



IL VESPAIOLO SULLE TAVOLE BASSANESI AL VIA "ASPARAGI E VESPAIOLO"

Torna la rassegna gastronomica del Gruppo Ristoratori Bassanesi che vede protagonisti il turione DOP di Bassano ed il vino bianco della DOC Breganze

Breganze, 19 marzo 2010

Il Vespaiolo, compagno ideale degli asparagi bassanesi, si prepara per l'appuntamento con "Asparagi e Vespaiolo", la rassegna gastronomica del Gruppo Ristoratori Bassanesi che, da marzo a giugno, celebra l'abbinamento tra il turione DOP di Bassano ed il vino bianco autoctono della DOC Breganze. La tradizione vuole infatti che l'asparago sia buono dal 19 marzo, giorno di San Giuseppe, fino al 13 giugno, giorno di Sant'Antonio, ed è così che con la festa del papà si apre, a Bassano, la stagione dell'asparago, che viene sapientemente proposto dagli chef della zona quale ingrediente principe di piatti e ricette, sempre e comunque accompagnato da un buon calice di Vespaiolo! Il caratteristico vino breganzese presenta un'invidiabile freschezza ed una naturale, spiccata acidità, che lo rendono perfetto con gli asparagi, questi bianchi ortaggi primaverili, croccanti e dal tipico gusto dolce-amaro, ottimi "alla bassanese", cioè lessati e serviti con uova sode, o come base di risotti impareggiabili, oppure fritti e ai ferri.

Il Vespaiolo, ottenuto per il 100% da uva Vespaiola autoctona, viene prodotto con passione e dedizione da tredici aziende che si trovano nel comprensorio della DOC Breganze, in quella fascia pedemontana a destra del fiume Brenta, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, caratterizzata da calcari, colline vulcaniche e da un terreno argilloso-tufaceo. E' proprio la conformazione del suolo a dare a questo vino l'importante carica minerale e la sapidità che lo contraddistinguono, mentre il microclima del territorio, caratterizzato da giornate calde e notti ventilate, gli conferisce la notevole aromaticità. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, si presenta al naso intenso con note floreali di fiori di frumento, fiori d'acacia e agrumi



mediterranei, e fruttate di frutta bianca e gialla fresca, in particolare di mela Golden, pesca nettarina, frutta esotica e pompelmo. Al gusto è secco, fresco per la buona acidità, sapido, persistente. Affinato in genere dai 4 ai 6 mesi in vasche di acciaio inox, viene servito ad una temperatura di 10°/12°, è adatto ad antipasti di pesce, ottimo con gli asparagi ed il baccalà alla vicentina.

Le 14 aziende della DOC Breganze produttrici di Vespaiolo e partecipanti alla rassegna bassanese sono dunque: Tenuta Bastia, Giuseppe Bonollo, Cà Biasi di Innocente Dalla Valle, Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, Gastaldia Vini, Maculan, Firmino Miotti, Col Dovigo, Val Zacona, Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi, Vigneto Due Santi, Villa Angarano Bianchi Michiel, Villa Magna di Graziella Novello, Vitacchio Cav. Guerrino.

www.stradadeltorcolato.it