



Torna la “Prima del Torcolato” nel cuore della tradizione vinicola vicentina

**Le cantine di Breganze apriranno le porte per svelare i segreti del Torcolato.
In piazza la prima spremitura e la folcloristica sfilata della Magnifica Fraglia che
nominerà Miki Biasion Ambasciatore del Torcolato nel mondo per il 2024.**

Breganze, 11 gennaio 2024 - Torna a Breganze **domenica 21 gennaio** la “Prima del Torcolato” con l’attesa **prima spremitura pubblica** dell’uva Vespaiola dopo i mesi di appassimento nei caratteristici fruttai delle cantine del territorio. Un appuntamento da non perdere per gli appassionati del buon vino che vogliono scoprire i segreti della produzione del celebre **Torcolato D.O.C. di Breganze**.

Come da tradizione, un ricco programma di iniziative andrà a scandire la giornata dedicata al dolce nettare dorato della Pedemontana Vicentina famoso in tutto il mondo. Si partirà alle 9.00 con l’apertura in piazza della **Mostra Mercato** dei prodotti tipici e dello stand Torcolato a cura della Pro Loco Breganze, dove sarà possibile degustare e acquistare il Torcolato dei produttori del **Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei Vini Breganze**, che riunisce oggi ben 17 cantine vinicole, accompagnato da diverse delizie gastronomiche.

E, proprio tra le delizie gastronomiche locali, troverà spazio quest’anno “**La Pèca del Salbaneo**”, il nuovo dolce artigianale che ha debuttato nel 2023 e che vede il vino Torcolato D.O.C. Breganze come ingrediente protagonista assieme ad altre due eccellenze agricole del territorio: la Ciliegia di Marostica I.G.P. e l’olio extravergine d’oliva della Cooperativa Pedemontana del Grappa. Un dolce che si candida a diventare il **nuovo prodotto tipico** della Pedemontana Vicentina, simbolo dell’impronta (la “pèca” nel dialetto locale) delle tre preziose produzioni nella tradizione e nella cultura enogastronomica del Vicentino.

Dalle 13.00 alle 17.00 appuntamento con il caratteristico “Brindisi in Campanile” che proporrà ai visitatori visite guidate alla Torre Diedo, uno dei campanili più alti del Veneto, con una caratteristica **degustazione ad alta quota** del Torcolato, a cura del Circolo La Ciacola Aps e dei Campanari Breganze.

Alle 14.15 il cuore del paese accoglierà la tradizionale sfilata della **Magnifica Fraglia del Torcolato D.O.C. Breganze**, seguita dal saluto delle autorità e dall’investitura dei nuovi Confratelli e dell’Ambasciatore del Torcolato nel mondo per l’anno 2024. Il titolo sarà quest’anno conferito a **Miki Biasion**, noto pilota bassanese **due volte campione del mondo rally**.

Alle 15.30 scatterà la folcloristica spremitura in piazza dei grappoli di Vespaiola conferiti dalle cantine del Consorzio e il brindisi con il **primo mosto di Torcolato** della vendemmia 2023.

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



La 29a edizione della “Prima del Torcolato” è organizzata dalla Pro Loco di Breganze, in collaborazione con il Comune di Breganze e il Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei vini Breganze e con il supporto economico di BCC di Verona e Vicenza.

Prima del Torcolato in breve:

Quando: domenica 21 gennaio 2024

Dove: Piazza Mazzini – Breganze (VI)

Mostra Mercato: dalle ore 9.00 alle ore 20.00

Degustazione “Brindisi in Campanile”: dalle ore 13.00 alle ore 17.00

Sfilata Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze: alle ore 14.15

Spremitura in piazza e brindisi primo mosto vendemmia 2023: alle ore 15.30

Visite guidate “Fruttai Tour”: dalle ore 16.30 alle ore 20.00

Info: www.breganzedoc.it

La D.O.C. Breganze

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

Il Torcolato

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

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

Ufficio stampa

Floriana Pigato

Mobile: + 39 342 0453663

E-mail: ufficiostampa@agridinamicasrl.com