano [1]. Nella zona del Bosco Eliceo la varietà è coltivata su piede franco, perché i suoli sabbiosi della fascia costiera impediscono alla fillosera di completare il ciclo biologico. La tradizione locale attribuisce l'introduzione a Renata di Francia, giunta a Ferrara nel 1528 come sposa di Ercole II d'Este.

Sinonimi e omonimie

Uva d'oro e fortana designano lo stesso vitigno: la seconda denominazione è relativamente recente, compare in Acerbi nel 1825 ed è stata adottata per l'iscrizione al Registro negli anni Settanta [3]. Circolano inoltre le forme fruttana, fruttano, dallora, dora, forcella, forcellina, uva cornetta e uva francese nera. Il caso più delicato riguarda la brugnola valtellinese, considerata a lungo un sinonimo al punto che nel censimento del 2000 le superfici lombarde furono conteggiate insieme a quelle della fortana: le analisi del DNA condotte all'inizio del Duemila hanno stabilito che si tratta di due varietà distinte.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è di forma media, cotonoso, biancastro con orlature rosso-violacee; le foglioline apicali sono ondulate con bordi un po' revoluti, di colore verde dorato spesso con orlature violacee evidenti anche sulla pagina inferiore, trilobate. Il grappolo a maturità industriale è grande, lungo venti-venticinque centimetri, allungato, piramidale, a volte con un'ala, un po' compatto, con peduncolo corto e grosso. L'acino risulta grosso, ellissoidale e regolare, con

buccia molto pruinosa di colore blu-nero, talvolta rossiccia per maturazione incompleta, spessa, consistente e tannica; la polpa è succosa, dal sapore semplice e acidulo. I vinaccioli sono in media due per acino [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce alla fortana vigoria buona e produzione abbondante e costante, con primo germoglio fruttifero al terzo o quarto nodo, due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili; la resistenza alle malattie crittogamiche è buona [1]. La posizione non basale della prima gemma fruttifera esclude le potature molto corte e orienta verso forme espanse, tradizionalmente adottate nella pianura ferrarese. Nei suoli sabbiosi e salmastri del litorale la vigoria si contiene naturalmente e la varietà mostra una tolleranza notevole al ristagno idrico e alla salinità, condizioni che nessun'altra uva della zona sopporta altrettanto bene.

Fenologia

Le rilevazioni condotte in Emilia collocano la maturazione della fortana in epoca tardiva, generalmente in ottobre, con germogliamento non precoce che riduce l'esposizione alle gelate primaverili. La tardività è il carattere agronomico che ha determinato il destino della varietà: consente di raggiungere gradazioni contenute e di conservare un'acidità elevata anche negli autunni freddi e piovosi del Ferrarese, ma richiede stagioni sufficientemente asciutte. Le fonti ufficiali non riportano un quadro fenologico dettagliato per il clone descritto, e i riferimenti vanno quindi considerati indicativi.

Aspetti genetici

Il dato più rilevante lega la fortana al gruppo dei lambruschi: Boccacci, Torello Marinoni, Gambino, Botta e Schneider hanno rilevato una parentela di primo grado con il lambrusco Maestri nell'ambito del loro studio sulle cultivar in

pericolo della provincia di Reggio Emilia [2]. Lo stesso lavoro documenta un secondo rapporto di primo grado all'interno del gruppo, fra l'uva tosca e il lambrusco Montericco. La direzione dei rapporti non è stata definita e i secondi genitori restano ignoti. Il risultato conferma che i vitigni chiamati lambrusco non discendono da un capostipite comune, ma appartengono a reti di parentela che coinvolgono anche varietà estranee al gruppo. L'ipotesi di un'origine borgognona, suggerita per prima da Tanara nel 1644 e legata al nome uva d'oro, non trova conferma nei dati molecolari.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino di media intensità e un profilo olfattivo semplice, costruito su frutta rossa, viola e una componente vegetale riconoscibile. Al palato l'acidità è la caratteristica dominante, accompagnata da una tannicità evidente che deriva dalla buccia spessa e da un corpo contenuto; la gradazione alcolica resta bassa. La tipologia tradizionale è il frizzante, spesso nella versione amabile, che smorza l'asprezza. Proprio l'acidità elevata ha fatto della fortana un'uva da taglio nelle basi padane, dove interviene per ravvivare vini più molli.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Emilia-Romagna, fra le province di Ferrara, Ravenna, Modena e Reggio Emilia, con presenze nel Mantovano e in Oltrepò Pavese. Il Bosco Eliceo DOC riserva alla varietà la tipologia Fortana ed è la denominazione che ne rappresenta l'espressione più caratteristica, sui sabbioni del litorale comacchiese e sulle viti a piede franco. La fortana rientra inoltre nel Reggiano, nel Colli di Scandiano e di Canossa e fra le uve ammesse al saldo del Lambrusco Salamino di Santa Croce, dove compare con il nome di uva d'oro.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Fortana, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005). Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56, 411-416.
- [3] Regione Emilia-Romagna. Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie, scheda Vodorin ex Fortana CAB1, L.R. 1/2008, Bollettino Ufficiale n. 317 del 13 novembre 2023.
- [4] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bosco Eliceo”, “Reggiano” e “Lambrusco Salamino di Santa Croce”, testi consolidati vigenti.