

**18 Gennaio 2009** : Torcolato, arriva la prima del 2009

L'appuntamento è in piazza Mazzini, con tutta la cittadinanza di Breganze

Il primo Torcolato lo si gusta in piazza, con tutti i cittadini di Breganze, per "torchiare" e spremere assieme le uve da cui si ricava il prezioso passito vicentino. L'appuntamento con la spremitura in piazza è alla "Prima del Torcolato", organizzata dalla Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze e del Comune di Breganze, in programma il 18 gennaio 2009, terza domenica del mese, in piazza Mazzini nel centro storico del piccolo borgo pedemontano. I grappoli di Vespaiola passita verranno portati in piazza da tutti i vignaiuoli del Consorzio, e spremuti con un antico torchio degli anni '20 del Novecento, completamente restaurato. Durante l'evento quest'anno si celebreranno anche alcune ricorrenze importanti: tra queste in particolare il 40esimo "compleanno" della DOC Breganze e l'ingresso nel circuito delle Città del Vino. (nella foto, un antico torchio a vite dall'Archivio Storico Laverda di breganze)

**BREGANZE A BCM, BORDOLESI CABERNET E MERLOT**

Ventisei etichette della DOC presenti all'evento vitivinicolo dell'autunno

"Bordolesi, Cabernet e Merlot": quasi 300 etichette di vini da tutta Italia e dal mondo. L'evento vitivinicolo dell'autunno 2008 si è svolto a novembre a Villa "La Favorita", a Sarego, e Breganze ha risposto all'appello in grande stile con ben ventisei etichette di Bordolesi, oltre che di Merlot e Cabernet in purezza. Tutte produzioni enologiche di soci del Consorzio di Tutela nell'area della DOC: le pregiate bottiglie delle aziende "Bianchi Michiel", "Ca' Biasi", "Cantina Beato Bartolomeo", "Col Dovigo", "Firmino Miotti", "Gastaldia", "La Costa", "Maculan", "Scaroni", "Tenuta Bastia Saccardo", "Vignaioli Contrà Soarda", "Vigneto Due Santi", "Villa Magna", "Vitacchio Cavalier Guerrino" hanno riscosso grande apprezzamento, distinguendosi nel confronto con le prestigiose etichette del panorama viticolo nazionale! . Per maggiori informazioni su "BCM" clicca qui.

**VENDEMMIA 2008: LA QUALITA' E' DI CASA, NELLA DOC BREGANZESE**

Leggera flessione nella produzione, ma l'annata è eccellente per il Vespaiolo

Messi sul piatto pro e contro della vendemmia 2008, la bilancia di Breganze pende per il segno positivo. Secondo Elvio Forato, direttore della Cantina Beato Bartolomeo «abbiamo avuto una flessione nella produzione, ma la qualità è più che soddisfacente». Nel conto infatti vanno messe le piogge abbondanti cadute a giugno anche nell'area consortile, con l'uva in fase di allegazione, che hanno provocato qualche focolaio di peronospora nelle varietà più sensibili. In luglio e agosto però il clima è stato asciutto e soleggiato. Il risultato atteso è una produzione di elevata qualità, seppur di inferiore quantità, come conferma Matteo Bonollo dell'Azienda Vitivinicola Bonollo Giuseppe: «La vendemmia è andata molto bene da un punto di vista qualitativo, ad esempio i grappoli di vespaiola quest'anno erano bellissimi.! I nostri vigneti, sulla pedemontana, hanno però risentito maggiormente della peronospora a giugno. Nei mesi successivi non ci sono stati problemi di siccità, e con meno uva sulle piante la qualità del prodotto è risultata migliore di molte altre annate. Inoltre non abbiamo registrato problemi legati ad altre malattie che solitamente fanno "capolino", come la botrite e l'oidio, e abbiamo potuto vendemmiare tardi: ora i vini sono ancora troppo precoci per poter darne un profilo sensoriale, ma posso già dire che i profumi sono ottimi, con tonalità sia speziate che fruttate». Anche secondo Emilio Vitacchio, dell'Azienda Agricola Vitacchio Guerrino, quest'anno si otterranno produzioni enologiche di grande qualità. «Il Vespaiolo mostra già una buona vivacità, anche se le quantità sono un po' inferiori al solito - spiega - ma i primi travasi "promettono" molto bene».