

Il Fior d'Arancio dei Colli Euganei D.O.C.G.

Accademici Gianni Borin, Arturo Zamorani, Claudio Giulivo

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, che ha ricevuto la D.O.C.G. nel 2010. Avere la fortuna di disporre in questa zona di un nome accattivante per un vino già di per sé aromatico, e per giunta prodotto nel Territorio particolare e suggestivo del Parco Regionale dei Colli Euganei, si può considerare una congiunzione molto favorevole che dà alla produzione vitivinicola un singolare Tipicità.



Il Territorio dei Colli Euganei

Il Fior d'Arancio è frutto della vinificazione delle uve del Moscato giallo, vitigno coltivato da moltissimo tempo nei Colli Euganei sotto nomi e sinonimi diversi (Moscato di Arquà, Moscato Sirio, Moscato Fior d'Arancio), che si ritiene importato e diffuso in Italia dai mercanti veneziani nel XIII sec. Il conte Pizzoni Ardemani (proprietario della Villa Barbarigo e del famoso giardino all'italiana di Valsanzibio fin dal 1929) commissionò al vivaista Agostino Martin la ricerca delle varietà più particolari di vite conosciute all'epoca. Questi propose il vitigno Moscato giallo, sostenendo che il profumo di quelle uve fosse simile a quello esalato dai fiori delle piante contenute nell'agrumeto (cedraia) del signor conte. E così tale vitigno iniziò ad essere chiamato "Fior d'Arancio" in tutto il circondario dei Colli Euganei.

Il Fior d'Arancio Colli Euganei secco è un vino aromatico tranquillo; si presenta al naso ampio di profumi, con un'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, maracuja, ananas, litchi, ecc). All'assaggio gustativo non si percepisce il dolce, infatti, gli zuccheri residui in genere sfiorano i 4-6 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 madre.

Il Fior d'Arancio Colli Euganei spumante, ricco di gas carbonico, è invece dolce. Ha profumi aromatici intensi e caratteristici, dalle tipiche coloriture di zagara, fiori bianchi, muschio, salvia ed agrumi che si ritrovano poi al palato, dove è delicatamente dolce, fresco e ricco di aromi fruttati di albicocca, mandarino e pesca bianca.

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'amburato. All'analisi olfattiva svela profumi di frutta gialla in sciroppo, o di albicocca e pesca gialla in confettura, miele d'acacia o millefiori, e poi ancora vaniglia e glicine. Al gusto è di straordinaria eleganza e personalità, con un buon equilibrio tra freschezza, sapidità e dolcezza. 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 induce verso un arricchimento di componenti derivanti dall'attività della muffa nobile, ma che fonda la propria originalità piuttosto su un'evoluzione controllata degli alcoli terpenici.

Per quanto riguarda **la coltivazione** particolari attenzioni sono prestate alla carica di gemme e alla vendemmia; la maturazione è attentamente monitorata dai tecnici del Consorzio di Tutela in funzione della tipologia di Fior d'Arancio che si vuole produrre.

In **cantina** molta cura viene prestata a diraspatura, a pigiatura e a pressatura, in quanto un approccio sbagliato verso il grappolo può portare ad un arricchimento di componenti vegetali che fuoriescono per la rottura del rachide, per la lacerazione della buccia e per la lesione della capsula gelatinosa dei vinaccioli. L'uva Moscato giallo risulta molto sensibile in tutti questi passaggi tecnologici in quanto provvista di un rachide molto voluminoso, ma fragile, di una buccia spessa e consistente, composta da svariati livelli di cellule epidermiche con un forte sapore vegetale, e con grossi vinaccioli ricoperti da una capsula gelatinosa, assolutamente da non lesionare. In caso contrario vi sarebbe un negativo passaggio di sostanze indesiderate.

Per la **versione vino “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. In queste condizioni il lievito vinario deve essere costantemente seguito nel suo bisogno di APA e non di rado si aggiungono composti azotati in grado di aiutare la moltiplicazione delle cellule e la 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 può centrifugare ed eventualmente anche filtrare.

Per la versione vino “spumante” il mosto che è stato conservato in vasche frigorifere coibentate, viene trasferito nelle autoclavi, dopo averne verificata la stabilità proteica. Il protocollo tecnologico della seconda fermentazione del Fior d'Arancio inizia solamente sulla base di esigenze commerciali del mercato e non si scosta da quanto previsto da una razionale tecnica spumantistica dei vini dolci aromatici. Si applica il metodo Martinotti-Charmat che avrà la durata di circa 1 mese. A partire dalla cosiddetta base-spumante, con non più di 1-2°gradi alcoolici, sono applicati i principi della rifermentazione in tino chiuso a bassa temperatura, impiegando cellule di LSA tendenzialmente criofile.

Per la versione vino “passito” in vendemmia sono selezionati grappoli sani, spargoli, maturi, ma non appassiti, che sono deposti con cura su plateaux di plastica o di legno ben aerati; questi sono ordinatamente impilati in fruttai per l'*appassimento*, durante il quale un ruolo determinante spetta all'umidità relativa, alla temperatura e alla ventilazione dell'ambiente, in modo che per almeno 60 giorni venga favorito un lento metabolismo dell'acino per trasformare l'uva di partenza in un prodotto in grado di originare i caratteri tipici ed esclusivi dei vini passiti. 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. La *pressatura* che segue deve avvenire con tempi prolungati a causa della concentrazione della polpa dell'uva, quindi durante la sosta il mosto deve essere protetto da eccessivi arieggiamenti. Attuata la *decantazione*, per eliminare i torbidi più pesanti, è avviata la *fermentazione* a temperatura controllata, con inoculo dei lieviti selezionati capaci di lavorare alle elevate concentrazioni zuccherine. La fermentazione è 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 viene interrotta da una filtrazione sgrassante. A questo punto il vino può 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 almeno 6 mesi di conservazione in bottiglia.

In conclusione, seguendo queste accurate procedure nella coltivazione e nella vinificazione, sono adeguatamente espresse tutte le potenzialità qualitative dell'uva del Moscato giallo, ottenendo dei vini Fior d'Arancio di grande valore gustativo. Sul successo di questi vini i viticoltori puntano con convinzione per valorizzare il prezioso, ma poco noto, territorio dei Colli Euganei.