CONSORZIO
TUTELA VINI
COLLI EUGANEI

MOSCATO DEI COLLI EUGANEI: IL GIOIELLO AROMATICO DEL VENETO

I **Colli Euganei**, in provincia di Padova, sono una delle rare zone viticole italiane nelle quali si coltiva il **Moscato Giallo**, che su questo territorio dà vita a un raro vino chiamato **Fior d'Arancio**, riconosciuto come DOCG nel 2010 e prodotto, in piccola quantità, in tre versioni: secca, passita e spumante. Il vitigno si distingue dal più diffuso Moscato Bianco, pure coltivato sui Colli Euganei, ma all'interno della DOC locale, per la maturazione tardiva, il grappolo spargolo e la maggiore acidità.
I vigneti delle due varietà di Moscato contribuiscono alla biodiversità viticola dei Colli Euganei, riconosciuto da vent'anni come Parco Regionale e recentemente anche come **Riserva della Biosfera MAB UNESCO**, grazie a un patrimonio naturalistico unico, composto da numerose specie animali e vegetali, dove la viticoltura si inserisce in modo armonico. Qui, infatti, il vino è il risultato di una solida **cooperazione** tra la **natura** e il **lavoro** dell'uomo che, nel corso dei decenni, ha plasmato, divenendone custode. <<*I viticoltori contribuiscono alla protezione e alla conservazione del territorio. Con il proprio lavoro quotidiano, si impegnano nella gestione delle acque, dei boschi e del suolo, un ruolo fondamentale oggi alla luce dei cambiamenti climatici che, sempre più frequentemente, si manifestano in modo evidente*.>> afferma il **presidente del Consorzio di Tutela dei Colli Euganei, Gianluca Carraro**. La viticoltura ha lentamente trasformato il **paesaggio collinare**, occupando con le viti i declivi, modellati pazientemente con ciglioni, mantenendo però un perfetto equilibrio con i boschi e le molte altre forme di vita presenti nel Parco: una biodiversità che consente anche di praticare una viticoltura a basso impatto ambientale. **Attualmente**, la produzione complessiva di Moscato dei Colli Euganei, sommando sia la versione DOCG Fior d'Arancio, sia la versione DOC, è di circa **1 milione di bottiglie**, ma presenta un **consistente potenziale** di **sviluppo** per volumi, grazie ai 400 **ettari coltivati**.
In particolare, il Fior d'Arancio dei Colli Euganei vanta un'ampia quantità di precursori aromatici, frutto del clima temperato e delle escursioni termiche tipiche della zona di produzione. Il suo bouquet spazia dai sentori fioriti di tiglio, glicine, rosa, zagara, a quelli fruttati di agrumi, pesca, banana, ananas.
Perfetto, nelle sue diverse tipologie, sia per gli **amanti** dei vini **aromatici secchi**, sia per chi preferisce i vini **dolci**, può essere abbinato ad un'ampia varietà di preparazioni. In particolare, è capace di **esaltare** i piatti a base di **molluschi** e **crostacei**, ma risulta un abbinamento ideale anche la **carne bianca** e i **formaggi erborinati**, oltre che con i dolci.

IL TERRITORIO

I Colli Euganei si distinguono per la loro **forma conica** dovuta all'**origine vulcanica**, sebbene la zona del **Parco dei Colli Euganei** si estenda su un ampio territorio, che include anche aree pianeggianti e suoli di diversa origine. La viticoltura si colloca ad **altitudini** che variano **da 50 a 300 metri slm** arrivando a sfiorare i **400**, in alta **collina**. Il Moscato dei Colli Euganei, in particolare, viene prodotto unicamente da vigneti posti in zona collinare e pedecollinare, con esposizione idonea e in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, ad esclusione dei terreni umidi di piano. Dai vigneti che crescono sulle rocce sedimentarie, si ottengono produzioni dalle quantità medio-contenute, dalle elevate gradazioni zuccherine e con buoni equilibri acidi caratterizzati da profumi floreali e di frutta. Dalle zone alluvionali si ottengono invece quantità più elevate di uva, con minore gradazione zuccherina ed elevati tenori acidi, che possiedono un carattere fresco, apprezzato anche dai consumatori più giovani.

La storia della viticoltura nei Colli Euganei

Le **testimonianze antichissime** della coltura della vite sul territorio euganeo derivano dai ritrovamenti **archeologici** appartenenti alla civiltà atestina di epoca preromana (VII – VI secolo a.C.). Il decollo della viticoltura avvenne nel **Basso Medioevo**, quando la diffusione del cristianesimo impose che ogni insediamento religioso avesse la propria vigna. Nel 1184 il conte **Alberto da Baone** importò dalla Slavonia, regione storica della Croazia orientale, le **viti sclavas**. L'avvento della varietà Moscato Giallo sui Colli Euganei è strettamente legato alle **pratiche commerciali** di Venezia durante i periodi medievale e rinascimentale, quando la città era una tra le **realtà mercantili** più potenti al mondo e anche il vino ricopriva un ruolo essenziale nella sua economia. Probabilmente originario del **Mediterraneo orientale**, il Moscato Giallo veniva importato nel territorio euganeo in cui i nobili veneziani erigevano le proprie ville. Si dice addirittura che queste uve, aromatiche e dolci, fossero usate come profumazione naturale dalle nobildonne veneziane. Attestazioni scritte ufficiali riguardo alla varietà datano al **1879**. Nei decenni successivi, i produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che il **22 dicembre 2010** il Moscato dei Colli Euganei ha ottenuto la **DOCG**.

I Colli Euganei come riserva della biosfera MAB Unesco

Dal **5 luglio 2024**, i **Colli Euganei** sono stati **ufficialmente** proclamati **Riserva della Biosfera MAB Unesco**. La candidatura, coordinata dall'Ente Parco Colli Euganei, è stata accolta riconoscendo al territorio un **eccezionale valore naturale e culturale**, nonché l'impegno dimostrato nella promozione di pratiche di **sviluppo sostenibile** che rispettano e valorizzano le risorse ambientali locali. <<*L'inserimento dei Colli Euganei nella Lista delle Riserve Mondiali della Biodiversità Unesco è un'opportunità straordinaria per il nostro territorio e per il nostro vino*. – Afferma il presidente del Consorzio di Tutela Gianluca Carraro. - *Abbiamo sostenuto sin dall'inizio la candidatura, della quale ci sentiamo parte attiva. La nostra viticoltura è essa stessa espressione di biodiversità.*>> Un riconoscimento che conferma **l'equilibrio** tra **natura** e **uomo**, promuovendo l'agricoltura sostenibile e l'ecoturismo. I **Colli**, che su questo Parco si ergono, occupano un'area di un **centinaio di chilometri quadrati** sulla superficie totale del Parco di 18.684 ettari. Il **clima** dei Colli Euganei può essere definito come **temperato sub-mediterraneo**, caratterizzato da un'elevata escursione termica, con estati calde e inverni miti. Non a caso, sui Colli Euganei esiste, fin dall'epoca medievale, una buona produzione di olio extravergine di oliva. A troneggiare sulle più di ottanta colline che formano il complesso Euganeo è Il **Monte Venda**, con i suoi **601 metri** di altezza. Il Parco è un fulcro di beni culturali e naturalistici, costellato da castelli antichi e piccoli borghi in pietra, maestose ville venete attorniate da giardini, abbazie e monasteri, circondati da vigneti. Se l'opera dell'uomo ha consentito di creare piccoli gioielli come, ad esempio, **Arquà Petrarca** (PD), è la **natura** a essere protagonista assoluta. Le foreste si caratterizzano per la **pseudomacchia mediterranea**. Il Fico d'India Nano, originario del Centro America, si trova anche nelle zone più aride dei Colli insieme a molte altre specie di **sempreverdi** che creano **boschi** quasi impenetrabili. I Colli Euganei sono un **tesoro naturalistico** in cui convivono specie **termofile**, che si sviluppano nell'ambiente arido, i cosiddetti "**vegri**" ricoperti da cespugli e arbusti rustici ma anche da orchidee selvatiche, e specie **microterme**, che si sviluppano negli ambienti **submontani**. Il **sottobosco**, ad esempio, è ricco di **specie erbacee** a fioritura precoce e vanta anche la presenza di **fiori rari**, come i **gigli** martagone e di San Giovanni. In questa culla verde, anche il **castagno** è presente da lungo tempo, tanto da presentare alcuni esemplari secolari, fonte di cibo e di calore per le comunità locali del passato. Il giuggiolo caratterizza il panorama di Arquà. Per quanto riguarda l'**olivo,** le **cultivar locali** sono Rasara, Marzemina, Rondella e Matosso, ma si trovano anche Leccino e Frantoio.

IL TURISMO SUI COLLI EUGANEI

I Colli Euganei, una delle **mete turistiche** più frequentate del Veneto, offrono un'**ampia gamma di attrazioni**

paesaggistiche, naturali e storico-artistiche. Oltre ai siti archeologici, la zona vanta città murate, luoghi religiosi isolati come eremi e abbazie, e dimore signorili immerse nella natura, con giardini storici di rilevanza nazionale. L'offerta ricettiva è variegata, dai B&B agli agriturismi e hotel, con particolare menzione per gli oltre **130 stabilimenti termali** di **Abano e Montegrotto**. Questi, noti per le loro acque minerali dalle proprietà curative, costituiscono la più grande stazione termale d'Europa, attirando circa **2,9 milioni** di **visitatori** all'**anno**. Le acque termali provengono dalle precipitazioni sulle Piccole Dolomiti, che penetrano le rocce calcaree riscaldandosi e risalendo poi attraverso fratture nel terreno. Oltre al termalismo, i Colli Euganei offrono numerosi tesori storico-artistici. A Este (PD), il **Museo Nazionale Atestino** espone manufatti ceramici, armi e oggetti ornamentali che raccontano la storia del territorio. A **Teolo** (PD), l'**Abbazia di Praglia**, monastero benedettino dell'XI secolo, è la più numerosa d'Italia e conta circa 40 membri. Nel Medioevo, la posizione elevata dei Colli favorì la costruzione di castelli e fortificazioni, come il complesso Monumentale **Rocca di Monselice** e il celebre **Castello del Catajo**, considerato "la reggia" dei Colli Euganei. Di notevole rilevanza anche le ville, ricche residenze nobiliari del passato, quali Villa Beatrice d'Este a Baone (PD), Villa Selvatico Sartori a Battaglia Terme (PD) e Villa dei Vescovi a Torreglia (PD), la più importante dimora del Rinascimento prepalladiano. Un altro elemento di grande fascino è la **casa di Francesco Petrarca** ad **Arquà Petrarca** (PD), dove il poeta soggiornò dal 1369 al 1374. **Padova**, vicina ai Colli Euganei, arricchisce ulteriormente l'offerta turistica con i suoi **cicli di affreschi** inclusi nella lista dei patrimoni dell'umanità dall'**UNESCO** nel 2021 e l'**Orto Botanico** riconosciuto nel 1997. La città, con circa **due milioni di presenze** annue, influenza positivamente il turismo nella zona. Infine, i Colli Euganei sono rinomati per le eccellenze agroalimentari, tra cui l'**Olio Extravergine di Oliva Veneto Colli Euganei e Berici (DOP)**, il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP)**, **liquori**, e produzioni di **giuggiole, piselli, ciliegie** e **marroni**. Queste specialità enogastronomiche rendono i Colli Euganei una destinazione di grande interesse anche per chi è appassionato di cucina, alla ricerca di sapori autentici.

LE REGOLE DI PRODUZIONE DEL MOSCATO DEI COLLI EUGANEI

La zona di produzione del Moscato dei Colli Euganei si estende sui comuni di **Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia** e in parte nei comuni di **Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro**, tutti in provincia di Padova. Come previsto dal disciplinare della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, tutte le fasi produttive devono avvenire sul territorio.

Le tipologie sono Moscato **dei Colli Euganei, Moscato dei Colli Euganei spumante** e **Moscato dei Colli Euganei** passito. L'uvaggio è composto da **Moscato Giallo** per almeno il **95%** e possono concorrere, fino a un massimo del 5%, le uve di altri vitigni di varietà aromatiche.

La **resa massima** per ettaro è di **12,00 tonnellate** e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è di **10,00% vol**. La tipologia Passito prevede un periodo di affinamento minimo di un anno.

Moscato dei Colli Euganei:

- Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- Odore: aromatico, caratteristico;
- Sapore: da secco a dolce, intenso.

Moscato dei Colli Euganei spumante:

- Spuma: più o meno persistente;
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- Odore: aromatico, caratteristico;
- Sapore: dolce, intenso; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,0 g/l.

Moscato dei Colli Euganei passito:

- Colore: da giallo paglierino a giallo dorato talvolta ambrato;
- Odore: complesso, intenso caratteristico;
- Sapore: dolce, aromatico, persistente.