CONSORZIO
TUTELA VINI
COLLI EUGANEI

IL SERPRINO: L'IDENTITÀ FRIZZANTE DEI COLLI EUGANEI

Vulcanico, dinamico, informale: il Serprino è l'**unico** vino autoctono del Veneto a denominazione di origine, specializzato nella tipologia **frizzante,** e uno dei pochi in Italia ad essere indissolubilmente **legato** a un solo **territorio**. Il Serprino, infatti, come menzionato nel Decreto del 13 agosto 2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può essere prodotto **esclusivamente** nell'**area dei Colli Euganei**, tutelata come Parco Regionale e recentemente riconosciuta **Riserva della Biosfera MAB UNESCO.**
Il Serprino ha una **forte identità**, un carattere che nasce dall'uva omonima, che costituisce una delle ricchezze della biodiversità dei Colli Euganei, e dal *savoir faire* dei vignaioli locali, che nei secoli hanno perfezionato l'arte di produrre vini frizzanti fini e persistenti, versatili, caratterizzati da bollicine finissime. Il territorio stesso dei Colli Euganei è il risultato di una straordinaria **cooperazione** tra la **natura** e il **lavoro** dell'uomo, che nel corso dei decenni ha plasmato una terra che da vent'anni è riconosciuta **Parco Regionale**. *<<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 del Serprino Gianluca Carraro**.
La presenza storica nei Colli Euganei di popolazioni che si dedicavano alla coltura della vite ha lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti i declivi, modellati pazientemente con ciglioni. **Attualmente**, la produzione è di circa **1 milione di bottiglie** ma presenta una grande potenzialità, grazie agli **850 ettari coltivati**. Grazie alla sua **freschezza** e alla **gradazione alcolica moderata**, il Serprino si presenta come un vino ideale per **ogni occasione di consumo**. Un vino **frizzante**, da apprezzare durante un **aperitivo**, magari nel **cuore di Padova**, **l'Urbs Picta** riconosciuta **Patrimonio Unesco**, o a **bordo piscina** nelle località **termali** di Abano e Montegrotto.

Un vino **trasversale**, che incontra il gusto dei consumatori per le sue note di mela, pera, pesca. Caratteristiche che si abbinano perfettamente agli antipasti di pesce o di verdure, ai risotti alle erbette spontanee o con i piselli, alle paste tipiche della cucina italiana, ai crostacei, ai piatti della tradizione veneta, ai salumi, ma che lo rendono adattissimo anche in compagnia di sushi e sashimi, della pizza o dei poke oggi d'attualità fra i giovani, oppure per accompagnare una semplice bruschetta con l'olio extravergine di oliva.

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. La viticoltura del Serprino avviene ad **altitudini** che variano **da 50 a 300 metri slm** arrivando **fino** a sfiorare i **400**, in alta collina. I **vigneti** sono principalmente concentrati sui **versanti nord**, dove le **escursioni termiche** tra giorno e notte consentono la produzione dei precursori aromatici del Serprino.

La storia della viticoltura nei Colli Euganei

Le **testimonianze antichissime** della coltura della vite sul territorio euganeo derivano dai ritrovamenti **archeologici** appartenenti all'antica civiltà atestina. Il decollo della viticoltura avvenne nel **Basso Medioevo**, quando la diffusione del cristianesimo aveva imposto 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**.

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 cento 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 SERPRINO

Il Serprino è un vino prodotto con l'uva autoctona omonima **esclusivamente nei Colli Euganei**, come da **Decreto del 13 agosto 2012**. **DOC dal 1969**. La zona di produzione si estende sui comuni di **Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia** e in parte anche sui comuni di **Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vo', Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro**, tutti in provincia di Padova. Secondo il disciplinare, le **rese** consentite sono fino a **150 quintali/ettaro**.
La tipologia più rappresentativa è il Frizzante, peculiarità che rende la denominazione l'unica in Italia ad avere una forte propensione per questa versione, sebbene il Serprino possa essere prodotto anche nella tipologia Spumante.
Caratteristiche organolettiche: alla vista si presenta di **colore giallo paglierino**, il **perlage fine** è accompagnato da **sentori fruttati delicati**, che rimandano principalmente alla frutta a pasta bianca. Al gusto è **fresco**, **armonico, unico**. La **gradazione alcolica** minima è di **10,5**.