

Reportage Nordest

dove mangiare

Bacalà, carne alla brace, risotti

La trattoria di Palmerino Via Piave, 13 Sandrigo Sandrigo. Il bacalà dello chef Chemello.

Hostaria dai tanti don fili Via Crosara 47 Breganze Telefono: 0445 873154/333 5245583 Un camino e la carne alla brace

Torre Via Costavernese 26 Molvena Tel. 042 4708150 Pasta fresca, gnocchi, ravioli, risotti



dove dormire

Il monastero e il Monte Grappa

Casa Lidia Via San Gaetano 50, Breganze Telefono 0445 080027. Quattro stili diversi per le camere

Agricola San Biagio Via San Biagio 29 Mason di Colceresa. Tel 3356626492 Nell'ex monastero

Hotel Belvedere Viale delle Fosse 3, Bassano del Grappa, Tel: 0424529845. A pochi minuti dal ponte degli Alpini. Vista sul Monte Grappa



Info

● Maculan

Castelletto 3, Breganze (VI) Tel.0445 873733. Orari: 8-12/13.30-18. Sab. 10-12 Dom. chiuso

● Le vigne di Roberto

Via Perlena, Fara vicentino (VI), Tel: 0445 167 0127. Orari: 15-19, sab. 9-12.30/15-24. Dom.17-24 Lunedì chiuso

● Firminio Miotti

Via Brogliati Contro 53, Breganze (VI), Tel.0445 873006. Orari: 9-12/14.30-17.30. Sab. e dom. chiuso

● Le Vie Angarano

Contrà S. Michele 4/B, Bassano del Grappa (VI) Tel. 342 0903198. Orari: 9-12/14-18 Sab. e dom. chiuso

● Beato Bartolomeo da Breganze

Via Roma 100, Breganze (VI) Tel. 0445 873112 Orari 8.30-12-30/15-19 Dom. chiuso

Storia e geografie dell'uva appesa del Torcolato

di **Mauro Pigozzo**

Il Torcolato è sacro per le terre Vicentine. Un vino passato che ha creato attorno a sé un movimento enoturistico in costante crescita. La strada che collega le cantine, l'evento di gennaio (in attesa di conferma causa Covid anche per questa edizione) ma soprattutto la bellezza delle tradizionali trecce per l'appassimento delle uve sono meraviglie che continuano a stupire. C'è tutto questo dentro un viaggio sui luoghi dell'uva Vespaiola, varietà autoctona che prende il nome dalle api che le ronzano attorno per succhiare il dolce nettare. E il momento migliore per visitare i luoghi fatati dove nasce un vino magico, che nel Seicento era usato persino come medicina, è in queste settimane dell'anno.

In questo periodo infatti

Album

L'uva appesa nella Cantina Beato Bartolomeo da Breganze e sopra, piccola, la raccolta. Sotto i team di lavoro delle cantine Maculan e Le Vigne di Roberto. In alto, grande, foto di gruppo per la Confraternita del Torcolato

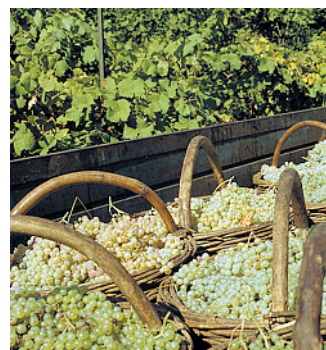


l'uva riposa sui graticci o forma cascate di bellezza naturale nelle antiche trecce che i contadini usavano per appassire i grappoli e contemporaneamente farli arieggiare. La tradizione vuole che i grappoli vengano attorcigliati («torcolati», nel dialetto locale) ad una corda, appesi a travi di legno nelle soffitte, in modo da scongiurare la possibilità che possano ammuffire, prima di venir «torchiati». Infine, il vino che ne deriva viene messo a riposare in piccole botti.

Una storia, quella del Consorzio Breganze Doc che accoglie al suo interno in Torcolato, che inizia nel 1969, quando fu fondata la prima doc vicentina su striscia di terra collinare che si estende per circa venti chilometri, fra i fiumi Astico e Brenta. Di quest'area Breganze è

quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad Ovest Thiene e ad Est Bassano del Grappa. Un paesaggio costellato da numerose ville venete, dove spendere qualche giorno all'insegna della calma.

Qui l'enoturista potrebbe pensare ad un viaggio sulle strade del Torcolato, che oggi nasce su circa 65 ettari, un fazzoletto di terra dove i migliori grappoli vengono scelti per produrre le circa 50 mila bottiglie che ogni anno vengono immesse nel mercato. Un vino che in bocca ha un gusto armonico, vellutato, pieno e rotondo. Ricorda la frutta matura, il miele e l'uva sultanina. Eccellente a fine pasto con dolci secchi, come crostate e con altra pasticceria da forno, ma anche con preparazioni al cucchiaino, il Torcolato è perfetto per ac-



compagnare formaggi erborinati come il gorgonzola naturale, il roquefort e gli altri tipi di bleu, o in abbinamento a del foie gras. Ma è anche un ottimo vino da meditazione, da sorseggiare a fine pasto.

Tra le aziende più note c'è Maculan, che oltre a produrre dei grandi vini è anche impegnata in iniziative di beneficenza, dedicate al green, ma ogni tanto lancia anche provocazioni enogastronomiche, come lo studio per l'abbinamento tra il dolce e il salato. L'azienda coltiva circa 40 ettari con viti e ulivi e controlla direttamente una trentina di viticoltori selezionati. La cantina si trova nel centro storico di Breganze, è dunque il luogo ideale per iniziare il tour sulle tracce del Torcolato. «E per gli appassionati abbiamo realizzato anche il nostro wine club», spiegano Angela e Maria Vittoria, le eredi della dinastia che prosegue da tre generazioni.

Merita una visita, sia per i vini che per l'annesso agriturismo, anche Le Vigne di Roberto, che poi è il nome del titolare. «Dopo anni nelle vendite e nel mondo dei software, ha deciso di vendere la mia azienda per comprarmi un vigneto e tornare alla terra», racconta. Il

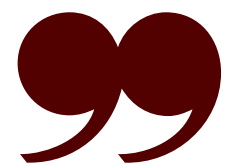
suo simbolo è un coniglio, abbinato al Torcolato in degustazione propone gorgonzola con miele di acacia su crostino di pane. «Il mio obiettivo è valorizzare Breganze quale grande terroir da bollicine», dice. «Espressione inedita, ma assolutamente autentica del territorio e di un'agricoltura minuziosa, condotta manualmente».

Interessante anche l'azienda agricola Firminio Miotti, che a Breganze oltre ad essere agricoltore e vignaiolo, è memoria storica dopo una vita passata a cercare di perfezionare i vitigni autoctoni. «Da noi è possibile trovare una famiglia che lavora in vigna e che trasforma la propria uva in vino da quattro generazioni», spiega Franca Miotti. «Chi viene trova la storia del Vespaiolo e le varie interpretazioni, dal vino fresco alla lavorazione in legno di acacia, al rifermentato in bottiglia col fondo allo spumante Pas dose 36 mesi (appena uscito sul mercato) 100% vespaiola, fino al torcolato fatto secondo tradizione».

A volersi spostare di qualche chilometro, si può seguire la via del Torcolato fino a Bassano del Grappa, dove Ilaria Ziliotto lavora con le sorelle alla cantina Le Vie Angarano. L'enoturista trova oltre mezzo millennio di storia: l'accoglienza inizia sotto la barchessa ovest di Villa Angarano, una delle 24 dimore progettate da Andrea Palladio, patrimonio mondiale dell'umanità. «L'enoturista viene accompagnato nella barchessa, dove facciamo assaggiare quattro vini biologici, di solito tre etichette della Prima Linea e una etichetta della Linea Nobile», spiega Ilaria. Fa parte del Movimento del Turismo del Vino anche la cantina «ioMazzucato», celebre per i «picaì» e per le visite in cantina che sono un tuffo nel passato tra il fruttai e la barchessa, con Laura a guidare la visita ai piedi dell'altopiano di Asiago.

A voler però cercare il luogo dove si produce più torcolato in assoluto, serve bussare all'azienda di Roberto Dellai della cantina Beato Bartolomeo da Breganze, che con ottomila bottiglie è un'autorità. «L'enoturista che decide di visitare la nostra azienda rimane sicuramente colpito dalla bottaia, ossia la zona di affinamento dei vini rossi importanti e del Torcolato», spiega Dellai. «Si tratta di un'area di grande bellezza ed impatto emotivo grazie alla sua dimensione e al suo indubbio fascino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Chi viene a trovarci
trova la storia
del Vespaiolo e le varie
interpretazioni**