



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali ed Ambiente

Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

IL TORCOLATO E I SUOI ABBINAMENTI

TORCOLATO AND HIS PAIRINGS

Docente di riferimento

Prof.ssa Giovanna LOMOLINO

Correlatrice: Dott.ssa Deborah FRANCESCHI

Laureanda Angela De Bortoli

Matricola n° 2006873

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INDICE

Riassunto

Abstract

1. PREFERAZIONE	1
2. STORIA DEL TERRITORIO DI BREGANZE	3
3. L'UVA VESPAIOLA E I SUOI VINI	13
3.1 Descrizione ampelografica	13
3.2 Disciplinare di produzione	14
4. ANALISI SENSORIALE DEL CONSUMATORE	16
5. SCOPO DEL LAVORO	18
6. MATERIALI E METODI	19
6.1 Materiali utilizzati	19
6.2 Scelta degli abbinamenti	25
6.3 Scelta del consumatore	26
6.4 Descrizione della prova di degustazione	28
7. RISULTATI E DISCUSSIONE	32
7.1 Analisi degli abbinamenti.....	32
7.2 Analisi questionario consumatore	33
7.3 Considerazioni finali	43
8. CONCLUSIONI	45
9. FONTI BIBLIOGRAFIA.....	46

ALLEGATI

Ringraziamenti

*“Il sapore di un cibo, quasi sempre, scopre le qualità di un vino e le esalta,
a loro volta le qualità di un cibo completano il piacere di un vino e lo spiritualizzano”*

(Veronelli Luigi, 1974)

RIASSUNTO

L'obiettivo del lavoro eseguito è stato quello di valorizzare i prodotti del territorio vicentino. Nello specifico il vino Torcolato, prodotto a Breganze (VI), due formaggi stagionati, l'Asiago DOP 14 mesi e l'Asiago DOP 25 mesi, prodotti da malga Serona Caltrano (VI), e un dolce "Pèca del Salbaneo", creato dall'unione di tre consorzi vicentini, che tutelano i prodotti del territorio: la ciliegia di Marostica I.G.P., il Torcolato DOC di Breganze e l'olio extra vergine d'oliva della Pedemontana (VI).

Lo studio ha verificato la preferenza di un gruppo di consumatori nei confronti degli abbinamenti del vino Torcolato con i prodotti tipici del territorio vicentino.

Il lavoro ha previsto il reperimento dei prodotti da utilizzare durante la degustazione. Il Torcolato della cantina Ca' Biasi dell'annata 2019, l'Asiago DOP 14 mesi e l'Asiago DOP 25 mesi di malga Serona e il dolce "Pèca del Salbaneo" del Panificio Pasticceria Vicentini, Maragnole (VI).

La commissione di degustazione era composta da trentasette persone, le quali, attraverso la compilazione di schede di valutazione di tipo edonistico e di un questionario conoscitivo, hanno espresso la loro preferenza tra due abbinamenti, il vino Torcolato con il salato, due formaggi e con un dolce.

Dall'analisi dei risultati è emerso che la maggior parte delle persone di genere maschile ha preferito l'abbinamento "innovativo" tra il Torcolato e il formaggio Asiago DOP 25 mesi; mentre, le donne presenti alla degustazione hanno preferito l'abbinamento più delicato tra vino e formaggio Asiago DOP 14 mesi.

L'abbinamento con il dolce, nonostante avesse ricevuto un elevato punteggio nella valutazione di preferenza all'assaggio, è stato superato, poi, nella scelta finale da quello salato molto probabilmente perché inusuale ma piacevole.

Tutti i prodotti testati comunque hanno riscosso pareri positivi.

ABSTRACT

The objective of the work performed was to enhance the products of the Vicenza area. In specifically Torcolato wine, produced in Breganze (VI), two aged cheeses, Asiago DOP 14 months and Asiago DOP 25 months, produced by malga Serona Caltrano (VI), and a sweet "Pèca del Salbano," created by the union of three consortia from Vicenza, which protect local products: the Marostica cherry P.G.I., the Torcolato DOC from Breganze and extra virgin olive oil from the Pedemontana (VI).

The study has verified the preference of a group of consumers towards the pairings of Torcolato wine with typical products of the Vicenza area. The work included the sourcing of products to be used during the tasting. The Torcolato of the Ca' Biasi winery from the vintage 2019, Asiago DOP 14 months and Asiago DOP 25 months from malga Serona, and the "Pèca del Salbano" cake from Panificio Pasticceria Vicentini, Maragnole (VI).

The tasting was composed of thirty-seven people, who, through the filling out hedonistic evaluation forms and a cognitive questionnaire, expressed their preference between two pairings, Torcolato wine with the savory, two cheeses and with a dessert.

From the analysis of the results it emerged that the majority of people of the male gender preferred the "innovative" pairing between Torcolato and Asiago DOP 25-month cheese; while, the women present at the tasting preferred the more delicate pairing between wine and Asiago DOP 14 months cheese. The pairing with the dessert, despite having received a high score in the preference evaluation tasting, was surpassed, then, in the final choice by the one jumped very probably because it was unusual but pleasant.

All the products tested however received positive opinions.

1. PREFERAZIONE

Il vino, come l'ubriacatura a fine settimana, per la povera gente fu spesso, e per secoli, una forma di evasione, un modo per dimenticare la vita dura e la fame. Una dicitura famosa del territorio vicentino, infatti, è la seguente invocazione: "*a peste, fame et bello libera nos Domine*", ossia: "Signore, liberaci dalla peste e dalla fame". Soffrire la fame nelle campagne era abitudine, prima della diffusione del granturco e della patata, il cibo di base per secoli è stata la polenta fatta di orzo, segale, e miglio. Successivamente, poi, al vino fu attribuito anche il significato di festeggiamento. Il brindisi è un rituale, levare in alto il bicchiere tutti insieme, cercarsi, guardarsi nel volto, è senza volerlo una conta dei presenti e un benvenuto per ognuno di essi, è un momento di gioia e un augurio nel ritrovarsi ancora a festeggiare. Il vino unisce ed è simbolo del popolo. Molti poeti poi, si sono ispirati al vino per le loro poesie, ad esempio Giosuè Carducci (1887), in una delle sue opere più famose, *San Martino* recita il verso: "*ma per le vie del borgo, dal ribollir de' tini, va l'aspro odor de i vini, l'anime a rallegrar*". Sempre in una sua opera, destinata alla moglie, descrive come vorrebbe avere una libreria dove si alternino libri e bottiglie di Lambrusco (Azzolin,1999). Anche tra i pittori il vino era amato, Pietro Annigoni, soprannominato pittore delle regine (1910- 1988), fu ospitato a Thiene e lì assaggio ed elogiò il Torcolato di Breganze; così come pochi giorni dopo fu ospite dei frati Cappuccini e assaggiò il Vespaiolo, come da tradizione in accompagnamento con il baccalà alla vicentina (Azzolin, 1999).

Il legame tra cibo e vino è antico e si radica nelle culture dei popoli, è l'elemento chiave della socialità e ritualità. Si beveva vino durante i banchetti dei Greci, durante i rituali romani si celebrava il *convivium* e nei rituali religiosi il legame tra pane e vino, per i credenti, metteva in comunicazione Dio e gli uomini. Il vino è da sempre considerato un elemento fondamentale in tavola. È un abbinamento necessario se si vogliono accompagnare cibi, così da esaltarne i sapori. Accostare il cibo con il giusto vino ha, infatti, lo scopo di suscitare sensazioni piacevoli, valorizzare i prodotti e i vini scelti. Cibi e vini devono essere abbinati in modo equilibrato, perché possano esaltarsi a vicenda, senza che un gusto prevalga sull'altro.

Usanza di un tempo era quella di accompagnare il dolce con un vino o uno spumante che riuscisse a smorzare la sensazione zuccherina che rimaneva in bocca, ma era un accostamento errato. L'abbinamento corretto per il dolce, sia che siano torte, crostate, preparazioni con cioccolato e se si vuole avere una concordanza tra vino e cibo, è l'abbinamento con spumanti dolci, moscati, passiti e bianchi amabili. Una regola da ricordare per fare un giusto accostamento è che il vino non deve essere meno dolce del dessert.

Comunque, l'abbinamento dei vini con il cibo è un'arte complessa. La scelta del vino dipende dalla pietanza, dai sapori, dalle consistenze e ovviamente dal vino. Bisogna cercare di creare un'armonia di sapori e profumi, che riescano a legarsi tra di loro per creare un'armonia di gusto che vada a valorizzare entrambi i prodotti.

I gusti del consumatore cambiano nel tempo, ma alcuni abbinamenti cibo-vino sono tradizione di ogni territorio. Riscoprire prodotti del territorio, è una necessità per riuscire a tramandare la storia, la tradizione e la semplicità dei propri prodotti del territorio che un tempo venivano apprezzati maggiormente.

2. STORIA DEL TERRITORIO DI BREGANZE

La coltivazione della vite nella zona di Breganze, un paese in provincia di Vicenza, ha origini antichissime. Il paleontologo Massalongo scoprì nella “pescaia di Bolca” vicino a Verona, l'impronta fossile di un grappolo d'uva e di una foglia di vite, e secondo gli scienziati di oggi quel fossile di vite ha un'età radiometrica di 45 milioni di anni (Massalongo, 1851).

La vite, poi, in Italia ha una tradizione antecedente alla colonizzazione romana. Fu definita, infatti, dagli storici greci “enòtria terra del vino” già nel quinto secolo avanti cristo (Azzolin, 1999). Parlando, invece, del territorio Vicentino (Maccà, 1812) importante autore storico del luogo, scrisse che in epoca romana i colli di Salcedo e Breganze producevano: “*l'uve, colle quali anticamente facevasi il famoso vino Retrico, perché fatto con uve raccolte ne' detti colli situati a piedi delle Alpi Rezie*”. Alcuni ricercatori (Montanari e Ceccarelli, 1952) dopo aver citato le fonti latine che definiscono il vino retrico e che molte regioni viticole possono vantare un nobile antenato, hanno fissato i confini della Rezia comprendendo anche il Vicentino.

Da sempre la vite è coltivata dai monaci perché indispensabile per il rito della Santa Messa; infatti, la viticoltura si estende soprattutto nei paesi cristiani, come scritto dal Pini (1980), il quale afferma che il vino e l'olio, con il diffondersi del cristianesimo, non furono semplici prodotti nutritivi, ma entrarono in una nuova scala di valori, il principale appunto quello sacrale, come simbolo del mistico. Quattrocento quarantuno è il numero di volte che la parola vino compare nella Bibbia; infatti, ci sono moltissimi salmi, citazioni e canti, in cui il vino è considerato come fonte di vita, rallegra gli uomini, fonte di benedizione per vigneti e uve (Bernardi, 1995).

Grazie agli ecclesiastici, la coltivazione della vite riuscì a sopravvivere alle invasioni della religione musulmana nell'area del Mediterraneo, soprattutto Sicilia e Spagna e dalle invasioni barbariche, proprio per i “servizi d'altare”. La ripresa della coltivazione della vite in epoca medievale fu proprio dovuta al lavoro di ecclesiastici e vescovi; infatti, con il contratto enfiteutico fu concesso loro di coltivare la vite nei pressi delle chiese e produrre vino. Il Moulin scrive (1988) che proprio grazie al lavoro di Benedettini e dei Cistercensi furono creati vini famosi come lo Champagne, il Beaujolais e il Bordelais.

I monaci ritenevano il vino una bevanda per tutti; infatti, veniva offerto anche ai conversi, ai pellegrini, agli operai e ai viaggiatori che trovavano dimora, in età medievale, presso i monasteri (Pini, 1980). Oltre agli ecclesiastici e nei monasteri, il vino fu considerato anche da ricchi e nobiltà terriera, i quali ne trassero profitti e prestigio.

La traccia del vino nella storia di Breganze è collegata a innumerevoli scritti, come quelli del 923 (Azzolin, 1999), relativi a proprietà di monasteri; altri documenti intorno al mille riguardanti delle donazioni proprio di vigneti a Breganze (Paronetto, 1996). Tra il 1275 e il 1291 nell'inventario dei beni comitali di Schio e Santorso, vengono citati i prati con i vigneti con seguente dicitura: "*cum arboribus et vitibus e terre in vignalibus*"; inoltre, vengono menzionati anche quelli della valletta di Schio (Puttin *et al.*, 1975). Nel registro delle possessioni del comune di Vicenza del 1262 vengono indicati i luoghi dove venivano coltivate le viti, uno di questi era il colle Focolino presso Marsan. In un documento del 1284, vengono specificate le proprietà delle sorelle Montemerlo di Thiene, un paese in provincia di Vicenza, dove vengono indicati i luoghi delle coltivazioni delle viti a pergola (Scudella, 1989). Altro importante documento che si pone tra il 1304 e il 1306, parla delle possessioni di circa mille campi di proprietà dei fratelli Ugucione e Marco Miglioranza di Thiene. Le loro proprietà si trovavano nei paesi del Pedemonte, come Thiene, Zanè, Grumolo, Centrale Santorso, Sarcedo, Breganze, Marostica e Montecchio Precalcino, tutti paesi del vicentino. In queste terre la coltivazione maggiore era appunto di alberi da vite (Lomastro Tognato, 1993). I piccoli fondi dove si faceva il vino erano molti, a testimoniare che il vino, e più raramente le olive, l'olio e le biade, venivano usati insieme al denaro, per pagare l'affitto. Furono, poi, emessi degli statuti comunali di Marano Vicentino del 1429, che proteggevano la viticoltura e disponevano multe severe per i ladri d'uva. L'Editto del 643 del re longobardo Rotari negli articoli 292 e 295, condannava chi rubava e chi spezzava i tralci. Anche Carlo Magno nell'800 stabilì, che chiunque fosse proprietario di vigne avesse il dovere di curare e di riporre il vino nelle botti dopo averle esaminate affinché esso non andasse disperso (Lovo e Onorato, 1998).

Gran parte del vino era di proprietà dei re, dei religiosi e dei nobili, i quali, attraverso i loro ispettori, controllavano tutto il processo di produzione, dalla coltivazione alla scelta dei grappoli più pregiati. Altro documento importante è il Codice Agrario bassanese del 1056, ampliato, poi, nel 1444, il quale emette disposizioni per la custodia dei vigneti

(Brentari, 1980) (Fasoli, 1920). Il comune di Bassano del Grappa nel 1259 emanò alcune disposizioni per favorire il consumo del vino locale (Allegato 1) istituì un protezionismo per i vini del territorio, con multe per chi fosse andato a bere il vino al di là del Ponte di Bassano, di seguito la citazione iscritta nel documento “*Nessuno potrà vendere o bere altro vino che di Bassano, nessun uomo o donna di Bassano potrà andare a bere vino nelle taverne di Angarano, poste in capo al ponte, sotto pena di soldi 20*” (Brentari, 1980). Il territorio vicentino è sempre stato riconosciuto terra di vini sia in pianura che in collina; infatti, il nobile Francesco Caldogno, rettore vicentino, scrisse una relazione al Senato di Venezia nel 1598, dove andava ad elogiare il territorio vicentino e i grandi vini che vi si producevano (Maccà, 1812).

Un importante fatto storico, che fa capire quanto il vino fosse ritenuto importante anche per le autorità del tempo, successe proprio nelle campagne militari, dove le truppe si impegnavano a distruggere i vigneti del nemico, o mandavano i soldati a proteggere i vendemmiatori, così da assicurarsi il vino per i propri eserciti. Il 30 agosto del 1338 Mastino della Scala, membro della dinastia scaligera, famiglia dominante nel territorio veronese del Trecento, arrivò e devastò il territorio bassanese tagliando proprio le viti (Brentari, 1980). Nel 1378 Venezia, entra in guerra con i Carraresi di Padova alleati con i genovesi, infatti, invia ad Asolo, cinquanta cavalli e molti fanti, per proteggere i contadini che dovevano appunto vendemmiare su quei colli (Brentari, 1980).

La nobiltà terriera vicentina ebbe un ruolo fondamentale nella coltivazione della vite, dopo le abbazie, i conventi e le Curie, si preoccupò di ottenere dal Governo di Venezia protezione, privilegi ed esenzione dai dazi. Ma l’invasione da parte dei veneziani avvenne in ritardo rispetto al territorio Padovano e Trevigiano (Beltrami, 1994). Il vino per i veneziani era un importante fonte di guadagno, ma nelle relazioni dei Rettori in Terraferma dal 500 al 700 non si trovano inviti al senato Veneto ad incrementare la coltura della vite. Eppure, Venezia aveva perso innumerevoli terre di vino, come Creta persa nel 1669, rimasta sotto il controllo veneziano fin dal 1204. Corfù rimasta veneziana fino al Trattato di Campoformio 1797. Cipro dove i veneziani rimasero fino al 1571. Anche il Peloponneso, con le città di Corone, Patrasso, Malvasia. I veneziani però non aspettarono di perdere la loro fonte di guadagno perdendo tutte queste terre, senza cercare un rimedio. Infatti, nel 1204, anno della IV Crociata, il Doge Enrico Dandolo, per una somma di denaro mancante, stabilì un accordo con i crociati, i quali dovevano aiutare i veneziani,

nel viaggio di andata a conquistare Zara, per poi invadere e prendere le città di Gerusalemme e Costantinopoli. Nel viaggio di ritorno i soldati veneziani presero dalla tribuna imperiale dell'Ippodromo di Costantinopoli i quattro cavalli di bronzo, esposti ancora oggi sulla facciata della basilica di San Marco a Venezia. Sulla via del ritorno costeggiarono la Morèa e qui, videro i vigneti, specialmente quelli di Malvasia, così decisero di scendere dalle navi, per poter prendere fasci di tralci per farne delle barbatelle per creare poi, vigneti in Dalmazia, nell'Istria, nel Friuli e in Veneto. Poi, molte barbatelle finirono nel commercio con Spagna e Portogallo (Rorato, 1996). Quando poi, Venezia perse le isole della Dalmazia e della Morèa andò ad incrementare la coltivazione dei vitigni per le uve dolci e delicate, anche se queste in Veneto esistevano già da secoli. Le prove che queste uve fossero ormai nella tradizione veneta anche nei periodi antecedenti, sono iscritte nei documenti del XII nel libro *Variae* (Cassiodoro, 540), in cui si parla precisamente del *Torcolato di Breganze*. Nel 1610 Andrea Scotto, elogia appunto Breganze nel suo itinerario, e definisce la città come “famosa per i vini dolci e saporiti che produce”. Nel Roccolo (Acanti, 1754) una guida enologica della provincia di Vicenza, l'autore va a soffermarsi sul vino di Breganze con questa particolare dichiarazione “... *si trastulli con quel grato Vespaiolo Breganzino, che a parer d'uomo Togato è miglior d'ogni altro vino...*”, viene poi descritta anche la versione passita (Acanti, 1754).

Nel periodo delle epidemie il vino era considerato un bene fondamentale, aiutava gli ammalati a disinfettare lo stomaco e l'intestino. Infatti, le autorità locali si adoperarono affinché non mancasse nei lazzaretti e a coloro che avevano il compito di assistere gli ammalati. Infatti, nel 1631, anno della peste che colpì e spopolò Bassano e i paesi vicini, il Podestà Domenico Tron ordinò di provvedere agli appestati, offrendo loro per l'appunto il vino (Brentari, 1980). Grazie a questa predisposizione che assunse il vino, cioè quella di curare gli ammalati, si possono comprendere meglio i vari provvedimenti che si adottarono in tutte le città e i paesi, con i disciplinari, per la vinificazione, il consumo e il commercio del vino. Infatti, furono nominati gli ispettori delle vendemmie, citati negli statuti di Bassano. Il loro compito fu quello di vedere, assistere e assaggiare i vini prodotti nel territorio bassanese e accertarsi che questi venissero prodotti nel modo prescritto nel disciplinare (Brentari, 1980).

Documenti risalenti all'anno mille testimoniano le donazioni di vigneti al territorio di Breganze, uno tra questi è del 1052 (Gloria, 1881). Un altro documento risale al 1250 in

cui si parla di una proprietà di Breganze, dove veniva appunto coltivata la vite. (Verci, 1250). Una testimonianza risalente ad un contratto del 1385 descrive un fondo di quarantaquattro campi nella zona di Breganze e di come i contadini affittuari furono obbligati a piantare, per i dieci anni della durata dell'affitto, almeno due piante di vite (Maroso e Maranini, 1984). L'autore Maccà nel suo importante scritto " *Storia del territorio vicentino* " elogia più volte Breganze e i suoi prodotti, usandoli come metodo di comparazione per i vini prodotti nelle terre vicine (Maccà, 1812). A Vicenza nel 1855 fu indetta la prima "Mostra dei prodotti Primitivi del Suolo", in questa occasione venne scritto un catalogo che elencava le 120 varietà a bacca rossa e le 77 a bacca bianca, tra qui appunto la varietà Vespaiola (Museo civico Vicenza, 1855).

La storia del Torcolato è collegata all'uva Vespaiola. Il "Roccolo Ditirambo" (Acanti, 1754). Il Torcolato appassito con i grappoli attorcigliati e appesi con una corda alle travi del granaio, per risparmiare spazio e proteggere i grappoli dai roditori. È descritto come "il dolcissimo pasquale", un vino prodotto a Salcedo, un tempo era associato a Breganze, sempre in provincia di Vicenza, per descrivere la produzione di questo vino che viene prodotto verso Pasqua con i grappoli appesi all'aria fino a quel momento.

Il nome Torcolato, associato al vino dolce di Breganze, compare per la prima volta sull'Agricoltore Vicentino nel 1890, e dopo qualche anno nel 1905 ci fu la prima descrizione ed esaltazione del Torcolato grazie al conte Giulio da Schio che scrive "tra i vini bianchi poi si eleva il Torcolato, frutto di ogni cura l'onore, l'orgoglio di Breganze è il suo vino Torcolato" (Da Schio, 1905). Il Torcolato, poi, è associato spesso al liquore, legato alla presenza di zucchero, dell'elevato grado alcolico, ottenuto naturalmente con l'appassimento. Il Torcolato, però, verrà riconosciuto in tutto il mondo solo nel 1911, grazie al Corriere della sera, dove venne pubblicato un articolo su Breganze e sui suoi preti, i fratelli sacerdoti Scotton, grazie a questo articolo ci fu il riconoscimento del Torcolato nella stampa nazionale. (Azzolin, 1998). Infatti, già nel 1909 il "vino Torcolato di Breganze" fu presentato al giudizio dei degustatori all'Esposizione di Lonigo dal produttore Carli Arnaldo. La medaglia d'oro, infatti, fu data come riconoscimento per l'eccellenza e la tradizione di quindici secoli di esperienza. Il produttore Carli per presentare la sua eccellenza descrisse il Torcolato come antidoto ed esaltò le sue proprietà toniche anche contro le debolezze del cuore, descrivendolo come ricostituente.

Nel 1913 il Torcolato si aggiudicò un'altra medaglia d'oro grazie all'agricoltore Francesco Zanasso, che vinse alla gara civile d'Igiene e Alimentazione di Genova. Nella rivista "Tre Venezie" due studiosi, Montenari e Ceccarelli, nel 1952 parlano del Torcolato di Breganze, elogiandolo, descrivendolo dal punto di vista organolettico e dando un'opinione su un possibile abbinamento, indicandolo di fatto perfetto per accompagnare dessert e fuori pasto (Montanari e Ceccarelli, 1952). Il Torcolato, secondo gli autori, è un prodotto che va ad inserirsi tra i prodotti più magnifici dell'enologia locale, e deve essere pubblicizzato perché ancora troppo poco conosciuto. I due autori ne elogiano il sapore e il colore.

Nel 1956 nella vicina città di Vicenza, per la prima volta, alla fiera viene esposta anche una mostra dei vini pregiati vicentini. Con anche dei suggerimenti per i vari accompagnamenti, e proprio in quest'occasione comparve il Torcolato nei vini da dessert. Il Torcolato viene registrato nel dizionario enciclopedico italiano nel 1961, ed è la prima volta che viene menzionato dall'istituto Treccani. Nell'edizione del 1994 e in quella del 1997 fu citato in forma solenne e ufficiale ed è da allora parte dell'istituto della Enciclopedia Italiana. Una data importante per il Torcolato, per il suo riconoscimento a livello nazionale e internazionale, è data dall'azienda Maculan con una scheda dettagliata pubblicata sul prestigioso catalogo Bolaffi dei vini italiani (Bolaffi,1976). Ma solo dal secolo precedente ci fu il vero crescendo per il suo riconoscimento con una propaganda pubblicitaria.

L'azienda Maculan aprì un dibattito con la Commissione della Comunità Economica Europea-Divisione Vini sul modo di etichettare il Torcolato; a questa controversia, poi, si aggiunse la pretesa, da parte dell'azienda, di ottenere la DOC "Denominazione di Origine Controllata". Questo desiderio durerà quasi dieci anni, fino al 1995, quando il 6 settembre di quell'anno appunto, il decreto del Presidente della Repubblica del 1969 verrà modificato definitivamente e detterà il disciplinare di produzione Breganze DOC (Allegato 2). Nell'articolo 6 del Disciplinare il Torcolato è indicato come a Denominazione di Origine Controllata Breganze e indica le proprietà sensoriali e regole fondamentali che un produttore deve seguire, dalla vendemmia alla vendita. Il Torcolato diventò famoso nel mondo, in Europa, America del Nord e Australia grazie al lavoro di Fausto Maculan. Tra il 1980 e il 1998 furono innumerevoli gli articoli che elogiavano l'ormai noto Torcolato di Breganze (Allegato 3). Oltre, poi, all'azienda Maculan,

diventarono famose anche altre aziende della zona dei vini DOC “Breganze”, come l’azienda Giuseppe Bonollo, Firmino Miotti, Attilio Zonta. Un traguardo importante furono le tre stelle assegnate al Torcolato nel 1990 nella classifica dei migliori vini nazionali. Nel 1993 il Torcolato dell’azienda Maculan si sposta oltre Oceano e viene menzionato nel New York Times. La bravura di Fausto Maculan è stata proprio quella di rilanciare un vino che era noto solo ai locali, e così facendo ha dato luce e merito ad un’intera zona di produzione, ha reso famosa Breganze in tutto il mondo.

La “Prima del Torcolato” fu lunedì 15 gennaio 1996 a Breganze, per festeggiare il riconoscimento come DOC del Torcolato nella modifica del disciplinare del settembre del 1995 (Allegato 3). La festa della torchiatura avvenne in piazza, in una sorta di rito collettivo, con le uve offerte da tutti i produttori soci del Consorzio di tutela dei Vini DOC di Breganze; le aziende che parteciparono furono Bastia, Bonollo, Cantina Beato Bartolomeo, Dalla Valle, Gasparona, Maculan, Miotti, Vigneto Due Santi, Villa Magna, Vitacchio. Ancora oggi, infatti, sempre nel mese di gennaio, avviene questa rievocazione. Data importante per il Torcolato fu il 19 gennaio 2002, con la nascita della magnifica Fraglia del Torcolato, un sodalizio che si propone di valorizzare e proteggere il “Torcolato DOC Breganze”. Il comitato promotore, costituitosi in seno al Consorzio Tutela Vini DOC Breganze, ha nominato 19 Confratelli Fondatori, scelti tra le personalità importanti del mondo Vicentino, per elogiare e promuovere il vino in tutto il mondo. Con la “Prima del Torcolato DOC Breganze-Vendemmia 2010” del 16 gennaio 2011 (Fig. 1), i soci divennero 54 a cui poi si sono aggiunti 8 “Ambasciatori del Torcolato nel Mondo”, uno di questi è il campione di calcio del 1982 Paolo Rossi.



Figura 1 - Cerimonia “Prima del Torcolato” del 16 gennaio 2011.

La Fraglia, inoltre, ha una divisa costituita da una tunica-mantello con i colori della vite e del vino, di velluto rasato verde con inserti giallo dorati e marrone, e una cappa con il medaglione in bronzo, e il nome ricamato in oro nella spalla: “Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze” (Fig. 2).



Figura 2 - Ricamo “Magnifica Fraglia Torcolato
DOC Breganze” della divisa.

Il nome Fraglia era già in uso in epoca medievale a Vicenza per indicare le confraternite tra i produttori e artisti, come obiettivo comune di diffondere in tutto il mondo la cultura

enogastronomica vicentina. Lo stemma della Magnifica Fraglia del Torcolato riproduce un'antica ara votiva in pietra, di epoca romana, dove è scolpito in altorilievo un alberello di vite con alcuni grappoli e la scritta "AUCTUS" che significa accrescimento (Fig. 3)

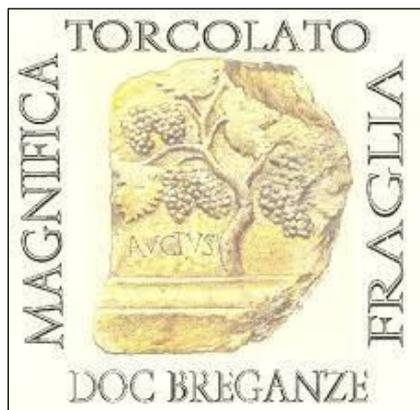


Figura 3 - Stemma Magnifica
Fraglia del Torcolato.

Il processo di produzione inizia comunque a settembre, quando i grappoli vengono raccolti e selezionati; successivamente i grappoli vengono attorcigliati e intrecciati e rimangono così ad appassire per i successivi quattro mesi (Fig. 4).



Figura 4- Grappoli di Vespaiola
attorcigliati per l'appassimento.

L'evento "Prima del Torcolato" ha luogo ogni gennaio, dove avviene la spremitura delle uve in piazza. In questa occasione avviene la nomina dei nuovi Confratelli e

dell'Ambasciatore del Torcolato, che avrà il compito di rappresentare Breganze e il Torcolato in tutto il mondo.

Oltre alla Magnifica Fraglia del Torcolato, un altro ente importante per la tutela e la conservazione di questo vino è il Consorzio Tutela Vini DOC Breganze nato nel 1982 da cinque produttori vitivinicoli, mentre oggi ne conta sedici.

Il Consorzio è un'associazione interprofessionale senza scopo di lucro, per tutelare valorizzare e curare gli interessi della DOC di Breganze (Fig. 5).



Figura 5 - Logo del
Consorzio Tutela Vini
DOC Breganze

3. L'UVA VESPAIOLA E I SUOI VINI

La Vespaiola è un'uva a bacca bianca ed è un vitigno autoctono dell'area di Breganze, in provincia di Vicenza, le cui origini precise sono ancora incerte. L'Acerbi segnala nel 1825 la sua coltivazione nel territorio, ma la sua presenza ha origini ben più antiche (Acerbi, 1825). Il vitigno Vespaiola rientra nelle DOC Breganze, nella tipologia sia come vino bianco secco fermo chiamato Vespaiolo che Torcolato, la versione passita

I vini bianchi e spumanti evidenziano sentori fruttati e floreali spiccati. Al gusto, invece, sono minerali, freschi, sapidi e delicati. Presentano un'ottima acidità che li rende predisposti all'invecchiamento.

Il Torcolato è un vino dal colore giallo oro carico, ricco e complesso all'olfatto, con sentori di frutta, come albicocca e pera, arricchiti da note di miele, uva passa e vaniglia. Si presenta con un gusto dolce, pieno, persistente, con un finale che ricorda i profumi che si percepiscono al naso. (Fig. 6)



Figura 6 - Bicchiere di Torcolato.

3.1 Descrizione ampelografica

Dal punto di vista ampelografico, il vitigno presenta foglie piccole e orbiculate, termine che descrive la forma della foglia della vite matura; presenta un grappolo piccolo, cilindro-conico non molto compatto; inoltre, gli acini medi, hanno una forma sferica, con

buccia spessa e consistente, un colore giallo-dorato ed un elevato contenuto zuccherino (Fig. 7)



Figura 7 - Vitigno di *Vespaiole*.

3.2 Disciplinare di produzione

La zona di produzione di Breganze fu delineata nel 1995 con il Decreto del Presidente della Repubblica, riconoscendo appunto, la zona e i vari comuni che ne fanno parte (Allegato 2). Il disciplinare di produzione è diviso in vari articoli, nei quali vengono riportati i requisiti necessari affinché un vino possa essere definito a denominazione di origine controllata “Breganze”.

Per il vino Torcolato il disciplinare specifica come deve essere prodotto solamente da uve della tipologia Vespaiole. Vengono descritte, poi, le condizioni ambientali, i sistemi d’impianto, i sistemi di potatura e le forme di allevamento consentiti. Vengono riportate inoltre, le produzioni massime per ettaro, con i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell’appassimento.

L’articolo 5 riporta le regole per le varie operazioni: la conservazione, l’appassimento delle uve, l’invecchiamento e l’affinamento e come tutte queste tecniche debbano essere svolte all’interno della zona di produzione delimitata all’inizio del disciplinare. Inoltre, vengono definite le caratteristiche visive, olfattive e della percentuale di alcol presente per ogni tipologia di vino prodotto.

Per il vino Torcolato: «Breganze» Torcolato: colore: da giallo oro a giallo ambrato carico; odore: profumo intenso, caratteristico di miele e di uva passita; sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato, deciso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; zuccheri riduttori: minimo 35 gr/L; acidità totale minima: 6,0 g/L; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/L.”. Il disciplinare specifica come il Torcolato debba rispettare delle specifiche tempistiche per essere immesso nel mercato, cioè, non prima del 31 dicembre dell’anno successivo a quello di vendemmia. Vengono predisposte anche le regole per il confezionamento. Il legame con l’ambiente geografico va a delineare i confini dell’area di produzione, che sono delimitati dai fiumi Astico e Brenta; descrive, inoltre, l’area sotto profilo geologico, caratterizzata da rocce vulcaniche, con sedimenti alluvionali. Il grande contributo alla fama della denominazione “Breganze” è dato dalle caratteristiche pedoclimatiche dell’areale; da rendere noto anche il lavoro svolto dai produttori, i quali hanno saputo esaltare al meglio la qualità dei propri vini, rendendoli anche internazionali (Allegato 2).

4. ANALISI SENSORIALE DEL CONSUMATORE

Nell'ambito del controllo e della valorizzazione degli alimenti, l'analisi sensoriale, insieme alle analisi chimiche, fisiche nutrizionali e microbiologiche, rappresenta uno strumento oggettivo di valutazione dei parametri collegati al sapore, all'aroma, alla consistenza e all'immagine del prodotto. Lo studio di questa scienza ha portato allo sviluppo di tecniche rigorose, in grado di fornire un giudizio oggettivo.

L'analisi sensoriale è l'insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare, analizzare e valutare oggettivamente attraverso gli organi di senso quali, vista, olfatto, gusto, tatto e udito, le caratteristiche sensoriali di un prodotto. La degustazione di un vino si basa su quest'analisi, è un giudizio che implica riflessione, riconoscimento e giudizio. È una disciplina scientifica, riconosciuta nel 1975, come metodo scientifico per misurare, analizzare ed interpretare le sensazioni che possono essere percepite dagli organi di senso. Esistono diversi tipi di metodi sensoriali, che vengono scelti ed utilizzati in base all'obiettivo dell'analisi, ognuno dei quali ha diversi criteri di selezione. Possono essere suddivisi in: *discriminanti*, *descrittivi* o *affettivi*.

Il giudizio discriminante ha come scopo quello di trovare le differenze fra i prodotti, gli assaggiatori in questo caso, vengono selezionati per la loro accuratezza sensoriale. Per i test descrittivi, invece, la ricerca andrà a basarsi su quanto i prodotti differiscono nelle caratteristiche sensoriali, gli assaggiatori sono addestrati, motivati e vengono selezionati per la loro accuratezza di giudizio. Mentre, il giudizio affettivo si basa sulla preferenza dei prodotti, quindi, i prodotti vengono valutati con un test di tipo edonistico, la commissione di degustazione, in questo caso, non è addestrata ma viene selezionata sulla base delle abitudini alimentari. A seconda del tipo di ricerca ed analisi che viene studiata, la commissione di degustazione, chiamata *panel*, sarà, quindi, diversa. Per ognuno dei diversi metodi di analisi, ci saranno diversi tipi di questionari in cui gli assaggiatori hanno il compito di esprimere la propria votazione analitica, o sulla base del proprio gusto personale.

Nello studio del consumatore, la degustazione utilizza un metodo affettivo, quindi, la commissione viene formata da soggetti inesperti. I quali esprimono la propria votazione di piacevolezza personale, utilizzando una scheda molto semplice, composta da una Scala

Likert, che può andare da “cattivo” a “molto buono” sulla base del proprio gusto personale, associando delle faccine accanto a ciascuna opzione di risposta (Fig. 8).

Piacevolezza										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	cattivo					molto buono				

Figura 8 - Esempio di scala likert.

Questo tipo di test, solitamente, viene svolto dalle grandi industrie, su un gran numero di soggetti con lo scopo di testare il gradimento di un nuovo prodotto prima di immetterlo sul mercato.

5. SCOPO DEL LAVORO

Il Torcolato rientra nella DOC Breganze dal 1995, (in cui il disciplinare indica le norme che regolano la produzione vitivinicola da seguire per poter ottenere una tale tipologia di vino). La magnifica Fraglia del Torcolato ha il compito di proteggere ed elogiare questo vino nominando un Ambasciatore del Torcolato che contribuisca a diffondere, nonostante le piccole quantità prodotte il vino in ambito nazionale ed internazionale. Anche l'associazione Strada del Torcolato e dei vini di Breganze negli ultimi anni è stata a fianco dei viticoltori nel rafforzamento dell'immagine e nella protezione del territorio dal degrado. Inoltre, un altro loro contributo è stata la valorizzazione del paesaggio favorendo il turismo eno-gastronomico.

Da quest'ultima considerazione nasce lo scopo del presente lavoro, ossia verificare nei confronti di un gruppo di consumatori, la piacevolezza di due abbinamenti, uno classico con il dolce e uno innovativo con il salato, con il vino Torcolato. L'idea di fondo è stata quella di valorizzare, appunto, i prodotti del territorio vicentino, facendo particolare attenzione alla tradizione; i prodotti utilizzati erano di gran pregio, anche se poco conosciuti, in particolare, è stato scelto un formaggio Asiago di malga con due differenti tipi di stagionatura e un dolce, la Pèca del Salbaneo, creato solo recentemente (2023) dall'unione di tre eccellenze agricole vicentine.

6. MATERIALI E METODI

Il presente lavoro ha riguardato lo studio dell'abbinamento tra il vino Torcolato e il cibo, salato e dolce.

6.1 Materiali utilizzati

La prima fase del lavoro ha previsto il reperimento dei materiali da analizzare.

I prodotti utilizzati sono stati i seguenti:

- Vino: Torcolato DOC Breganze, Azienda Cà Biasi (Breganze, Vicenza);
- Formaggio: Asiago DOP, Malga Serona (Caltrano, Vicenza);
- Dolce: La Pèca del Salbaneo.

Il vino Torcolato è stato fornito dall'azienda Ca' Biasi situata in località Fratte nel paese di Breganze in provincia di Vicenza, di proprietà della famiglia Dalla Valle. L'azienda ha origini antiche. L'inizio della sua attività, infatti, risale al 1800; la famiglia Dalla Valle in principio lavorava come mezzadra poi, nel 1970 le coltivazioni divennero di loro proprietà; In questi ultimi anni l'azienda collabora con l'ente CREA (l'Istituto Sperimentale di Viticoltura) di Conegliano (TV), con lo scopo di realizzare un progetto basato sul recupero dei vigneti di Gropello e Refosco, due dei vigneti "dimenticati" del territorio per cercare di reinserirli nella coltivazione e produzione.

Il vino preso in esame è stato il Torcolato, prodotto esclusivamente con uva Vespaiola, varietà autoctona di Breganze, Vicenza. Dopo un'attenta selezione dei grappoli, questi ultimi, vengono portati in locali appositi e ognuno viene legato a delle travi, dopo essere stato "torcolato" cioè legato con degli spaghi, così da favorire la concentrazione di zucchero negli acini e l'eliminazione dell'acqua in eccesso. (Fig. 9)



Figura 9 - Grappoli di Torcolato preparati all'appassimento della cantina Ca'Biasi, Breganze (VI).

Dopo qualche mese di appassimento in genere, tre o quattro, viene effettuata la torchiatura e, successivamente, la fermentazione. Dopodiché avviene l'invecchiamento all'intero di botti di rovere, per un periodo che può andare da un minimo di un anno e mezzo fino a quattro anni o più.

Il Torcolato scelto per la prova era quello dell'annata 2019; affinato in legno per un periodo che si aggira tra i sei e i sette mesi, presentava un colore giallo intenso con profumi di miele, albicocca e fichi secchi e sentori d'arancia; è stato servito ad una temperatura ottimale di 10°C (Fig. 10).



Figura 10 - Bicchiere di Torcolato dell'azienda Ca' Biasi.

L'Asiago di Malga Serona è certificato DOP dal “Consorzio Tutela Formaggio Asiago”, ente che, come scopo, ha quello di tutelare, valorizzare e rendere famoso questo autentico prodotto. Il Consorzio segue l'intera produzione, dalla raccolta del latte fino al confezionamento, verificando il processo in relazione al disciplinare per certificarne la qualità nel rispetto di tutte le regole.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è una garanzia di eccellenza che è conferita dall'Unione Europea; in questo caso va a certificare la produzione ed è legata all'ambiente geografico in cui il formaggio è prodotto. Nel 1996 l'Asiago DOP ottenne il riconoscimento da parte dell'Unione Europea, che ne descrive la denominazione con questa dicitura: “La Denominazione di Origine Protetta è un marchio di tutela giuridica della denominazione, attribuito dall'Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotte”. Il Consorzio è un ente importante, che tutela ed esalta questo prodotto della tradizione. Comprendendo oggi, oltre un migliaio di aziende di allevamento, trentasei aziende produttrici e sei per la stagionatura (dati anno 2023), che lavorano ogni anno circa 2.200.000 quintali di latte. Il Consorzio di Tutela del formaggio Asiago nasce nel 1979 come iniziativa della Camera del Commercio di Vicenza, per garantire il rispetto

del disciplinare di produzione e promuovere al meglio l'Asiago come prodotto d'eccellenza.

Come identificazione di questo importante riconoscimento, su ogni forma di Asiago DOP viene impressa nella crosta la scritta "ASIAGO" dove è riportato, inoltre, il numero del caseificio in cui è stata prodotta con il proprio codice di identificazione. La forma è marchiata anche con un logo specifico, a forma di formaggio dove manca uno spicchio al posto del quale vi è una "A" stilizzata, inserita parzialmente nella forma. Questi contrassegni appena descritti e il marchio sono il simbolo dei controlli e forniscono al consumatore la tracciabilità e la garanzia che il formaggio è un autentico DOP (Fig. 11).



Figura 11 - Marchio Asiago DOP.

La Malga Serona, che ha fornito i formaggi della prova, è situata nel comune di Caltrano in provincia di Vicenza. produce formaggi con particolare attenzione e tradizione, usando il latte delle loro mucche, prevalentemente Rendene, una razza autoctona delle regioni alpine, che nel periodo estivo pascola nei prati circostanti alla malga. Il Formaggio Asiago DOP è prodotto in due diverse tipologie di stagionatura, fresco e stagionato; quest'ultimo a seconda della stagionatura viene suddiviso in ulteriori tre categorie, il Mezzano, il Vecchio e lo Stravecchio.

L'Asiago Fresco è nato nei primi anni del 1900. Il gusto di questo formaggio è dolce e morbido; viene prodotto con latte intero e con caglio di origine bovina o naturale. Il colore è bianco, leggermente paglierino, il sapore ricorda il latte appena munto, anche se, indubbiamente è un ottimo prodotto, non è stato scelto per la degustazione in quanto il

suo sapore fresco e delicato non è ottimale in abbinamento con il Torcolato, un vino passito che non andrebbe ad esaltarne il sapore. L'Asiago DOP stagionato è di origine più antica, è più saporito ed era nella tradizione delle malghe dell'altopiano da molto prima rispetto all'Asiago DOP fresco.

L'Asiago DOP stagionato è prodotto con latte parzialmente scremato con caglio, anche in questo caso, di origine bovina o vegetale, e viene lasciato stagionare per un periodo che va dai quattro fino ad oltre i quindici mesi. Il colore è paglierino con un gusto deciso e saporito, che aumenta in base al periodo di stagionatura.

A seconda, poi, della stagionatura l'Asiago DOP stagionato si divide in tre prodotti diversi: l'Asiago Mezzano che ha una stagionatura che varia dai quattro ai dieci mesi; l'Asiago Vecchio che subisce una stagionatura dai dieci ai quindici mesi e, per ultimo, l'Asiago Stravecchio, con un periodo di stagionatura di oltre i quindici mesi (Fig. 12).



Figura 12 - Tipologie di Asiago di Malga Serona.

Per questo caso studio sono state prese in esame le ultime due tipologie di formaggio proprio per il loro sapore deciso e saporito e perché sono un ottimo abbinamento con il vino Torcolato andando ad esaltarne profumi e aromi.

I prodotti testati erano i seguenti:

- Un Asiago vecchio DOP 14 mesi;
- Un Asiago stravecchio DOP 25 mesi.

Il terzo prodotto utilizzato è stato una nuova creazione dolciaria che utilizza tre diversi prodotti della tradizione vicentina:

- “La pèca del Salbaneo” un dolce artigianale ideato per riunire ed esaltare tre eccellenze agricole della pedemontana vicentina (Fig. 13).



Figura 13 - Pèca del Salbaneo.

Questo dolce è stato creato dall'unione di tre prodotti, grazie alla collaborazione dei tre rispettivi consorzi di tutela, quali: la Ciliegia di Marostica I.G.P, il vino Torcolato DOC e l'olio extra vergine d'oliva della Cooperativa Pedemontana del Grappa.

La ciliegia di Marostica I.G.P. è succosa e dolce, ed è una parte importante della tradizione vicentina; è stata la prima ciliegia in Italia a conquistare il marchio di riconoscimento europeo di Identificazione Geografica Protetta. La sua produzione è legata ai comuni di Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Colceresa, Pianezze, Marostica, Schiavon e Bassano, tutti paesi in provincia di Vicenza. Questo prodotto è tutelato da un disciplinare che ne certifica la produzione e la provenienza.

Il secondo protagonista di questo dolce è il Torcolato, vino che si ottiene dopo un processo di appassimento e tutelato dal Consorzio di vini di Breganze (VI).

Mentre, il terzo e ultimo prodotto, è l'olio extravergine d'oliva della cooperativa Pedemontana del Grappa (VI), territorio nel quale i nobili, durante il periodo della Serenissima, trovarono un clima ideale per la coltivazione degli olivi. Il processo di produzione si basa sull'estrazione a freddo, il prodotto che si ottiene è di alta qualità. La

raccolta delle olive si concentra nella seconda metà di ottobre, poi, queste vengono inviate al frantoio per essere spremute. La cooperativa Pedemontana del Grappa nasce nel 2000 grazie alla collaborazione e all'unione di alcuni coltivatori, i quali si sono riuniti con uno scopo comune, quello di salvaguardare l'impianto di molitura, creando così, la Cooperativa Pedemontana del Grappa, che oggi conta quasi 500 soci e produttori i quali usufruiscono della struttura per la propria produzione. La cooperativa è in continua crescita anche se la produzione ha risentito dei continui cambiamenti climatici con grandinate e gelate invernali. Il territorio di produzione di questa cooperativa si estende tra le province di Vicenza e Treviso. Nel 2007 è stata premiata dalla Camera di Commercio di Vicenza con il premio al Progresso Economico. Successivamente ha ricevuto altri premi e riconoscimenti come il Punzone d'Argento nel 2011 e la Gran Menzione nel 2012 e nel 2013.

Per essere certificato questo olio viene testato da una commissione esterna riconosciuta dall'AIPO, l'associazione Interregionale Produttori Olivicoli e solamente l'olio che riesce a superare i test e a soddisfare i criteri di qualità viene raccolto, lavorato e imbottigliato.

6.2 Scelta degli abbinamenti

Molti abbinamenti sono condizionati da fattori personali o ambientali, ma esistono delle regole, dettate da esperienze pratiche o da ricerche di carattere scientifico, che consentono di ottenere un risultato armonico dal consumo di cibo con il vino. L'abbinamento cibo-vino non è sempre una scelta semplice. Il vino può essere associato al cibo per analogia, quindi per similitudine di sapori. Infatti, l'abbinamento classico del vino Torcolato è stato da sempre legato al dolce; infatti, viene spesso servito a fine pasto, in abbinamento con dolci, prodotti di pasticceria, quali biscotti, e torte. Per elogiare questo "storico" abbinamento, è stato scelto, per questo studio, il dolce "Pecà del Salbano".

Ma, esiste un'altra possibilità di abbinamento, e cioè quella di associare il vino per contrasto di sapori; quindi, il Torcolato, che è un vino dolce, viene abbinato ai formaggi stagionati, per creare una contrapposizione di sapori. In questo studio sono stati scelti due formaggi stagionati quali: l'Asiago vecchio DOP 14 mesi e l'Asiago stravecchio DOP 25 mesi.

Solitamente, l'Asiago stagionato è associato ad altre tipologie di vini del territorio vicentino, come il Cabernet Sauvignon dei Colli Euganei, il Cabernet dei Colli Berici e il Breganze rosso riserva.

6.3 Analisi del consumatore

La scelta dei partecipanti alla degustazione è stata fatta tenendo conto dello scopo di questo caso studio; infatti, non sono state ricercate specifiche competenze, ma lo studio è stato fatto sul consumatore, cioè su base affettiva. È stato chiesto ai partecipanti di compilare un questionario conoscitivo (Fig. 14). Indicando l'abbinamento preferito in base ad un giudizio di preferenza.

Sesso	<input type="checkbox"/> Maschio <input type="checkbox"/> Femmina
Stato civile	<input type="checkbox"/> Celibe/Nubile <input type="checkbox"/> Coniugato/a <input type="checkbox"/> Vedovo/a <input type="checkbox"/> Altro
Età
Fumatore	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Provenienza (Comune e Provincia di residenza)(.....)
Possiedi una formazione specifica del vino? (risposte multiple)	<input type="checkbox"/> Nessuna <input type="checkbox"/> Diploma Enotecnico <input type="checkbox"/> Laurea in Enologia <input type="checkbox"/> Master in Enologia
Conoscenze extrascolastiche	<input type="checkbox"/> Nessuna <input type="checkbox"/> Assaggiatore <input type="checkbox"/> Giudice <input type="checkbox"/> altro
Hai seguito corsi di degustazione vini?	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si
Ti piacerebbe migliorare le tue conoscenze sul vino?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non so
Quante volte bevi vino?	<input type="checkbox"/> tutti i giorni <input type="checkbox"/> 2-3 volte settimana <input type="checkbox"/> 2-3 volte mese <input type="checkbox"/> quasi mai
Dove bevi preferibilmente il vino?	<input type="checkbox"/> Solo a casa <input type="checkbox"/> Solo fuori casa <input type="checkbox"/> A casa e fuori casa
Quale vino preferisci? (risposte multiple)	<input type="checkbox"/> bianco frizzante/spumante <input type="checkbox"/> bianco secco <input type="checkbox"/> bianco passito <input type="checkbox"/> rosso giovane <input type="checkbox"/> rosso affinato <input type="checkbox"/> altro
Quanto ti piacciono i formaggi?	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Quanto ti piacciono i dolci?	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Quale abbinamento con il vino hai preferito?	<input type="checkbox"/> dolce <input type="checkbox"/> salato
Quale abbinamento ti è piaciuto di più in assoluto?

Figura 14 - Questionario consumatore.

Le informazioni che si possono ricavare in questo modo diventano molto utili nell'interpretazione dei risultati. Infatti, grazie al questionario sono state approfondite le risposte del gusto personale di ogni partecipante ad ogni abbinamento.

6.4 Descrizione della prova di degustazione

Inizialmente, è stato consegnato ai consumatori il questionario conoscitivo (Fig. 14). Dopodiché, tramite un opuscolo informativo (Fig.15 a e b) sono stati descritti ai partecipanti i prodotti che avrebbero degustato nel corso della prova.

<h3>Degustazione</h3> <p>Caratteristiche sensoriali</p> <p>L'insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare, analizzare, e valutare oggettivamente attraverso gli organi di senso, vista, olfatto, gusto, tatto, e udito le caratteristiche organolettiche di un prodotto</p> <p>Ad ognuno verrà fornita una scheda di degustazione da compilare in base alle proprie preferenze dopo l'assaggio dei vari abbinamenti che si testeranno nel corso della degustazione.</p>	<h3>Cantina</h3>  <p>L'azienda agricola Ca' Biasi di proprietà della famiglia Dalla Valle è situata in una località collinare al centro dell'area D.O.C. Breganze.</p> <hr/> <h3>Malga Serona</h3>  <p>Situata nel comune di Caltrano. Nei prati circostanti pascolano le vacche Rendene, una razza bovina autoctona. L' Asiago di Malga Serona è riconosciuto dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, ente addetto alla tutela.</p>	 <h3>IL TORCOLATO E I SUOI ABBINAMENTI</h3>  <p>DEGUSTAZIONE DEL 15 OTTOBRE 2023</p>
--	---	---

Figura 15 a - Opuscolo informativo (lato a).

TORCOLATO	FORMAGGI	LA PÈCA DEL SALBANEO
<p>Il vino Torcolato viene prodotto nella rinomata DOC di Breganze, un territorio piuttosto ricco che si estende tra le vallate dei fiumi Brenta e Astico. Il vino Torcolato DOC è ottenuto con le uve del vitigno Vespaia, così chiamato perché è particolarmente apprezzato dalle vespe</p>  <p>Il vino Torcolato DOC si presenta:</p> <ul style="list-style-type: none">  colore: giallo dorato carico  profumi: intensi, sentori di miele e uva passa, frutta matura  gusto: dolce, morbido, armonico 	<p>I due formaggi in abbinamento con il Torcolato. Sono prodotti dalla Malga Serona, con due diverse stagionature.</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Asiago DOP vecchio 14 mesi</i> 2. <i>Asiago DOP stravecchio 25 mesi</i> <p>Il colore è giallo paglierino, caratterizzato da un'occhiatura di piccola o media grandezza; ha un gusto deciso e saporito, che aumenta man mano che la maturazione avanza.</p>	<p>Nato per esaltare tre eccellenze vicentine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La ciliegia di Marostica I.G.P.</i> • <i>Il Torcolato DOC Breganze</i> • <i>L'olio extravergine d'oliva della Pedemontana.</i>  <p>Un incontro che parla di tradizione e prende il nome dal magico tradizionale folletto Salbaneo, dopo essersi innamorato di Feliziana, creò un impasto con i prodotti che gli ricordavano la sua amata; dopo che lei aveva calpestato le sue impronte, scordandosi di lui.</p>

Figura 15 b - Opuscolo informativo (lato b).

Successivamente, è stata consegnata ad ognuno, una scheda di degustazione, dove ogni partecipante ha potuto segnare la propria preferenza per ciascuno degli abbinamenti. È stato, inoltre, spiegato alla commissione, che il giudizio non andava ricercato su specifiche caratteristiche sensoriali, perché lo scopo della degustazione era di carattere affettivo, quindi, la scelta andava valutata sulla piacevolezza dell'abbinamento di ogni prodotto, giudicandolo sulla base del proprio gusto personale, valutando ogni abbinamento su una scala da uno a dieci (Fig. 16).

I primi due abbinamenti salati, presentavano la contrapposizione tra il dolce del Torcolato e il gusto salato e deciso dei due formaggi:

1°: Asiago DOP 14 mesi;

2°: Asiago DOP 25 mesi.

Il primo assaggio effettuato è stato con l'Asiago DOP 14 mesi in abbinamento con il Torcolato. Ognuno dei presenti, tramite la scheda di valutazione (Fig. 16) ha potuto esprimere la propria preferenza per questo specifico abbinamento.

Torcolato vs formaggio di malga

Accoppiamento

Indica cortesemente quanto credi possa piacerti l'abbinamento del vino Torcolato con i due diversi formaggi su una scala da 1 a 10, dove 1 significa "Totalmente sgradevole", 5 "né sgradevole né gradevole", 10 "Totalmente gradevole".

1° Abbinamento

Piacevolezza	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10
	cattivo					molto buono				

Tra un assaggio e l'altro fai una pausa e mangia un pezzetto di mela e bevi un po' d'acqua.

2° Abbinamento

Piacevolezza	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10
	cattivo					molto buono				

Commenti

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

Figura 16 - Scheda primi due abbinamenti.

Tra l'assaggio dei due formaggi è stata fatta una pausa, dove è stato consegnato uno spicchio di mela ad ognuno dei presenti, invitandoli, poi, a bere un sorso d'acqua.

Quest'intervallo è servito per preparare il palato al secondo abbinamento, così, da avere un gusto neutro in bocca per non mescolare i sapori dei due abbinamenti.

Il secondo assaggio è stato tra il Torcolato e l'Asiago DOP 25 mesi; ai partecipanti, poi, è stato chiesto di completare la scheda (Fig. 16) così, da concludere la degustazione dell'abbinamento tra vino e formaggi.

Ognuno dei presenti, poi, ha lasciato un commento con un proprio parere personale per i due abbinamenti, andando a descrivere quello che ognuno di loro ha percepito durante i due assaggi.

Successivamente, è stata fatta una pausa, anche in questo caso con un pezzettino di mela e invitando i partecipanti a bere un po' di acqua, per cercare di contrastare il forte gusto del secondo formaggio, essendo più stagionato.

Dopo circa dieci minuti si è passati alla degustazione del terzo ed ultimo prodotto in abbinamento con il Torcolato. Ognuno dei presenti ha potuto degustare il vino con un pezzetto del dolce Pèca di Salbano, un abbinamento più tradizionale rispetto agli altri due. Ognuno ha poi compilato la scheda di valutazione (Fig. 17).

Torcolato vs dolce

Accoppiamento

Indica cortesemente quanto credi possa piacerti l'abbinamento del vino Torcolato con il dolce su una scala da 1 a 10, dove 1 significa "Totalmente sgradevole", 5 "né sgradevole né gradevole", 10 "Totalmente gradevole".

Piacevolezza	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10
	cattivo					molto buono				

Commenti

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

Figura 17 - Scheda valutazione dolce.

Anche in questo caso, ognuno dei presenti ha lasciato la propria preferenza segnandola su una scala da uno a dieci, in base al proprio gusto, scrivendo poi, un commento sulla piacevolezza di questo abbinamento.

7. RISULTATI E DISCUSSIONE

La scelta di effettuare la degustazione sulla base del metodo affettivo, quindi, con lo scopo di valutare l'accettabilità da parte del consumatore e di stabilire se uno o più prodotti siano preferiti rispetto ad altri, ha visto la partecipazione di una commissione di trentasette persone non addestrate, composta in modo eterogeneo.

L'analisi dei risultati ottenuti dalle valutazioni edonistiche degli abbinamenti del Torcolato con il cibo è stata suddivisa in tre parti:

1. analisi degli abbinamenti;
2. analisi del questionario del consumatore;
3. considerazioni finali.

7.1 Analisi degli abbinamenti

In un primo momento i consumatori hanno assaggiato i diversi abbinamenti proposti e, utilizzando, una scala *likert* hanno espresso il proprio grado di preferenza su una scala da uno a dieci, scrivendo, poi, per ogni prodotto un commento. In seguito, per tutti e tre i prodotti, i dati sono stati analizzati e studiati attraverso una media delle votazioni espresse da ognuno (Fig. 18).

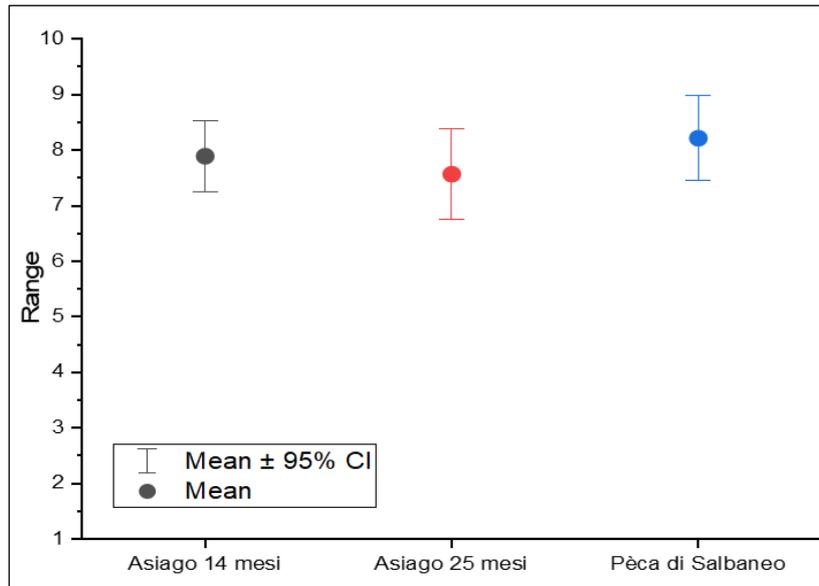


Figura 18 – Distribuzione della media dei voti sulle preferenze tra Torcolato e prodotti abbinati.

Il primo abbinamento tra Torcolato e Asiago DOP 14 mesi ha ottenuto, in base a tutte le votazioni, una media di 7,89. Le persone che hanno preferito questo tipo di formaggio meno stagionato hanno commentato positivamente il minor contrasto con il vino, descrivendo un equilibrio maggiore di sapori.

Mentre, la media delle votazioni per l'Asiago DOP 25 mesi è stata di 7,56. Questo abbinamento è stato il preferito dalla commissione, la quale ha riscontrato e apprezzato un maggior contrasto di sapori tra formaggio e vino.

Infine, l'abbinamento con il dolce, tradizionale per il Torcolato, ha raccolto maggiori preferenze, con una media di 8,21. In questo caso, i commenti dei consumatori hanno indicato questo abbinamento come il più equilibrato, in quanto creava una maggiore armonia di tutti i sapori, senza risultare stucchevole.

Questo risultato indica che tutti e tre gli abbinamenti sono piaciuti.

7.2 Analisi questionario consumatore

L'analisi delle risposte ottenute dal questionario conoscitivo, consegnato dopo la prova di degustazione ha consentito di ottenere diverse interpretazioni sui consumatori.

La prima domanda del questionario conoscitivo era inerente la distribuzione di genere (maschi e femmine) della commissione di consumatori (Fig. 19)

I risultati ottenuti sono stati quasi la parità, con diciotto femmine e diciannove maschi, cioè 49% di componente femminile e 51% di componente maschile.

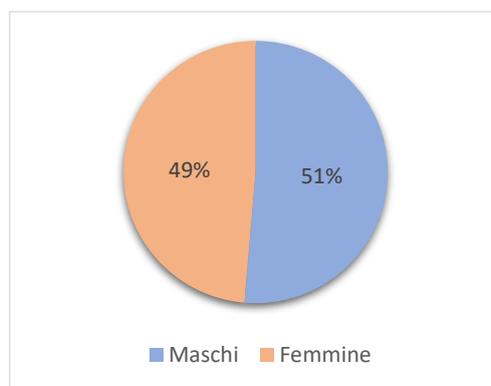


Figura 19 – Distribuzione di genere dei consumatori.

La seconda domanda ha riguardato lo stato civile (Fig. 20). Ogni partecipante, quindi doveva indicare la propria risposta tra tre opzioni: celibe/nubile, coniugato/a, vedovo/a. I risultati ottenuti sono stati i seguenti: ventitré persone erano celibi/nubili, cioè il 38%; quattordici hanno, invece, dichiarato di essere sposati/e; quindi, un 62%; nessuno dei presenti era vedovo/a.

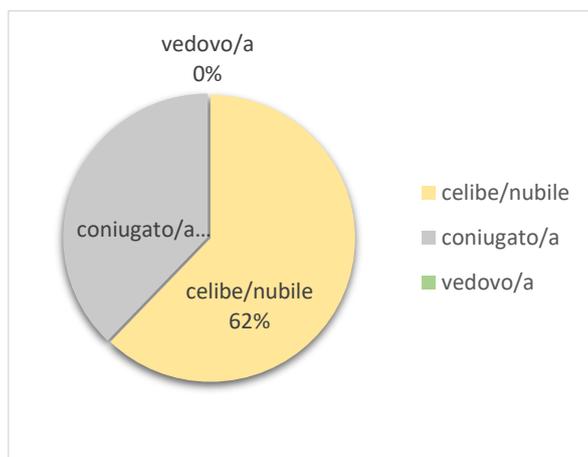


Figura 20 – Distribuzione dello stato civile dei consumatori.

La domanda successiva riguardava l'età dei partecipanti, che è risultata compresa tra i diciotto e i sessantatré anni (Fig. 21).

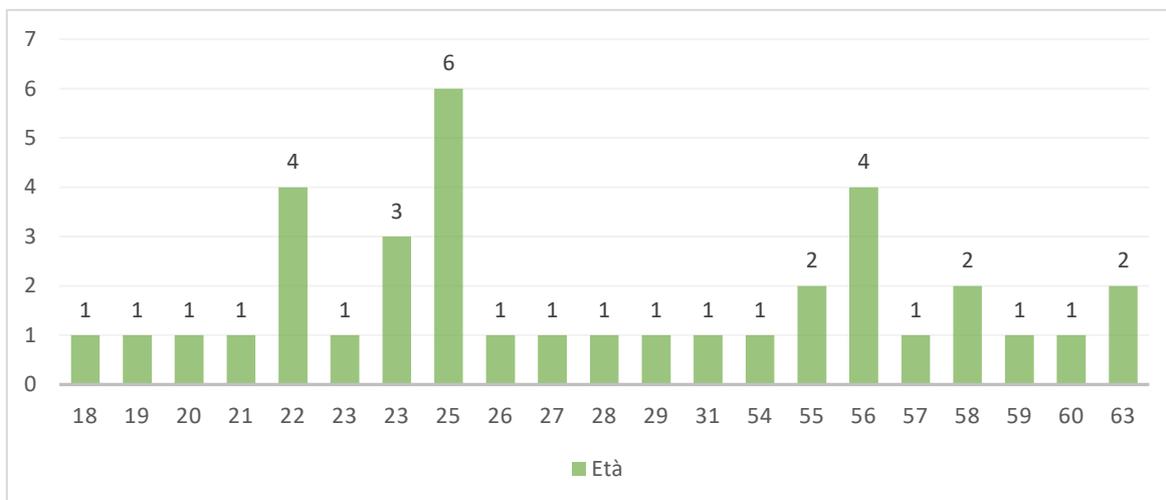


Figura 21 – Età dei partecipanti.

I fumatori presenti alla degustazione erano cinque, quindi rispetto al totale di trentasette persone corrispondevano ad un 13,5%; mentre l'86,5% ha dichiarato di non essere fumatore (Fig. 22).

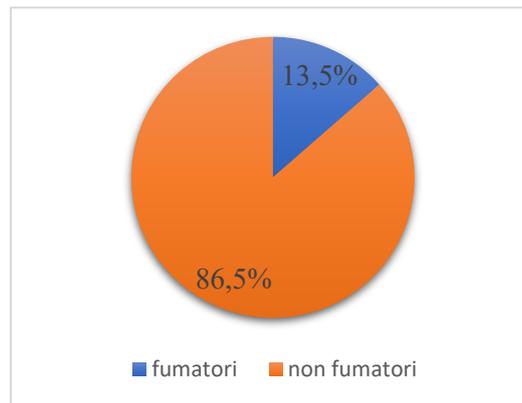


Figura 22 - Distribuzione fumatori.

Poi, i presenti hanno risposto alla domanda inerente la loro provenienza, indicando la provincia di residenza: ventotto persone erano di Vicenza, cinque persone provenivano da Padova ed, infine, una sola persona dalle provincie di Ferrara, Treviso, Rovigo e Verona (Fig. 23).

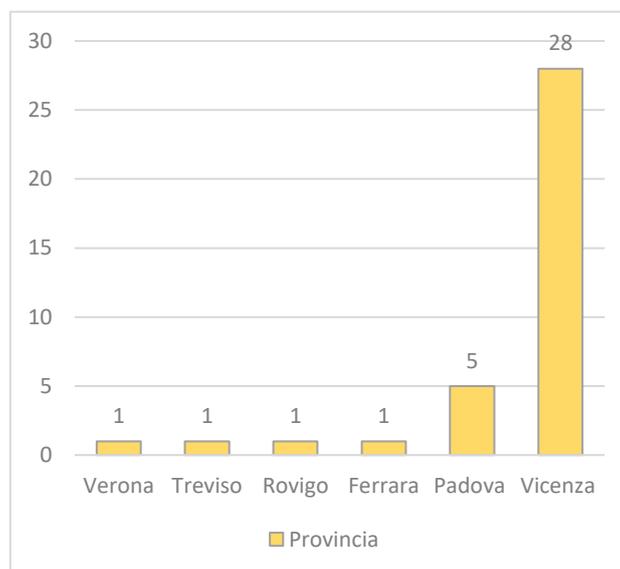


Figura 23 – Distribuzione di provenienza, provincia di residenza.

La successiva domanda del questionario conoscitivo riguardava la formazione specifica enologica; quindi, i partecipanti hanno potuto esprimere la loro conoscenza sul vino. Le opzioni tra le quali scegliere erano: nessuna conoscenza, diploma di enotecnico, laurea in

enologia, master in enologia (Fig.24). Solamente tre dei partecipanti avevano una laurea in enologia (8%), mentre, le restanti trentaquattro persone non avevano nessuna formazione specifica nel settore enologico (82%) (Fig. 24).

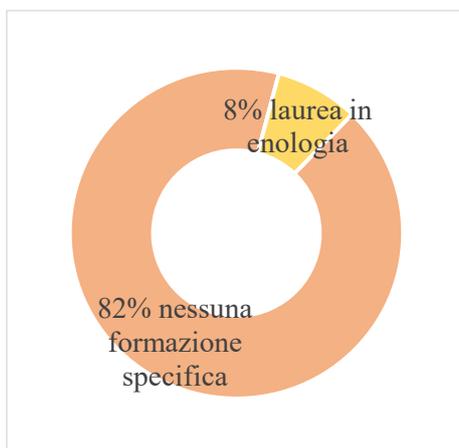


Figura 24 – Distribuzione della formazione specifica enologica.

La successiva domanda posta alla commissione, riguardava le conoscenze extrascolastiche, quindi, in questo caso le opzioni tra le quali scegliere erano divise in: nessuna conoscenza, assaggiatore, giudice, altro (Fig. 25)

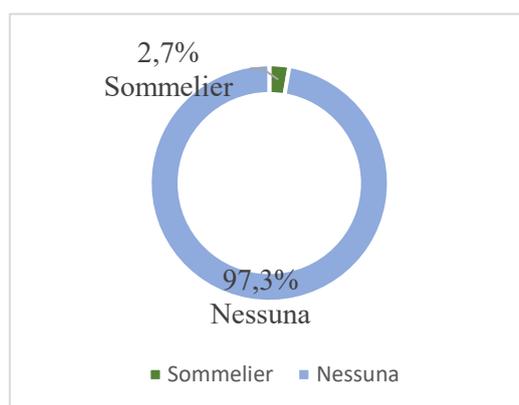


Figura 25 – Distribuzione delle conoscenze extrascolastiche.

In questo caso solo una persona ha indicato di avere il titolo di *sommelier* su “altro” (2,7%). Il resto dei presenti ha dichiarato di non avere nessuna conoscenza certificata in ambito enologico (97,3%).

Alla commissione è stato, poi, chiesto se avessero mai partecipato ad altre degustazioni (Fig. 26). E due persone hanno confermato di averne già preso parte (5,4%).

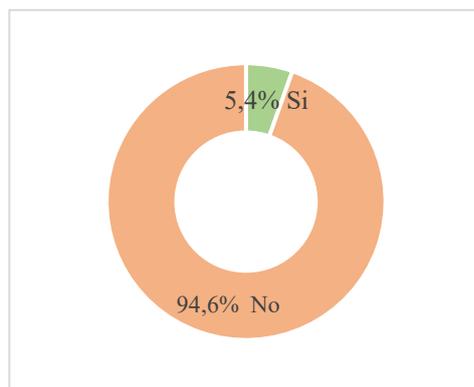


Figura 26- Distribuzione di partecipanti ad altre degustazioni.

La successiva domanda del questionario era: “Ti piacerebbe migliorare le tue conoscenze sul vino”, tutti i partecipanti hanno risposto in modo affermativo, dichiarando che sarebbero favorevoli a migliorare le loro conoscenze nel mondo enologico.

Ogni membro della commissione, poi, ha indicato quante volte beve vino; le opzioni, di scelta erano le seguenti: tutti i giorni, 2-3 volte a settimana, 2-3 volte al mese, quasi mai (Fig.27). I risultati emersi sono stati i seguenti: otto persone hanno dichiarato di bere vino tutti i giorni (21,6%); diciannove, invece, bevono vino 2-3 volte a settimana (51,4%); sette persone bevono vino 2-3 volte al mese (19%); infine, tre persone non bevono quasi mai vino (8%).

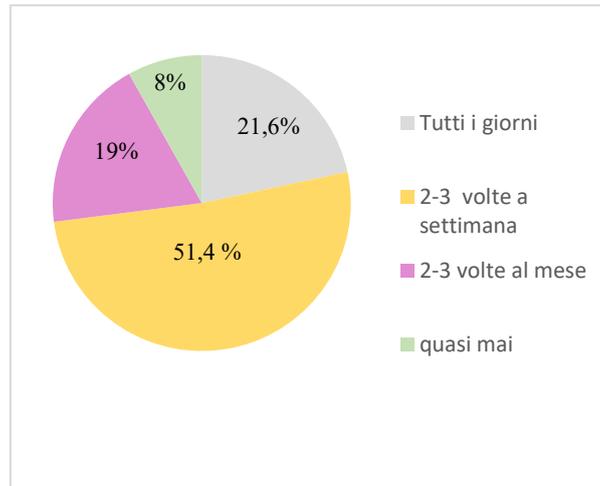


Figura 27 – Distribuzione della frequenza di assunzione di vino.

Le opzioni inerenti il luogo in cui le persone preferiscono bere vino erano: solo a casa, solo fuori casa; a casa e fuori casa (Fig. 28). Tre persone hanno affermato di preferire bere vino solo a casa (8%), altre tre persone preferiscono bere vino solo fuori casa (8%) e le restanti trentun persone bevono sia a casa che fuori casa (84%).

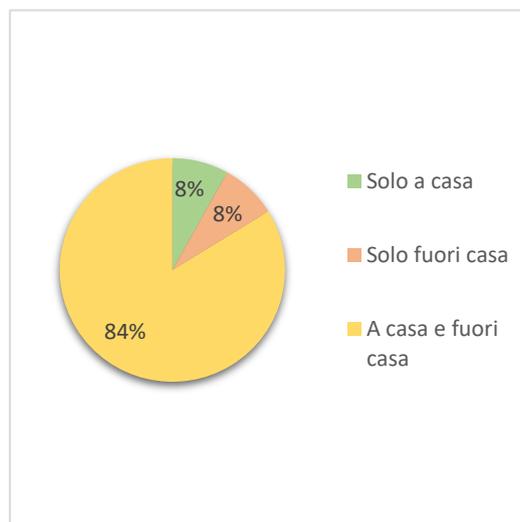


Figura 28 – Distribuzione del luogo in cui viene bevuto preferibilmente il vino.

La successiva domanda ha consentito di individuare la tipologia di vino preferita dai partecipanti indicando una o più risposte tra cinque opzioni, quali: bianco frizzante/spumante, bianco secco, bianco passito, rosso giovane, rosso affinato, altro (Fig. 29).

L'analisi delle risposte ha rivelato ventuno preferenze per il vino bianco frizzante/spumante, tredici per la tipologia bianco secco, dodici per il bianco passito, diciotto per il rosso giovane; mentre, il rosso affinato ha riportato ventitré preferenze, ed, infine, quattro preferenze per "altro" specificando la tipologia vino rosé e rosso liquoroso, come il Porto (Fig. 29).

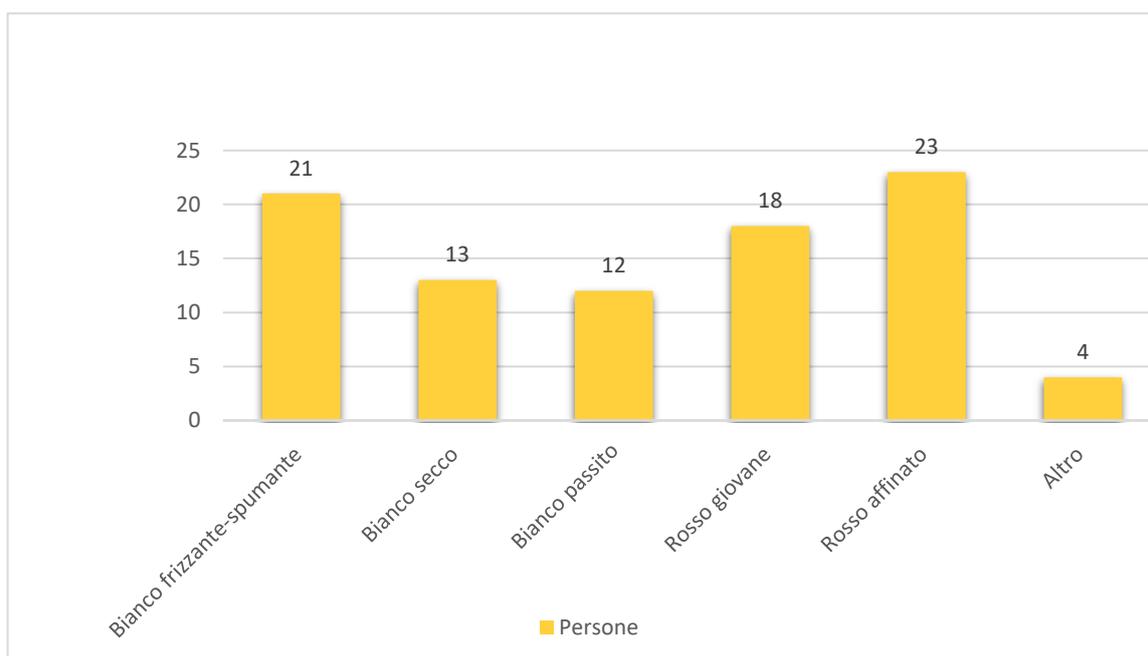


Figura 29 – Distribuzione della tipologia di vino preferito.

Le ultime due domande erano riferite nello specifico, alla degustazione svolta. In questo caso, la commissione ha dovuto esprimere la propria preferenza sulla piacevolezza di due prodotti:

- piacevolezza dei formaggi in generale;
- piacevolezza dei dolci in generale.

Hanno potuto esprimere il loro voto tramite una scala *likert*, indicando la propria preferenza su una scala da uno a dieci (Fig. 30).

Quanto ti piacciono i formaggi?	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Quanto ti piacciono i dolci?	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Figura 30 - Scala *likert* sulla piacevolezza dei formaggi e dei dolci.

La piacevolezza dei formaggi in generale ha riscontrato i seguenti risultati: due persone hanno espresso la votazione di 1/10, una sola ha votato 5/10, sempre una sola persona ha espresso la votazione di 6/10, quattro dei presenti hanno votato con un 7/10, cinque di loro hanno dato 8/10, dieci hanno votato 9/10 e, infine, quattordici persone hanno espresso la propria preferenza attribuendo ai formaggi la votazione di 10/10.

La piacevolezza per i dolci in generale, invece, ha riportato i seguenti esiti: una persona ha indicato la propria gradevolezza con una votazione di 5/10, sempre una persona ha votato 6/10, due persone attribuiscono ai dolci la votazione di 7/10, altre tre, invece, dato 8/10, tredici persone hanno attribuito la votazione di 9/10 e, infine, diciassette persone hanno votato con un 10/10 la propria gradevolezza per i dolci.

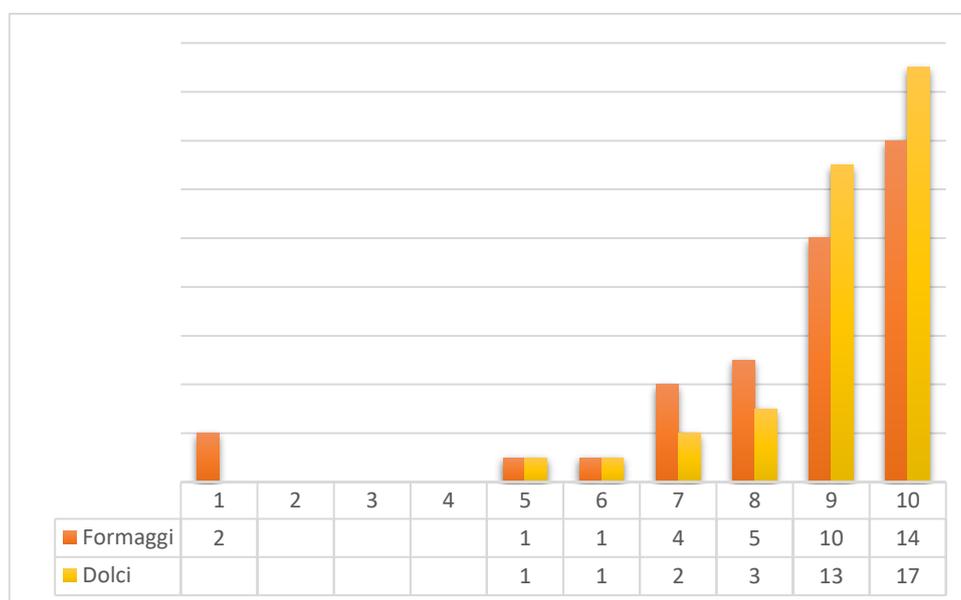


Figura 31 – Distribuzione della piacevolezza dei formaggi e dei dolci.

I partecipanti, poi, hanno espresso il loro gradimento riguardo l'abbinamento del vino Torcolato con il dolce, la Pèca del Salbaneo, o con i due formaggi, Asiago DOP 14 mesi e Asiago DOP 25 mesi (Fig. 32).

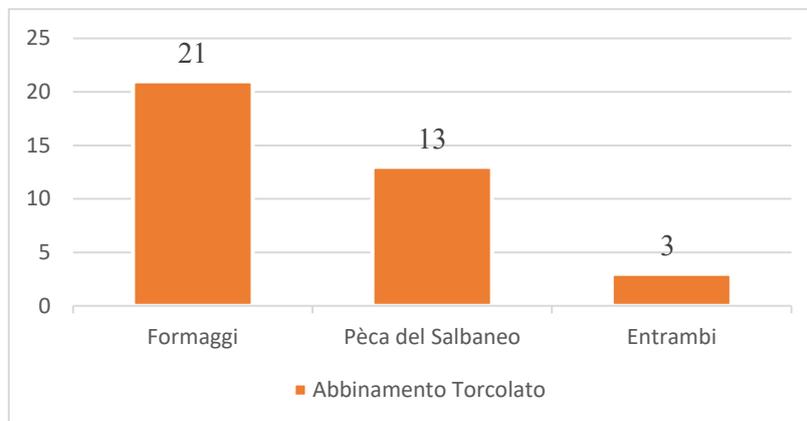


Figura 32 – Distribuzione del gradimento dell'abbinamento del Torcolato con i formaggi e il dolce.

Le preferenze per l'abbinamento salato, con i due formaggi, sono state ventuno, tredici persone hanno preferito quello dolce, mentre tre persone hanno gradito entrambi gli abbinamenti.

Nell'ultima domanda del questionario è stato richiesto di esprimere la preferenza assoluta nell'abbinamento con il Torcolato (Fig. 33).

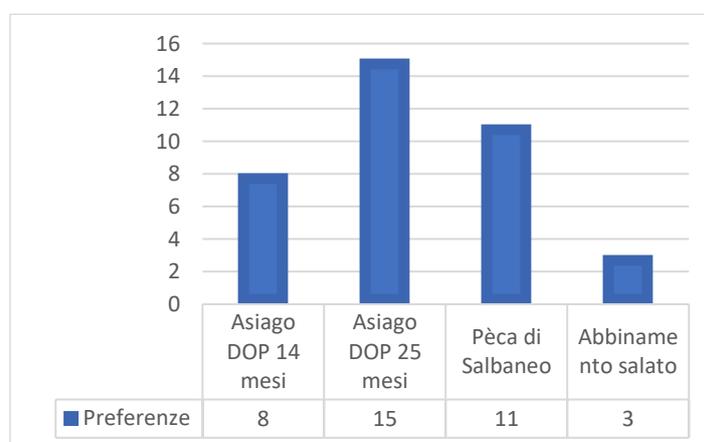


Figura 33 - Preferenza assoluta dell'abbinamento con il Torcolato.

Otto persone hanno preferito l'abbinamento con l'Asiago DOP 14 mesi; quindici con l'Asiago DOP 25 mesi; undici hanno preferito il Torcolato abbinato al dolce; infine, tre persone hanno scelto l'abbinamento con entrambi i formaggi.

7.3 Considerazioni finali.

Analizzando i dati delle preferenze con le informazioni riscontrate dal questionario conoscitivo è possibile fare alcune considerazioni:

Innanzitutto, pur riportando dei valori medi di preferenza più alti nei confronti dell'abbinamento del vino Torcolato con il dolce la pèca del Salbano, i consumatori hanno preferito nella penultima domanda l'abbinamento con i formaggi, riscontrando tredici voti per il dolce, ventuno per i formaggi e tre voti per entrambi i prodotti.

Un'ulteriore conferma della preferenza verso l'abbinamento salato si evince anche dai risultati dell'ultima domanda del questionario, dove era richiesto di indicare la preferenza assoluta. Infatti, ventitré su trentasette (62%) hanno scelto l'accostamento con i formaggi; nello specifico con l'Asiago DOP 25 mesi; quindi, quello stravecchio. È stato l'abbinamento innovativo tra vino e formaggi a riscontrare maggior successo; l'acidità del vino, in quanto il Torcolato anche se dolce, presenta una componente acida, è riuscito a smorzare la nota grassa dei formaggi.

Le preferenze poi, sono state suddivise anche in base al genere, ed hanno evidenziato come il "gusto maschile" sia diverso da quello femminile. Infatti, la componente maschile della commissione ha preferito l'abbinamento più deciso, tra Torcolato ed Asiago DOP 25 mesi, quindi un gusto più forte e di maggior contrasto. Nei commenti è stato indicato come l'accostamento di questi due prodotti sia risultato più bilanciato, apprezzando il contrasto tra il piccante del formaggio e il dolce del vino, creando, secondo loro, un'esplosione di sapori, facendo esaltare entrambi; alcune persone, però, in questo abbinamento hanno anche trovato una componente acida persistente.

Mentre, le donne, hanno preferito l'abbinamento con l'Asiago DOP 14 mesi, scegliendo un gusto più delicato; infatti, hanno commentato positivamente questo minor contrasto di sapori secondo loro più bilanciato.

Nell'accostamento tra vino e dolce, invece, i commenti dei consumatori hanno evidenziato come i due prodotti riuscissero ad esaltarsi vicendevolmente senza mai risultare stucchevoli.

8. CONCLUSIONI

Il caso studio preso in esame ha analizzato due tipi di abbinamenti con il vino Torcolato, il vino passito tipico di Breganze (VI) e i prodotti del territorio vicentino quali: uno innovativo, per contrasto, con due formaggi, l'Asiago DOP 14 mesi e l'Asiago DOP 25 mesi; ed uno tradizionale, per analogia, con un dolce, la "Pèca del Salbano" creato dall'unione di tre prodotti della tradizione vicentina: la ciliegia di Marostica I.G.P, il vino Torcolato Breganze DOC e l'olio extra vergine d'oliva della Cooperativa Pedemontana del Grappa (VI)

I risultati ottenuti hanno evidenziato come il consumatore medio preferisca un abbinamento innovativo e inusuale, che si crea tra Torcolato e il formaggio; nello specifico con l'Asiago stravecchio DOP 25 mesi, apprezzandone la contrapposizione tra il sapore dolce del vino e la piccantezza del formaggio stagionato.

Questo studio vuole essere un contributo alla valorizzazione del territorio vicentino, ricordando che offre ottimi prodotti, grazie a delle realtà che hanno saputo fondere produzione e tradizioni.

9. FONTI E BIBLIOGRAFIA

- ACANTI A. (1754). *Il Roccolo Ditirambo* Ed. Pezzana, Venezia.
- ACERBI G. (1825) *Tentativo di una classificazione geponica delle viti, per servire di base alla descrizione di tutte le varietà tanto italiane che straniere*. Ed I. R. Stamperia, Milano.
- AZZOLIN G. (1999). *Noterelle storiche sulla vite e sul vino della zona vini DOC Breganze*. Ed. Tipo-Litografia Boschetti, S.Bonifacio (VR).
- AZZOLIN. G. (1998) *Gli Scotton. Prediche battaglie imboscate*. Ed. La Serenissima, Vicenza
- BELTRAMI D. (1994). *La penetrazione economica dei Veneziani in Terraferma*. Ed. Civiltà veneziana Studi, Roma.
- BERNARDI U. (1995). *Creaturum vini. I riti del vino*. Ed. Camunia, Milano.
- BRENTARI O. (1980). *Storia di Bassano e del suo territorio*. Ed. Arnaldo Forni, Bologna.
- CARDUCCI G. (1887). *Rime nuove*, Ed. Zanichelli, Bologna.
- CASSIODORO F. (540). *Variae*, Ed. Pellegrini, Roma.
- DA SCHIO G. (1905). *Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza*. Ed. Pastorio, Vicenza.
- DELLAI G. (1997). *Marostica e il suo territorio nel Duecento, Società e ambiente a Marostica, Mason, Molvena, Nove, e Pianezze*, Ed. la Serenissima, Vicenza.
- FASOLI G. (1920). *Statuti del comune di Bassano dell'anno 1259 e dell'anno 1295*. Ed. R. Deputazione di storia patria per le Venezie, Venezia.
- GLORIA A. (1881). *Codice diplomatico Padovano*, Ed. Deputazione di storia patria per le Venezie, Venezia
- GULLINO G. in *Quando il mercante costruì le ville in Le proprietà dei veneziani in Terraferma*, in *Storia di Venezia. Dal Rinascimento al Barocco*, istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma.
- LOMASTRO TOGNATO F. (1993). *Nel Thienese nel primo Trecento, Storia di Thiene*. Ed. La Serenissima, Thiene (VI).
- LOVO P., ONORATO M. (1998). *Civiltà della vite e del vino nel Vicentino*. Ed Morganti, Treviso

- MACCÁ G. (1812). *Storia del territorio vicentino*. Ed. Battista Menegatti, Caldogno (VI).
- MAROSO G., MARANINI G.M. (1984). *Viti e vini nel Medioevo da fonti veronesi e Venete*. Ed. Centro di Documentazione per la Storia della Valpolicella, Fumane (VR).
- MASSALONGO A.B. (1851). *Le piante fossili dei terreni terziari del vicentino*, Ed. Bianchi, Padova.
- MONTANARI V., CECCARELLI G. (1952). *La viticoltura e la enologia nelle tre Venezie*. Ed. Longo e Zoppelli, Treviso.
- MOULIN L. (1988). *La vita quotidiana dei monaci nel medioevo*. Ed. Mondadori, Milano.
- MUSEO CIVICO VICENZA (1855). *Prima mostra dei prodotti primitivi del suolo della industria e belle arti della provincia vicentina*. Ed. Eredi Paroni, Vicenza
- PARONETTO L. (1996). *Storia regionale della vite e del vino in Italia*. Ed. Unione Italiana Vini, Milano.
- PINI A. (1980). *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana, in Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, Bologna.
- PUTTIN L., MARCHI P., BRESSAN E. (1975). *Contributo ad una storia dei vini della Valleogra*, All'insegna di Bacco, note sui vini della Valleogra. Schio.
- RORATO G. (1996). *La provincia di Venezia in Storia regionale della vite e del vino in Italia*. Ed. Unione Italiana Vini, Molvena.
- SARTORE T., PUTTIN L. (1985). *Gli statuti di Marano Vicentino del 1429*. Ed. La Grafica e Stampa, Marano Vicentino (VI).
- SCOTTO A., (1610). *Itinerario overo Nova descrizione de' viaggi principali d'Italia*, Ed. Bolzetta Libraio, Padova.
- SCUDELLA N. (1989). *Aspetti di vita sociale ed economica (dalle origini al '900)*. Ed. Meneghini, Thiene (VI).
- VERCI G.B. (1250). *Storia degli Ecelini*, Bassano 1779 documento del 1250. Ed. Remondini, Bassano (VI).
- VERONELLI L. (1974). *Abbinamento cibo vino*. Ed. Rizzoli, Milano.
- VERONELLI L. (1976). *Catalogo Bolaffi dei vini d'Italia*. Ed. Bolaffi, Torino.

Allegati

Allegato 1

Documento codice bassanese, dal libro storia di Bassano e il suo territorio (Brentari, 1980)

palazzo, 25 lire, fuori, 15 lire; se gli desse una *alapam* nel palazzo, 50 lire, fuori, 25 lire;

Se uno insultasse un altro nel palazzo, pagherà 15 lire, se fuori, 100 soldi; ma se lo offendesse *ad domum ipsius, aut in porticu vel ante domum ipsius*, pagherà 10 lire;

Chi seducesse la sorella, figlia o nipote di colui in casa del quale abita, pagherà 300 lire; e se non pagherà, gli venga tagliato il capo;

Chi à una moglie, e ne sposi un'altra, paghi una multa di 25 lire;

Chi commettesse furto in Bassano, pagherà una multa di 50 lire, e in caso contrario venga legato per tre giorni in pubblico colla catena al collo;

Chi facesse falsa testimonianza pagherà 25 lire, o gli verrà tagliato il naso;

Chi comperasse frutta *vel ova aut galinas seu polastros* per rivenderli, pagherà 5 soldi di multa; e chi comperasse pesce per rivenderlo pagherà 20 lire;

Nessuno potrà vendere o bere altro vino che di Bassano, e nessun uomo o donna di Bassano potrà andar a bere vino nelle taverne di Angarano, poste in capo al ponte, sotto pena di soldi 20;

Nessuno potrà *ludere ad azardum, vel nuretam, vel quietazam, nec ad alium ludum Biscacie*, e nessuna meretrice potrà abitare a Bassano.

ALLEGATO 2

Documento disciplinare di produzione

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

«BREGANZE»

Approvato con DPR 18.07.1969 G.U. 225 - 04.09.1969

Modificato con DPR 13.12.1978 G.U. 155 - 07.06.1979

Modificato con DPR 28.10.1982 G.U. 68 - 10.03.1983

Modificato con DM 10.10.1994 G.U. 250 - 25.10.1994

Modificato con DM 06.09.1995 G.U. 235 - 07.10.1995

Modificato con DM 01.08.2008 G.U. 196 - 22.08.2008

Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Breganze» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

«Breganze» bianco, anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» rosso, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;

«Breganze» Tai (da Tocai friulano), anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» Pinot bianco, anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» Pinot grigio, anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» Vespaiolo (da Vespaiola), anche nelle tipologie «superiore» e «spumante»;

«Breganze» Torcolato (da uve passite Vespaiola), anche nella tipologia «riserva»;

«Breganze» Chardonnay, anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» Sauvignon, anche nella tipologia «superiore»;

«Breganze» Pinot nero, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;

«Breganze» Marzemino, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;

«Breganze» Merlot, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;

«Breganze» Cabernet Sauvignon, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;

«Breganze» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), anche nelle tipologie «superiore» e «riserva».

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» con uno dei seguenti riferimenti Tai (da Tocai friulano), Pinot bianco, Pinot grigio, Vespaiolo (da Vespaiola - anche in versione spumante), Chardonnay, Sauvignon, Pinot nero, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le altre uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Vicenza

.2. I vigneti delle varietà Cabernet franc e Carmenère devono essere iscritti in elenchi distinti per ciascuna varietà. 3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Tocai friulano (albo vino Tai) per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Merlot per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato è il vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti idonei alla produzione dei vini della varietà Vespaiola e che rispondono ai requisiti di cui all'art. 4, comma quarto.

Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Breganze» in provincia di Vicenza comprende per intero i territori amministrativi dei comuni di: Breganze, Fara Vicentino, Molvena, ed in parte quelli dei comuni di: Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Mason Vicentino, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano. 2. Tale zona è così delimitata: confine Nord: procedendo in senso orario da ovest verso est: capitello della «mare» da cui si parte in comune di Lugo a quota 397; confine comunale tra Salcedo e Lusiana fino al punto in cui detto confine raggiunge in località Ponte (quota 493) la strada provinciale Breganze-Lusiana; seguendo verso sud detta strada raggiunge il bivio di contrada Garibaldi a quota 205; qui giunta devia verso oriente e segue la strada comunale per Contrà Angonese, case Ronzani, capitello per Contrà Lazzaretti e fino quasi a case Salbeghi a quota 335 e di qui lungo la corrispondente Valletta scende a valle a quota 192 ed incontra il torrente Lavarda che segue da monte a valle fino al punto in cui coincide con l'inizio occidentale del confine comunale tra Molvena e Marostica; segue detto confine da ovest verso est fino al punto in cui interseca in corrispondenza della Cima d'Agù la strada comunale tra Marostica e Corsara; segue detta strada fino al Castello Superiore di Marostica (quota 243 e caposaldo di rilevazione trigonometrica). Di qui con linea retta scende nella retrostante Valle d'Inverno fino al bivio delle strade per Valle San Floriano e Vallonara. Segue quindi la strada per Valle San Floriano che oltrepassa e per seguire sempre la stessa strada fino a Valrovina e Caluga a quota 388. Da Caluga raggiunge le Case Vallison a quota 285 e di qui correndo lungo il corso d'acqua Vallison raggiunge il fiume Brenta nel punto in cui il primo confluisce nel secondo. Confine orientale ed in parte sud-orientale: corrisponde con la sponda occidentale del Brenta dalla confluenza con il Vallison fino al ben noto ponte degli Alpini in Bassano. Dal ponte degli alpini raggiunge attraverso la strada vecchia statale n. 248 che segue fino al ponte sul torrente Longhelle. Da qui corre lungo le strade esterne inferiori di Marostica e sempre procedendo verso occidente raggiunge la strada provinciale pedemontana da Marostica a Breganze; segue detta strada fino a Contrà Costa al Km 14 nel punto in cui è attraversata dal confine comunale tra Molvena e Pianezze che prende a seguire verso sud, proseguendo poi nella stessa direzione lungo la strada che conduce alla località Oppio Ovest sulla strada comunale per Villaraspa; di qui segue il torrente Ghebo da monte a valle fino al suo incontro con la strada comunale della

Vaccaria in comune di Schiavon. Di qui segue la stessa strada verso ovest fino ad incontrare il confine comunale tra Mason e Schiavon che segue fino al torrente Lavarda. Da qui corre da monte a valle lungo il suddetto torrente fino al suo incontro con la strada Ascaria in comune di Sandrigo. Segue verso ovest detta strada fino al suo innesto sulla strada da Maragnole a Sandrigo. Corre quindi lungo detta strada fino alla circonvallazione superiore del centro abitato di Sandrigo. Segue detta circonvallazione fino a raggiungere la statale n. 248 verso Vicenza, lungo la quale corre fino al ponte sull'Astico di Passo di Riva. Confine sud: inizia a Passo di Riva sulla sponda destra dell'Astico in corrispondenza del ponte omonimo e corre verso occidente in corrispondenza del confine comunale tra Montecchio Precalcino e Dueville. Segue detto confine fino a che incontra la strada fra Dueville e Levà. Confine Ovest: dal punto di cui sopra il limite occidentale di zona segue la strada che da Dueville attraversa le località di Levà, Vignole, Osteria del Moraro, Madonetta fino al punto in cui raggiunge in località Cavallino la strada provinciale Breganze-Thiene. Di qui segue verso occidente quest'ultima strada fino al ponte sul torrente Igna. Corre quindi lungo il suddetto corso d'acqua da valle a monte fino al punto in cui l'Igna è attraversato dal confine comunale tra Sarcedo e Zugliano. Segue quindi detto confine in corrispondenza delle strade vicinali denominate Refosco Pescare (si tratta dell'antica strada da Zugliano a 3 Thiene) fino allo sbocco del loro tratto terminale nella strada provinciale da Zugliano a Grumolo Pedemonte in prossimità della distilleria Zanin. Di qui corre verso occidente lungo la strada suddetta fino al bivio con la strada per Corone, Montecucco e Tigurio. Segue detta strada fino all'intersezione fra quota 223 e 249. Segue quindi la linea retta fra l'intersezione di cui sopra la quota 249 e la quota 202 in prossimità del capitello di Villa di Sopra. Di qui corre lungo la strada per località Case Cornorotto e prosegue verso nord fino alla località Pompa in corrispondenza del punto in cui il confine comunale fra Lugo e Zugliano si immette nel torrente Astico. Segue quindi detto corso d'acqua da valle a monte fino al ponte in prossimità di località Vigne. Dal ponte sull'Astico passa al centro di Lugo e quindi corre lungo la strada comunale di Lugo alla località Mare e al relativo capitello donde si è partiti.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Breganze» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche

di qualità. 2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. 3. E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell'appassimento, devono essere i seguenti:

Vitigni	Prod/max uva Ton/ha	Titolo alc vol.nat. minimo
Cabernet	12	10,5
Cabernet Sauvignon	12	10,5
Cabernet franc	12	10,5
Carmenère	12	10,5
Pinot nero	12	10,5
Marzemino	12	10,5
Pinot bianco	12	10,0
Pinot grigio	12	10,0
Vespaiolo	12	10,0
Chardonnay	12	10,0
Sauvignon	12	10,0
Merlot	13	10,5
Tai	13	10,0

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco» e «rosso», nelle diverse versioni, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono. Le uve destinate alla produzione dei suddetti vini, che intendano utilizzare la qualificazione aggiuntiva «superiore», devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11% vol. Fermi restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta della vite. A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purché

la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Breganze».

5. La Regione Veneto su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo cui all'art. 13 del decreto L.vo n.61/2010.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la conservazione per l'appassimento delle uve, l'invecchiamento e l'affinamento, la dove previsti, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. 2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni confinanti con la zona medesima: Dueville, Lusiana, Pove del Grappa, Schiavon. 3. La tradizionale tipologia «Breganze» Torcolato è ottenuta dalla cernita delle uve atte a produrre la tipologia «Breganze» Vespaiolo fino ad un massimo del 65% della produzione ammessa ad ettaro. 4. La vinificazione di dette uve può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento, fino a portarle ad un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 14%. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento. 5. La loro pigiatura deve avvenire entro la fine di febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. 6. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. 7. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutti i vini ad esclusione della tipologia Torcolato. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Per la tipologia «Torcolato» la resa massima dell'uva fresca in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore, in ogni caso, al 50%. Per la tipologia «Torcolato» è ammessa in deroga una acidità volatile max di 25 meq/l. La denominazione di origine controllata «Breganze» può essere utilizzata per produrre il vino Vespaiolo spumante ottenuto con mosti e vini

che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti. Le operazioni di elaborazione del vino «Breganze» Vespaiolo spumante dovranno avvenire entro il territorio della Regione Veneto.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Breganze» bianco: colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: vinoso, delicatamente intenso; sapore: rotondo, fresco, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» rosso: colore: rosso rubino vivo, anche intenso, eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico, talvolta erbaceo con profumo intenso e persistente; sapore: armonico, di corpo, asciutto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Breganze» Cabernet: colore: rosso rubino scuro con riflessi granati; odore: molto intenso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Breganze» Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico, più o meno erbaceo con profumo intenso e persistente; sapore: asciutto, pieno, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Breganze» Pinot nero: colore: rosso rubino con sfumature color mattone; odore: profumo delicato; sapore: asciutto, sapido con retrogusto amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Breganze» Marzemino: colore: rosso rubino più o meno vivace; odore: molto intenso, gradevole, caratteristico; sapore: vinoso, intenso e gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Breganze» Merlot: colore: rosso rubino vivo più o meno intenso; eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico; sapore: armonico, di corpo, asciutto, robusto, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Breganze» Tai: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato e tipico; sapore: rotondo, fresco, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» Pinot Bianco: colore: bianco paglierino chiaro; odore: profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore: armonico e vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. 6

«Breganze» Pinot Grigio: colore: dal paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi ramati; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: armonico e vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» Vespaiole: colore: da paglierino a dorato, piuttosto carico; odore: profumo intenso di fruttato, caratteristico; sapore: pieno, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» Chardonnay: colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: intenso, giustamente aromatico; sapore: gradevolmente morbido, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» Sauvignon: colore: giallo paglierino; odore: delicato, più o meno aromatico; sapore: armonico e gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» Torcolato: colore: da giallo oro a giallo ambrato carico; odore: profumo intenso, caratteristico di miele e di uva passita; sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato, deciso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; zuccheri riduttori: minimo 35 gr/l; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Breganze» Vespaiolo spumante: colore: giallo paglierino brillante con spuma persistente; aroma: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: pieno, rotondo, fresco, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; zuccheri riduttori: fino a 35,0 g/l. Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno. 2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto - per i vini di cui al presente disciplinare - i limiti, sopra indicati, per l'acidità totale minima e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. La qualificazione aggiuntiva «superiore», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco, rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot, Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Vespaiolo, Chardonnay e Sauvignon. 2. La qualificazione aggiuntiva «riserva», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot e Torcolato immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a due anni con decorrenza dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve. 3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato non può essere immesso al consumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. 4. E' vietato usare insieme alla denominazione di origine controllata «Breganze», qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Extra», «Fine», «Scelto», «Selezionato», e similari. 5. E' tuttavia consentito

l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. 6. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località - comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Breganze» designati con la menzione aggiuntiva «riserva» all'atto dell'immissione al consumo è obbligatorio confezionare il prodotto unicamente in bottiglie di vetro, fino alla capacità massima di litri 5, ed è fatto divieto l'uso di chiusure tipo a corona, a strappo, a vite o simili. 2. Per il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato, è obbligatoria l'immissione al consumo unicamente in bottiglie di vetro, fino alla capacità massima di litri 5, e chiuse unicamente con tappi raso bocca. 3. Tuttavia per le tipologie con la menzione riserva e la tipologia Breganze Torcolato è consentito l'utilizzo del tappo a vite esclusivamente per il confezionamento in recipienti di capacità fino a litri 0,250. 4. Ai soli fini promozionali vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di litri 6,000, 9,000 e 12,000.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico Legame con la zona geografica a) Specificità della zona geografica L'area di produzione si caratterizza per un bacino ad anfiteatro compreso tra i fiumi Astico e Brenta; il margine settentrionale confina con le aree montagnose delle prime pendici dell'Altopiano di Asiago, da cui si estende il complesso collinare che degrada nella parte pianeggiate, situata nell'alta pianura vicentina, compresa tra il corso del fiume Brenta ad oriente ed i Monti Lessini ad occidente. Sotto il profilo geologico l'area è caratterizzata dalla presenza di rocce vulcaniche a chimismo basico, sedimentario ed alluvionale. I sedimenti consolidati sono costituiti da rocce relative alle aree eruttive, costituite da basalti e tufi basaltici che hanno come caratteristica peculiare l'alto contenuto di calcare nella matrice, diffuse nella porzione nord-occidentale; rocce sedimentarie costituite da arenarie e calcari diffuse nella parte Nord, nord-orientale, quelle sedimentarie costituite da marne azzurre e strati arenaceo marnosi, diffuse sul

margine meridionale dei rilievi, a contatto con i sedimenti alluvionali, e nella porzione più orientale. L'orografia relativamente dolce dell'area garantisce inoltre buoni livelli di radiazione solare. Il microclima dell'area è molto favorevole alla coltivazione della vite, si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni 8 relativamente freddi, mentre le precipitazioni sono ripartite in modo omogeneo lungo l'anno. Le precipitazioni annue sono comprese tra gli 800 e 1100 mm con due picchi di precipitazioni in autunno e primavera. Fattori storici e umani La vite nella zona di Breganze, pur presente sia in epoca preistorica sia durante la dominazione romana, trova le prime testimonianze nel 1200 quando, il Podestà di Vicenza decretò il disboscamento a favore della vite a testimonianza dell'importanza di questo prodotto. Nel 1295 a Bassano, viene redatto un codice vitivinicolo, Codice "Vineale" o "Vignale" o Statuti di Bassano, che è il precursore di quello che oggi potrebbe essere chiamato il "disciplinare di produzione". Il codice è composto da 345 articoli, molti dei quali riguardano la vendemmia, la vinificazione, la denuncia delle uve e del vino e alcune disposizioni particolari sono riservate al vino bianco che necessita di una autorizzazione per la vendita, per questo sottoposto a controlli molto severi. In questo periodo la vite è generalmente coltivata "bassa" in collina e i vini sono prevalentemente bianchi a elevata gradazione, mentre in pianura la pianta è coltivata "alta", appoggiata a sostegni vivi o morti e i vini sono rossi. Nel periodo della Repubblica di Venezia i vini di Breganze ed in particolare il Vespaiolo, entrano nei racconti degli avvenimenti del tempo: il re Carlo V, soggiornando nella zona per incontrarsi con Papa Clemente VII ottiene in regalo un considerevole numero di botti di "vino Bresparolo". Nel 1610 Andrea Scotto nel suo "Itinerario", elogia la produzione vinicola vicentina e cita Breganze "famosa per i vini dolci e saporiti che produce"; nel "Il Roccolo", una specie di guida enologica della provincia di Vicenza del 1754, descrive il vino di Breganze "... si trastulli con quel grato Vespaiolo Breganzino, che a parer d'uomo Togato è miglior d'ogni altro vino...". Nello stesso testo cita la versione passita "... ed è uno dei più eccellenti liquori, è veramente saporitissimo". Nel 1855 a Vicenza, in occasione della prima "Mostra dei prodotti Primitivi del Suolo", viene fatto un catalogo che elenca 120 varietà e uve a bacca rossa e 77 a bacca bianca dove compare anche la vespaiola o bresparola, come chiamata in loco. Una nuova fase viticola per il Breganze inizia dopo la Seconda guerra mondiale, dove si incentiva anche la messa a dimora di nuove barbatelle di vespaiolo. La "rivoluzione" ampelografia post-bellica ha comportato

un aumento qualitativo delle produzioni enologiche, tanto che nel 1969 è stato ottenuto il riconoscimento della DOC “Breganze” per i vini “Breganze Rosso”, “Breganze Cabernet”, “Breganze Pinot Nero”, “Breganze Bianco”, “Breganze Pinot Bianco” e “Breganze Vespaiolo”. Nelle successive modifiche del disciplinare di produzione del 1995 e nel 2008, vengono implementati fino a 16 i vini a D.O.C. Breganze: soprattutto dal 1995 può fregiarsi della denominazione d’origine controllata “Breganze” la gemma enologica della pedemontana vicentina, il Torcolato. Il grande contributo alla fama della denominazione “Breganze” è il risultato sia delle caratteristiche pedoclimatiche dell’areale del Breganze D.O.C., sia delle capacità dei vignaiuoli locali, che hanno saputo esaltare la qualità dei propri vini aprendo loro scenari non solo locali ma internazionali; v’è citata anche l’associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze che, negli anni, hanno affiancato i viticoltori nel rafforzamento dell’immagine dei vini locali non tralasciando la tutela del territorio dal degrado e la valorizzazione del paesaggio, favorendo il turismo eno-gastronomico e rurale. b) Specificità del prodotto. L’emblema della denominazione Breganze è l’autoctono Vespaiolo, vinificato in triplice versione: fermo, spumante e passito, in quest’ultimo prende il nome di Torcolato. L’uva Vespaiola viene chiamata così perché il suo succo è particolarmente dolce e per questo è amato dalle vespe. Il vino Vespaiolo che presenta un’interessante predisposizione all’invecchiamento è caratterizzato da un colore paglierino con riflessi verdognoli in gioventù, profumo di buona intensità, elegante e non aggressivo, con sentori floreali e fruttati come l’acacia e gli agrumi. In bocca presenta una freschezza invidiabile per la presenza di una naturale acidità. Per quanto riguarda la punta di diamante dell’enologia di Breganze il Torcolato, è ottenuto dai più bei grappoli appassiti di uva Vespaiola. Sintesi di modernità e tradizione, il Torcolato si presenta con un colore giallo oro carico, con fragranze che richiamano il miele e l’uva passa. Il suo gusto dolce-non dolce, armonico, vellutato, pieno e rotondo ricorda la frutta matura, il miele e l’uva sultanina. E’ un vino “da meditazione”, ottimo da solo ma eccellente a fine pasto con dolci secchi, dà il massimo sui formaggi erborinati. In generale vini bianchi della D.O.C. Breganze sono caratterizzati da sentori fruttati, floreali e minerali che al palato si rivelano abbastanza freschi, sapidi e delicati. L’area della denominazione ha fornito inoltre un perfetto acclimatemento ai vitigni internazionali a bacca rossa, in particolare il merlot e cabernet, dove vengono coltivati fin dal diciassettesimo secolo. Tra i vini a D.O.C. Breganze “rossi” marita citazione sicuramente

il Pinot Nero che, per le caratteristiche organolettiche si erge tra i migliori d'Italia. I vini rossi in generale evidenziano una interessante mineralità, una buona struttura, con morbidezza ed intensità notevoli, una colorazione dal rosso rubino al rosso mattone, al granato con l'invecchiamento. Il tenore alcolico e il corredo polifenolico sono elevati, ma ben bilanciati a favore di un ottimo equilibrio complessivo. c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto. Il recente studio di zonazione della D.O.C. Breganze sull'analisi delle caratteristiche del vigneto e del suo ambiente, dal punto di vista pedologico, climatico, chimico-fisico, fenologico e produttivo, hanno portato ad individuare le più opportune ed efficaci combinazioni vitigno- terroir, in funzione della ottimizzazione qualitativa e della caratterizzazione dei vini e delle zone. La scarsa piovosità nei periodi estivi, limitando la disponibilità d'acqua, contiene lo sviluppo vegetativo delle viti, permettendo di ottenere sia grappoli d'uva spargoli e sani che produrranno vini di qualità particolarmente concentrati, intensi di struttura e corpo. Le peculiarità del terreno e le sue pendenze influiscono sulla produzione dei vini di Breganze, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori peculiari: note fruttate e speziate per i vini rossi e sentori fruttati e minerali per i bianchi. La natura vulcanica dei suoli si riflette nelle caratteristiche dei vini di Breganze: nei vini bianchi si presente con le caratteristiche di mineralità e freschezza, nei rossi con note minerali e strutturate. Il clima con estati calde ma mai afose, con precipitazioni cadenzate e buoni sbalzi termici, soprattutto nelle aree collinari favoriscono, in particolare nei vini bianchi, la formazione di precursori aromatici aromi e profumi floreali e fruttati, mentre nei rossi note fruttate e speziate.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo: Siquiria srl, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c)

Civiltà del bere

MESE DI INFORMAZIONI, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Marzo '96

“Riconosciuti” anche altri 4 vini

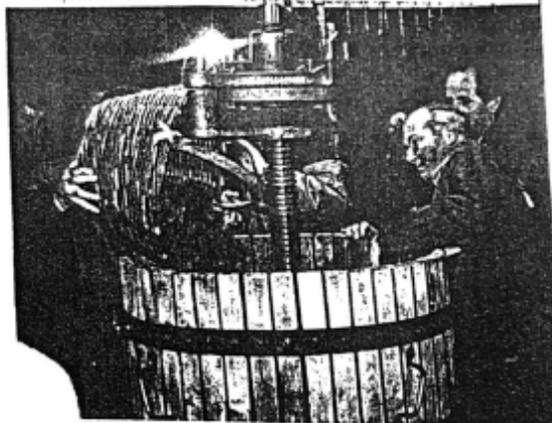
Torchiatura pubblica del 1° Torcolato Doc



Festa grande, in piazza, lunedì 15 gennaio a Breganze (Vicenza). La cittadina veneta, al centro dell'area di produzione dei vini Doc Breganze, è stata teatro della “Prima” del Torcolato riconosciuto o Denominazione di origine controllata nella modifica del disciplinare di produzione del 6 settembre '95. Il primo Torcolato Doc è stato protagonista di un evento eccezionale che ha sottolineato il particolare pregio di questo straordinario passito di antica tradizione locale: la torchiatura è avvenuta in piazza, in una sorta di rito collettivo, con le uve offerte da tutti i dieci produttori soci del Consorzio di tutela vini Doc Breganze, le aziende Bastia, Bonollo, Cantina Beato Bartolomeo, Dalla Valle, Gasparona, Maculan, Miotti, Vigneto Due Santi, Villa Magna, Vitacchio. Una bottiglia di questo Torcolato figlio di più padri, dopo tre anni di invecchiamento in botte e di affinamento, è stata donata a tutti i giornalisti presenti all'avvenimento.

A dare il via alla simpatica manifestazione, organizzata dal Consorzio vini e dalla Regione Veneto, è stato un breve incontro in Municipio con le autorità. I giornalisti, accolti dal sindaco di Breganze Francesco Crivellaro, dal presidente del Consorzio Antonio Brian e dall'assessore regionale all'Agricoltura del Veneto Sergio Berlatto, hanno potuto conoscere le novità del disciplinare di produzione e le prospettive dei vini Doc di Breganze. In particolare l'assessore ha sottolineato i primati di qualità delle produzioni enologiche venete: «Nell'area della Doc Breganze i produttori si sono dati da fare, hanno investito ed hanno ottenuto risultati economici e di immagine di tutto rispetto. Sul versante qualità il Veneto intende impegnarsi in maniera sempre più forte, con la gestione del marchio regionale che significa certificazione della qualità del prodotto e del lavoro degli operatori, garanzia e controllo. Quello della qualità e della sua certificazione sarà insomma uno dei capisaldi della politica regionale di questo comparto che dovrà premiare i produttori che meglio sanno affrontare il mercato, la concorrenza, le esigenze del consumatore».

Il Torcolato, dal colore giallo oro, ricco di profumi che ricordano il miele e l'uva passita, dolce e vellutato, proviene dalla pigiatura, entro febbraio, delle uve Vespaiolo lasciate ad appassire nei primi mesi invernali con i grappoli annodati ad una corda (“torcolati”, nel dialetto locale), appesi in ambienti aerati. Da immettere al consumo non prima del 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia, il Torcolato con almeno due anni di invecchiamento può



Un momento della torchiatura in piazza delle uve del primo Torcolato Doc prodotto con i grappoli di tutte e dieci le aziende della zona del Breganze. Sopra, il direttore del Consorzio di tutela vini Doc Breganze Antonio Brian presenta la simpatica iniziativa

fregiarsi della qualifica aggiuntiva Riserva.

Alla festeggiatissima torchiatura è seguita la presentazione guidata degli altri vini inseriti nel disciplinare Doc Breganze al fianco del Torcolato, cioè Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Marzemino che vanno ad aggiungersi alla già nutrita schiera dei Doc rappresentata dal Vespaiolo, dal Bianco e dal Rosso, dal Pinot nero, dal Pinot bianco e dal Pinot grigio portando così ad undici i vini che si possono fregiare con questo riconoscimento.

Quella del Breganze è una Doc che può essere definita piccola se rapportata al complesso del panorama veneto, con una produzione complessiva di circa 45 mila ettolitri, il 90 per cento dei quali firmati dalla Cantina Beato Bartolomeo. Affonda, però, le proprie radici in una tradizione millenaria, riconosciuta di pregio fin dal 1300 ed in terreni particolari, collinari e pedemontani dell'Alto Vicentino, che esaltano le qualità dei vitigni, sia autoctoni, sia di più recente acclimatazione, regalando loro una precisa personalità.

Articolo sulla nomina del Torcolato DOC Breganze e della prima del Torcolato del giornale “Civiltà del bere”, marzo 1996

Ringraziamenti

Voglio ringraziare la mia famiglia per avermi supportato durante questi anni di studio, soprattutto mia sorella Aurora, mia ascoltatrice principale nella preparazione agli esami, ringrazio mio fratello Alberto perché ha creduto ancora prima di me che potessi farcela. Ringrazio papà Vittorio e mamma Resy per il sostegno che mi hanno dato fin dall'inizio del mio percorso universitario.

Ovviamente ringrazio Alice, ci siamo ritrovate dopo anni in cui ci eravamo perse, ho ritrovato un'altra sorella. Quando passiamo del tempo insieme tutto diventa più semplice e leggero.

Voglio ringraziare Gloria, siamo amiche da tanti anni, ma anche se abitiamo distanti la nostra amicizia non è cambiata, sappiamo entrambe che ci saremo sempre l'una per l'altra.

Ringrazio Rieo, Riccardo, Eleonora, Francesco, Davide e Veronica, amici di mille bevute e ritrovi.

Ringrazio, Molon perché malato di mente come me, capisce le mie battute forse ancora prima che io dica qualcosa.

Voglio ringraziare la mia squadra, i 4 Cats, con voi ho scoperto la complicità che c'è in una squadra e che in campo non importano i problemi, le difficoltà motorie, ma solo la forza e la determinazione di ognuno.

Ringrazio le mie compagne di avventura, Sofia, Francesca, Claudia, Jasmine e Luana, per ogni momento passato durante questi anni, per ogni aperitivo post esame e per aver reso questo percorso molto più leggero e divertente.

Ringrazio Nacht perché mi ha aiutato nell'accettazione di me stessa, facendomi sentire ogni volta meno disabile e sempre più normale.

Ringrazio Sara e Matteo miei compagni di feste e di avventure.

Ringrazio la Dott.ssa Franceschi e la Professoressa Lomolino per la pazienza durante la stesura della tesi.