

DOCUMENTO  
TECNICO

**Claudio Giulivo**  
**Arturo Zamorani**  
**Gianni Borin**

*Scienze e Tecnologie Viticole  
ed Enologiche - Università  
di Padova e di Verona*

*Da sinistra:  
C. Giulivo,  
G. Borin*

## UNA PERLA ENOLOGICA NEL TERRITORIO DEL NORD-EST: IL FIOR D'ARANCIO DEI COLLI EUGANEI

In questo lavoro vengono descritte le peculiarità paesaggistiche ed i connotati vitivinicoli del territorio euganeo, che fin da tempi antichissimi ha manifestato una specifica vocazione. Nei Colli Euganei viene coltivato un Moscato giallo che dà origine al Fior d'Arancio, vino regolamentato dal disciplinare di produzione Doc del 14 ottobre 1994.

### Introduzione

Il paesaggio dei Colli Euganei, suggestivo e ben modellato, è caratterizzato dalle formazioni coniche delle colline, che si ergono di sorpresa dalla pianura e si sono originate sul fondo marino circa 30-35 milioni di anni fa.

L'altro elemento fondamentale del paesaggio euganeo è stato impresso dall'attività vitivinicola, che ha una radicata tradizione, originata in tempi molto remoti, e che nel corso di secoli ha

profondamente forgiato il territorio fisico euganeo e la cultura delle genti, che lo popolano (Fig.1). La presenza della vite è così pervasiva che oggi non sarebbero immaginabili i Colli Euganei senza vigneti.

La diffusione della vite è ampiamente giustificata dalle caratteristiche climatiche e pedologiche molto interessanti e variegata, che rendono il territorio potenzialmente molto vocato per ottenere vini di qualità, con varie e diversificate tipologie. Tale

potenzialità è stata chiaramente dimostrata dai riconoscimenti ottenuti negli ultimi venticinque anni, in seguito alla introduzione di innovazioni, soprattutto enologiche, che hanno portato, in molti casi, a produzioni di alto merito e di forte consenso sul mercato.

La qualità e l'offerta tipologica differenziata, consentite proprio dalla molteplicità delle giaciture, delle esposizioni e dei substrati, dalla vicinanza ad un bacino termale molto frequentato, e da un



**Fig. 1 - Le caratteristiche formazioni dei Colli Euganei con la trama dei vigneti**

(Foto C. Giulivo)

flusso turistico locale, hanno amplificato la conoscenza ed, al tempo stesso, la richiesta dei vini dei Colli Euganei.

## Caratteristiche della viticoltura

Le più recenti indagini statistiche attribuiscono al comprensorio euganeo una estensione vitata di circa 3500 ettari in coltura principale. La delimitazione della zona, che può vantare la denominazione di origine controllata, risale all'approvazione del disciplinare di produzione pubblicato nel 1969, modificato, con un modestissimo allargamento, nel 1994.

La zona vitata rientra quasi completamente nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei, istituito nel 1989, e comprendente quindici Comuni del padovano, per un totale di circa 18.700 ettari.

Il Parco si è dotato di un piano ambientale molto articolato, che prevede la salvaguardia sia delle aree naturali sia delle aree coltivate, e tra queste in particolare, dei vigneti, riconoscendone il ruolo determinante nella formazione del paesaggio. Il Parco ha inoltre adottato una politica di valorizzazione dei prodotti

tipici locali, tra i quali il vino ha un posto di preminenza.

I suoli, dove viene coltivata la vite, hanno per oltre il 90 % una reazione alcalina e traggono origine dalla disgregazione di roccia o da sedimenti e alluvioni, a volte anche con scheletro evidente, proveniente da scaglie rosse, bianconi o da calcari nodulari. Esistono però vigneti su conici digradanti e su fessure intracollinari con suoli derivanti da lave e breccie trachitiche o riolitiche, dove la vite può produrre uve di ottima qualità, in particolare per una più marcata acidità reale dei mosti e dei vini.

I modelli di coltivazione della vite sono ancora fondamentalmente basati su densità di piantagione medie e forme di allevamento a spalliera, quali il Sylvoz e il doppio capovolto; negli ultimi anni, però, in seguito all'intenso rinnovamento, sono presenti molti vigneti con densità di piantagione elevate, allevati a cordone speronato a vegetazione ascendente e a Guyot. Non manca qualche caso di G.D.C., realizzato soprattutto in passato. Anche a livello di impiantistica si stanno diffondendo nuovi materiali, che suscitano però qualche perplessità a livello paesaggistico.

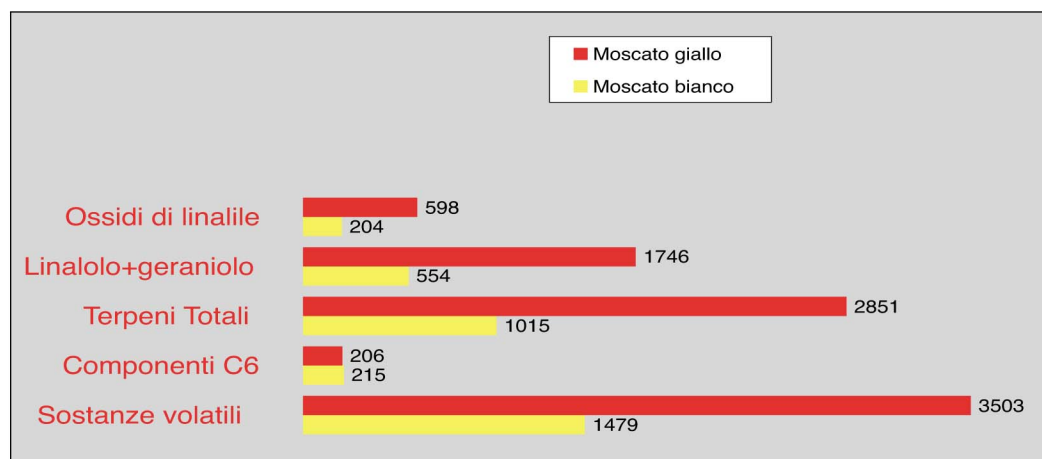
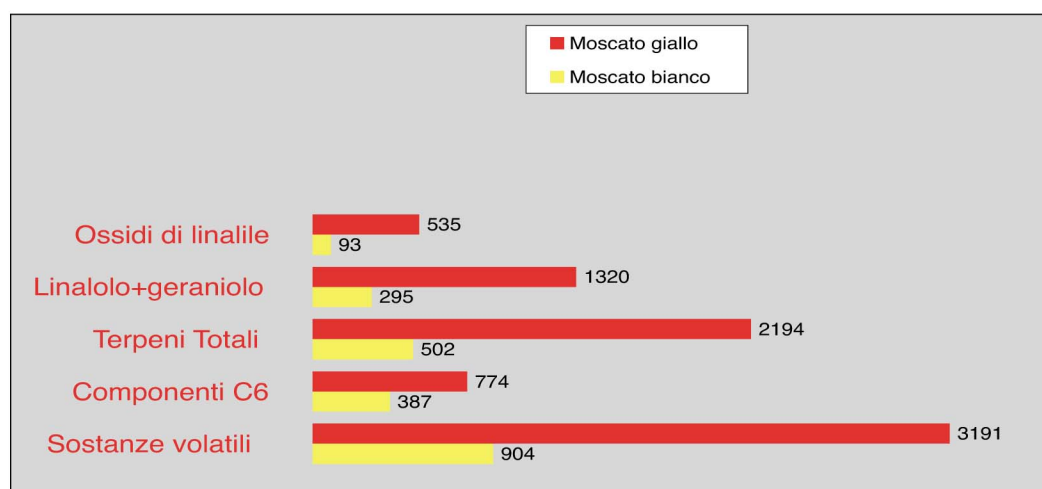
Nel territorio sta crescendo l'interesse per la vendemmia meccanica e viene largamente effettuato l'impianto con macchine piantatrici.

Attualmente, così come accadeva tradizionalmente in passato, vengono coltivati numerosi vitigni ad uva bianca e nera. Alcune varietà coltivate sui pendii Euganei sono da considerarsi autoctone, come ad esempio la Pinella, la Serprina, la Corbinella padovana e forse anche la Garganega; mentre altri vitigni, divenuti importanti come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Merlot, Pinot bianco, ecc., sono stati introdotti, in epoca post-fillosserica, da personalità dotate di grande intuizione viticola o da benemerite istituzioni culturali.

## I vini dei Colli Euganei

I numerosi vitigni coltivati permettono di dare origine a 13 tipologie di vini, tutti potenzialmente in grado di soddisfare le esigenze di abbinamenti enogastronomici molto interessanti e piacevoli. Accanto ai vini più diffusi, Colli Euganei Rosso e Bianco, Cabernet, Merlot, Pinot bianco, un posto particolare è occupato da quelli ottenuti da uve



**Fig. 2 - Confronto tra le caratteristiche aromatiche delle uve di Moscato giallo e di Moscato bianco dei Colli Euganei (anno I)****Fig. 3 - Confronto tra le caratteristiche aromatiche delle uve di Moscato giallo e di Moscato bianco dei Colli Euganei (anno II)**

I valori riportati nelle due tabelle sono espressi in µg/l e si riferiscono alle indagini di Borin, 1986

moscate, vini di antica tradizione in questo territorio.

In una precedente nota (Zamorani et al., 1987) sono state illustrate le caratteristiche di questi vini, ossia del Moscato bianco, chiamato in zona moscato nostrano o dei Colli e del Fior d'Arancio. Questo vino merita in questa sede una trattazione particolare.

## Il vino Doc Fior d'Arancio

A partire dal 1994 con una modifica quanto mai opportuna al disciplinare di produzione nella gamma dei vini Doc Colli Euganei è stato introdotto il Fior d'Arancio. Il riconoscimento di questo vi-

no è stato vivacemente discusso e in parte contrastato in ambito regionale in quanto non chiaramente definita la posizione ampelografica del vitigno moscato usato per questa produzione. Fu il prof. A. Calò a risolvere brillantemente il problema durante la pubblica audizione tra i produttori per la proposta di inserimento di questo vino nella Doc Colli Euganei.

Il Fior d'Arancio viene ottenuto vinificando le uve di un vitigno che appartiene certamente al grande gruppo dei Moscati. Va sottolineato che la classificazione delle uve Moscato ha sempre costituito un grosso problema e soltanto la competenza e la dedizione di molti appassio-

nati ampelografi hanno consentito di dare seguito ad una classificazione organica a questo importante raggruppamento. Di moscati, affermava il Marès (1889), ne esistono di tutti i colori, di tutte le forme, di tutte le grossezze e di tutte le epoche di maturità.

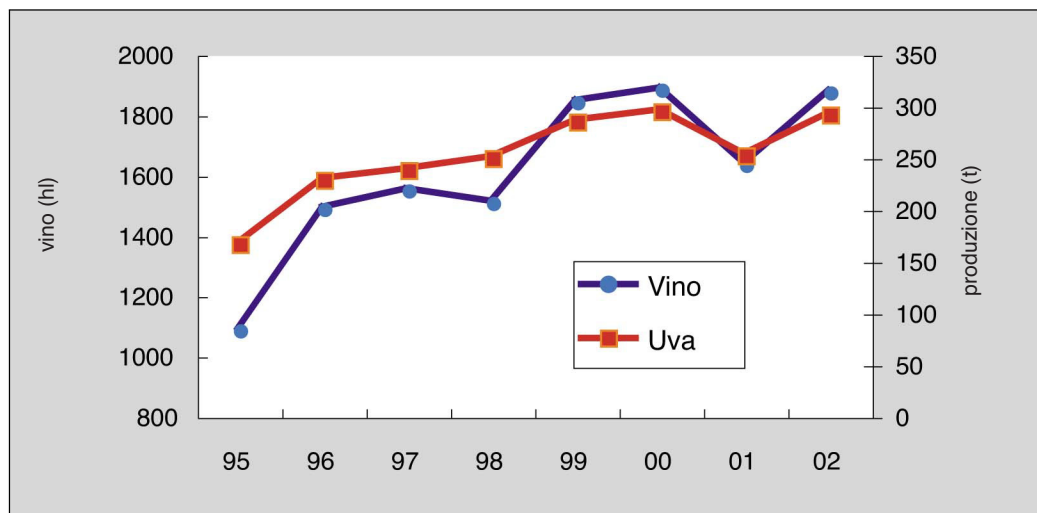
Approfondite indagini bibliografiche fanno derivare la coltivazione delle uve Moscato nel settore est della penisola a partire già dal 1200 per merito dei Veneziani, che avevano conosciuto quei prodotti nei paesi medio-orientali e caucasici; la diffusione fu talmente rapida che sul finire del 1300 quasi tutte le regioni italiane avevano adottato uve aromatiche (moscati e malvasie). L'interesse per tali tipi di vini speziati in epoca medievale derivava molto spesso dall'esigenza di coprire o mitigare gli odori, a volte poco piacevoli, che caratterizzavano i cibi, in assenza di mezzi di conservazione adeguati, oltre che dall'intrinseco valore di tali prodotti profumati.

L'origine del termine "moscato" sembra più propriamente una derivazione da "muscus", che nella lingua scritta tardo-latina significava "profumato" (Mainardi, 2002). L'identificazione tra le uve Apiane, care ai latini Plinio e Columella, ed i Moscati moderni, pur comprendendo il prestigio che ne deriverebbe alle diverse zone di produzione, non sembra essere sufficientemente provata. Alcuni autori hanno trovato troppo discutibili ed incerti i termini utilizzati per descrivere i caratteri morfologici e quindi insufficienti per un confronto con gli attuali biotipi.

Molto importante risulta la classificazione di Mendola, che nel 1868 separava la tribù dei moscati a seconda del tipo di aroma in un gruppo a sapore moscato semplice, un gruppo a sapore di zibibbo, ed infine in un gruppo a sapore fior d'arancio.

Quest'ultima categoria riveste una discreta importanza, tant'è che già agli inizi del 1900, nel catalogo uffii-



**Fig. 4 - Produzione di uva e di vino Fior d'Arancio dei Colli Euganei nel periodo 1995-2002**

(Fonte: C.C.I.A.A. di Padova)

ciale dei Vivai Sella & Mosca (1905), in Sardegna, si elencavano barbatelle di una varietà di Moscato a sapore di fior d'arancio, accanto ad una disponibilità di materiale indicato come Moscato Fior d'Arancio.

## Identificazione varietale

Successivamente anche il conte Marzotto (1912) non trascurava questa caratteristica aromaticità e trovandosi nella sua collezione di Moscati un vitigno con acini che a maturazione completa assumevano una colorazione giallo-opaca, più carica di quella di tutti gli altri moscati, lo chiamò provvisoriamente Moscato giallo. L'uva di questo vitigno aveva un succo dolce ed un gusto eccellente; maturava nella terza epoca ed aveva caratteristiche molto apprezzate, quali costante produttività e buona resistenza alle malattie. Secondo il Marzotto questo vitigno corrispondeva al Moscato Fior d'Arancio descritto da taluni autori come ad esempio il Tourrés; il Marzotto poi elencava una serie di vitigni a sapore fior d'arancio come il Muscat Puy-de-Dome, il Muscat blanc de Smirne e il Muscat croquant, però, secondo lui, soltanto quest'ultimo poteva

essere considerato identico al "suo" Moscato giallo.

Precedentemente il Molon nella sua "Ampelografia" del 1906 riferiva con dovizia di particolari di un Moscato Fior d'Arancio, ma questo risultava di poca vigoria, delicato e con scarsa attitudine alla vinificazione; per molte analogie vegetative e morfologiche citava per questo molti sinonimi, riferiti però alla varietà Chasselas, come il tipo C. musqué fleur d'oranger, C. musqué di Nantes e addirittura, Tokaj musqué des jardins. Quindi si può fondamentalmente affermare che questo Moscato Fior d'Arancio non ha niente a che fare con il vitigno descritto dal Marzotto.

Sui Colli Euganei il Moscato, chiamato localmente Fior d'Arancio, è coltivato da moltissimo tempo, è da assimilare al Moscato giallo, così come lo descrive il Marzotto, ossia un vitigno ad uva con evidente sapore di fior d'arancio, molto simile a quello che si alleva in Trentino, ed altrettanto strettamente imparentato con quello dell'Alto Adige (Goldenmuskateller). Così è proprio da questo vitigno, da chiamare Moscato giallo, che nasce il vino denominato Fior d'Arancio doc Colli Euganei.

I caratteri morfologici e colturali del Moscato Giallo sono descritti da Cosmo e

Calò (1964), e da Calò, Scienza e Costacurta (2001).

## Caratteristiche del vitigno

Questo vitigno nei Colli Euganei risulta di media vigoria a portamento eretto, presenta tralci di colore nocciola abbastanza carico, un apice mediamente espanso, vellutato, verde-biancastro, con margine di leggero color rame; la foglia è di grandezza media, rotondeggiante, trilobata e talvolta intera, di colore verde-opaco sopra e verde-chiaro sotto. Il grappolo medio, o piuttosto grande (20-25 cm), allungato, piramidale, con una o due ali, spargolo, porta acini di medie dimensioni (diametro: 17 mm), sferoidali con buccia pruinosa e spessa, consistente, di colore giallo piuttosto carico, con ombelico persistente; la polpa risulta un po' carnosa e succosa, dal sapore decisamente moscato. Nel territorio dei Colli, il Moscato giallo, che ha una produttività buona e costante, viene vendemmiato verso la fine di Settembre e quindi risulta di III epoca.

Il Moscato giallo è coltivato nel territorio euganeo in vigneti piuttosto vecchi non essendo al momento interessato al grande rinnovamento in atto, che coinvolge altri vitigni ritenuti più importanti. I vigneti sono quindi ancora allevati a Sylvos con densità di piantagione piuttosto modesta. Questo vitigno, soprattutto quando coltivato su terreni calcarei e ricchi di scheletro è in grado di esprimere in questo territorio un'elevata qualità, conferendo al vino particolari caratteri aromatici.

Fin dal 1985 è iniziato un programma di selezione clonale nell'ambito della popolazione del moscato dei Colli Euganei, svolto dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano che si è concluso con l'approvazione e la diffusione di due cloni: Moscato giallo ISV-V-5, Moscato giallo ISV-V-13, originari dalla zona di Zovon





**Tab. 1 - Tipologie di produzione del vino Fior d'Arancio nel periodo 1998-2002 (in %)**

Versioni	1998	1999	Annate 2000	2001	2002
tranquillo + spumante	98	96	98	97	**
tranquillo	**	**	**	**	78
spumante	**	**	**	**	18
passito	2	4	2	3	4

(Fonte: C.C.I.A.A. di Padova)

di Vò. Esistono altri cloni distribuiti dai Vivai di Rauscedo (VCR 1, 100, 102, ma in particolare il VCR 5), che però sembrano avere uve con caratteristiche abbastanza diverse da quelle dei biotipi presenti tradizionalmente sui Colli Euganei; ad esempio manifestano un grappolo molto più compatto e gli acini decisamente più grossi e pesanti, di colore giallo verdognolo e foglie marcata-mente più verdi.

Malgrado la disponibilità di cloni interessanti, per i limitatissimi impianti effettuati recentemente è stato utilizzato del materiale standard moltiplicato dai vivaisti della zona.

Secondo le informazioni fornite da questi e da alcuni rivenditori il materiale commercializzato è passato da poco più di un migliaio di pezzi del 1995 a circa 10.000 nel 2002.

## Caratterizzazione aromatica

Le caratteristiche organolettiche dell'uva Moscato giallo, e del vino Fior d'arancio che ne deriva, sono prevalentemente dovute ad una serie di sostanze originarie del frutto stesso di natura terpenica (idrocarburi, ossidi, alcoli, dioli, trioli e glucosidi), responsabili di quelle particolari sensazioni gusto-olfattive definite come "aroma primario".

E' generalmente accettato che in tutte le uve classificate aromatiche esistono più o meno gli stessi composti terpenici; è solo al variare dei rapporti quantitativi tra i vari composti che si creano le di-

versità sensoriali che caratterizzano le singole varietà (Ummarino et al., 1999).

Tra gli alcoli terpenici che più hanno una influenza diretta nella definizione del quadro aromatico del mosto di Fior d'Arancio si possono ricordare linalolo, geraniolo, a-terpineolo, nerolo, ho-trienolo ed ossidi furanici e piranici di linalolo (Borin, 1986). Il loro significato organolettico è tuttavia molto diverso, in funzione della variabilissima soglia olfattiva presentata da ciascuno di essi. Il linalolo ad esempio oltre ad essere l'alcool terpenico più abbondante in quest'uva moscato, ha una soglia di sensibilità valutabile intorno a 50-70 µg/l; tenuto conto che i tenori riscontrati risultano molto elevati, fino a massimi di 1 e perfino 2 mg/l, esso manifesta una decisa influenza sulle sensazioni tipiche avvertibili. Nella scala delle percezioni sensoriali è affiancato dal geraniolo, che ha una soglia molto simile al linalolo, ma con una nota distintiva di rosa, mentre tutti gli altri composti terpenici presentano soglie di gran lunga superiori.

Le componenti aromatiche sono diversamente localizzate nell'acino d'uva del Moscato giallo; il linalolo si ritrova prevalentemente nel succo mentre il geraniolo e il nerolo sono presenti nelle bucce per oltre il 90%.

Queste situazioni indicherebbero nella macerazione a freddo, od in quella pellicolare, le tecniche di vinificazione più opportune per aumentare considerevolmente il bagaglio aromatico di un mosto, ma bisogna tenere conto che le bucce risultano percentualmente limitate ri-

spetto alla frazione mosto-polpa, non superando il 16-18 % del totale.

Il Fior d'Arancio manifesta tuttavia tenori in composti terpenici così elevati nell'ambiente euganeo che non si pone il problema del livello aromatico, nemmeno quando la buccia viene eliminata presto dalla frazione del mosto con la pressatura pneumatica, come accade di norma in un diagramma di lavorazione "in bianco".

Nelle uve di Moscato giallo si ritrovano tenori in composti terpenici totali compresi tra 1500 e 3550 mg/l, vale a dire mediamente 3,5 volte superiori rispetto ad un'altra uva già molto aromatica com'è il Moscato bianco (Figg. 2, 3).

Questa situazione è stata verificata anche in altri ambienti viticoli come il Piemonte e la Valle d'Aosta, da altri Autori (Di Stefano, Corino, 1984) con valori altrettanto rilevanti, che per il linalolo libero sono compresi tra 4 e 8 volte maggiori; anche tutti i glucosidi ed i precursori terpenici sono sempre più rappresentati nel Moscato giallo.

I terpeni presentano diverse evoluzioni nell'uva seguendo una curva di variazione caratteristica che nel complesso risulta essere paragonabile alla curva di maturazione; il massimo aromatico però ben difficilmente si raggiunge in corrispondenza del massimo accumulo di zuccheri; tuttavia vi sono circa 8 giorni nei quali le sostanze terpeniche mantengono un "plateau" quantitativo molto vantaggioso; un'epoca giusta per poter procedere alla loro vinificazione, per poi decrescere in maniera cospicua (Boidron, Levéque, Bertrand, 1989). Nel corso del tempo la stabilità molecolare dei terpeni ha una notevole variabilità; il linalolo, il geraniolo ed il nerolo diminuiscono con l'invecchiamento dei moscati, mentre l'a-terpineolo e gli ossidi del linalolo aumentano considerevolmente, conferendo ai vini la tipica nota resinosa.



Per giustificare la diminuzione dell'aroma dei vini più vecchi si deve considerare l'a-terpineolo un prodotto di trasformazione di altri terpeni, avente una soglia olfattiva molto alta; infatti 1 mg di quest'ultimo nel vino rappresenta circa 0,2 volte la sua soglia, quindi non risulta percepibile a dosaggi normali; di converso 1 mg di linalolo rappresenta 10,5 volte la sua soglia e sviluppa un aroma molto intenso. Pertanto la trasformazione del linalolo in a-terpineolo può essere già sufficiente per trasformare un vino molto aromatico in un vino senza odore terpenico.

## Disciplinare e tipologie

**Il disciplinare di produzione e le diverse tipologie di Fior d'Arancio.** Come già accennato, con Decreto Ministeriale del 10/10/1994, pubblicato sulla G.U. n° 253 del 28/10/1994, è iniziata la tutela e la regolamentazione come vino a origine controllata del Fior d'arancio. Probabilmente senza la legge 164/92 si sarebbero venute a creare in zona situazioni poco chiare di marchi commerciali o di pseudo-appellazioni, che avrebbero sottratto ai viticoltori la possibilità di utilizzare questa pregiata denominazione che è, e lo sarà sicuramente anche in futuro, un patrimonio di tutta la comunità vitivinicola euganea.

La coltivazione dei vigneti di Moscato giallo è ammessa in 17 comuni della provincia di Padova, mentre le operazioni di vinificazione, la conservazione per l'appassimento, l'affinamento e l'elaborazione a spumante, sono possibili anche all'interno dei comuni confinanti con la zona di produzione.

La produzione massima di uva consentita è pari a 9 t/ha, dovendo assicurare un titolo alcolometrico minimo naturale di 10 % vol.

Il disciplinare di produzione prevede tre diverse versioni del vino Fior d'Arancio: base (naturale), dal sa-

pore amabile o dolce; spumante, con un contenuto minimo di alcol di 5,5 g/l ed un minimo di 50 g/l di zuccheri residui; passito, la cui resa in vino non potrà essere superiore al 50 %, il titolo alcolometrico naturale non inferiore a 12 % vol e che sarà immesso al consumo non prima di un anno di affinamento, a decorrere dal 1 Novembre dell'anno di produzione.

## Tecnologie di produzione

Le tecniche di produzione di un mosto e di un vino aromatico sono essenzialmente riconducibili alla vinificazione in bianco, sia per la produzione di vini fermi e sia per la elaborazione a vini spumanti, con il metodo dell'autoclave (Martinotti).

Il Fior d'Arancio, così come in genere tutti i vini Moscato, è frutto dell'applicazione di una moderna tecnologia di cantina; la qualità dei prodotti finali dipende da scelte molto oculate a livello di fase di produzione e relative alle attrezzature più idonee, ai diagrammi di intervento e alle strategie dell'enologo, che devono essere volte a trasformare l'uva nel più delicato dei modi possibili.

I protocolli di lavorazione prevedono innanzitutto lavorazioni di diraspatura e pigiatura soffici e capaci di evitare il contatto con l'ossigeno atmosferico. Determinante è, inoltre, la possibilità di condizionare termicamente il mosto d'uva al fine di rallentare tutti i processi di dissoluzione delle sostanze polifenoliche ed impedirne una rapida ossidazione; si deve contrastare decisamente la pericolosa modificazione delle sostanze aromatiche che si verifica a temperature elevate.

Tenuto conto delle particolari caratteristiche fisiche del grappolo di Moscato giallo ed in particolare dell'epidermide degli acini, appare di particolare importanza dedicare anche ai diagrammi di pressatura la mas-

sima attenzione, al fine di non lacerare le strutture di contenimento della polpa e di rispettare le capsule gelatinose dei vinaccioli; in tal modo alcuni gruppi di composti avranno modesti incrementi, salvaguardando le sensazioni odorose fini ed aromatiche e impedendo nello stesso tempo l'accumulo di aldeidi e chetoni, dai quali possono derivare spiacevoli sensazioni erbacee e ossidative.

I mosti ottenuti con queste procedure devono essere rapidamente raffreddati, chiarificati e centrifugati, per poi essere illimpiditi con la filtrazione ed ancora portati ad una temperatura intorno a 0 °C allo scopo di mantenere alti il valore degli zuccheri residui e quello intrinseco del moscato. Nel corso della conservazione si verificano riprese fermentative spontanee che devono essere bloccate con ulteriori filtrazioni.

Usseglio Tomasset (1987) aveva proposto, sul finire degli anni 80, di abbandonare la pericolosa abitudine di tenere il mosto a tenori alcolici ridottissimi; in quelle situazioni si verifica, infatti, una moltiplicazione di *Saccharomyces uvarum*, lievito criofilo, ed una inaspettata produzione di aldeidi acetici, che si protrae fino all'imbottigliamento, richiedendo aggiunte rilevanti di anidride solforosa.

Aumentando di qualche grado alcolico la base spumante ed abbassando la temperatura nelle vasche refrigerate a -2.5 o -3 °C, si evita il pericolo del congelamento del mosto-vino, e nel contempo si può controllare più agevolmente lo sviluppo delle cellule di *S. uvarum*, con un innegabile vantaggio per la qualità dello spumante aromatico.

Il vino passito di Fior d'Arancio viene prodotto in quantità molto limitate. Qualche decina di ettolitri per azienda rappresentano la media annuale raggiungibile e pertanto vengono messe in commercio soltanto alcune migliaia di bottiglie. La tecnologia di produzione più

diffusa è rappresentata da una forma di appassimento in fruttaio, su uve raccolte ad un buon grado di maturazione e disposte in cassette monostrato di legno o di materiale plastico. Il fruttaio in genere dispone di un controllo della umidità relativa e della ventilazione allo scopo di contenere lo sviluppo di muffe.

## La versione "passito"

A differenza di molte altre produzioni nazionali e straniere in questa tipologia di vino euganeo non si ricerca in modo particolare lo sviluppo di muffe "nobili", ma si tende a sfruttare soprattutto i processi di concentrazione sia delle componenti zuccherine sia, presumibilmente, di quelle aromatiche, con un forte interesse ad aumentare il volume e la complessità delle sensazioni gustololfattive.

Sono infatti molto temute dai viticoltori Euganei le forti aggressioni della muffa nella convinzione che si vengano ad originare delle componenti di terpeni evoluti, in grado poi con la maturazione del vino di conferire odori e sapori tra il balsamico ed il canforato.

Purtroppo le informazioni sull'evoluzione dei terpeni durante il processo di appassimento sono ancora carenti. Di Stefano e Maggiorotto (1994) hanno osservato in Moscato bianco, un aumento delle forme glicosilate (ad es: linalolo, nerolo, geraniolo, 8-Ho-linalolo) nelle prime fasi del processo, e una sensibile diminuzione nelle fasi finali. Il linalolo libero si è dimostrato l'alcool terpenico che risulta subire perdite notevoli fin dall'inizio dell'appassimento.

I vini che derivano da uve appassite hanno indubbiamente caratteristiche sensoriali apprezzate che fondano la loro peculiarità su sensazioni odorose molto complesse ove i composti terpenici hanno un ruolo determinante, ma non esclusivo.



## La politica consortile

**La politica consortile e l'immagine del Fior d'Arancio.** La garanzia, la vigilanza e la promozione del vino Fior d'Arancio sono demandate al Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Euganei, istituzione volontaria tra soci che fin dal 1972 svolge una intensa opera di salvaguardia della produzione enologica euganea e che nel Fior d'Arancio ha individuato un prodotto molto rappresentativo del proprio "terroir" da propagandare ben oltre i confini regionali.

Con l'incentivo di un finanziamento dell'Unione Europea si è provveduto recentemente a progettare e realizzare una bottiglia assolutamente originale, tutta dedicata al Fior d'Arancio spumante, e data in uso ai soci del Consorzio.

Nella parte mediana della bottiglia è impresso a fuoco il nome del vino mentre l'etichetta riporta un nuovo logo realizzato con caratteri proposti da un affermato designer.

Tutto questo conferisce un tocco di maggior eleganza e prestigio, collegato a un preciso ed inequivocabile messaggio, ed a un più immediato riconoscimento del prodotto da parte del consumatore.

Attualmente (i dati sono relativi 2002) sono 94 le aziende agricole che rivendicano presso la C.C.I.A.A. di Padova la produzione di 292,4 t di uva per la produzione di Fior d'Arancio, corrispondenti a 1877 hl, su un potenziale di 463 t di uva e circa 3.000 hl di vino (Fig. 6); la gran parte della produzione riguarda le tipologie "vino base" e "spumante" e solo 77 hl riguardano la tipologia "passito".

La tendenza nelle rivendicazioni è sicuramente positiva, tenuto conto che nel 1995 erano 65 le aziende che intendevano utilizzare la doc, mentre nel 2002 erano salite a 146; nell'ultimo decennio la superficie vitata con Moscato giallo è rimasta praticamente stabile (circa 50 ha), questo indica un semplice e modera-

to rinnovo annuo, stimabile intorno al 12-15 % della superficie complessiva. La maggiore superficie a Moscato giallo si trova nei comuni di Vò (26 %), Cinto Euganeo (18 %), Galzignano (15 %).

## Impiego enogastronomico

Il Fior d'Arancio, come molti vini ottenuti dalla lavorazione delle uve moscato, viene considerato dai sommeliers e dai consumatori un vino da dessert.

Questa classificazione può essere intesa in senso limitativo, e quindi il suo consumo destinato all'impiego esclusivo con i dolci; ma in questi ultimi tempi si stanno delineando nuove frontiere del gusto, con vere e proprie sorprese legate all'abbinamento dei gusti dolce e salato.

Al riguardo si possono citare le opportunità di stile nord-europeo, di consumare ad esempio i vini dolci come aperitivi, proponendoli con svariati bocconcini salati preparati per organizzare incontri e ricevimenti.

E' da considerare che, etimologicamente, "dessert" non significa solo dolce, ma quanto va proposto al commensale al termine delle portate più impegnative del pasto, e pertanto vengono raggruppate in esso un'ampia serie di preparazioni a base di frutta, ed anche una vasta gamma di formaggi, di cui l'Italia gastronomica è ampiamente dotata e le cui varianti rendono quanto mai prezioso il contributo alla ricerca della bontà a tavola.

Ricercando tra i formaggi erborinati, o comunque tra quelli a pasta dura, beninteso ad un buon grado di stagionatura e con gusto piccante, aggiungendovi la complicità di una cucchiata di miele, frutto di svariate essenze floreali, si va in decisa controtendenza rispetto al passato, e si delineano delle interessanti possibilità di impiego del Passito di Fior d'Arancio, com'è avvenuto per i più conosciuti vini di Sauternes.

La versione "Passito" ha, inoltre, specifiche potenzialità

nell'accompagnare tramezzini e canapè ove l'ingrediente caratterizzante diventa il "patè de foies"; le sfumature aromatiche e complesse del vino si sposano perfettamente con le creazioni dello chef, assicurando una piacevolezza inconsueta, ma densa di emozioni.

Se poi si passa a considerare la biscotteria, la piccola pasticceria ed i dolci in genere, da quelli morbidi al cucchiaio, alle paste frolle ed al prodotto da forno, allora non si può fare a meno di chiamare in campo la versione spumante, briosa e fragrante, ricca di elementi aromatici freschi e continui, in un perfetto equilibrio acido-zuccheri; lo spumante Fior d'Arancio diventa al quel punto del pasto l'elemento vitalizzante e socializzante, suscitando la gioia del brindare insieme.

## Considerazioni conclusive

Il Fior d'Arancio, ottenuto con uve di Moscato giallo, è un elemento della vitivinicoltura euganea che deve essere decisamente valorizzato non solo per la sua tipicità ed unicità, ma anche per le sue particolari caratteristiche aromatiche e gustative variamente espresse nelle sue diverse tipologie, che lo rendono un prodotto versatile e adatto alle tendenze che si stanno sviluppando nella gastronomia italiana. ■

*Si ringrazia il Rag. D. Boaretto della Camera di Commercio di Padova - Ufficio Agricoltura*

## Bibliografia

AAVV, Catalogo dei Cloni del Nucleo di premoltiplicazione delle Venezie, 2000.

Boidron J., Levéque F., Bertrand A., I derivati terpenici e l'aroma delle uve e dei vini. Vini d'Italia, 1: 37-43, 1989.

Borin G., Indagini sul profilo aromatico di uve a sapore moscato, Provincia di Padova, 1986.

Calò A., Scienza A., Costa-

curta A., Vitigni d'Italia, Edagricole, 2001.

Cosmo I., Calò A., Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1963.

Di Stefano R., Corino L., Valutazioni comparative tra Moscato bianco e Moscato giallo con particolare riferimento alla componente terpenica, Riv. Vitic.Enol., 12: 657-670, 1984.

Di Stefano R., Maggiorotto G., Evoluzione dei composti terpenici durante il processo di appassimento dell'uva Moscato bianco, Riv. Vitic. Enol., 2: 25-38, 1994.

ESAV, I suoli dell'area a Doc dei Colli Euganei, 1996.

Maggioni A., Varanini Z., Pinton R., Giulivo C., Olivieri A.M., Stato nutrizionale dei vigneti a Doc dei Colli Euganei, Provincia di Padova, 1985.

Mainardi G., La grande storia dei Moscati italiani, 100 Moscato d'Italia, Go Wine, 11-31, 2002.

Marès H., Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France, Ed. Masson, 1889-1891.

Marzotto N., Uve da mensa, Ed. Arti Graf. Vicentine, 1912.

Mendola A., Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara, Parrino e Carini, 1868.

Molon G., Ampelografia, Ed. Hoepli, 1906.

Sella & Mosca, Viti Americane, Europee e per Collezioni, Tip. Amosso, 1905 (per gent. conc. di Mario Consorte).

Strucchi A., Zecchini M., Il Moscato di Canelli, Riedizione, Fondazione Giovanni Dalmasso, 1895.

Ummarino I., Guidoni S., Di Stefano R., Profilo terpenico di vitigni aromatici, Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 83-100, 1999.

Usseglio-Tomasset L., Di Stefano R., Osservazioni sui costituenti terpenici delle uve e dei vini aromatici, Vignevini, 6: 33-38, 1979.

Usseglio-Tomasset L., Dal vino base allo spumante, Vini d'Italia, 4: 15-24, 1987.

Zamorani A., Borin G., Giulivo C., Maggioni A., Il Moscato dei Colli Euganei, Vignevini, 5: 29-33, 1987.

