



Il Torcolato: prodotto di punta delle colline breganzesi

TORCOLATO, IL VINO DOLCE CHE HA PORTATO BREGANZE NEL MONDO

Centomila bottiglie, dodici produttori, con un giro d'affari di oltre un milione di euro: il passito DOC del Vicentino traina l'economia breganzese

Breganze, 20 gennaio 2010

Con poco più di 600 ettari a vigneto, Breganze è una piccola DOC, eppure i suoi vini fanno il giro del mondo, perché la qualità non si conta in ettari di superficie ma in perizia ed esperienza enologica che, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, si nutrono di secoli di storia viticola, di conoscenza e di attenzione per le peculiarità pedoclimatiche del territorio. Il 10% della superficie vitata, di questa porzione di pedemontana vicentina, è coltivata a Vespaiola, sessanta ettari da cui la viticoltura breganzese riesce a estrarre uno dei suoi prodotti di punta: il Torcolato, un vino che in tutto e per tutto è l'essenza di questo territorio. La resa è molto bassa: da 100 chili di uva vespaiola si ottengono tra i 25 ed i 30 litri di Torcolato, un nettare prezioso, quindi, prodotto in circa 100.000 bottiglie nei vari formati, che raccolgono e conservano i 50.000 litri di vino ottenuto, per un giro d'affari valutato intorno ad 1.500.000 euro.

Questo vino esportato in tutto il mondo è il frutto del lavoro e della meticolosità di dodici aziende viticole che coprono per collocazione l'intera area della DOC. Ognuna si indentifica per le particolari condizioni pedoclimatiche dei terreni dove coltivano le viti; tutte competono tra loro sul terreno della qualità non solo per il Torcolato ma per ogni altra tipologia.

Dodici Torcolati esprimono nelle loro sensazioni e profumi la storia di chi li produce ed il sapore di una terra. Sensazioni che richiedono tempo per



assemblarsi e armonizzarsi: assaggiare Torcolato, pertanto, richiede pazienza e attesa. L'annata 2009, protagonista della Prima, per il disciplinare di produzione potrà essere in commercio a partire dal 31 gennaio 2011, ma l'esperienza suggerisce ai produttori un invecchiamento maggiore, vista anche la longevità del vino. Lo producono: Bastia di Mario Saccardo, Giuseppe Bonollo, Cà Biasi di Innocente Dalla Valle, Cantina Beato Bartolomeo, Col Dovigo, Gastaldia, Maculan, Firmino Miotti, Vignaioli Contrà Soarda, Vigneto Due Santi, Villa Magna, Vitacchio Cav. Guerrino.