



Cartella stampa

Galleria fotografica

www.fotocru.it/breganze

Il Consorzio Breganze DOC

La Pedemontana Vicentina è da sempre terra di grande tradizione viticola e dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino.

La D.O.C. è gestita dal Consorzio di Tutela che ha sede in Breganze: costituito nel 1982 da cinque produttori vitivinicoli della zona (Cantina B. Bartolomeo, Bonollo Giuseppe, Maculan Vini, Novello Gino – Villa Magna e Stefani Giovanni viticoltore) conta oggi diciotto soci vinificatori.

Dal punto di vista enologico, la D.O.C. Breganze raggruppa quindici tipologie di vini: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato.

Tra questi il più famoso e rappresentativo è sicuramente il Breganze Torcolato, ottenuto dai più bei grappoli appassiti di Vespaiola, la varietà autoctona di Breganze.

Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze

La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è un'associazione costituitasi nel 2000 fra Enti Pubblici, Associazioni di Categorie Economiche, Consorzi di Tutela, Consorzi di Promozione Turistica e Produttori Vitivinicoli con lo scopo di promuovere l'immagine delle produzioni vinicole ed agroalimentari della Pedemontana vicentina in numerose manifestazioni.

La Strada prende il nome dal prestigioso vino che rappresenta il territorio della Pedemontana Vicentina nel mondo.

Il territorio della Strada comprende per intero la zona D.O.C. Breganze.

Il territorio

Una striscia di terra collinare che si stende per circa venti chilometri, fra i fiumi Astico e Brenta. Di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad Ovest Thiene e ad Est Bassano del Grappa.

Un paesaggio costellato da numerose Ville Venete. Partendo da Ovest verso est troviamo Villa Ghellini e Villa Verlato a Villaverla, Villa Capra Carretta a Carrè e il Castello Colleoni nel centro storico di Thiene. Proseguendo incontriamo a Lugo Villa Godi Malinverni, prima opera del grande architetto Palladio e Villa Piovene di Lonedo; Villa Capra a Sarcedo e Villa Giusti a Zugliano, per poi scendere verso Villa Da Schio Cita a Montecchio Precalcino. All'interno di queste ville si possono ammirare importanti cicli di affreschi del manierismo cinquecentesco veneto, da Zelotti al Fasolo e del grande pittore Tiepolo. Ma la pedemontana vicentina offre anche incantevoli passeggiate in borghi storici come Bassano del Grappa, Schio, Thiene, Marostica.

La storia e la cultura dell'area sono testimoniate anche da chiesette campestri e da antichi oratori ricchi d'arte come la chiesetta di San Giorgio di Velo D'Astico con un raro affresco del Mille, quella di San Biagio di Grumolo Pedemonte o quella di San Pietro di Montecchio Precalcino e i grandi luoghi di culto come il Santuario della Madonna dell'Olmo a Thiene. A Breganze troviamo numerose *Colombare* (torri colombaie), costruzioni tipiche del paesaggio rurale fin dal medioevo, legate in particolare ai regimi feudali, che si servivano dell'allevamento dei columbidi per diversi scopi, dall'impiego in agricoltura alla difesa.

L'area è gelosa custode della propria identità culturale, testimoniata dalle rievocazioni storiche in costumi d'epoca come La Partita a Scacchi di Marostica, Thiene 1492 (rievocazione storica della concessione del Mercato Franco da dazi da parte del doge Agostino Barbarigo) o l'Arrivo della Reliquia di Zugliano. Molti i prodotti dell'enogastronomia del territorio riconosciuti a livello europeo: il formaggio Asiago Dop, la sopressa vicentina Dop, l'asparago bianco di Bassano

Dop, la ciliegia di Marostica Igp, il mais Marano e piatti prelibati come il bacalà alla vicentina, il toresan allo spiedo o i bigoi co' l'arna.

La Vespaiola

La Vespaiola è un'uva a buccia bianca coltivata esclusivamente nella zona D.O.C. Breganze. È una varietà di uva che ha un ciclo vegetativo molto lungo e che matura abbastanza tardi. Ha bisogno di una potatura lunga, in quanto i germogli che escono dalle prime gemme non sono fertili e i grappoli sono piccoli. Il nome Vespaiola deriva dal fatto che l'uva esercita un'attrazione particolarissima sulle vespe, sedotte dal suo profumo e dall'alto contenuto in zuccheri del mosto. Alla fine di settembre quando i grappoli diventano gialli e dorati l'uva viene vendemmiata.

Il Breganze D.O.C. Vespaiolo presenta un limpidissimo colore giallo paglierino con riflessi verdolini in gioventù. Il profumo è di buona intensità con sentori di fiori, frutta matura e mandorla. In bocca presenta una notevole freschezza per la presenza di una naturale spiccata acidità. Ha buona persistenza aromatica e dimostra un'interessante predisposizione all'invecchiamento. Proprio la sua acidità naturale lo rende un vino molto adatto ai piatti impegnativi, anche se grassi e salati: a Vicenza si sposa da sempre con il Bacalà alla vicentina e l'Asparago Bianco di Bassano D.O.P.

E' prodotto anche nella versione Spumante D.O.C., ideale per un aperitivo.

Nella pedemontana vicentina su un totale di 600 ha vitati 65 circa vengono coltivati a vespaiola. Nel 2017 sono state prodotte circa 380.000 bottiglie di Breganze D.O.C. Vespaiolo di cui 230.000 Vespaiolo fermo, 100.000 Vespaiolo Spumante e circa 50.000 di Torcolato.

Il Torcolato

Il Torcolato si presenta con un colore giallo oro carico. Il suo gusto dolce-non dolce, armonico, vellutato, pieno e rotondo ricorda la frutta matura, il miele e l'uva sultanina. Guardandolo in trasparenza, si ammira un colore giallo dorato, carico e caldo.

Tale colore è frutto della scelta di grappoli giunti alla perfetta maturazione, selezionati da vigneti di contenuta produttività. I grappoli di vespaiola più belli, sani e spargoli vengono vendemmiati separatamente e riposti, attorcigliati ("torcolati", nel dialetto locale) ad una corda, appesi a travi di legno, nelle soffitte ben aerate delle case contadine nelle colline breganzesi, in modo da scongiurare la possibilità che possano ammuffire, dove rimangono ad appassire per circa quattro mesi fino al gennaio successivo. Durante questo periodo gli acini perdono gran parte dell'acqua contenuta, favorendo un'elevata concentrazione degli zuccheri. È il momento di torchiarli, ed è proprio questa pratica a dare nome al vino: Torcolato significa, infatti, torchiato. Ciò non implica, però, che l'uva venga strizzata sino all'ultima goccia di succo, come il termine torchiatura può lasciare intendere. Vuol dire, meno drammaticamente, separare, ma sofficemente, il mosto dalle bucce e dai vinaccioli, in modo che questi non trasmettano sostanze tanniche al vino. Dopo una lenta fermentazione il vino soggiorna in piccole botti anche per più di due anni e, comunque, non può essere immesso al consumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Nasce così il Breganze D.O.C. Torcolato, fiore all'occhiello della tradizione vitivinicola breganzese.

Eccellente a fine pasto con dolci secchi, come crostate e con altra pasticceria da forno, ma anche con preparazioni al cucchiaio, il Torcolato è perfetto per accompagnare formaggi erborinati come il Gorgonzola naturale, il Roquefort e gli altri tipi di Bleu, o in abbinamento a del foie gras. Ma è anche un ottimo vino da meditazione, da sorseggiare a fine pasto.

Celebrato fin dal seicento da letterati, storici ed appassionati di enogastronomia, è un vino che è sintesi di modernità e tradizione, che ha saputo conquistare un'importante nicchia di mercato nazionale ed internazionale, donando lustro e prestigio alla Denominazione d'Origine Controllata "Breganze".

In passato, era apprezzato anche per le sue doti terapeutiche: il suo nome appariva addirittura nei manuali di medicina dei medici condotti. In uno di questi si può leggere, infatti, che il vino giova ai "flussi delle interiora", e più precisamente dello stomaco, dell'intestino e anche del sangue. Un codice del XIV secolo elenca quali siano da considerare vini medicinali, capaci, cioè, di curare la tosse e l'asma, quali diuretici, quali indicati per i cardiopatici, i collerici, i melanconici... e il Torcolato, in quanto passito, rientrava in questo novero. Un tempo, disporne era privilegio riservato soltanto ai nobili, e il viticoltore che riusciva ad appropriarsi di una bottiglia la custodiva nella credenza come una medicina da somministrare con parsimonia ai convalescenti e alle puerpere, così come prescriveva il medico del paese.

La Prima del Torcolato

Dal 1996, anno di ottenimento delle Denominazione di Origine Controllata, i vignaioli breganzesi celebrano il loro vino d'eccellenza attraverso la "Prima del Torcolato", la pigiatura pubblica delle uve comunitarie.

L'appuntamento, giunto quest'anno alla 24ma edizione, è fissato per domenica 20 gennaio in Piazza Mazzini a Breganze, con un ricco programma di iniziative legate alla tradizione enogastronomica locale. Qui dalle 14.30 sotto l'occhio vigile della Magnifica Fraglia del Torcolato si procederà alla torchiatura dei primi grappoli appassiti di uva Vespaiola conferiti da tutte le cantine del Consorzio. La spremitura sarà anticipata dalla cerimonia di investitura dei nuovi confratelli della Fraglia.

Il programma della giornata prevede inoltre la possibilità di visitare le aziende del Consorzio nel *Fruttaiolo Tour - Scopri come e dove nasce il Torcolato* con visite guidate e degustazioni dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00.

La Magnifica Fraglia del Torcolato

Con il motto “Di Breganze il Torcolato è delizia del palato” il 19 gennaio 2002 venne ufficialmente costituita, in piazza Mazzini a Breganze (VI) la “Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze”, un sodalizio che si propone di valorizzare il vino Breganze Torcolato D.O.C., perla enologica della Pedemontana Vicentina, oggi tra i prodotti di eccellenza della vinificazione italiana e conosciuto in tutto il mondo.

Il Comitato promotore, costituitosi in seno al Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze, ha nominato 19 Confratelli Fondatori, scelti tra personalità di spicco della cultura e del mondo imprenditoriale vicentino, che si sono nel tempo distinti nella promozione di questo meraviglioso vino. Con la “Prima del Torcolato Vendemmia 2014” del 18 gennaio 2015 i soci della Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze son diventati ben 57, a cui si aggiungono prestigiosi “Ambasciatori del Torcolato nel Mondo”. Tra questi citiamo Paolo Scaroni - Amministratore Delegato di ENI, Vittorio Mincato - Presidente della CCIAA di Vicenza ed ex Presidente di Poste Italiane, l'indimenticato campione dei mondiali di Calcio in Spagna '82 Paolo Rossi, l'industriale Matteo Marzotto, Lino Dainese - Presidente di Dainese Spa, il Giornalista GianAntonio Stella ed il giornalista - conduttore televisivo Beppe Bigazzi, il ciclista Filippo Pozzato, il giornalista Luca Rigoni, l'imprenditore Alberto Zamperla, i sommelier Alessandro Scorsone e Luca Gardini.

Vanno ricordati anche agli amici del Torcolato Bruno Pizzul, Elisabetta Gardini, Antonio Lubrano e Renato Invernizzi in rappresentanza del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola.

Lo stemma della Magnifica Fraglia riproduce un'antica ara votiva in pietra, di epoca romana proveniente da Breganze dove è scolpito in altorilievo un alberello di vite con alcuni grappoli con la scritta in latino "AUCTUS". Questa testimonianza è di grande interesse per la storia della viticoltura vicentina, in quanto l'oggetto in pietra di Vicenza testimonia la presenza della coltivazione della vite nella zona, sin da epoche molto remote. La divisa della Fraglia è una tunica-mantello con i colori della vite e del vino, un velluto rasato verde con inserti gialli dorati e marrone, ed una cappa con il medaglione in bronzo della fraglia, con il nome ricamato in oro nella spalla: "Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze".

La Magnifica Fraglia, nome già in uso in epoca medioevale a Vicenza per indicare le confraternite tra i produttori, gli artisti e gli artigiani, accumulati da medesimi obiettivi e traguardi, si presenta alla gente Veneta con l'obiettivo ambizioso di diffondere in Italia e all'Estero la cultura dell'enogastronomia vicentina.

I soci del Consorzio e della Strada del Torcolato oggi

AZ. AGR. BASTIA DI MARIO SACCARDO

Via Bastia, 10 – 36030 Montecchio Precalcino (VI)

0445 864923

tenutabastia@mac.com

www.tenutabastia.com

BONOLLO GIUSEPPE AZ. AGR.

Via Alteo, 23 – 36030 Fara Vicentino (VI)

0445 897149

m_bonollo@yahoo.it

CÀ BIASI DI DALLA VALLE INNOCENTE AZ. AGR.

Via Fratte, 12 – 36042 Breganze (VI)

0445 851069

cabiasi@libero.it

CANTINA BEATO BARTOLOMEO DA BREGANZE S.C.A.

Via Roma, 100 – 36042 Breganze (VI)

0445 873112

info@cantinabreganze.it

www.cantinabreganze.it

COL DOVIGO S.S.

Via Brogliati Contro, 38 – 36042 Breganze (VI)

0445 874264

info@coldovigo.com

www.coldovigo.com

DIESEL FARM SOC. AGR. SRL

Via S. Benedetto, 2 – 36061 Marostica (VI)

0424 75224

federico_alberti@diesel.com

www.dieselfarm.it

IO MAZZUCATO

Via San Gaetano, 21 – 36042 Breganze (VI)

0445 308348

mazzucatoandre@gmail.com

www.iomazzucato.it

LA COSTA SOC. AGR. SRL

Via Cà Ronzani, 1 – 36030 Sarcedo (VI)

0445 1670108

info@cantinalacosta.it

www.cantinalacosta.it

LE COLLINE DI VITACCHIO GIAMPIETRO

Via Brogliati Contro, 46 – 36042 Breganze (VI)

0445 874487

simone.vitacchio@libero.it

LE VIGNE DI ROBERTO

Via Perlina – 36030 Fara Vicentino (VI)

345 7982799

info@levignediroberto.it

www.levignediroberto.it

MACULAN SOC. AGR.

Via Castelletto, 3 – 36042 Breganze (VI)
0445 873733
info@maculan.net
www.maculan.net

MIOTTI FIRMINO AZ. AGR.

Via Brogliati Contro, 53 – 36042 Breganze (VI)
0445 873006
info@firminomiotti.it
www.firminomiotti.it

TRANSIT FARM

Via Valle Zaccona, 25 – 36030 Fara Vicentino (VI)
0445 397083
info@transitfarm.com
www.transit.it

VIGNAIOLI CONTRA' SOARDA DI MIRCO GOTTARDI

Strada Soarda, 26 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 505562
info@contrasoarda.it
www.contrasoarda.it

VIGNETO DUE SANTI

Viale Asiago, 174 – 36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 502074
vignetoduesanti@virgilio.it
www.vignetoduesanti.it

VILLA ANGARANO SRL

Via Corte, 15 – 36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 503086
info@villaangarano.com
www.villaangarano.com

VITACCHIO EMILIO

Via Brogliati Contro, 52 – 36042 Breganze (VI)
0445 873689
mvitacchio@email.it
www.vitacchioemilio.com

VILLA MAGNA di NOVELLO GRAZIELLA

Via Repubblica, 26 – 36066 Sandrigo (VI)
0444 659219

villamagnasandrigo@libero.it
www.villamagnawines.com

CONTATTI:

Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei Vini Breganze
Piazza Mazzini, 18 - 36042 Breganze (VI)
Tel/Fax 0445 300595
www.breganzedoc.it
mail: consorziovinidocbreganze@gmail.com -
consorziodocbreganze@pec.it

Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze
Cod. Fisc. e P. IVA 02827870243
Piazza Mazzini, 18 - 36042 Breganze (VI)
Tel/Fax 0445 300595
www.stradadeltorcolato.it
mail: stradadeltorcolato@gmail.com - stradadeltorcolato@pec.it