



Cofinanziato
dall'Unione europea



Consorzio per la tutela dei vini della D.O.C. Breganze

Piccola realtà territoriale, grande tradizione vitivinicola.



I trent'anni della “Prima”, Breganze celebra il suo Torcolato

Domenica 19 gennaio si terrà a Breganze la 30ª edizione della “Prima del Torcolato”, un anniversario nel segno della tradizione, sulle note del Violino Torcolato del liutaio Fabio Dalla Costa e con la parentesi teatrale di Diego Dalla Via. Il fumettista vicentino Ivan Bigarella sarà il nuovo Ambasciatore del Torcolato nel mondo 2025.

Breganze, 8 gennaio 2025 - Trent'anni di storia, trent'anni di tradizione da gustare ad ogni sorso di Torcolato: la nuova produzione del vino passito D.O.C. Breganze avrà quest'anno il sapore delle **annate speciali**. Domenica 19 gennaio, infatti, il rito della prima spremitura in piazza dell'uva Vespaiola appassita tornerà a Breganze per la **30ª edizione della “Prima del Torcolato”**. Un anniversario che celebrerà i primi trent'anni dall'ingresso del Torcolato nella denominazione D.O.C. Breganze e di una manifestazione che ha saputo radicarsi nella cultura vitivinicola veneta.

In particolare, nella Pedemontana Vicentina, la storia del territorio e delle sue profonde radici contadine, si intreccia con quella del Torcolato. Un legame che **risale al 1890**, anno in cui il nome Torcolato comparve per la prima volta per identificare il famoso vino passito diventato poi **simbolo della D.O.C. Breganze**. Questa tradizione, lunga oltre un secolo, trovò trent'anni fa una nuova espressione con il rito della prima spremitura pubblica: dopo quattro mesi di appassimento nei fruttai delle cantine, i grappoli di uva Vespaiola vengono torchiati in piazza per il tradizionale brindisi con il primo mosto della nuova annata.

“Raggiungere la 30ª edizione è motivo di grande orgoglio per tutto il Consorzio e per le cantine associate – afferma Giuseppe Vittorio Santacatterina, Presidente del Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei vini Breganze –. Il Torcolato DOC Breganze ha saputo affrontare a testa alta la crisi che ha colpito i vini dolci in Italia negli ultimi anni, riuscendo a mantenere una domanda stabile sul mercato. La sua unicità, espressione del territorio in cui nasce, è la forza di questo vino dolce passito ottenuto dai migliori grappoli di uva Vespaiola, il vitigno autoctono di Breganze”. “La sfida per i prossimi cinque anni – prosegue Santacatterina – sarà portare il nome del Torcolato ancora più in alto, sia in Italia che all'estero, un obiettivo che potremo raggiungere solo con il lavoro di squadra delle cantine DOC Breganze, comunicando il valore unico del nostro territorio”.

Il programma della 30ª “Prima del Torcolato” inizierà alle 9.00 con l'apertura in piazza della **Mostra Mercato dei prodotti tipici** e dello **stand Torcolato** a cura della Pro Loco Breganze, dove sarà possibile degustare il Torcolato dei produttori del Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei Vini Breganze e assaggiare **“La Pèca del Salbaneo”**, il dolce artigianale con tre ingredienti d'eccezione: il Torcolato D.O.C. Breganze, la Ciliegia di Marostica I.G.P. e l'olio extravergine d'oliva della Cooperativa Pedemontana del Grappa.

Dalle 13.30 alle 16.00 ritornerà l'appuntamento con **“Brindisi in Campanile”**, le visite guidate alla Torre Diedo, uno dei campanili più alti del Veneto, con la caratteristica degustazione ad alta quota del Torcolato, a cura dell'Associazione Arci-Ciacola e del Gruppo Campanari di Breganze.

A partire dalle 14.15 si entrerà nel vivo della manifestazione, con la folcloristica **sfilata della Magnifica Fraglia del Torcolato D.O.C. Breganze**, seguita dal saluto delle autorità e dall'investitura dei **nuovi Confratelli** e dell'**Ambasciatore del Torcolato nel mondo per l'anno 2025**. Il titolo sarà quest'anno conferito a **Ivan Bigarella**, noto fumettista e illustratore vicentino

approdato in Disney come copertinista per Topolino e Paperinik. L'investitura sarà suggellata dal brindisi collettivo con il **primo mosto di Torcolato** della vendemmia 2024 ottenuto dalla spremitura nel caratteristico torchio allestito in piazza.

Sarà, quindi, un anniversario nel segno della tradizione, ma anche dell'arte teatrale e della musica. Per l'occasione, il programma è stato arricchito con una parentesi teatrale dal titolo "Parole intorcolà" di **Diego Dalla Via** e un momento musicale che vedrà protagonista il celebre **Violino Torcolato**, che dal 2004 il liutaio **Fabio Dalla Costa** produce nella sua storica bottega a Breganze.

Infine, dalle 16.30 alle 20.00 tornerà il "**Fruttaio Tour**" con le visite guidate gratuite nelle otto cantine aderenti all'iniziativa: Cantina Beato Bartolomeo Da Breganze, Col Dovigo, IoMazzucato, Le Colline Di Vitacchio Gianpietro, Maculan, Miotti Firmino, Transit Farm, Vitacchio Massimo.

La 30ª edizione della "Prima del Torcolato" è organizzata dalla Pro Loco di Breganze, in collaborazione con il Comune di Breganze, il Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei vini Breganze e la Magnifica Fraglia del Torcolato, con il prezioso supporto di BCC Veneta.

Info: www.breganzedoc.it

La D.O.C. Breganze

Il Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei vini Breganze, nato nel 1982 da cinque produttori, associa oggi 17 soci vinificatori. La zona di pertinenza è quella della Pedemontana Vicentina, da sempre terra di grande tradizione viticola, che dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino. Essa comprende i rilievi collinari e l'immediata pianura compresi tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta. Di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono a ovest Thiene a est Bassano del Grappa. Dal punto di vista enologico, la D.O.C. Breganze raggruppa quindici tipologie di vini: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato, Quest'ultimo è sicuramente il più famoso e rappresentativo della denominazione.

Il Torcolato

Il Torcolato D.O.C. Breganze è un vino dolce, che si ottiene dai grappoli dell'uva Vespaiola, varietà autoctona di Breganze, vendemmiati perfettamente maturi, selezionati e messi ad appassire in ambienti arieggiati (come i granai delle vecchie case contadine). Qui vengono lasciati fino al gennaio successivo quando, raggiunta un'elevata dolcezza, vengono torchiati. Dopo una lenta fermentazione, il vino riposa in piccole botti anche per più di due anni o almeno fino al 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia prima di essere imbottigliato e immesso sul mercato.

Contatti

Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei vini Breganze
Ufficio stampa
Floriana Pigato
Mobile: + 39 342 0453663
E-mail: ufficiostampa@agridinamicasrl.com

Si ringrazia