



Abbazia di Praglia 28 Settembre 2013

ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO



## Il Fior d'Arancio dei Colli Euganei d.o.c.g.

*Accademici dott. Gianni Borin, Prof. Arturo Zamorani, Prof. Claudio Giulivo*



# INTRODUZIONE

- Il **Fior d'Arancio (dei) Colli Euganei**, rappresenta nelle sue tre versioni – **secco, spumante, passito** – il fenomeno enologico più attuale nel panorama vitivinicolo del Veneto centrale.
- Un insieme di vini di pregio che derivano il proprio stile da una lontana tradizione vitivinicola euganea e che soltanto in tempi più recenti sono balzati all'attenzione del grande pubblico e degli opinion-leader.
- Sono state superate brillantemente tutte le tappe burocratiche per ottenere, a pieno merito, prima la **D.O.C.** nel **1994** e poi, più recentemente nel **2010**, la prestigiosa **D.O.C.G.**

Il processo di riconoscimento è stato relativamente lungo, ma se oggi alla base del successo ci sono degli ottimi vini aromatici che si ottengono in purezza dalla vinificazione del Moscato giallo, il merito va ascritto ai **produttori euganei** che con lungimiranza e caparbità si sono rivolti fiduciosi verso i diversi mercati, proponendo un **rapporto qualità/prezzo** molto centrato.

- Il nome Fior d'Arancio è stato, ed è allo stato attuale, molto apprezzato perfino dal mondo della produzione, poichè con una velata invidia, è ricorrente l'espressione: "ah, se lo avessimo avuto noi **un nome così attraente...!!**".

- E' vero, avere la fortuna di disporre in zona di un nome accattivante a carico di un vino già di per sé aromatico, e per giunta prodotto in un ambiente, quello del **Parco Regionale dei Colli Euganei**, tra i più suggestivi d'Italia, la si può ben considerare una congiunzione molto favorevole.
- Accanto al vitigno di comprovate prestazioni, si sfruttano le **caratteristiche pedologiche e climatiche** della zona euganea, fattori quest'ultimi che rappresentano i pilastri della qualità, determinando nei mosti prima e nei vini successivamente, una composizione equilibrata di **sostanze estrattive ed aromatiche**.

# STORIA

- Il Fior d'Arancio è il frutto della vinificazione delle uve del Moscato giallo, vitigno coltivato nei Colli Euganei sotto nomi e sinonimi diversi (Moscato di Arquà, Moscato Sirio, Moscato Fior d'Arancio).
- Il nome “**giallo**” venne attribuito a tale varietà intorno al 1910 dal **conte Marzotto**, in quanto le uve mantengono il tipico colore giallo anche a maturazione molto avanzata.
- La terra di origine di questo vitigno presumibilmente è situata nelle cosiddette Russie meridionali, in territori come la Georgia o l'Azerbaijan, o forse in altri paesi dell'Asia Minore come la Siria o l'Anatolia. Si ritiene sia stato importato e diffuso in Italia dai mercanti veneziani nel XIII° sec.

- Veniva coltivato in piccoli appezzamenti, all'interno delle mura delle abbazie benedettine o nei cosiddetti “**broli**” delle ville veneziane. Le nobildonne, in particolare, pretendevano questo tipo di coltivazione perché le uve moscate potevano essere consumate sia come frutto fresco sia come succedaneo delle spezie. Naturalmente se appassite potevano dare dei **vini dolci** che all'epoca erano molto apprezzati e segno di agiatezza sociale.
- A quei tempi, in alternativa alle spezie, in cucina venivano utilizzati come ingredienti svariati tipi di frutta, e tra questi le uve molto profumate come quelle moscate, che grazie alla loro elevata aromaticità potevano svolgere una funzione veramente **profumante sui cibi**.

# ORIGINE DEL NOME “FIOR D’ARANCIO”

- Il conte Pizzoni Ardemani (proprietario della Villa Barbarigo e del famoso giardino all’italiana di Valsanzibio fin dal 1929) commissionò ad Agostino Martin, vivaista intelligente, a cavallo fra le due guerre, la ricerca delle varietà più particolari di vite conosciute all’epoca, per impiantare i propri vigneti.
- Gli venne proposto un vitigno (era il Moscato giallo), sostenendo che il profumo di quelle uve fosse simile a quello esalato dai fiori del suo **agrumeto (cedraia)**. Fu da quel momento che iniziò ad essere chiamato “**Fior d’Arancio**” in tutto il circondario dei Colli Euganei.
- Il biotipo originale è stato tramandato di generazione in generazione ed è ancor oggi coltivato presso alcune aziende.
- Il profumo di questo vino ricorda quello degli agrumi e del loro fiore, la “*zagara*”. Le molecole responsabili si ritrovano sia negli **oli essenziali degli agrumi**, sia nella buccia e nel succo delle uve moscate.

- In etichetta viene a mancare il sostantivo **Moscato**. Non va dimenticato quanto il prof. Calò ebbe a precisare in sede di pubblica audizione: - esisteva od esiste, ma non è oggi coltivato, un vitigno definito Moscato Fior d'Arancio (Molon, 1906), per nulla interessante all'enologia moderna -.
- Nella D.O.C. prima e, successivamente poi, nella D.O.C.G. è stato ragionevolmente **omesso** il termine Moscato. Questo ha di fatto legittimato soprattutto la produzione della **versione secco**, in quanto risulterebbe molto problematico fare una campagna di persuasione al consumo di un vino moscato non dolce.
- All'indomani dell'approvazione della D.O.C.G. vi è stata una impennata nella produzione del vino secco, giustificando così un recente articolo di Bruno Donati apparso sul Corriere Vinicolo nel Maggio 2013 che sottolinea il successo del Fior d'Arancio e motivandolo con “**..il vino che non c'era, ora traina gli altri**”.



## LE TRE TIPOLOGIE ENOLOGICHE DEL FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI



# TIPOLOGIE ENOLOGICHE DEL FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

- Il **Fior d'Arancio Colli Euganei secco** è un vino aromatico tranquillo; si presenta al naso ampio di profumi, con una impronta di tipo floreale-moscato, in cui si sommano ad una discreta quantità di molecole terpeniche, delle nette sensazioni derivanti da composti solforati varietali (mercaptani varietali) che ricordano anch'essi taluni agrumi (**pompelmo** bianco e rosa) e la **frutta tropicale** (passiflora o maracuja, ananas, litchi, ecc.).
- Sono per l'appunto delle particolari condizioni fermentative, frutto delle tecnologie moderne, quelle che conducono alla liberazione di componenti odorosi a partire da taluni composti che esistono nel mosto come precursori (tioeteri della cisteina).
- Si manifestano così alcuni caratteri aromatici che richiamano quelli del Sauvignon blanc, ma che, invece, sono sicuramente garantiti all'origine da una inappuntabile **purezza varietale** di Moscato giallo.

- All'assaggio gustativo non si percepisce il dolce, infatti, gli zuccheri residui in genere rimangono al di sotto di 6/7 g/l, ma il sapore è pervaso da una nota aromatica che si prolunga in forma armoniosa e tale da riportare vivo il ricordo dell'uva.
- La produzione del secco non è nata dal nulla, specialmente nel comune di **Arquà Petrarca** era storicamente invalso l'uso di far fermentare quasi completamente le partite di vino ottenuto sia dal moscato bianco che giallo.
- - Titolo alcolometrico minimo: 11,50% vol  
(di solito le produzioni più affermate salgono a 13, ed anche a 14% vol)
- - Acidità totale minima: 4,50 g/l
- - Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l (mediamente 18-19)

- Il **Fior d'Arancio Colli Euganei spumante**, ricco di gas carbonico, è invece dolce ed intensamente aromatico.
- - Titolo alcolometrico minimo: 6,00% vol
- - Residuo zuccherino minimo: 50 g/l (solitamente tale valore oscilla tra 100 e 120 g/l)
- - Acidità totale minima: 5,0 g/l
- - Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l
- Viene elaborato con il **metodo Martinotti-Charmat**, accomunando così la sua tecnica produttiva a quella del più diffuso Asti spumante.

- Il **Fior d'Arancio Colli Euganei passito** rientra nella categoria “vini da dessert o da meditazione”; è un vino complesso, dal colore giallo dorato brillante che arriva, con il passare del tempo, fino all'ambrato.
- Al confronto con molte altre produzioni nazionali di tipo passito, manifesta sempre un vivo **ricordo dell'uva** di partenza ed in questo si avvantaggia di una tecnica di appassimento che non porta verso un arricchimento di componenti derivanti dall'attività della muffa nobile, ma che fonda la propria originalità piuttosto su una evoluzione controllata degli **alcooli terpenici**.
  - - Titolo alcolometrico minimo: 11,0% (mediamente tra 12,00 e 13,50 %vol)
  - - Residuo zuccherino minimo: 50 g/l (nella quasi totalità dei campioni invece si ritrovano almeno 120 - 130 g/l)
  - - Acidità totale minima: 4,50 g/l
  - - Estratto non riduttore minimo: 25 g/l (mediamente tra 35 45- g/l)

# LA PRODUZIONE DELLE VERSIONI SECCO E SPUMANTE

## 1- Vendemmia

- costruzione delle **curve di maturazione**. Attività svolta dai tecnici del Consorzio Vini DOC Colli Euganei con monitoraggio di vigneti di alta e media collina, e della zona pedecollinare.
- L'epoca di maturazione del Moscato giallo sui Colli Euganei va **dall'ultima decade di settembre alla prima di ottobre** (uva di terza epoca).
- Ruolo determinante spetta al livello acidico: il malico nel caso specifico delle uve moscate, influenza molto i caratteri di vivacità e sapidità gustativa, oltre a garantire ai futuri profumi del vino una prolungata persistenza.
- Le uve (soprattutto per lo **spumante**) vengono raccolte con un leggero anticipo, comunque ad un livello di acidità titolabile non inferiore a 6,30 -6,50 g/L, con almeno 1,5 –2 g/L di ac. malico.

- Il Disciplinare di produzione non vieta la raccolta meccanica; la raccolta manuale consente però la **selezione dei grappoli** (assenza di danni da crittogame, di grappoli rinsecchiti, ecc.) predisponendo ad una migliore qualità finale del vino.
- Maturazione più spinta, invece, per la produzione del vino **secco**. Alla stregua di altri vini bianchi superiori, si mira ad una **elevata concentrazione** delle componenti estrattive, che, come è noto, non possono che andar di pari passo alla concentrazione zuccherina.
- Esposizioni più vocate, calcoli più precisi della carica di gemme, gestione della chioma più oculata, abbassamento della resa per ceppo a valori più contenuti. Si ricercano le migliori condizioni vegeto-produttive per fare un vino con caratteristiche sensoriali di **elevata qualità**.





Un approccio tecnologico sbagliato verso il grappolo di Moscato giallo può portare ad un arricchimento di componenti vegetali che fuoriescono per:

- **rottura del rachide,**
  - **lacerazione della buccia,**
  - **lesione della capsula gelatinosa dei vinaccioli.**
- L'uva risulta molto sensibile in quanto provvista di un
    - **rachide molto voluminoso ma fragile,**
    - **buccia spessa e consistente, composta da svariati livelli di cellule epidermiche, con un forte sapore vegetale,**
    - **grossi vinaccioli fortunatamente ricoperti da una capsula gelatinosa.**

Senza tener conto di questo vi sarebbe un negativo passaggio di sostanze indesiderate (i famigerati composti in C5 e C6) ed anche un considerevole aumento della quantità di fenoli catechinici, in aggiunta a sensazioni di astringenza e di amaro, difficilmente modificabili nel corso del tempo.

## 2- DIRASPAPIGIATURA-PRESSATURA

- “**Lavorazione soffice**”, in particolare per quanto attiene alla delicata fase della pressatura delle uve, anche se molto spesso le cause di modificazione dell’assetto organolettico sono da ricercare ancor più a monte.
- Ottimale la **sgranatura degli acini**, la pigiatura a rulli gommati, ad una sufficiente distanza che non provochi lesioni alla capsula gelatinosa dei vinaccioli. Il pigiato entrerà nell’impianto di raffreddamento, spinto da una pompa Monho o da una peristaltica, in modo da disporsi nella pressa orizzontale ad una temperatura relativamente bassa, limitando l’attività enzimatica spontanea;
- Controllo della **movimentazione rotatoria della pressa** orizzontale, per non eccedere nella quantità di sostanze che conferiscono i deprecati sapori erbacei.

- Alcuni produttori scelgono di immettere i **grappoli interi** nella pressa, diminuendo la resa oraria . La soluzione migliore sembra la sgranatura senza pigiatore e l'uso di presse pneumatiche a polmone d'aria con basse pressioni (mosto fiore).
- Le **vinacce** risultanti vengono subito allontanate in quanto la vinificazione è scrupolosamente “in bianco”, ma si utilizzano per la produzione di **Grappa di Fior d'Arancio**, un altro pregiato prodotto della vitivinicoltura euganea.
- Il mosto fiore solfitato viene addizionato di enzimi pectolitici; segue una chiarifica dinamica a mezzo della **flottazione**; il mosto ben illimpidito viene nuovamente raffreddato a +0,5 – +1 °C, costituendo la base-spumante.
- Se invece la destinazione finale è il prodotto secco aromatico, si procederà all'inoculo di ceppi selezionati di *Saccaromyces cerevisiae*, operando preliminarmente una buona moltiplicazione di cellule (*ped-de-cuve*).



# Differenti linee produttive:

## a) Versione secco

- Il protocollo prevede la conduzione della fermentazione a temperature comprese tra 16 e 18 °C; soltanto nelle fasi finali, per evitare un eventuale blocco fermentativo, viene tollerato un innalzamento verso a 19 – 20 °C. E' necessaria la verifica del bisogno in APA, e non di rado si aggiungono composti azotati in grado di aiutare le cellule nella propria moltiplicazione biologica e nella funzione biochimica tipica del ceppo di appartenenza.
- Raggiunto un residuo zuccherino molto basso, in media dopo circa 20 giorni, si porta la massa a 5 °C e dopo ancora qualche giorno di decantazione, si potrà centrifugare ed eventualmente anche filtrare.

## b) **Versione spumante**

- Il mosto viene trasferito nelle autoclavi per la rifermentazione del Fior d'Arancio che avrà la durata di **circa 1 mese**.
- La base-spumante, a non più di 1-2° gradi alcolici, viene inoculata con l'impiego di cellule di LSA tendenzialmente criofile.
- Raggiunte le **6 atm**, segue un drastico raffreddamento avente lo scopo di sciogliere il gas carbonico e cristallizzare il bitartrato di potassio.
- I 6 gradi alcolici svolti dello spumante provocano un arricchimento in alcoli, aldeidi, esteri acetici degli alcoli superiori, esteri etilici degli acidi grassi, tioalcoli e tante altre sostanze odorose, che sommate alle componenti tipiche dell'aroma primario, costituiscono la **nuova identità** dello spumante aromatico dolce Fior d'Arancio.



# LA PRODUZIONE DELLA VERSIONE PASSITO

- Anche per il **passito** si presta molta importanza all'epoca di **vendemmia**, evitando soprattutto di non raccogliere in sovraturazione (cosa fatta tradizionalmente in passato).
- Si bada piuttosto alla **conformazione del grappolo** per poter assicurare una migliore conservazione in fruttajo e, in qualche esperienza riferita da produttori, si è proceduto alla verifica dei livelli di aromaticità con la degustazione delle uve, quale metodica tecnico-pratica.
- I grappoli scelti saranno i migliori, spargoli e maturi, ma **non appassiti**, sempre totalmente esenti da danni da crittogame od da altre fisiopatie.
- Plateaux di plastica o legno a conformazione molto aerata.
- Nel **fruttajo** i plateaux vengono ordinatamente impilati; si usa un sistema di **arieggiamento a ricircolo a temperatura e umidità controllate** per un periodo di almeno 60 giorni, in qualche caso anche 80-90 giorni.
- Viene favorito un **lento metabolismo** dell'acino che trasforma l'uva di partenza in un prodotto differente, in grado di originare successivamente i caratteri tipici ed esclusivi dei vini passiti.

- La vinificazione è alquanto difficoltosa.
- La massa da lavorare presenta delle peculiarità e bisogna **evitare possibili difetti sensoriali al vino finito**. Durante la fase della diraspa-pigiatura deve essere impedito il passaggio di **materiale secco** (pezzi di rachide) verso la frazione liquida del mosto per evitare il sentore di legno secco, tenuto conto che la pressatura avrà tempi necessariamente più prolungati a causa della estrema concentrazione della polpa dell'uva.
- Attuata la **decantazione** che ha lo scopo di eliminare i torbidi più pesanti, viene avviata la **fermentazione** a temperatura controllata, con inoculo dei lieviti selezionati capaci di lavorare ad elevate concentrazioni zuccherine.

- La **fermentazione** sarà poco vivace e lenta, a causa dell'elevata pressione osmotica del mosto e della bassa temperatura ambientale. A fine primavera potrà essere raggiunta la gradazione alcolica desiderata, che verrà interrotta da una **filtrazione**. A questo punto il vino potrà essere posto ad **affinare** in piccole - medie botti di rovere oppure essere conservato in tank di acciaio inox.
- Il **disciplinare prevede** l'immissione al consumo a partire dal 1° novembre successivo alla produzione, ma generalmente le aziende fanno intercorrere almeno 18 mesi di elaborazione seguiti da non meno di 6 mesi di affinamento in bottiglia.

# CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

- Il Fior d'Arancio Colli Euganei d.o.c.g. nelle sue 3 versioni rappresenta al meglio le caratteristiche ambientali del territorio euganeo e si presta per essere considerato l'**alfiere** promozionale più efficace in tutti i mercati tradizionali ed anche in quelli di nuova frontiera;
- La critica enogastronomica ha finora espresso pareri molto lusinghieri sulla qualità dei vini Fior d'Arancio Colli Euganei;
- I produttori hanno riposto molta fiducia in questi vini e il trend dei nuovi impianti ad essi dedicati è in continua ascesa;
- Nel comparto si avverte la necessità di un più adeguato sostegno alle attività promozionali consortili e private, con investimenti più sostanziosi soprattutto in termini pubblicitari.

GRAZIE PER  
LA VOSTRA  
ATTENZIONE!

*figli  
Sarancio*  
DOCG

