



"DolceVi", 21-22 novembre a Bassano del Grappa (VI)

DOLCEVI NELLE TERRE DEL TORCOLATO

Dodici aziende viticole della DOC Breganze raccontano attraverso i loro vini la tradizione enologica di un territorio

Vicenza, 20 novembre 2009

DolceVi nelle terre del Torcolato. La seconda edizione dell'evento dedicato ai vini dolci, che si terrà a Bassano del Grappa tra le mura di Palazzo Bonaguro, sabato 21 e domenica 22 novembre 2009, ha come "padrone di casa" un vino passito d'eccezione: il Torcolato di Breganze. Sono le colline ai piedi dell'Altopiano di Asiago che scendono verso Bassano, il luogo vocato alla produzione di questa ambrosia enologica che ogni anno nella terza domenica di gennaio, celebra la Prima spremitura. Nel 2010 l'appuntamento sarà per domenica 17 gennaio.

Un vino, il Torcolato, la cui storia è legata alla storia della viticoltura vicentina. Andrea Scoto nel 1610 nel suo itinerario parla "della contrada di Breganze di molto nome per li vini dolci e saporiti che produce". Il Torcolato affonda le sue radici in una tradizione di secoli che i produttori della DOC Breganze hanno saputo valorizzare. Non è solo un vino, il Torcolato è espressione di un territorio, prodotto con l'uva Vespaiola, vitigno autoctono, è la storia della gente di Breganze. Una storia che si può leggere nei vini presentati dalle cantine breganzesi presenti a DolceVi: Bastia di Mario Saccardo, Giuseppe Bonollo, Cà Biasi di Innocente Dalla Valle, Cantina Beato Bartolomeo, Col Dovigo, Firmino Miotti, Gastaldia, Maculan, Vignaioli Contrà Soarda, Vigneto Due Santi, Villa Magna, Vitacchio Cav. Guerrino.

Per informazioni: www.stradadeltorcolato.it