

Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze

Zona di produzione

Un fazzoletto di terra addossato alla pedemontana vicentina, 18 chilometri in lunghezza e cinque in larghezza. Il territorio della D.O.C. Breganze va dalla vallata dell'Astico e fino alle rive del Brenta, comprendendo anche il territorio bassanese a destra del fiume, quasi ai confini della provincia di Treviso. Di quest'area, la città di Breganze, che le dà il nome, è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono a ovest Thiene e ad est Bassano del Grappa.

Quella del "Breganze" è una D.O.C. che può essere definita piccola se rapportata al complesso del panorama veneto, ma che affonda le sue radici in una tradizione millenaria, testimoniata come pregiata sin dal 1300 ed in terreni particolari che esaltano le qualità dei vitigni, sia autoctoni sia di più recente acclimatazione.

Le condizioni ambientali sono fondamentali: le caratteristiche del terreno, di natura vulcanica, e del clima mite ed asciutto sono in grado di esaltare al massimo le doti intrinseche dei vitigni coltivati in questa zona.

La zona di produzione comprende per intero i comuni di Breganze, Fara Vicentino, Molvena, ed in parte quelli dei comuni di: Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Mason Vicentino, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano.

Ai tempi della Repubblica di Venezia, i grandi viticoltori erano i casati nobiliari. L'aristocrazia dell'entroterra veneto aveva anche in questi luoghi le proprie ville con annesse cantine, spesso di dimensioni notevoli.

Perizia e desiderio di innovazione portarono Breganze a costruire tra l'Otto e il Novecento una piattaforma ampelografica capace di preservare le peculiarità del territorio, affiancando a queste i più importanti vitigni francesi (internazionali): accanto ad uve autoctone come la Vespaiola e la Gruaja, quindi, arrivava il Tocai e successivamente il Cabernet e il Merlot ed i Pinot.





Caratteristiche e tipologie di vini

Il più noto è il Torcolato, vino passito che porta il nome di Breganze in tutto il mondo grazie alle sue qualità uniche e irripetibili altrove. I grappoli migliori della Vespaiola vengono accuratamente selezionati durante la vendemmia quindi, attorcigliati tramite un filo uno sopra l'altro, vengono appesi per alcuni mesi in soffitte areate, ad asciugare, prima della spremitura. Il vino Torcolato ha resa molto bassa, appena 25, al massimo 30 litri ogni cento chili d'uva e, una volta messo a fermentare, vede una lenta trasformazione degli zuccheri in alcol, da due a tre mesi, peraltro mai completa, perché si arresta quando il vino è ancora dolce. Il Torcolato è pronto per l'imbottigliamento dopo una maturazione di almeno dodici mesi. Il prodotto, una volta maturo, avrà acquisito un color giallo oro, limpido, con un caratteristico gusto "dolce non dolce", ben equilibrato che lascia la bocca asciutta e piacevolmente sazia, con aromi intensi di miele, frutta matura o passa, quali uvetta, fichi e addirittura albicocca secca. Il Torcolato è una produzione con un grande potenziale di invecchiamento: l'esperienza ha dimostrato che vent'anni non sono assolutamente un problema per questo grande vino, al quale alla terza domenica di gennaio ogni anno Breganze dedica La Prima del Torcolato, la Spremitura Pubblica delle uve passite di Vespaiola, manifestazione che ha raggiunto ormai una notorietà internazionale.

Sempre dalla Vespaiola si ottiene l'omonimo vino D.O.C., il Vespaiolo, compagno ideale dei due piatti principi della tradizione culinaria vicentina: l'Asparago di Bassano ed il Bacalà alla Vicentina.

Oltre al Torcolato il Consorzio D.O.C. ha saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni e confermare la vocazione per le uve a bacca rossa, in particolare Cabernet e Merlot, con la possibilità di produrli in purezza ma anche con il "taglio" bordolese che tanto successo ha avuto fra grandi viticoltori. Merlot e Cabernet sono i due vitigni base di questo vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi granato, indice di invecchiamento e passaggio in legno. L'olfatto coglie sentori tostati e speziati, derivati dal processo di maturazione e d'invecchiamento; in bocca non sfuggono le morbidezze e durezza dei tannini legate al periodo di maturazione che il vino ha avuto in barriques, o in botti grandi, oppure in acciaio.

Il Breganze Rosso ora può essere prodotto con almeno il 50 per cento di uve Merlot e l'altro 50 per cento di varietà a bacca rossa non aromatica, congiuntamente e non disgiuntamente presenti nel medesimo vigneto e nello stesso ambito aziendale.

È possibile riportare in etichetta la menzione Riserva per tutti i vini rossi e per il Torcolato, qualora abbiano subito almeno due anni di invecchiamento, con decorrenza dal primo novembre di ogni annata di produzione.

Il Breganze Bianco ha invece almeno il 50 per cento di uve Tai, l'altro 50 per cento è di uve di varietà a bacca bianca non aromatica congiuntamente e non disgiuntamente presenti nello stesso ambito aziendale.

Altro vino prodotto in purezza è il Tai (l'ex Tocai).

Uve

La Vespaiola è il vitigno esclusivo della zona Breganze D.O.C.. Pare che il nome derivi dalla predilezione delle vespe per la ricchezza in zuccheri delle sue uve, soprattutto quando sono pronte per la raccolta e vengono prese d'assalto dagli insetti. Matura tardi e solitamente si vendemmia nella seconda metà di settembre. Il vino che se ne ricava è di colore giallo dorato, con sapore gradevole acidulo al palato, discretamente corposo. Da questa uva si producono il Vespaiolo, adesso anche nella versione Spumante e, con l'appassimento delle uve, il Torcolato.

Vi sono altre varietà autoctone che meritano di essere ricordate quali il Marzemino, il Gruajo, il Groppello e la Pedevenda.

Tra gli internazionali vale la pena citare il Pinot Nero, che qui vanta una superficie coltivata fra le più estese d'Italia, e il Cabernet, vanto e fiore all'occhiello dei produttori che sanno valorizzarne le caratteristiche sia in purezza che nel Breganze Rosso, insieme con il Merlot.

Vini Bianchi

Breganze D.O.C. Bianco

Breganze D.O.C. Tai

Breganze D.O.C. Pinot Bianco

Breganze D.O.C. Pinot Grigio

Breganze D.O.C. Vespaiolo spumante

Breganze D.O.C. Chardonnay

Breganze D.O.C. Sauvignon

Breganze D.O.C. Torcolato

Breganze D.O.C. Vespaiolo

Vini Rossi

Breganze D.O.C. Rosso

Breganze D.O.C. Cabernet

Breganze D.O.C. Cabernet Sauvignon

Breganze D.O.C. Pinot Nero

Breganze D.O.C. Marzemino

Breganze D.O.C. Merlot