

Qual è il vino dei Colli Euganei? Storia ed evoluzioni del Moscato e dei tagli bordolesi

scritto da Caterina Zanirato | 03/07/2023



Un viaggio in calice attraverso gli ottanta rilievi irregolari che costituiscono i Colli Euganei, dai vitigni storici a quelli più recenti

Oltre 30 milioni di anni fa, alcune eruzioni sottomarine hanno creato una serie di rilievi composti da trachite e basalto, che piano piano, al diradarsi dell'acqua e della formazione della pianura padana sono diventati i **Colli Euganei**: circa **80 rilievi irregolari** che sbucano a sorpresa tra il piatto territorio di Padova, Rovigo e la laguna veneta ([QUI un approfondimento sul territorio](#)).

Storia del Colli Euganei e la scoperta del Moscato

Forse è proprio per questa loro eccezionalità che, prima dell'arrivo dei Romani, ci si trasferirono le popolazioni euganee e venete, cercando protezione, per poi diventare dimora dei ricchi mercanti veneziani. Questi ultimi, tra un viaggio e l'altro lungo la via della Seta, scoprirono il **moscato**: un dolce nettare degli Dei che decisero di piantare anche sui rilievi delle loro colline.

Fu proprio così che il **moscato giallo** iniziò a riscrivere la propria storia, diventando vitigno autoctono dei Colli Euganei e dando vita a quella che diventerà l'unica DOCG della zona: il **Fior D'Arancio**, spumante dolce e leggero che per anni è stato il simbolo dei Colli.



Tipologie di Moscato e le aziende dove degustarlo

In seguito il Moscato si è evoluto in altre sfumature, presentandosi nella sua versione passita, ferma e secca e anche metodo classico e regalando un bouquet aromatico con note citrine e di zagara che si differenzia da cantina a cantina, dato che ogni parete degli 81 rilievi presenta un microclima diverso.

Il Moscato di cantina Maeli: DILÀ, DILÌ, Bianco Infinito e Passito

Una cantina che ha fatto delle declinazioni del Moscato la propria mission è **Maeli**, a Baone (PD), l'unica che ha sviluppato questo uvaggio in tutte le sue declinazioni, partendo dal classico **Fior D'Arancio DOCG**, spumante dolce, che si è evoluto nel **metodo classico brut nature DILÀ**, in cui l'aromaticità si sposa con l'eleganza di lieviti e fini bollicine, per arrivare al metodo ancestrale del vino frizzante rifermentato in bottiglia **DILÌ**. È proposta poi la sua versione secca (**Bianco Infinito**) che si carica di note minerali e sapide per chiudere infine il cerchio con il **Passito** ricavato dall'appassimento delle uve.

Quota 101: Fior D'Arancio (secco e Spumante) e Gelso di Lapo

Ma ogni azienda del territorio ha il proprio moscato da raccontare: è il caso di **Quota 101** di Torreglia (PD), che propone il **Fior D'Arancio secco**, in cui si esprimono l'evoluzione e la

morbidezza della fermentazione in botti di rovere, il classico **Fior D'Arancio Spumante dolce** e il **Gelso di Lapo**, il passito chiamato così perché dedicato al grande albero della cantina dove il cane di famiglia, Lapo, amava riposare.

Ca' Lustra Zanovello

Infine, la cantina **Ca' Lustra Zanovello** (Cinto Euganeo, Padova) propone anche uno speciale Moscato Bianco (**A' Cengia**) denso di aromaticità e sapidità, che evolvendosi arriva a regalare note balsamiche.

Al suo fianco, non poteva mancare il **Fior D'Arancio passito**, anche se i pezzi forti della cantina di Cinto Euganeo sono i blend: l'**Olivetani** (vino bianco composto da vari vitigni cresciuti mescolati come un tempo voleva la tradizione) e il più classico **Colli Euganei bianco**, realizzato con Garganega, Tai, Pinot bianco, Sauvignon e Moscato.

Conti Rinaldi e il Colli Euganei Rosso DOC

Altra data importante per l'enologia nei Colli Euganei è il 1870, quando la famiglia nobile dei **Conti Rinaldi**, che viveva nel noto castello di Lispida a due passi da Monselice, decise di provare a piantare quei vitigni che tanto piacevano ai loro amici francesi: il cabernet, il merlot e il carmenère.

Si dice che siano stati i primi vitigni piantati in Italia e, per questo, ormai non si possono più chiamare internazionali: anche loro si sono sposati al territorio diventando qualcosa di diverso e sviluppando una propria e unica identità che oggi dà vita all'altro grande classico della zona: il **Colli Euganei Rosso DOC**, ovvero un taglio bordolese.



I Rossi dei Colli Euganei: ecco dove provarli

Anche nel caso dei rossi, con il procedere degli anni, delle tecniche di cantina e del gusto, ogni produttore ha sviluppato un proprio stile, prediligendo sempre e comunque l'invecchiamento in botti grandi o barrique.

Cantina Vignalta, Arquà Petrarca

Cantina regina dei rossi è sicuramente [Vignalta](#), ad Arquà Petrarca. Risalendo per il borgo del poeta verso il Monte Fasolo, infatti, si incontra una tra le prime realtà che ha creduto fortemente nei tagli bordolesi. Si parte dal **rosso riserva Colli Euganei Doc**, composto da Cabernet Sauvignon e Merlot fatto affinare per tre anni in tonneaux di rovere (di questi uvaggi la selezione invece andrà a comporre il Marrano), per poi concentrarsi sulla potenza e la longevità del **Carmenère in purezza** lasciato invecchiare per due anni sempre in tonneaux di Rovere.

Molto interessante è anche il **Pinot Noir** coltivato nei terreni più calcarei e vinificato con raspo alla Borgognona, lasciato maturare sempre in tonneaux. Ma l'espressione più alta della cantina si raggiunge con il **Gemola**, raffinato taglio bordolese le cui uve sono coltivate sul suolo vulcanico del monte Gemola e lasciato maturare per 3 anni in botte.

Tutti i vini di Vignalta incantano per la loro morbidezza e per il loro carattere che fa da eco al gusto della zona di Bolgheri e della Napa Valley.

I rossi di Cantina Ca' Lustra

Anche la cantina Ca' Lustra propone dei rossi molto interessanti. Si parte dai vini in purezza **Girapoggio** e **Le Cerese** (rispettivamente cabernet e merlot) per poi salire alla loro versione evoluta **Sassonerò**, per il merlot, e **Sgussa** per il Cabernet.

Se invece si cerca il taglio bordolese, da provare in ordine crescente per aromi e sentori più evoluti, il **Rosso Colli Euganei Doc**, il **Natio** e il **Moro Polo**: tre diverse declinazioni del merlot e del cabernet che arrivano da diversi versanti dei colli che circondano la cantina.

L'uva Serpina e il Manzoni Bianco

Ci sono poi altri due vitigni autoctoni dei Colli Euganei che meritano una menzione speciale e che sono diventati simbolo di questo territorio verde e termale al tempo stesso: l'**uva Serpina** e il **Manzoni Bianco**.

La prima dà vita al **Serprino DOC**, ingiustamente chiamato il Prosecco dei Colli, per quanto le sue caratteristiche siano simili a quelle della glera. Una beva leggera e fresca, frizzantina e che piace a tutti.

Il Manzoni Bianco, invece, conosciuto anche come **Incrocio Manzoni** è nato in laboratorio nella scuola di enologia di Conegliano unendo il Riesling renano al Pinot bianco e conquistando, sorso dopo sorso, tutte le pendici dei Colli Euganei al punto da diventarne blasone. E regalando le sue note di peperone, ortica, frutta esotica che ben si sposano con il territorio, roccioso e boschivo al tempo stesso.