

ORIGINE

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Fascino barocco, eleganza palladiana

La culla del vino Torcolato di Breganze è la zona di collina e pianura alle pendici dell'Altopiano di Asiago. Il suo «talento» nasce dall'esclusività: la limitata resa per ettaro, la selezione accurata dei grappoli in vigna, la concentrazione del nettare che se ne ottiene lo rendono prelibato e ricercato. Sin dal 1500...

Grappoli di uva Vespaiole appassiti



MONICA SOMMACAMPAGNA

Piazza Mazzini, a Breganze, in provincia di Vicenza, è gremita di folla. Fa freddo, ma l'atmosfera è surriscaldata. All'improvviso, da un palco addobbato con insegne, un tintinnio familiare ridesta la cittadina. È il torchio a leve degli anni Trenta che in via eccezionale, a metà gennaio, ripete il suo suono ritmico e antico. Da 14 anni viene infatti rimesso in funzione appositamente per celebrare il rito che riunisce 11 cantine e innumerevoli appassionati: la prima torchiatura delle uve destinate alla produzione di Torcolato di Breganze. Per chi non ha avuto ancora occasione di assaggiarlo parliamo di un passito dal colore dorato, dal profumo intenso di miele e fiori bianchi che in bocca sprigiona note di frutta, fichi e albicocche, datteri, nocciole e agrumi. Un vino dolce con una incantevole freschezza. Il Consorzio tutela vini doc Breganze ci ha detto che nel 2007 se ne sono prodotti solo 500 ettolitri, pari a una media di 100.000 bottiglie se ipotizziamo un formato da 0,50 litri. Niente di strano, è così che funziona. Quando lo si mette nel bicchiere, insomma, c'è di che sentirsi privilegiati.



UN NETTARE DOLCE ED ESCLUSIVO

«Aprichi colli che aman le viti», noti per «li vini dolci et saporiti». La miscela di citazioni a cavallo tra il 1500 e il 1600 – l'una del poemetto di Marco Antonio Coccio Sobbellico «Crater vicentinus» del 1502, l'altra di Andrea Scoto del 1600 – serve per introdurre alla tradizione vitivinicola dei vini di Breganze e, in particolare, del Torcolato che il conte Giulio da Schio definiva nel 1905 «orgoglio di Breganze, blasone del paese ridente» (da «Enologia e viticoltura della Provincia di Vicenza»).

Ci troviamo in un territorio che si estende tra colline e pianura, alle pendici dell'Altopiano di Asiago. Si passa dalle ondulazioni di natura vulcanica e tufacea della Pedemontana alle distese di ciottoli e ghiaia lungo i fiumi Astico e Brenta. È questa la culla dell'uva autoctona a bacca bianca Vespaiola – così detta perché il suo profumo e i suoi succhi dolci in genere attirano le vespe – dal cui appassimento si ottiene il Torcolato. Il metodo rende l'idea della particolarità di questo vino, che nasce da un accurato lavoro di selezione in diverse fasi e di qui si ritaglia un fascino esclusivo, esuberante di profumi.

Dalle parole ai fatti. Da 120 quintali di resa di uva per ettaro solo il 65%, pari a 78 quintali ottenuti dopo una rigorosa selezione, può essere impiegato per il Torcolato, ottenendo una media di 39 ettolitri per ettaro. Durante la vendemmia si selezionano i grappoli migliori, quelli più spargoli. I grappoli scelti vengono quindi appesi con spaghi e attorcigliati (di qui, probabilmente, il termine «torcolato») alle travi di soffitte asciutte e aerate o su graticci o cassetine di legno. A distanza di qualche mese, quando le uve lasciate appassire hanno perso buona parte del peso e sono diventate particolarmente dolci per la concentrazione dello zucchero, vengono pressate attraverso una torchiatura delicata. Questo pro-



Durante la vendemmia si selezionano i grappoli più spargoli



La fase della torchiatura delle uve appassite

cesso deve essere effettuato entro la fine di febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. In media da 100 chili di uva vendemmiata si ricavano da 25 a 30 litri di liquido. Dopo la decantazione e un travaso per eliminare le parti solide, il mosto è messo a fermentare in un locale condizionato termicamente. La trasformazione degli zuccheri in alcol può durare due o tre mesi e si arresta naturalmente quando il vino è ancora dolce. Quindi il vino viene travasato per la seconda volta e messo a maturare in piccole botti di rovere uno a due anni. In quest'ultimo caso il Torcolato acquisisce la dicitura «Riserva». Sono in molti, inoltre, a ritenere questo passito particolarmente vocato per invecchiamenti fino a 20 anni.

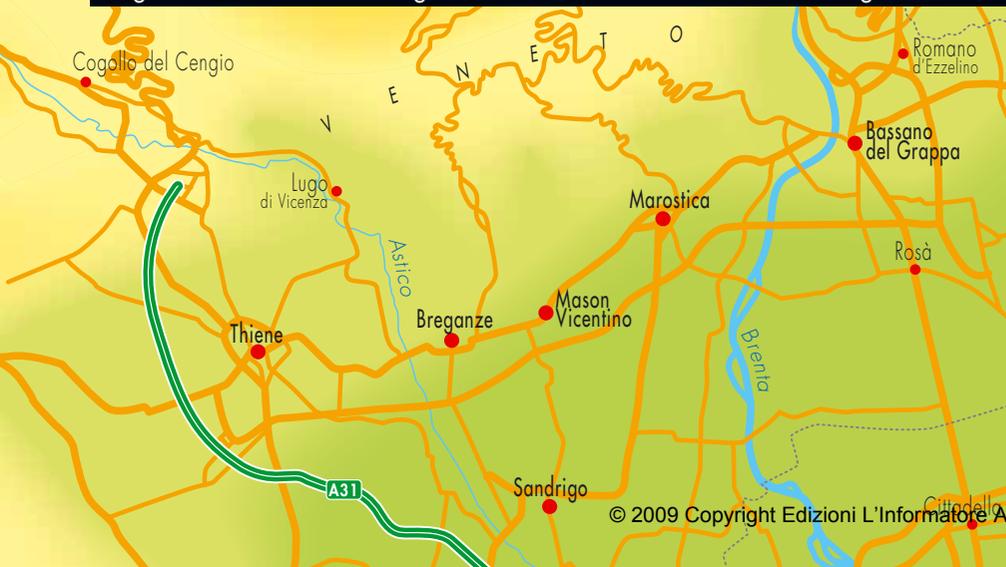
Una volta imbottigliato, è pronto per essere bevuto da solo, come vino da meditazione, o con dolci delicati, biscotti e pasticceria secca. Da provare anche con formaggi saporiti o piatti a base di fegato. Tra le più recenti sperimentazioni, gli abbinamenti con crostacei dolci, come scampi o aragoste, e con anatra laccata o all'arancia.

La temperatura di servizio consigliata per coglierne appieno i profumi è 16-18 °C, per percepire le caratteristiche gustative, invece, provatelo a 6-10 °C.

UN PIACERE DA VALORIZZARE

Il Torcolato di Breganze viene prodotto da 11 cantine sulle 17 che aderiscono al Consorzio tutela vini doc Breganze, una denominazione riconosciuta nel 1969 che raggruppa 12 tipologie di vino: Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Marzemino, Bianco, Vespaiolo, Pinot grigio, Pinot bian-

Luoghi di interesse turistico lungo la Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze



co, Chardonnay, Sauvignon e Torcolato. La zona di produzione dei vini Breganze doc include i comuni di Breganze, Fara Vicentino, Molvena, e in parte i comuni di Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Mason Vicentino, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano. In particolare il Torcolato è stato inserito nel disciplinare della doc solo dal 1995.

Secondo le stime del Consorzio di tutela il 70% dei volumi del nobile passito di Breganze è commercializzato attraverso due cantine di riferimento, la Cantina Beato Bartolomeo e Maculan, per il resto si tratta di produzioni esigue, che si aggirano sugli 8 ettolitri ad azienda, circa 400 bottiglie da 0,50 litri. «In particolare, il 50% delle bottiglie viene commercializzato all'estero, in Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti, il 50% in Italia, per lo più in provincia di Vicenza e nei canali della Grande distribuzione e Ho.re.ca» ci dice Manuel Xausa, direttore dell'ente.

Questo vino è talmente apprezzato che è venuto naturale pensare alla docg. Ma su questo punto i pareri sono discordi. «Un'ulteriore riduzione delle rese e maggiori pratiche burocratiche potrebbero allontanare i piccoli produttori» spiega Xausa. Nonostante ciò il Consorzio guarda al 2009 con spirito positivo: «Abbiamo ricevuto l'incarico di attuare il piano di controlli che permetterà di ottenere la tracciabilità del nostro prodotto su tutta la filiera, dal vigneto alle bottiglie. Proporremo inoltre un ricco carnet di degustazioni al Vinitaly di Verona (dal 2 al 6 aprile prossimo) e parteciperemo alle principali fiere di settore, ad esempio alla Bit di Milano (dal 19 al 22 febbraio)».

Le sinergie con il mondo della ristorazione sono particolarmente attive con gli operatori nella zona di Bassano del Grappa: da marzo a giugno fioriscono infatti le iniziative enogastronomiche.

Torta di mele caramellate

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 chili di mele, 200 grammi di zucchero semolato, 100 grammi di burro, 1 bicchiere di Torcolato, 1 pasta frolla già pronta

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare a spicchi le mele. Far fondere il burro in un pentolino, versarne un terzo sul fondo di una tortiera, spolverizzare con lo zucchero e versare il burro restante e il Torcolato.

Mettere sul fuoco e lasciare cuocere a fiamma bassa per 20 minuti. Stendere la pasta frolla in un disco e sistemarla sopra le mele spingendo gli orli verso il basso della tortiera.

Cuocere in forno a 180 °C per 60 minuti. Togliere la tortiera dal forno e metterla sulla fiamma viva per un minuto per caramellare il fondo e facilitare il distacco del dolce.

Appoggiare un piatto da portata sulla superficie della tortiera e con un colpo veloce girare il dolce. Sistemare con la lama di un coltello i punti rovinati.

FOLKLORE E PROMOZIONE

La Strada del Torcolato e dei vini di Breganze riunisce 14 cantine, 8 ristoranti e 16 enti. «L'obiettivo è dare ampia risonanza alla denominazione Breganze, rendendo attiva tutta la filiera da Bassano del Grappa a Thiene» spiega Fausto Maculan, presidente dell'associazione. Ed è fiero dell'accordo che oggi permette al consumatore di trovare nei bar e nelle osterie che aderiscono alla Strada un prezzo univoco per questa tipologia di vino.

Le attività promozionali abbracciano l'intera denominazione Breganze: dalla festività di San Giuseppe, il 19 marzo, a fine giugno sono in programma alcune iniziative di spicco. «Sull'onda del successo riscontrato nelle precedenti edizioni, rinnoveremo il 21 giugno la Vespaiolona: dalle 21 alle 2 organizzeremo transfert alle cantine della Strada. Come ogni anno, inoltre, proporrò a Bassano la manifestazione che abbina asparago e Vespaiolo».

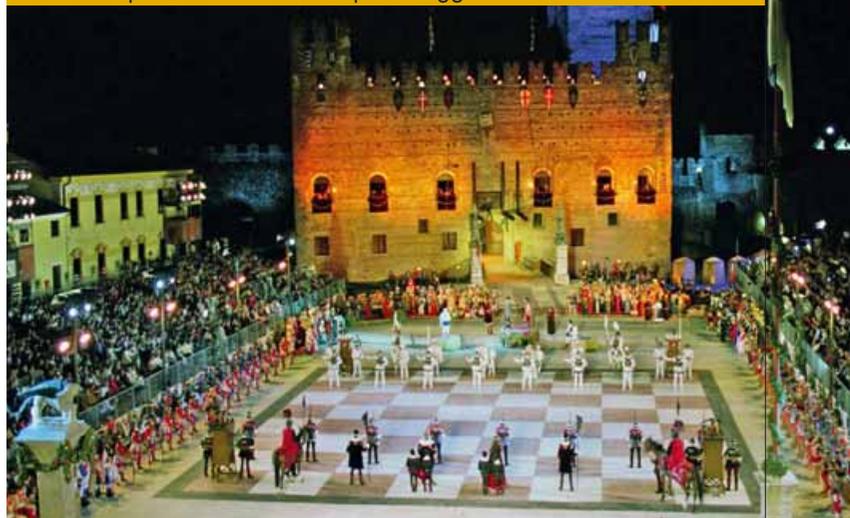
In questo contesto il dolce Torcolato si è ritagliato una reputazione tutta sua che l'associazione Magnifica Fraglia del Torcolato doc Breganze, attiva dal 2002, di-

fende con passione. Il Comitato promotore, costituitosi in seno al Consorzio tutela vini doc Breganze, ha nominato 19 «confratelli fondatori», scelti tra personalità di spicco della cultura e del mondo imprenditoriale vicentino, che si sono distinti nella promozione di questo vino. Ad oggi i soci sono 38, tra gli «ambasciatori del Torcolato nel mondo», tra i quali rientrano Paolo Rossi e Matteo Marzotto, e gli «amici del Torcolato», con Bruno Pizzul e Antonio Lubrano. Particolarità dello stemma dell'associazione – in bella vista sulle tuniche-mantello con i colori della vite e del vino – la riproduzione di 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

Fausto Maculan, presidente della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, mostra fiero una bottiglia di Torcolato



La celebre partita a scacchi con personaggi viventi a Marostica



Panoramica di Bassano del Grappa

le con affreschi del secondo Cinquecento (per informazioni, tel. 0444.659344).

A **Mason Vicentino** spicca invece Villa Angaran delle Stelle. Eretta nel 1486, è una delle più antiche dimore nobili vicentine, con un portico a tre archi e una elegante bifora sulla facciata (per informazioni, tel. 0424.411456).

Giungiamo quindi a **Marostica**, cittadina che il mondo conosce per la partita a scacchi con personaggi viventi che si svolge dal 1923 negli anni pari nella seconda settimana di settembre. Tra i motivi di suggestione segnaliamo i due castelli scaligeri, collegati da una cinta muraria. L'Inferiore, che fu sede podestarile dal Quattrocento, ospita oggi un piccolo museo che presenta la storia della tradizionale partita a scacchi, visitabile dalle 15 alle 18 la domenica e nei giorni festivi. Attraverso una splendida scalinata si accede alla chiesa del Carmine di epoca seicentesca e quindi al Castello Superiore, da cui si gode un magnifico panorama.

Come ultima tappa indichiamo **Bassano del Grappa**, con il suo storico Ponte degli Alpini, costruito su progetto di Andrea Palladio. Tra le numerose attrattive, tra le quali edifici sacri e civili influenzati dallo stile veneziano, menzioniamo il Museo della ceramica, nel palazzo Sturm, dedicato a una delle maggiori produzioni della cittadina (per informazioni, tel. 0424.524933). E, naturalmente, il viaggio tra gli incanti del Torcolato non finisce qui...

Monica Sommacampagna



latino *auctus*. Fateci caso, se avete occasione di recarvi alla prima del Torcolato, che ogni anno si svolge in piazza Mazzini a Breganze la terza domenica di gennaio. Domenica 18 gennaio 2009 verranno nominati nuovi confratelli e sarà conferito il titolo solenne di «ambasciatore del Torcolato nel mondo». La 14ª edizione vedrà inoltre il festeggiamento del 40° «compleanno» della doc Breganze e l'ingresso di Breganze tra le Città del Vino. Un'occasione dove a parlare sarà ancora la reputazione del Torcolato.

Per i più curiosi, dopo la spremitura pubblica, ci sarà l'opportunità di assaggiare il mosto delle prime uve torchiate. Ma occorrerà attendere almeno un anno dalla vendemmia per gustare il nettare dorato che con il tempo diventa sempre più prezioso.

UNA STRADA COLORATA DI STORIA

Il profumo di miele e di uva passita ci guida lungo la Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, che abbraccia 13 comuni del Vicentino. Il primo centro che incontriamo dopo l'uscita autostradale A31 è **Thiene**, posta nell'ampia pianura nord vicentina, la zona della Pedemontana. Qui spicca la villa Porto-Colleoni che ha assunto le connotazioni di palazzo veneziano nel 1400 e si caratterizza per le due torri angolari e la pianta a «T». Circondata da un ampio giardino, è uno splendido esempio di stile lagunare in prevalenza tardo gotico: lo testimoniano le preziose pentafore ornate di cornici a dentelli, pennacchi, rosoncini, capitelli a foglie e fiori.

A pochi chilometri di distanza, tra verdi colline e vigneti si raggiunge **Breganze**, primo comune della Strada e fulcro della doc omonima, costellata di ville padronali. Il centro storico è ricco di «colombare», edifici medievali caratterizzati da torrioni che dal 1300 persero la funzione militare per essere adibiti a uso abitativo nella parte inferiore e all'allevamento di colombe in quella superiore. Da visitare il Museo del Maglio di Breganze, che offre l'opportunità di vedere in funzione un'officina con tre ruote idrauliche, una forgia e il maglio ad altalena (per informazioni, tel. 0445.873908).

Più oltre, a **Sandrigo**, troviamo 13 ville e sette rustici di gran fascino. Tra le poche visitabili segnaliamo Villa Seso-Schiavo, del 1570, attribuita al Palladio e dotata di un arioso porticato dorico e di sa-



Consorzio tutela vini doc Breganze - Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze

Piazza Giuseppe Mazzini, 49
36042 Breganze (VI) - Tel. 0445.300595
consorziodocbreganze@libero.it
www.stradadeltorcolato.it

