



Appuntamento il 17 gennaio 2010
SALVA LA DATA: LA PRIMA DEL TORCOLATO
La prima ed unica spremitura in piazza del grande passito di Breganze

Breganze, 25 novembre 2009

Siamo giunti alla XV edizione dell'ormai tradizionale manifestazione nata il 6 gennaio 1996, esattamente quattro mesi dopo l'entrata nella DOC Breganze del Torcolato che appunto, diede il via a quella che è considerata da tutti una vera e propria festa in onore del vino dolce... più buono del mondo. La Prima del Torcolato come sempre riunisce un pubblico che va dalle famiglie e semplici curiosi agli appassionati di vino facendo di questo evento la prima e più imitata spremitura pubblica in piazza d'uva. Qui è la Vespaiola, un'uva bianca dal gusto fruttato, dolce e asprigno, tipica ed esclusiva della zona di Breganze, che tutti conoscono e apprezzano.

La Prima del Torcolato inizierà sabato 16 gennaio, con la cerimonia d'investitura e la cena di Gala per **l'ambasciatore del Torcolato nel mondo** per l'anno 2010, che anche quest'anno sarà un'importante personaggio pubblico.

La domenica presso le Cantine Maculan per le autorità e i giornalisti, ci sarà il "degusta-pranzo", delle degustazioni a base di Torcolato con abbinamenti dei migliori prodotti tipici della DOC Breganze come formaggi, affettati e dolci. Come al solito, l'appuntamento si sposterà in piazza Mazzini a Breganze, dove vi sarà nel pomeriggio **la sfilata della Magnifica Fraglia del Torcolato** a cui seguirà la nomina dei nuovi confratelli e il tradizionale mercatino dei prodotti tipici della Pedemontana Vicentina.

Concluderà la manifestazione la **spremitura pubblica del "Primo" Torcolato D.O.C. Breganze Vendemmia 2009** accompagnata da momenti folcloristici.

Tutti i vignaioli locali porteranno le loro uve e le uniranno in unico torchio, lo



stesso utilizzato ogni anno per questa manifestazione e che ha ormai più di settant'anni ma ancora perfettamente funzionante. Questo mosto dal gusto dolce e dal colore giallo dorato una volta spremuto, impiegherà altri diciotto mesi a divenire quel prodotto squisito che tutti conoscono come Torcolato.

Il vino Torcolato prende il nome dal metodo utilizzato per conservare i grappoli raccolti, infatti dopo aver selezionato l'uva migliore, essa viene appesa a delle travi in soffitte ben areate tramite una coppia di spaghi su cui il grappolo viene attorcigliato, "torcolato" per l'appunto, e lasciato a riposare.

Questo vino è riconoscibile oltre che per il tipico colore ambrato anche per il caratteristico profumo intenso di miele e di uva passita con spesso note di vaniglia. Piacevole al palato, con note di albicocche secche, scorze di agrumi, datteri, mandorle dolci e mele a seconda delle cantine e delle annate, si sposa perfettamente con i formaggi erborinati o stravecchi e con i dolci secchi. Da solo, il Torcolato riporta alla mente e sembra quasi rilasciare dalla bottiglia la luminosità dei raggi del sole che ne hanno fatto dono agli uomini e tutto quanto la meditazione - a cui s'addice molto - voglia suggerire.

Ulteriori informazioni:

www.stradadeltorcolato.it