



14

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 4, n° 14 - Vicenza 15 settembre 2011

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessandra Balestra > alessandra.balestra@lavigna.it
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

Fotografie tratte da
Archivio Cantina "Beato Bartolomeo"
Archivio Maculan
Archivio Magnifica Fraglia
Archivio Storico Laverda



Editoriale

di Mario Bagnara

Questo 14° numero de *La Vigna News* offre agli internauti italiani e stranieri (per l'edizione cartacea si spera sempre in provvidenziali aiuti) un messaggio del tutto particolare. E' da quando ho assunto la presidenza della Biblioteca Internazionale "La Vigna" (24 marzo 2006) che sto cercando di coinvolgere gli operatori del mondo agricolo, vitivinicolo in particolare, in ricordo del fondatore Demetrio Zaccaria: un mecenate generoso e illuminato che, dopo essere stato folgorato per caso, nel 1951 in una libreria di New York, dalla passione per i libri riguardanti il settore specifico (*Dictionary of Wines* di Frank Schoonmaker il suo primo acquisto), la coltivò fino alla morte (27 novembre 1993), accumulando un patrimonio librario unico ed eccezionale. Ammirato e "invidiato" da studiosi e istituzioni di grande prestigio nazionale e internazionale, l'ha donato, insieme con l'intero palazzo che lo custodisce, al Comune di Vicenza trent'anni fa, dando contestualmente vita al Centro di Cultura e Civiltà Contadina-Biblioteca internazionale "La Vigna" che dovrebbe essere un motivo di orgoglio per tutti i vicentini, ma soprattutto per i bravi impen-

ditori del settore enogastronomico che stanno avendo successo nei mercati italiani e stranieri. In tale prospettiva, di fronte alla crisi delle pubbliche istituzioni, il contenuto di questo bollettino sembra segnare una svolta importante.

Protagonista di queste eleganti pagine è il Torcolato, un vino pregiato di Breganze (Vicenza), bene presentato, in collaborazione con "La Vigna", dai responsabili degli enti privati che ne curano la produzione e la commercializzazione.

Nei qualificati interventi si possono così scoprire aspetti tecnici, economici, sociali e culturali di un vino che, come ha ben documentato il volume *Mille anni di storia della viticoltura e del territorio nella zona di Breganze*, curato nel 2008 dall'attivistissimo Gruppo Ricerca Storica - Breganze, insieme con altri vini costituisce l'identità storica e la ricchezza di un'area pedemontana vicentina che da questo punto di vista non teme confronti con altre zone vitivinicole venete e italiane.

Anche a nome delle redattrici Alessandra Balestra e Alessia Scarparolo, ringrazio vivamente Fausto Maculan, coideatore di questa collaborazione con "La Vigna", Presidente della Strada del Torcolato, Girolamo Lievore, Presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze, Manuel Xausa, direttore di entrambe le associazioni, Flavio Simonato, Gran Priore della Magnifica Fraglia del Torcolato con i suoi 53 confratelli e i 7 ambasciatori, Piergiorgio Laverda, Presidente della Cantina Sociale "B. B. da Breganze" e Gianpaolo Giacobbo, collaboratore della rivista Porthos.

Con l'auspicio che questo interesse per "La Vigna" trovi altri generosi e sensibili interpreti.

The topic of The La Vigna News, number 14, is the "Torcolato", a very special wine produced in Breganze, Vicenza Province. In collaboration with the International Library "La Vigna", several experts, who are representatives of varied private companies that produce and sell this wine, illustrate the technical, commercial, social and cultural aspects of the wine. Together with other wines of the region, this wine is a significant historical contribution to the rich identity of this pre-Alp, Vicenza area, which doesn't need to shy away.



14

Indice

EDITORIALE

Il Torcolato e i vini di Breganze

- 6 *Brevi note sulla storia della vite e del vino nella zona di Breganze*
- 12 *Antiche varietà coltivate*
- 20 *Intervista a Girolamo Lievore*
- 24 *Intervista a Fausto Maculan*
- 30 *Intervista a Flavio Simonato*
- 32 *Quando l'11 porta bene: il rabbocco della bottiglia di Torcolato del 1911 nelle mani di Fausto Maculan*
- 34 *Una mappa settecentesca dove Breganze è protagonista*

INIZIATIVE

- 40 *Amici de "La Vigna"*
- 41 *Progetto "Adotta un libro"*



Brevi note sulla storia della vite e del vino nella zona di Breganze

di Piergiorgio Laverda

La presenza della viticoltura nella zona di Breganze è strettamente legata alle favorevoli caratteristiche climatiche e pedologiche di questo territorio, posto ai piedi delle propaggini meridionali dell'Altopiano di Asiago. I monti che lo proteggono a nord dalle correnti fredde, il suolo di origine vulcanica delle colline e quello ghiaioso dell'alta pianura, mescolato ai limi fertili depositati dalle alluvioni preistoriche, ne fanno un luogo ideale non solo per la vite ma anche per l'olivo e il ciliegio.

È naturale quindi ipotizzare una presenza della viticoltura già in epoca preromana e certamente in epoca romana, come testimoniano ritrovamenti archeologici avvenuti nei secoli scorsi. Dopo la decadenza che coinvolse anche questi territori nella seconda metà del primo millennio dopo Cristo, si deve ai monaci Bene-

dettini una intensa opera di bonifica e messa a coltura di queste aree, soprattutto quelle collinari. In particolare essi si insediarono nel monastero di S.Biagio a Mason Vicentino.

Sarebbe interessante poter documentare cosa veramente essi realizzarono grazie alla loro passione per la vite e il vino. Certamente quando, intorno all'anno 1000, presero possesso di molti territori, impiantarono vigneti sfruttando l'esperienza maturata negli altri loro monasteri del centro e sud Italia. Verrebbero proprio da quei luoghi alcune varietà d'uva che ritroviamo nei secoli successivi come coltivate nella zona di Breganze, tra cui anche la vespaiola.

Ma è alla metà del 13° secolo che si riconduce il primo documento scritto che testimonia la coltivazione



Foto in alto: Metodo tradizionale per l'appassimento dell'uva vespaiola destinata alla produzione del Torcolato - *(foto di Piergiorgio Laverda)*



Carri in attesa di scaricare l'uva nel primo anno di attività della Cantina Beato Bartolomeo, 1950 - (Archivio Cantina Beato Bartolomeo)

della vite in questi luoghi. Nel "Regestum possessionis" redatto nel 1259 dopo la morte di Ezzelino da Romano per inventariare i beni da lui acquisiti, spesso con la forza, si fa cenno a vari terreni con vigna in Breganze.

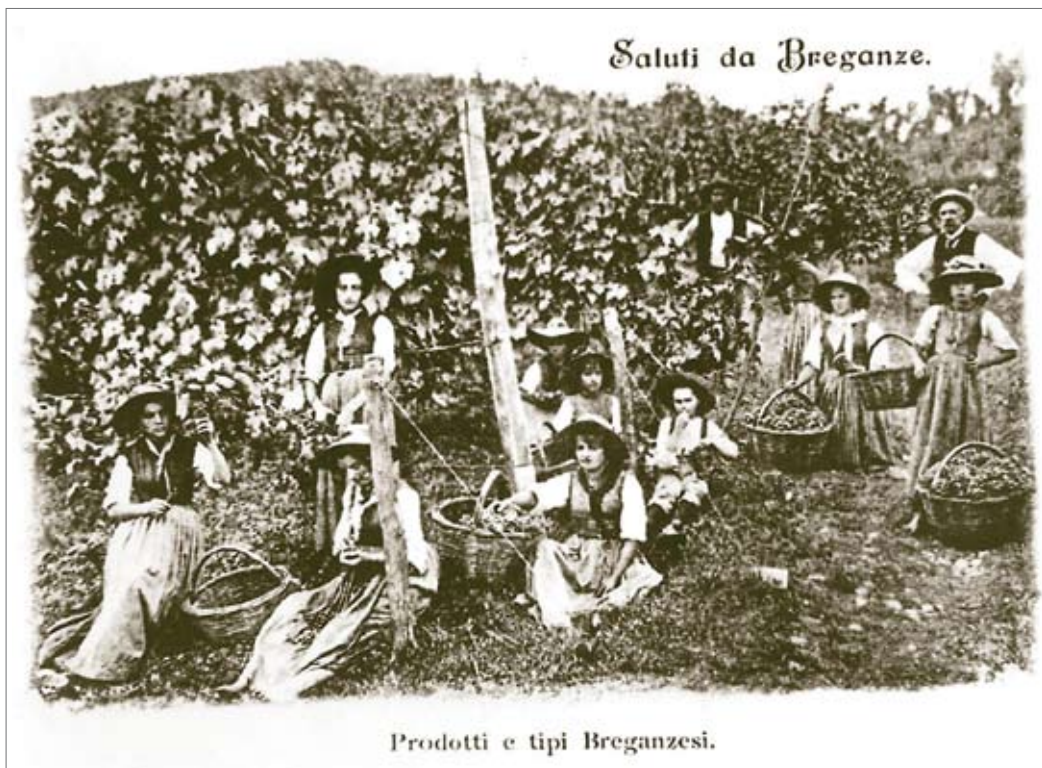
Da questo momento in poi la viticoltura emerge come componente fondamentale dell'attività agricola locale, documentata in atti notarili, inventari di cantina, dispute tra proprietari e affittuari. Questa presenza, sempre più rilevante anche dal punto di vista economico, trova la sua consacrazione in quella vera e propria "guida ai vini vicentini" ante litteram che è il "Roccolo ditirambo" di Aureliano Acanti. In questo testo i vini breganzesi vengono elencati e celebrati per la loro bontà, in particolare il vespaiolo.

Per tutto il '700 la produzione vinicola resta legata alle grandi famiglie nobiliari padovane o vicentine che han-

no nel circondario di Breganze ville e poderi. Solo dalla metà dell'800, con la progressiva decadenza di queste famiglie e l'affermarsi di una borghesia agraria, si afferma una realtà produttiva più moderna e finalizzata al commercio del vino. Emblema di questa trasformazione è Filippo Chielin i cui vini di alta qualità vengono premiati in mostre e concorsi nazionali.

L'arrivo nelle nostre zone, tragico e distruttivo, dei due flagelli rappresentati dalle malattie fungine (oidio e peronospora) e soprattutto dalla fillossera segna una cesura netta tra la viticoltura storica e quella che, modernizzandosi, riuscirà a sopravvivere.

Nel primo caso, a cavallo del secolo, gli agricoltori si rivolgono agli ibridi americani (clinto, isabella ecc.), resistenti alle malattie fungine, o a innesti di varietà pregiate provenienti soprattutto dalla Francia (Pinot,



Cartolina di inizio '900 dedicata alla vendemmia in Breganze - (Archivio Storico Laverda)

Cabernet sauvignon, tocai). Nel secondo, la moria dei vigneti fillosserati, a cavallo degli anni '30 del '900, spinge i produttori, oltre all'uso dei portainnesti americani, anche all'impianto di nuovi vigneti specializzati con pali a secco che vanno progressivamente a sostituire le viti maritate delle tradizionali "piantà".

La produzione vinicola, precipitata rapidamente a livelli assai modesti, ricomincia a crescere rimanendo però ristretta a piccole cantine familiari e in balia di commercianti con pochi scrupoli. Spesso il vino dei contadini già in primavera diviene imbevibile e non riesce a rappresentare una risorsa certa per l'agricoltura locale.

Si fa strada così, già negli anni '30, sulla scia di quanto avvenuto in altre realtà vinicole italiane, l'idea di costituire una cantina cooperativa. Un primo tentativo,

giunto a due passi dalla realizzazione, fallisce poco prima del secondo conflitto mondiale. Poi nel 1950, in un periodo di forte ripresa economica, grazie all'impegno di un gruppo di agricoltori e di alcuni rappresentanti della borghesia locale, finalmente nasce a Breganze la Cantina Sociale, che viene intitolata al Beato Bartolomeo da Breganze.

È un momento di svolta che segnerà in modo profondo l'evoluzione della viticoltura nella seconda metà del secolo. La direzione della cooperativa, affidata dal presidente Giorgio Laverda all'enologo Rino Zaia, imposta un ambizioso programma di ricostituzione viticola che nel volgere di pochi anni rivoluziona gli impianti. Alle uve ibride e poco commerciabili si sostituiscono varietà pregiate, allargando notevolmente la base ampelografica. Questo rinnovamento culmina nel 1968 con il ricono-

scimento della DOC Breganze, una delle prime in Italia. Una scelta lungimirante che consente ai vini breganzesi di affermarsi rapidamente sia in Italia che all'estero. La Cantina Sociale arriva a raccogliere oltre mille viticoltori e vinifica il 90% delle uve della zona: un successo che ha dell'incredibile a fronte della prevalente mentalità individualista del contadino locale.

Ma la viticoltura breganzese di questi anni non è rappresentata unicamente dalla Cantina Beato Bartolomeo; nuovi produttori si affacciano sul mercato proponendo vini tradizionali o di nuova impostazione. Se Firmino Miotti, immortalato da Virgilio Scapin in "I mangiatori di civette", in qualche modo incarna la viticoltura tradizionale, con i suoi riti secolari, Fausto Maculan s'impone sul mercato internazionale con vini che intercettano l'interesse dei consumatori, facendo conoscere Breganze fuori dai confini dell'Italia. Sono questi gli anni in cui nasce il Consorzio Tutela Vini DOC Breganze che riunisce i principali produttori dell'area e che realizza le successive modifiche ed integrazioni al disciplinare della DOC. Agli iniziali sette vini (Breganze Rosso, Breganze Bianco, Vespaiolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Cabernet) se ne aggiungeranno altri tra cui il Torcolato divenuto oggi vera e propria bandiera del territorio.

Gli ultimi dieci anni sono stati un continuo succedersi di eventi, con l'affermazione di nuovi giovani produttori e l'affermarsi di nuove tipologie di vini, ad indicare la vitalità di quest'area ma al contempo il procedere di una storia che è sempre stata rivolta all'innovazione, inserendo Breganze all'interno di quel processo di rinnovamento della viticoltura regionale e nazionale che è a sua volta parte della rinascita del vino italiano.

Un importante e esaustivo studio sulla viticoltura breganzese è rappresentato dal volume "Mille anni di storia della viticoltura e del territorio" realizzato dal Gruppo Ricerca Storica di Breganze con il contributo di studiosi e ricercatori locali e non. In esso vengono sviluppati in modo approfondito i tratti storici della coltivazione della vite, il suo influsso sul paesaggio e i rapporti con l'economia e l'artigianato locale. Inoltre è presente un accurato studio scientifico sulle antiche varietà coltivate.





Antiche varietà coltivate

di Severina Cancellier, in collaborazione con Loredana G. Dalla Cia

Estratto a cura di Alessia Scarparolo dal saggio pubblicato in Mille anni di storia della viticoltura e del territorio nella zona di Breganze, a cura del Gruppo Ricerca Storica - Breganze, Vicenza 2008.

Groppello di Breganze

Con il nome di *Groppello* si riconoscono e vengono chiamate diverse varietà sia a bacca bianca che a bacca rossa, caratterizzate dall'avere un grappolo molto compatto. Il nome deriva probabilmente dalla forma dialettale "grop" o "gropo". Già alla metà del '500 Andrea Bacci scrive che "nella plaga di Franciacorta (Brescia) era celebre il *Groppello*... che dava un vino gradevole e potente, esportato dentro otri in Germania". Successivamente viti di *Groppella* vengono segnalate in diversi siti vitivinicoli veneti. Alla fine del '600 l'Agostinetti scrive che "li Padovani misciano l'uva *corbina* con la *groppella*, e così fanno buono composto e resta perfezionata l'opera". Circa un secolo dopo, il Zanbenedetti indica la *Groppella* tra le varietà a bacca nera meritevoli di diffusione. Quasi contemporaneamente il vicentino Acanti nel suo "Roccolo" loda il "buon *Groppello* che da Lonedo il Piovene a noi portò". Le citazioni dei *Groppelli* diventano numerose nell'800. L'Acerbi (1825) descrive tra le viti coltivate nei "contorni di Bassano e Marostica" una *Groppella nera* a sapore di moscatello e una *Groppella bianca*. E nella seconda metà dell'800 i lavori delle varie Commissioni ampelografiche segnalano le *Groppelle* nelle province di Treviso, Padova, Vicenza, Rovigo. Alla metà dell'800 il *Groppello* veniva indicato come vitigno molto diffuso nel territorio di Marostica e Bassano.

Nel Bollettino del Comizio agrario di Vicenza, il Clementi cita la *Groppella* tra "le migliori viti e generalmente più coltivate" e tra le uve esposte alla pubblica mostra del 21-26 settembre 1868 troviamo: *Groppella*, *Groppella rossa*, *Groppelletta*. Nel 1882 il Lampertico nella sua classificazione delle uve vicentine inserisce la *Groppella* nel gruppo delle uve "meno dolci di un sapore tra il soave e l'austero, che danno al vino l'asciutto". Agli inizi del '900 Viala Vermorel lo danno vitigno comune nel Veneto e successivamente viene descritto dal Molon (1906) e dal vicentino Norberto Marzotto (1925) che attesta la sua diffusione "nei monti e colline del Comune di Isola Vicentina".

Sotto il nome di *Groppello* vengono conosciuti e confusi diversi vitigni tra loro differenti. Nella provincia di Vicenza sono stati trovati due *Groppelli* nettamente distinti tra loro: il *Groppello dei Berici*, non più coltivato e presente solo in collezione, ed il *Groppello di Breganze*, coltivato su terreni collinari ben esposti fino a ml. 300-350. Ad un primo controllo il *Groppello di Breganze* sembra corrispondere ad un vitigno coltivato in Valtellina con il nome di *Pignola*, già iscritto al Registro Nazionale nel 1970.

Gruaja

Per l'Acanti (1754) il *Cruvaio* coltivato sui colli vicentini "è una specie di *Claret* delicatissimo, e gagliardissimo, benchè all'apparenza sembri leggero, e però si chiama ingannatore". Il Pedrazza ricorda la "*Cruggia*, così detta, perchè tra i suoi grappoli si trova sempre qualche grano non maturo".



La *Gruaja* è vite coltivata nei “contorni di Bassano e Marostica” e viene descritta dall'Acerbi nel 1825. Il vitigno viene segnalato nella zona anche nella metà dell'800 e sul finire del secolo. Nel Bollettino del Comizio agrario di Vicenza del 1868 il Clementi riporta che “le nostre migliori viti e le più generalmente coltivate, la *Marzemina*, la *Corbina*, la *Negrara o Cenerente*, la *Groppella* e forse anche la *Cruaja* e la *Cavrara o Garbiona* dal picciol rosso presentano delle sottovarietà”. Viala e Vermorel (1909) citano la *Cruaja* come sinonimo di Raboso ed una *Cruara* “cèpage italien de la région de Vicence, d'après A. Carpenè”. Nello stesso periodo Giulio da Schio (1905) riferisce che la *Gruaja*, definita uva molto fine, è coltivata nel circondario di Breganze. Il Marzotto nel 1925 riferisce di un antichissimo vitigno chiamato *Crovaja o Cruaja o Cruara*, poco coltivato in provincia di Vicenza e di Treviso, nella zona di Montebelluna, e da cui si ricava un “vino apprezzato, di sapore buono quando l'uva è vendemmciata matura”. Lovo negli anni '90 del Novecento, riporta che il Gruajo, praticamente quasi scomparso e prodotto in poca quantità da alcune aziende vitivinicole, è di colore rosso porporino, di odore vinoso e con sapore asciutto sulla vena acidula ancora gradevole... Negletto ai più si è elevato in alcune zone del Breganzese e a Sarego, dove assume un colore più scuro”. Attualmente la *Cruaja* è ancora coltivata in alcuni vigneti ed è anche vinificata da due aziende.

Marzemino

Il vino *Marzemino* sarà sempre legato al libretto del “Don Giovanni” di Lorenzo Da Ponte, musicato da Mozart. Come noto, il protagonista richiede un vino al servo Leporello, che lo versa nei calici e fa esclamare a Don Giovanni con soddisfazione: “Eccellente *marzemino!*”. Vitigno antico, molto diffuso e stimato in tutti i territori della Repubblica Veneta, trova citazioni risalenti al XVI secolo in un'opera di Ortensio Lando del 1553, dove l'autore cita il “*Berzamino*” di Padova fra i vini “raccomandati” per la loro qualità. Ma già tra i vini serviti il 6 giugno 1409 al banchetto in onore di Papa Gregorio XII, che presiedeva il Concilio Generale tenuto quell'anno a Cividale, viene servito il “*Marzemino di Gradisciutta*”. Sempre nel '500 di un *Marzemino* con i “graspi lunghi e i grani grossi” parla Agostino Gallo. Ed è il primo vino nel Trevigiano citato con il nome del vitigno. Nel Seicen-

to l'Agostinetti, trevigiano di Cimadolmo, riporta che “da per tutto se ne faccia qualche poco, o di campi, o di broli, o di pergole”, che “bisogna vendemmiare presto le uve”, dato che “non sono sicure dall'ingordigia de' contadini, passeggeri, pastori et altri, perché sono di natura dolce e fanno vini dolci”.

Dolce, profumato ed accattivante doveva essere il *Marzemino* prodotto nel Vicentino se l'Acani nel suo ditirambico del 1754 lo descrive “delicato e soavissimo, adatto specialmente alle dame”. Un vino da consumare in villa e a Venezia, dove i vini dolci erano molto apprezzati.

Alla metà dell'800 veniva indicato come vitigno molto diffuso nel territorio di Marostica e Bassano e dopo la metà del secolo viene inserito tra i vitigni maggiormente coltivati dalle diverse Commissioni ampelografiche del Veneto e del Friuli, ma la sua importanza stava rapidamente diminuendo a causa della sensibilità dimostrata all'Oidio, ivi arrivato nel 1850. Il Novecento, con la specializzazione varietale conseguente alla ricostruzione viticola post-fillosserica ed alle successive normative di legge, vede un notevole restringimento della sua area di coltura. Il *Marzemino* attualmente costituisce una importante realtà enologica soprattutto in Trentino, a Refrontolo e Breganze nel Veneto e sulla sponda bresciana del lago di Garda.

Marzemina bianca (Sciampagna)

Antichissimo vitigno che ha avuto più fortuna in passato che attualmente. Già nel XVII secolo, infatti, l'Agostinetti la segnala tra i vitigni maggiormente diffusi e raccomandabili, assieme alla *Schiava* ed alla *Bianchetta gentile*. G.B. Zambenedetti, nella seconda metà del '600, si dilunga maggiormente su questo vitigno: “Ed eccoci alla qualità... di uva bianca che di nera, si devono scegliere le migliori, che sarebbero la *Bianchetta gentile* ed *ordinaria*, la *Marzemina bianca*, la *Grossera o Cagnina*, qualche cosa di *Pignola* e *Dall'Occhio*, la *Verdisse gentile* ecc.” Queste le indicazioni relative al Trevigiano, ma la *Marzemina bianca* era coltivata pressoché in tutto il Veneto. Nel 1825 l'Acerbi la elenca tra i vitigni coltivati “ne dintorni di Bassano e Marostica”. La sua presenza, sia pur sotto altri nomi, è stata verificata anche in Friuli e in Romagna. La *Marzemina bianca* viene comunemente chiamata anche *Sciampagna* probabilmente per il tipo di vino che se ne ottiene, piacevole e frizzante.



Pedevenda

Il “grato *Pedevendo*”, assieme ad altri nove vini, secondo l'Acanti nel 1754, “meriterebbero d'essere commendati distintamente, essendo tutti squisiti” segno questo che forse a quel tempo nel Vicentino il *Pedevendo* veniva mescolato con *Peperiso*, *Peloso* e altri vini. E l'autore insiste “Questo raro *Pedevendo* è stupendo” indicando così sia la sua non diffusa coltivazione sia l'eccellenza del vino. E questo perchè probabilmente il *Pedevendo* proveniva da altra zona, esattamente dai Colli Euganei, dalla zona vicina al monte Venda. Infatti sui Colli è stato trovato un vitigno chiamato *Verdise*, che altro non è che il *Pedevendo* vicentino, attualmente presente e coltivato esclusivamente nella zona di Breganze. Il Pedrazza ricorda il vino della “spiritosa *Pedevenda*” che evidentemente veniva fatto frizzante. Alla metà dell'800 veniva indicato come vitigno molto diffuso nel

territorio di Marostica e Bassano. Descritta da Cancellier nel 1994 e nel 1996, la *Pedevenda* è stata iscritta nel Registro nazionale delle varietà di vite nel 1995 e la sua coltivazione è attualmente ammessa, come vitigno in osservazione, per la sola zona vinicola di Breganze.

Prosecco lungo (Tocai nostrano)

Nella zona di Breganze viene da tempo remoto coltivato un vitigno chiamato localmente *Tocai nostrano* che è risultato essere il vitigno *Prosecco lungo*. Dell'esistenza di questo vitigno si riferisce nell'Ampelografia italiana (1887) e successivamente in un articolo di F.A. Sannino nel 1907.

Il *Prosecco lungo* è descritto poi da Dalmasso e Dell'Olio nel 1936-37 che lo segnalano diffuso in epoca prefillosserica a Valdobbiadene e a Farra di Soligo. Secondo questi autori, a causa della aleatorietà della

produzione, è successivamente pressochè scomparso. Recenti ricerche hanno invece verificato che, anche con altri nomi, questo vitigno era ancora presente nel Trevigiano e coltivato nella zona di Breganze. Iscritto nel Registro nazionale delle varietà di vite nel 2000, è inserito tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Treviso.

Vespaiola

Poche le notizie storiche relative a questo vitigno e al vino che da esso si ottiene. Il suo nome sembra derivare dalla dolcezza delle sue uve, che ne fanno un ghiotto cibo per le vespe.

La prima citazione di un vino di nome *Vespaiolo* si ha nel già nominato Roccolo nel 1754, con il consiglio di degustare “quel grato *Vespaiuolo* Breganzino (che a parer di un uom Togato è miglior d'ogni altro vino)”. Successivamente viene indicato con il nome di *Vespa-juola* nell'elenco riportato dall'Acerbi nel 1825 e nel 1905 Giulio Da Schio indica la *Vespaiola* tra le varietà più coltivate nel circondario di Bassano e Mason. Nel 1925 il vicentino Norberto Marzotto ne fornisce una descrizione, indicandola come sinonimo delle varietà *Vespaiola* (Chieti), *Vespaia* (Siena) e *Vespara* (Alessandria). “È un vitigno che troviamo sparso fra le varietà coltivate nelle colline del Vicentino, ma poco diffuso. Si trova specialmente nei colli di Breganze, di Lugo e di Fara (Vicenza)...”. Nel 1962 viene descritta da Cosmo e F. Sardi, i quali indicano tra i suoi sinonimi anche il termine “*Bresparola*” e smentiscono che corrisponda ai vitigni indicati dal Marzotto, anche se notano delle similitudini con la “*Vespaiola* coltivata nella provincia di Chieti”. Nel 1962 veniva segnalata coltivata nella zona compresa tra l'Astico e il Brenta, dove però la sua diffusione non era preponderante sugli altri vitigni. Inoltre Cosmo riferisce che “di solito le uve di *Vespaiola* non si vinificano in purezza varietale, ma entrano, con quelle di altri vitigni a formare uvaggi, anche se il *Vespaiolo* spumante era stato premiato con una medaglia d'oro nella mostra degli spumanti di Asti nel 1953”.

VECCHI VITIGNI POCO DIFFUSI A BREGANZE

Severina Cancellier, Lorena G. Dalla Cia

Nei “vigneti museo” di Antonio Avogadro a Breganze abbiamo trovato una vera e propria collezione ampelogra-

fica con vitigni molto particolari. Questo in conseguenza della lunga frequentazione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano e dei buoni rapporti esistenti tra il padre dell'attuale proprietario, Giuseppe Avogadro, e i ricercatori Luigi Manzoni e Italo Cosmo. Il figlio Antonio ha meritoriamente mantenuto sparse all'interno dei propri vigneti queste viti e ha anche provveduto a moltiplicarle per timore che, per l'età o per qualche disavventura, andassero perdute.

Abbondante fonte di vecchi vitigni si è dimostrato anche il vigneto di Firmino Miotti, dove c'era un po' di tutto.

Bianchetta (Senese)

Abbiamo notizie della *Bianchetta* coltivata nel Veneto fin dal '600. Infatti Giacomo Agostinetti nel 1679 riporta diverse notizie relative al valore del vitigno e sul miglior utilizzo delle sue uve.

La *Bianchetta* ha una notevole diffusione e gode di grande considerazione nel '700, tanto che Gio. Domenico Zambenedetti consiglia di piantare sui colli le viti “delle scelte e preziose... *Picolit*, *Prosecco*, *Bianchetta*, *Moscadella*...”. Nella Ampelografia generale della provincia di Treviso del 1870 vengono descritti due vitigni chiamati *Bianchetta*: la *Bianchetta bianca*, soprannominata grossa e la *Bianchetta grossa*, detta anche *gentile*, ambedue di antichissima coltivazione nella provincia.

Dalmasso ricorda (1936-37) come il declino di questo vitigno “s'inizia in conseguenza delle terribili gelate del 1709 quando per la ricostituzione dei vigneti, s'andarono diffondendo vitigni più rustici e più produttivi, ma di minor pregio... la comparsa poi dell'oidio, al quale la *Bianchetta* è particolarmente ricettiva, fece addirittura scomparire questo vitigno dalla pianura, mentre in colle la sua diffusione si riduceva in pochi decenni al basso valore attuale”.

Cosmo nel 1964 introduce la dizione *Bianchetta trevigiana* onde evitare confusioni con altre Bianchette, e ricorda che essa è diffusa in un vasto areale dove prende nomi differenti (*Vernanzina* o *Vernassina* nel Vicentino).

La *Bianchetta trevigiana* è stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite fin dal 1969. Nella zona di Breganze, dove viene chiamata anche *Senese*, è presente da tempi lontani, dato che l'Acerbi nel volume “Delle viti italiane” (1825) nella “classificazione delle uve esistenti nella provincia di Vicenza, distretto di Schio, de-



scritte dal signor Giovanni Battista Garofolo”, descrive tra le uve bianche la *Cenese o Vernaccia*. A Breganze abbiamo trovato la *Senese* nei vigneti di Firmino Miotti.

Perera (Uva della Madonna)

Le prime notizie di un vitigno con questo nome risalgono ai primi del Novecento, ma nella zona di Breganze, dove viene chiamata *Uva della Madonna*, è segnalata con questo nome fin dall'Acerbi nel 1825. I controlli effettuati hanno permesso di verificare che corrisponde ad un vitigno coltivato nel trevigiano che fino all'avvento della Flavescenza dorata era molto diffuso nella zona classica di produzione del “Cartizze” con il nome di *Perera*. Con questo nome è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di vite.

Anche l'*Uva della Madonna* è stata trovata a Breganze nei vigneti di Firmino Miotti.

Cavrara

Il “*Capraio* (liquore balsamico) schiumoso, che nel pian di Malo imbotta” viene ricordato tra i vini del Vicentino nel “Roccolo” di Aureliano Acanti (1754).

La *Caprara* è anche descritta nel 1825 dall'Acerbi, che la inserisce tra le varietà coltivate nella zona di Bassano e Marostica. Nell'elenco della esposizione delle uve riportato nel Bollettino del Comizio agrario di Vicenza (1868) figurano la *Cavrara o Garbiona*, la *Cavrara di monte*, la *Cavrara del picciuolo verde*, la *Cavrara della Madonna*. Essa viene segnalata dal signor Manetti tra le varietà più coltivate nelle zone di Marostica-Bassano e Gambellara e Arzignano in una relazione presentata alla Camera di Commercio di Vicenza nel 1885.

Secondo il Marzotto (1925) la *Cavrara* “è una delle varietà più antiche e nel tempo stesso più pregevoli viti del Vicentino... Ve ne sono di due tipi, una dal picciol rosso

e l'altro dal picciol verde, ma superiore per qualità e per fertilità è quella a picciol rosso”.

Nel 1939 Dalmasso e colleghi riportano la descrizione ampelografica della Cavrara ricordando che “si coltiva un po' dappertutto nella provincia di Vicenza... è di produttività incostante... la sua coltivazione va pertanto opportunamente limitandosi sempre più”.

Recentemente si sono trovate piante di *Cavrara* sui Berici (1999), sui Colli Euganei, dove è chiamata *Cavrara garbina* e a Breganze nell'azienda Avogadro.

È stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2007.

Corbina

Vecchissimo vitigno un tempo molto diffuso in tutte le aree viticole venete, da non confondersi con la *Corvina* coltivata nel Veronese. La prima citazione di questo vitigno si ha nel Seicento, quando l'Agostinetti riferisce che “li Padoani misciano l'uva corbina con la *groppella* e così fa buon composto e resta perfezionata l'opera”. Nel Settecento il vicentino Acanti inneggia al “puro soave e duro vecchio *Corbino*, poichè gli è un vino arcioctissimo fra i dolciari, cui non v'ha pari”.

Agli inizi dell'Ottocento l'Acerbi descrive la *Corbina* di Breganze segnalando che “il vino di questa uva è molto colorito, buono al palato, e si cangia difficilmente in aceto. Essa è buona da mangiare, ha la corteccia molto dura, e si conserva nel verno. Dà un abbondante prodotto quasi in tutti gli anni, ed ama i terreni leggeri”. Alla metà dell'800 veniva indicato come vitigno molto diffuso nel territorio di Marostica e Bassano.

Esistevano diversi tipi di *Corbine*, tanto che nell'elenco delle uve esposte alla pubblica mostra del 21-26 settembre 1868 pubblicato dal Comizio Agrario di Vicenza, se ne trovano elencate ben nove: *Corbina*, *Corbinella* o *Pelosa* o *Pelosetta*, *Corbinella di Camino*, *Corbinella Padovana*, *Corbinella Piccola*, *Corbinona*, *Corbinone di Timonchio*, *Corbina dolce* o *Marzemina di Spagna*, *Corbina della Madonna*.

Nel 1925 Marzotto mette ordine nell'universo delle Corbine, distinguendole dalle Corvine veronesi.

Per eccessivo colore e ruvidezza del vino questa varietà viene vivamente sconsigliata negli impianti post-fillosericici a favore di “*Merlot*, e, insieme a questo, *Raboso veronese* e in piccola misura anche *Barbera* e *Cabernet*”.

La coltivazione della *Corbina* subisce quindi un brusco ridimensionamento, fino alla quasi scomparsa.

Nel 1999 la *Corbina* reperita sui Berici in provincia di Vicenza viene descritta da Costacurta e Cancellier. A Breganze si sono recuperati ceppi di *Corbina* nel vigneto di Antonio Avogadro.

È stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2007.

Negrara

Nel 1825 l'Acerbi riporta la “classificazione delle uve esistenti nella provincia di Vicenza, distretto di Schio, descritte dal sig. Giovanni Battista Garofolo” dove viene descritta tra le uve di colore anche la *Negrara* di Breganze.

“Sotto il nome di *Negrara*, di *Negrera*, di *Negretta*, di *Negruzzo*, di *Farinella*... si comprendono varietà d'uve aventi la buccia coperta di pruina cerognola più o meno densa” così esordisce il Marzotto nella sua classificazione delle *Negrare* del 1925.

Il Vicentino Acanti nel 1754 decanta “il sanguifico *Negraio* de' poggi di Montruo e di Mossano”. Ed aggiunge definendo il “vino *Negraio* ottimo e sanissimo per lo stomaco”.

Nell'elenco delle uve esposte alla pubblica mostra del 1868 riportato nel Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza troviamo una *Negrara* detta *Doana*, o *Cenerente*, o *Gambugliana*, o *Farinente* una *Negrara dei monti* o *Doveana* o *Negron* o *Dolenzana*. E nello stesso Bollettino il Clementi classifica la *Negrara* e la *Negrara di monte*, assieme alla *Groppella* tra le uve “delle meno dolci di un sapore tra il soave e l'austero che danno al vino l'asciutto”.

Giulio Da Schio elenca coltivate nel circondario di Breganze, Marostica e Montebelluna Precalcino la *Negrara* e la *Negrara speciale*.

Le descrizioni delle diverse *Negrare* sono comunque tra loro discordanti per le caratteristiche di foglia, grappolo ed acino e nel '900 i diversi studiosi cercano di classificarle. Al vicentino Norberto Marzotto ancora una volta spetta il compito della classificazione di questa varietà, e il risultato è che “la categoria delle *Negrare* può essere distinta in dieci varietà”.

La *Negrara* saltuariamente presente in alcuni vecchi vigneti di Breganze sembra corrispondere alla *Negrara trentina* descritta da Cosmo e Polsinelli.

Dolcetta

Una *Dolcetta* è tra le uve presentate in mostra dei prodotti primitivi del suolo dell'Industria e belle arti al Museo Civico di Vicenza il 25 agosto 1855.

Il VI degli 8 fascicoli che G.B. Zava, presidente della Commissione di Viticoltura e di Enologia della provincia di Treviso, aveva compilato sui vitigni coltivati nel Veneto, è dedicato ai vitigni della provincia di Vicenza e la *Dolcetta* risulta tra i 44 vitigni elencati.

Nella Ampelografia della provincia di Treviso del 1870 viene descritta una *Dolcetta*, definita di antichissima coltivazione nel Trevigiano.

La *Dolcetta* è stata trovata nell'azienda Avogadro a Breganze, dove esiste ancora un vecchio ceppo.

Occhio di pernice

Pochi i riferimenti storici su questo vitigno che deve essere di antica coltivazione a Vicenza, dato che l'Acan- ti, già nel 1754, lo definisce nel suo Roccolo "vino delicatissimo della villa di Montorso".

L'*Occhio di pernice* è tra le uve presentate in mostra dei prodotti primitivi del suolo dell'Industria e belle arti al Museo civico di Vicenza il 25 agosto 1855, e tra quelli esposti alla pubblica mostra del 1868, come risulta dal Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza.

Un vitigno chiamato *Occhio di pernice* è descritto nell'Ampelografia generale della Provincia di Treviso del 1870, dove viene definito di recente introduzione, circa 70 anni, nella zona di Montebelluna. Di essa si scrive che ha "sapore aggradevole" ed è "scelta per speciale qualità di mangereccia, merita la preferenza sopra tutte le altre pel sapore delicato che tiene di Moscato. È un vino da lusso eccellente tanto da solo, quanto in unione alla *Gatta* e alla *Marzemina*".

Nel Bollettino ampelografico del 1879 si parla di vitigni chiamati *Occhio di pernice*, sia con bacca rossa che con bacca bianca, presenti nelle province di Forlì e di Bologna.

E nel 1881 si riferisce di un *Occhio di Pernice* presente in provincia di Siena. Una pianta di vecchio vitigno chiamato *Occhio di Pernice* è stata trovata in un vecchio vignetino nell'azienda Avogadro.

Ungherese

Una uva chiamata *Ungherese* è tra quelle presentate

in mostra dei prodotti primitivi del suolo dell'Industria e belle arti al Museo civico di Vicenza il 25 agosto 1855, e tra quelle esposte alla pubblica mostra del 1868, come risulta dal Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza. Anche nell'Ampelografia generale della Provincia di Treviso c'è una varietà chiamata *Ungherese* che viene descritta con "foglia grande, lobata, addentellata e con grappolo lungo e grosso, rossigno amarasco e polpa carnosa. Di sapore dolce...".

Elenco delle fonti citate

- Acanti A., *Il Roccolo Ditirambo*, Venezia 1754.
- Acerbi G., *Delle viti italiane*, Milano 1825.
- Agostinetti G., *Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa*, 1679, Vicenza 1998.
- *Bollettino del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi di Thiene e di Schio*.
- Cancellier S., *Base ampelografica del vino "Torcolato di Breganze"*, in "Vignevisini", 4, pp. 31-32, 1994.
- Cancellier S., *Pedevenda: una autoctona per il Torcolato*, in "Vignevisini", 3, 1996.
- Comizio Agrario di Conegliano, *Ampelografia generale della provincia di Treviso* (1870). Manoscritto.
- Cosmo I., Sardi F., *Vespaiole. Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, vol. II, Roma 1952-1960, p. 64.
- Costacurta A., Cancellier S., *I vitigni dei Berici*, Vicenza 1999.
- Dalmasso G., Dell'Olio G., *I vini bianchi tipici dei Colli trevigiani*, "Ann. Della Regia Staz. Sper. di Vit. E Enol. di Conegliano", vol. VII, 1936-1937.
- Ferrarotto G.L., *La viticoltura vicentina a metà dell'800*, in "Vicenza economica", 1997.
- Lovo P.L., Onorato M., *Bere e mangiare nel Vicentino*. Marzotto N., Uve da vino, Vicenza 1925.
- Molon G., *Ampelografia*, Milano 1906.
- Sannino F.A., *La tribù delle Proseccchi*, in "Rivista di viticoltura e di enologia di Conegliano", a. XIII, s. IV (1907).
- Viala, Vermorel, *Ampélographie*, Paris 1909.

Intervista a Girolamo Lievore, presidente del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze

di Alessia Scarparolo

Girolamo Lievore è un produttore della zona di Breganze e da circa sei anni è presidente del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze.



Girolamo Lievore

Qual è la situazione attuale della viticoltura a Breganze?

Per quanto riguarda la situazione generale bisogna rivolgersi ai mercati. Negli ultimi anni, soprattutto a causa della crisi economica, si è verificata una riduzione della domanda di vini nel mercato italiano, in particolare di quelli più pregiati, dai costi più elevati. È successo un po' il contrario nel mercato estero, almeno per la zona di Breganze, per cui si sono aperti nuovi sbocchi. La Cantina Beato Bartolomeo da Breganze ha avuto addirittura un incremento di oltre il 100% delle vendite verso l'estero. Bisogna ammettere che le quantità di vini vendute prima della crisi erano molto basse; è stato quindi un salto molto significativo non tanto in termini di volumi, bensì di percentuali. Sono molto richiesti i vini spumanti e frizzanti, ma anche il Pinot Grigio. Per quanto concerne gli altri vini si è vista soprattutto una diminuzione della domanda di rossi classici importanti. I produttori sono ricorsi anche a una riduzione dei prezzi, ma resta un mercato fiacco. C'è da aggiungere che negli ultimi tempi sono stati fatti molti sforzi tesi a migliorare la qualità dei prodotti, anche dal punto di vista agronomico. Proprio l'anno scorso è stato pubblicato lo studio sulla zonazione, un passo importante, che ha dato fondamento scientifico a quello che avveniva già in modo empirico. Per quanto riguarda la qualità sono stati fatti progressi sui vini che noi chiamiamo "di eccellenza", il Torcolato in particolare. Nel nostro disciplinare abbiamo messo dei vincoli abbastanza precisi che ci consentono di mantenere le tecniche tradizionali, con la possibilità, in annate particolarmente disagevoli, di adottare determinati accorgimenti per la buona riuscita del prodotto.



finale, come ad esempio insufflare aria per favorire l'appassimento delle uve. Ma questo avviene solo in casi eccezionali, quando il clima non è adatto alla maturazione dell'uva in fruttajo, altrimenti viene fatto in modo completamente naturale. La qualità, comunque, tengo a sottolinearlo, va ricercata in primo luogo in campagna, con tutte quelle tecniche di tipo agronomico che permettono di ottenere un vino di buona qualità, senza la necessità di intervenire in alcun modo. Le tecnologie in cantina servono, ma servono a migliorare quello che già la natura ha predisposto. Non bisogna assolutamente pensare che partendo da un'uva mediocre si possa ottenere un buon vino. Questa è stata la filosofia che ci ha ispirato in questi ultimi anni.

Negli ultimi anni è stata riformata l'OCM (Organizzazione Comune di Mercato) del settore vitivinicolo. Come è stata

accolta dai viticoltori di Breganze?

Noi produttori l'abbiamo vista all'inizio un pò limitativa, cosa che accade spesso quando ci sono delle leggi nuove, dei cambiamenti, che in principio possono sembrare negativi. Ma ci sono delle iniziative abbastanza importanti che ci permettono di seguire una strada precisa: puntare sui nostri prodotti di eccellenza e sugli autoctoni che abbiamo solo noi. È inutile mettersi a competere con prodotti internazionali: il Cabernet Sauvignon e lo Chardonnay si producono bene in Sud Africa e anche in altre parti del mondo, mentre il Vespaiole si produce solo a Breganze. La nuova OCM non ci vincola su questo punto: si possono valorizzare i prodotti locali. Quindi, dal mio punto di vista, il giudizio è abbastanza positivo. Puntiamo, ad esempio, sul Vespaiole che ha dato ottimi risultati in abbinamento a piatti locali, come

il Baccalà alla vicentina, gli asparagi di Bassano D.O.P e la sopressa vicentina. Il risultato per ora è abbastanza buono, però c'è ancora molta strada da fare che sarà motivo di lavoro per il futuro. Poi, se andiamo nel dettaglio delle norme che riguardano gli aspetti tecnici, ci potrebbe essere qualcosa da obiettare, ma lascerei piuttosto la parola agli enologi e agli esperti. Solo per fare un esempio, l'OCM prende in considerazione lo zuccheraggio, con cui si interviene sui livelli di zucchero e di alcool, quando sono troppo bassi. In Italia lo zuccheraggio è permesso solo per gli spumanti oppure per gli altri vini con del mosto concentrato. Fortunatamente quest'anno lo zuccheraggio non servirà, perché si è visto dalle prime raccolte che c'è un'ottima qualità, assenza completa di malattie fitosanitarie e che il grado zuccherino è molto elevato. Il vino verrà spontaneamente buono da solo.

La nuova OCM incentiva l'estirpazione dei vigneti poco produttivi e l'abbandono della viticoltura da parte dei produttori poco competitivi. Cosa comporta questo punto per la zona di Breganze?

In generale l'OCM, a partire dal 2008, ha rivoluzionato i vecchi criteri del mondo vitivinicolo, valorizzando innanzitutto le zone che sono maggiormente vocate alla produzione di vino e mettendo tutti i produttori a parità di condizioni.

Questo aspetto viene vissuto a Breganze in modo più amplificato perché la nostra zona si sviluppa soprattutto in collina e nella prima pedemontana. Mentre nella prima pedemontana si interviene con la meccanizzazione e si usano mezzi moderni che consentono la riduzione dei costi, in collina ciò non accade e l'apporto di ore manodopera per unità di superficie resta molto elevato. C'è quindi la tendenza ad abbandonare quelle zone che teoricamente sarebbero valide per la produzione di vino, ma dove i costi sono più elevati. Così, ad esempio, la Cantina Beato Bartolomeo ha attuato delle strategie per aiutare i produttori di collina rispetto a quelli di campagna, con piccoli incentivi per agevolare la produzione in collina, dove si ottiene un ottimo prodotto, ma con più sacrificio.

Se da un lato si incentiva l'estirpazione dei vigneti poco produttivi, dall'altro lato la nuova OCM prevede

la liberalizzazione della piantagione. Quindi, chiunque può piantare un vigneto, senza l'obbligo di comprare quei diritti che erano richiesti fino a qualche tempo fa. Questo per noi di Breganze significa molto, perché esistono in zona delle aree dismesse che sarebbero adatte alla coltivazione della vite. Il problema, dal nostro punto di vista, è un altro. Dal dopoguerra ad oggi siamo passati ad una progressiva industrializzazione della zona. I giovani preferiscono rivolgersi all'industria con il conseguente abbandono dei campi. Fortunatamente alcuni restano e utilizzano qualche aiuto come quelli dati dalla Regione. In definitiva il numero di ettari coltivato a vigneto non è mai cambiato di molto, è diminuito invece il numero dei produttori.

Anche le fonti storiche confermano che il problema della collina è sempre stato molto sentito: dà un prodotto migliore, ma con maggior fatica, per la difficoltà di introdurre la meccanizzazione.

Negli ultimi anni, infatti, i progressi della meccanizzazione sono stati fondamentali. La potatura verde, la pre-potatura secca, la raccolta meccanica sono agevolazioni importanti. Si cerca inoltre di contenere l'uso dei diserbanti, adoperandoli solo nelle interfile e in piccole quantità, anche per salvaguardare l'ambiente e avere un prodotto che non risenta del loro uso nel modo più assoluto. Infatti anche a Breganze si usa moltissimo il diserbo meccanico con delle trinciamenti, delle trinciatrici per l'erba etc.

Una novità dell'OCM riguarda appunto i fattori ambientali: le emissioni dei gas serra, la qualità dell'aria, la riduzione dei rifiuti negli imballaggi, la riduzione dell'inquinamento nella fase di commercializzazione. Come viene attuato questo aspetto a Breganze?

C'è un progetto ancora in embrione che prevede di utilizzare i sermenti in agricoltura per produrre energia. Qualcuno ha già iniziato ad interessarsi alla cosa ed è sicuramente una strada da percorrere.

Per quanto riguarda l'ambiente, credo che l'aspetto più interessante sia quello della concimazione chimica. La vite, fortunatamente, è una pianta che non richiede molti interventi. Per il mais si usano 170 unità di azo-

to, 130 di potassio e 140 di fosforo; alla vite occorre solo un po' di potassio che le permette di assorbire meglio gli zuccheri, per il resto non ha bisogno quasi di niente. La trinciatura dell'erba fornisce il contenuto di materiale organico e di azoto che è sufficiente alla pianta. L'aggiunta è fatta solo, come ho detto, con un po' di potassio.

Bisogna invece fare molta più attenzione a certi prodotti che si usano contro le crittogame. Si utilizzano naturalmente solo prodotti consentiti dal Ministero della sanità, da impiegarsi in quantità varie, che si tende addirittura a ridurre, quindi non ci dovrebbero essere problemi. Siamo comunque aperti a nuove soluzioni. C'è già chi fa del biologico usando solo il rame, ma non sono molti, e c'è da dire, fra parentesi, che anche il rame è comunque un metallo che viene assimilato dalla vite e non è quindi tra le soluzioni migliori. La molecola di sintesi che ha meno impatto ambientale, che si dissolve subito e che non dà residui sarebbe la migliore, ma non esiste ancora e speriamo che l'industria farmaceutica ci dia un aiuto in questo senso. C'è una grande evoluzione in atto: ogni anno il mercato propone prodotti nuovi e altri vengono eliminati o ridotti nelle dosi. Appena si ha la notizia che un prodotto potrebbe risultare nocivo, viene immediatamente eliminato. Ci sentiamo quindi abbastanza tranquilli da questo punto di vista.

La nuova OCM incentiva, in generale per quanto riguarda l'ortofrutta, anche la promozione dei consumi di frutta fresca e dei suoi derivati per il benessere della persona. Questo punto viene recepito anche per quanto riguarda l'uva e i suoi prodotti?

Sì, anche questo è un aspetto che viene recepito. Già da qualche anno il mondo medico-scientifico ha sostenuto che il vino non è da considerarsi solo una bevanda idroalcolica, ma una bevanda che contiene anche sostanze utili al benessere del corpo umano.

I polifenoli?

Esattamente! Ormai li conosciamo bene, non sono contenuti solo nel vino e nell'uva ma anche nella frutta in genere. Noi abbiamo fatto tesoro di questa informazione e nella nostra comunicazione abbiamo potuto dire

che anche il vino fa bene... un bicchiere fa bene, due anche, ma tre potrebbero causare qualche problema. Quindi il vino è bene consumarlo, ma nei momenti giusti e in quantità limitate.

Per la promozione possiamo contare anche sugli incentivi della Regione del Veneto, della Camera di Commercio e di altri enti, che ammontano al 50% del costo dei progetti. Il restante 50% pesa però sulle nostre finanze e noi siamo una realtà piuttosto piccola. Teniamo conto che il Consorzio di Breganze è il più vecchio di Vicenza e fra i primi di tutto il Veneto, ma resta una realtà piuttosto limitata e la redditività è sempre legata ad una certa quantità di vini. Noi abbiamo puntato sì sull'eccellenza, sul Torcolato, però le 100 mila bottiglie all'anno non risolvevano di certo le sorti di un Consorzio.

Cosa mi può dire del Consorzio?

Il Consorzio Vini D.O.C. Breganze ha lo scopo di tutelare e di promuovere il vino e i viticoltori di Breganze. Raggruppa attualmente 16 soci; il più grande è la Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, all'interno della quale ci sono 500 produttori. Il Consorzio tutela 15 vini D.O.C. Il più famoso è il Torcolato, ottenuto dai grappoli appassiti di Vespaiola, la varietà autoctona di Breganze. Abbraccia una zona che va dal Comune di Thiene fino alla riva destra del fiume Brenta a Bassano, comprendendo una decina di Comuni di pedemontana e di prima pianura. Il Comune più a sud è Sandrigo, quello più a nord è Salcedo.

Si contano circa 600 ettari di produzione D.O.C. La Cantina Beato Bartolomeo produce circa 70 mila ettolitri di vino all'anno, mentre gli altri produttori, tutti assieme, ne producono circa un quarto perché sono realtà più piccole. Ma proprio i piccoli produttori mantengono di più l'aspetto caratteristico: sono dislocati in posizioni di collina da dove si godono bei panorami, hanno vigneti ben curati e si sono fatti una clientela molto affezionata. Si va lì, si può assaggiare qualcosa, acquistare i loro vini. È una situazione che dà lustro all'intera zona. "Cocolano" il cliente. La Cantina Beato Bartolomeo ha tre punti vendita importanti, uno in sede a Breganze, un altro a Schio e l'ultimo a Castelfranco. Il Consorzio ha compiuto da poco i 40 anni. Dal punto di vista della tutela non abbiamo mai avuto grossi problemi.

Intervista a Fausto Maculan, presidente della Associazione Strada del Torcolato

di Alessandra Balestra

Si può dire che sia nato per il vino. Vide la luce, infatti, proprio nei locali che oggi sono adibiti a suo ufficio. Che sia stato questo a segnare il suo destino? Ce lo racconta lui stesso.



Fausto Maculan

Com'era il giovane Fausto? Studioso? Svogliato? E com'è arrivato al vino?

Io andavo bene a scuola: alle medie sono stato mandato in collegio, come si faceva ai miei tempi. Ero al Pio X a Treviso e siccome non mi facevano leggere i giornalini allora ho tradotto il De Bello Gallico e il De Bello Civili per andare a vedere la storia come finiva. Sono stato mandato alla Scuola Enologica di Conegliano perchè dovevo diventare enologo, visto che avevamo un'azienda vinicola familiare, anche se i miei professori volevano che facessi il liceo: Istituto tecnico agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia è stata la scelta finale. Per nove anni sono stato fuori casa, tra studi e militare.

E il lavoro? Quando ha cominciato a lavorare?

Quando poi sono tornato ho cominciato a lavorare a tempo pieno. Già negli anni precedenti lavoravo per papà guadagnando 50 lire all'ora d'estate - passate poi a 100 - per stare in cantina, in modo che non andassi in piazza a fare il "piassarolo", che non era una bella cosa.

Ho cominciato ad andare a vendere il vino con l'autista, non avevo ancora la patente. Lui mi portava dai vari clienti e io raccoglievo gli ordini. Nel '73 la mia prima vendemmia.





Che rapporto aveva con l'azienda di famiglia?

Non mi piaceva il vino che faceva papà: negli anni '50-'60 si facevano semplicemente vino bianco e rosso, non vini di qualità, d'altra parte nessuno li avrebbe comprati, non era il momento. L'enologia italiana di qualità comincia nel 1969-70. Io non volevo fare bottiglioni da vendere ai casolini a Vicenza e damigiane per le osterie, i bar e i ristoranti. Tra l'altro di ristoranti a quel tempo ce ne saranno stati 5-10, di cui 2 trattorie, e non c'erano neanche le guide. Si diceva: "Dove ci sono i camionisti si mangia bene!". Era un'Italia diversa da quella di adesso.

Qual è stato il suo primo progetto?

Io volevo fare subito le bottiglie da 750, tappo in sughero. Nella vendemmia del '73 decido di farlo. Da noi

c'era un enologo assunto, però io volevo carta bianca. Papà me la dà e decido io cosa e come. Nell'aprile del '74 ho le mie bottiglie pronte. Si chiamava "Operazione Alfa": 15.000 bottiglie divise in 4 tipi. Fu un fallimento micidiale.

Perché?

L'unico posto dove si potevano vendere bottiglie nella zona era Abano, perchè era pieno di alberghi e lì non si beveva vino sfuso perchè c'erano i tedeschi che i "gaveva schei". Abbiamo diviso Abano in quattro zone: al mattino portavamo le bottiglie e chiedevamo i dati - lavoravo con i miei compagni di scuola - e il pomeriggio tornavamo per vedere i risultati. Purtroppo nessuno assaggiava, per cui fu un disastro. La prima cosa che ho pensato è che avevo le etichette brutte. Allora ho deciso di cambiare prima il



grafico - messe in ammollo tutte le bottiglie e via tutte le etichette - poi di dedicarmi ai depliant, e infine alla pubblicità per radio: non ho venduto niente.

E cosa pensò di fare? Non le venne in mente che il problema fosse il vino?

Certo. A quel punto ho cominciato a pensare che probabilmente il mio vino non era così buono come credevo: ho ricominciato a studiare enologia e viticoltura. Sono partito dall'enologia, perchè è più facile e una modifica in cantina è di certo più veloce da apportare di una modifica nel vigneto - a parte poi che all'epoca il vigneto non l'avevamo. Lì ho cominciato a vedere come si faceva un vino buono, a studiare i modelli vincenti e a pormi dei traguardi che fossero raggiungibili - che per me erano fare il miglior vino di Breganze.

Come si produce un vino di qualità? Qual è la sua ricetta?

Si procede per gradi e ci si pongono sempre nuovi obiettivi tenendo l'occhio fisso sui buoni modelli. Io ero no limits: "Cosa ci vuole - mi dicevo - la pressa pneumatica?" E via compravo la pressa pneumatica. Andavo in banca a firmare cambiali finchè non l'avevo. Lo stesso per il frigorifero, le vasche in acciaio, eccetera: tutto quello che serviva per fare qualità io lo volevo. Dopo l'84 non mi bastava più solo l'enologia, volevo la viticoltura, allora ho fatto lo stramatto: sono andato in Francia - dove ti dicono che il vino è buono perchè c'è il terroir - per capire come lo facevano 'sto benedetto vino francese. Ho chiesto ai produttori: "Quanto limo e argilla avete?" "30 per cento". "Pendenza?" "20 per cento". "Posizione?" "Sud". E così via, ho voluto sapere tutto. Sono tornato a casa dicendo a me stesso che gli avrei

fatto vedere io se il loro vino era unico e irraggiungibile perchè loro avevano il terroir.

Cosa ha imparato dai francesi? E cosa ha portato nella viticoltura di casa, a Breganze?

Molto. Una volta sono stato al primo Vin Expo di Bordeaux - adesso ci andranno 700/800 mila persone circa - nel 1981 è stato il primo anno, e io sono arrivato che era ancora chiuso il cancello: probabilmente ho preso il biglietto numero uno. Lì ho riconosciuto Emile Peynot, l'autore di "Le Gout du vin": era chiamato "Monsieur le professeur" e faceva consulenza e soprattutto assemblaggio dei vini.

In quell'occasione presentava l'annata '80, ha fatto cioè una degustazione di vini "premiere" di Bordeaux. Sentito che eravamo italiani e che io facevo vino, mi ha chiesto se avessi qualcosa di mio da fargli assaggiare. Ho fatto una corsa fino alla macchina che mi è venuta la lingua come una sciarpa, per andarlo a prendere!

Che consigli ha ricevuto?

Mi ha dato una lezione fondamentale. Gli ho portato una bottiglia di Fratta - l'annata era il '78 ed eravamo nell'81 - e mi ricordo che lui mi ha fatto tre domande, dopo aver assaggiato il vino. "Quanti giorni è stato sulle bucce?" Io gli ho detto: "Sei". E lui: "Raddoppi". "Quanto tempo è stato in botte?" "Sei mesi". E lui: "Raddoppi". "Quanto è il livello di solforosa libera al momento dell'imbottigliamento?" "Quindici". E lui: "Raddoppi". C'era un commerciante di vini che era lì nel gruppo e voleva sapere il prezzo del mio vino. Gli ho detto: "Due-mila e ottocento lire". Ci ho pensato un attimo e ho deciso: "Sto qua lo raddoppio mi!". Sono tornato a casa e ho detto: "Questo vino costa 4.900!" Papà: "Non ne venderai neanche una bottiglia!" E invece le abbiamo vendute tutte. Il "Raddoppio" ha funzionato.

Qual è il marketing ottimale per il vino?

Una volta che si ha in mano un buon prodotto la prima cosa da fare è guardare chi vende vino. Quando ho cominciato io era il '75 e c'erano soprattutto i friulani che vendevano vino: si partì da lì. Si andava in giro a

vedere negozi, enoteche, ristoranti: per capire da cosa deriva la qualità ci ho messo 5 anni. In un negozio a Milano mi sono imbattuto nei vini francesi e ho visto che mentre io vendevo i miei a 300, loro li vendevano a 5000 lire. Ho comprato un po' di bottiglie, le ho portate a casa e ho riunito alcuni amici sommelier, poi sono partito per stabilirmi un po' di tempo in Francia. Dove c'era il vino buono i miei piedi sono stati: Germania, Grecia, Spagna, Portogallo e via dicendo. Mi sono dedicato anche alla ristorazione, studiavo i menù: a mezzanotte chiedevo ai proprietari dei ristoranti se mi portavano a vedere le cucine e com'erano organizzate. Tornato in Italia raccontavo tutto ai miei amici ristoratori.

Il marketing significa soprattutto far conoscere il prodotto: i veneti, si sostiene, sono bravi produttori ma non sanno vendere. È d'accordo?

Sarà, ma io ne ho fatte di tutti i colori. Forse quella più grossa è stata questa: a quel tempo nessuno parlava dei vini di Breganze, allora ho cominciato a scriverne io stesso. Sono diventato amico di Annibale Toffolo, il proprietario della rivista "Vin veneto", e del direttore, Bepi Maffioli, rivista che poi è diventata "Tast du vin". Ho abbonato al giornale tutti i miei clienti. Alla fine mi hanno dato una rubrica, la "Tribuna del sommelier": andavo a intervistare tutti i sommelier che compravano il mio vino e ho cominciato a fare io stesso le foto da allegare agli articoli. Quando ho dovuto scrivere l'articolo "Le vespe e il vespaiolo" sono andato tre giorni in giro per i vigneti a cercare la vespa: era sempre sul ramo sbagliato o mancava la luce. "Ci penso io!", mi sono detto. Sono andato a prendere il vasetto con l'etere in cui tenevo gli insetti che avevo spillato in quinta a Conegliano per la classe di scienze: ho trovato il grappolo più bello di Vespaiolo, vi ho infilzato la vespa con uno spillo nero, ho trovato la luce giusta e ho fatto click. Hanno scelto quella foto per la copertina della rivista.

Quanto conta l'etichetta per un vino?

Molto. Avevo cominciato, ad esempio, a togliere nell'etichetta l'annata sulla lunetta. L'italiano classico fa stampare l'etichetta senza annata e poi mette la lunetta, mentre il francese non fa così. Io racconto sempre che



al ristorante ti danno il tappo in mano, e perchè? Mica perchè così si può annusare il tappo, come fanno tutti, ma perchè sul tappo c'è scritta l'annata. È facile mettersi lì con la spugnetta a togliere l'etichetta, quindi, per la sicurezza dell'annata, la data si mette sul tappo, sulla capsula e sull'etichetta. Adesso addirittura la mettono sulla bottiglia, stampata sul vetro.

Ma lei aveva intuito la necessità di questi cambiamenti?

Assolutamente. Io a quel tempo sono stato il primo in Italia a fare queste cose: nel 1980 ho tolto la lunetta e alzato l'etichetta, mettendo l'annata sul tappo. E poi l'ho scontornata, perchè sennò si alzano gli angoli. Adesso sono tutti capaci di farlo. Prima però, in Italia, l'etichettatura era sempre bassa, perchè c'erano le bottiglie da litro che giravano sulla macchina, che le attaccava sotto. Chi non sapeva niente mi chiedeva, guardando le mie etichette, se avevo sbagliato ad attaccarle!

A parte la Francia, fino a dove è arrivato con il suo vino?

Fino in America. Quando mi sono reso conto che non sfidavo più me stesso, mi sono detto: "Andiamo negli Stati Uniti!". Non sapevo dire una sola parola in inglese. Sono andato in California e ho conosciuto Robert Mon-

davi. Come prima mi ero innamorato della Francia, poi mi sono innamorato dell'America, perchè lì non c'è il terroir, lì è tutto come da me. Stavo in America due mesi all'anno: la mattina andavo a scuola d'inglese, il pomeriggio andavo con la macchina in Napa Valley a veder cantine e la sera ero nei ristoranti di San Francisco a vendere vino. Quando ho piantato qui le prime volte 10000 viti per ettaro ogni metro e ho passato il trattore sopra, mi sono accorto che il trattore non ci stava. In Italia con il Piano Marshall e il Piano Verde nel 1948-50 hanno finanziato dei nuovi vigneti da lavorare col trattore, l'errore è stato che hanno venduto gli stessi trattori Fiat, che servivano per arare, a tutti. Per le viti, però, non servono ruote così grandi, lì il trattore è praticamente un porta attrezzi. In Italia, invece di fare trattori più piccoli, hanno allargato le viti, mettendole più distanti. Ma chi l'ha detto che bisogna mettere meno viti?

Già, chi l'ha detto?

Nessuno. I francesi invece cos'hanno fatto? Hanno messo un trattore scavalcante che passasse sopra i vigneti, semplice, e così il sole invece che andare in mezzo alla terra va tutto sulle viti. E a questo punto uno direbbe: "Elementare Watson!" Sì, dopo che uno l'ha pensato è elementare, ma prima bisogna pensarlo.



Intervista a Flavio Simonato, Gran Priore della Magnifica Fraglia del Torcolato

di Alessandra Balestra

“Con il motto “Di Breganze il Torcolato è delizia del palato” il 19 gennaio 2002 venne ufficialmente costituita, in piazza Mazzini a Breganze, la “Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze”, un sodalizio che si propone di valorizzare il vino Breganze Torcolato D.O.C., oggi tra i prodotti di eccellenza della vinificazione italiana e conosciuto in tutto il mondo”. A parlare della Fraglia ci pensa Flavio Simonato, che ricopre la carica di Gran Priore.

Qual è lo scopo della Confraternita e perchè è nata?



Flavio Simonato

Come Fraglia non si valorizza solamente il vino ma si portano avanti tutte le tradizioni locali del passato e si trasmettono al mondo le capacità e i meriti dei viticoltori della nostra zona. Lo scopo è quello di organizzare momenti culturali attraverso approfondimenti storici sulle tradizioni e sulle tecniche della viticoltura, ma anche attraverso la diffusione di conoscenza a livello artistico. A breve, per fare un esempio, alla Biblioteca “La Vigna”, sarà messa in mostra la riproduzione di una stampa antica che testimonia della realtà di Breganze nel passato. La Fraglia, nome già in uso in epoca medioevale a Vicenza per indicare le confraternite tra i produttori, gli artisti e gli artigiani accomunati da medesimi interessi e traguardi, si presenta alla gente veneta con l’obiettivo ambizioso di diffondere in Italia e all’estero la cultura dell’enogastronomia vicentina.

Della Strada e del Consorzio fanno parte esclusivamente operatori del settore, nella Fraglia invece sono coinvolti uomini di cultura, scienza, industria e spettacolo.

In cosa si differenzia la Fraglia dal Consorzio e dalla Strada del Torcolato?

Il Consorzio è per la tutela, cioè si occupa di far applicare la normativa vigente in materia controllando che tutto venga fatto per tutelare la bontà del vino, si occupa del disciplinare di produzione e segue le nuove varietà di uva. La Strada del Torcolato si occupa della produzione e della promozione: per promuovere un vino non ci si può concentrare esclusivamente su di esso, si deve invece coinvolgere tutto quello che ruota intorno, dal ristorante all'albergo: oggi il successo di una vacanza è dato in buona parte dal modo in cui si mangia e si beve. La confraternita si occupa prevalentemente della sfera artistico-culturale.

Quali sono le feste e le attività legate ai vini di Breganze?

La principale - che ci riguarda da vicino - è la "Prima del Torcolato" che si svolge la terza domenica di gennaio. Viene fatta la torchiatura in piazza con un torchio dell'800: ogni produttore porta una percentuale dell'uva che ha prodotto, in tutto sono 500 kg, e si torchia tutta assieme. Poi vengono firmate le bottiglie e si fa un'asta di beneficenza i cui proventi vengono destinati ad iniziative locali. La nomina dell'ambasciatore della Confraternita è un momento clou perchè coincide proprio con questo appuntamento.

L'altra manifestazione è la "Vespaiolona", che si tiene un venerdì verso il solstizio d'estate. Ogni cantina mette a disposizione tre vini e una pietanza - chi zuppa, chi risotto, chi trippa, chi bigoli con l'anatra - e in più ognuno propone uno spettacolo. Non è una festa di alta cultura, è nazionale popolare, però piace e ha un buon successo. Quest'anno sono stati serviti 14.800 bicchieri di vino, con 2850 persone iscritte.

Chi è e cosa fa l'ambasciatore?

Ogni anno nominiamo un personaggio di rilievo, che abbia un collegamento con la nostra provincia, per pro-

muovere il Torcolato in tutto il mondo: quest'anno è Filippo Pozzato, ciclista di Sandrigo, che ha corso il Giro d'Italia. Qual è il suo ruolo? Diffonde il buon nome del Torcolato nel mondo. Ogni anno riceve in omaggio una bottiglia da ogni produttore, che ha anche lo scopo di mantenere viva nel tempo questa relazione, pertanto si può dire che si tratta di una carica a vita. Tra quelli passati si ricordano Paolo Scaroni, amministratore delegato di ENI, Vittorio Mincato, presidente della CCIAA di Vicenza ed ex presidente di Poste Italiane, l'indimenticato campione mondiale di calcio a Spagna '82 Paolo Rossi, l'industriale Matteo Marzotto, presidente di Valentino Fashion, Lino Dainese, presidente di Dainese Spa, il giornalista e autore del best seller "La Casta" Gian Antonio Stella e il giornalista e conduttore televisivo Beppe Bigazzi - ora ricordato anche per il "gato in tecia".

Da chi è costituita la Confraternita?

È costituita da personalità del mondo culturale, artistico, imprenditoriale e scientifico prevalentemente della nostra Provincia, ma non solo. Con la "Prima del Torcolato Vendemmia 2010" del 16 gennaio 2011 i soci sono diventati 54, cui si aggiungono i sette "Ambasciatori del Torcolato nel Mondo" sopraccitati.

Avete uno stemma distintivo?

Sì. Riproduce un'antica ara votiva in pietra di epoca romana, proveniente da Breganze, dove è scolpito in altorilievo un alberello di vite con alcuni grappoli e la scritta in latino "AUCTUS". Questa testimonianza è di grande interesse per la storia della viticoltura vicentina, in quanto l'oggetto in pietra testimonia la presenza della coltivazione della vite nel vicentino sin da epoche remote.

E la divisa?

È una tunica-mantello con i colori della vite e del vino: un velluto rasato verde con inserti giallo dorato e marrone, ed una cappa con il medaglione in bronzo della Fraglia, con il nome ricamato in oro sulla spalla: "Magnifica Fraglia Torcolato D.O.C. Breganze".



Quando l'11 porta bene: il rabbocco della bottiglia di Torcolato del 1911 nelle mani di Fausto Maculan

di Gianpaolo Giacobbo

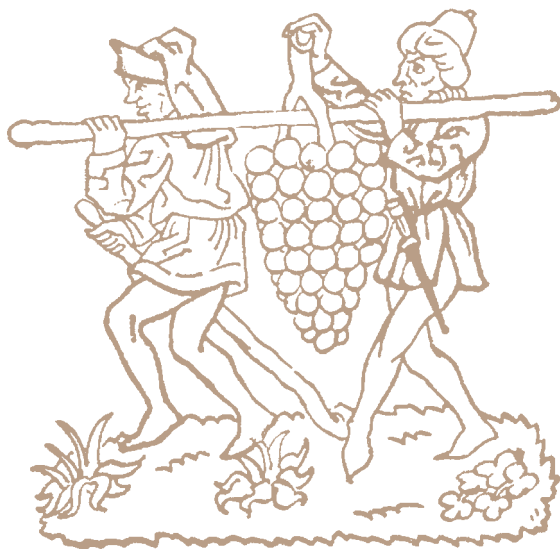
Pochi sono gli alimenti o elementi che riescono a conservarsi bene nel tempo come il vino. Se si potesse immaginare un'archeologia del gusto, i ritrovamenti si limiterebbero, oltre al nettare di Bacco, solo a qualche seme e al miele. Un qualsiasi altro alimento pur conservato con il miglior metodo, per esempio sottovuoto e congelato, non durerebbe che pochi anni. Il vino, invece, sembra essere l'unico prodotto in grado di attraversare i periodi della storia per poi dimostrarsi ancora disponibile anche dopo un secolo. È davvero emozionante avere la possibilità di confrontarsi con vini che hanno l'età dei nostri padri o, addirittura, dei nostri nonni. Sembra quasi di avere il privilegio di salire sulla macchina del tempo per rivivere le sensazioni di vendemmie oramai dimenticate. L'idea di poter degustare vini così datati non è ancora molto diffusa nella cultura italiana, mentre è molto radicata nel nord Europa dove esistono dei veri e propri circoli destinati alla degustazione di tali bottiglie. In Italia, tra i primi a credere fortemente nelle potenzialità di invecchiamento dei vini tanto da intervenire per consentirne una conservazione di più lunga durata sono stati Biondi Santi, con il Brunello di Montalcino, e la Cantina di Terlano, grazie

all'intuizione dell'enologo Sebastian Stoker, sfida assai impegnativa trattandosi di un vino bianco. Per i cugini d'oltralpe l'affinamento in bottiglia sembra quasi essere non solo una consuetudine, ma motivo di vero e giustificato orgoglio. Ma come è possibile che il vino riesca a conservarsi così nel tempo? Quali sono i fattori che lo aiutano? Perché il vino sì ed altri alimenti no? Non so darvi la risposta scientifica, tuttavia posso avanzare delle ipotesi che abbiano un minimo di fondamento e logica. Iniziamo dal concetto che il vino, nella maggior parte dei casi, è una materia viva, composta non solo da acqua, alcol, sali minerali ed altri elementi strettamente legati ad esso, ma anche da lieviti, quindi da una forma di vita. Dal momento in cui viene chiuso nell'ambiente "bottiglia" con il tappo di sughero inizia la maturazione e quello scambio osmotico tra interno ed esterno del recipiente, attraverso il tappo stesso. Un processo di micro ossigenazione che consente alla materia di vivere e respirare e quindi anche di continuare ad evolversi lentamente. È la cosiddetta terza vita del vino, dopo la trasformazione da uva a mosto, da mosto a vino e da vino a vino maturo. Tra le variabili che possono compromettere il delicato equilibrio del



nostro amato liquido, ci sono sicuramente la temperatura e l'umidità del luogo di conservazione, la luce, le condizioni del tappo di sughero, il livello del vino all'interno della bottiglia e non ultimo... gli amici assetati. Le cronache degli ultimi anni ci hanno fatto assistere a speciali ritrovamenti di bottiglie nei fondali marini del mar Baltico o in misteriose stanze murate durante i conflitti bellici o ancora sotto il pavimento di chiese restaurate. In tutti casi i vini erano bevibili, in alcuni casi addirittura integri, quasi non avessero sentito il passare degli anni. Sono evidentemente casi estremi ma di sicuro interesse di studio. L'uomo può in qualche modo aiutare queste bottiglie a compiere il proprio percorso nel tempo, in maniera più agevole possibile. Affinchè risulti meno attaccabile da deleterie cariche batteriche occorre intervenire sul ripristino del livello del vino che il tempo ha fatto evaporare - la cosiddetta "parte degli Angeli"- e sulla sostituzione del tappo di sughero. È toccato anche al nostro Torcolato di Breganze essere protagonista della delicata operazione del rabbocco secondo il rigido protocollo internazionale. Una bottiglia del prezioso vino dolce delle colline vicentine risalente al 1911 è stata rinvenuta in una cantina locale

dal produttore Fausto Maculan, il quale ha pensato di poterle dare un destino migliore. Dopo aver proceduto alla delicata estrazione del tappo ed aver degustato una piccola parte del prodotto, gli occhi del produttore e dei pochi fortunati testimoni hanno brillato di una luce mai vista. Il vino, perfettamente integro, era ancora in grado di poter continuare il proprio percorso nel tempo. Le note di mallo di noce dovute all'inevitabile ossidazione, ma anche quelle dei datteri secchi e dei fichi, accompagnate dall'acidità presente e dalla persistenza gustativa hanno fatto intuire di essere di fronte ad un autentico capolavoro. Il livello di vino perso nel corso degli anni è stato rabboccato con un Torcolato dell'azienda Maculan del 1971 in ottime condizioni e la bottiglia ritappata con un sughero nuovo. La bottiglia secolare ora giacerà in una teca accompagnata dalla certificazione di autenticità a firma del vicepresidente della Provincia di Vicenza, Dino Secco, il presidente del consorzio Vicenza, Vladimiro Riva e il direttore del Giornale di Vicenza, Ario Gervasutti, unici testimoni. Si parla dell'annata 2011 come di un'annata molto promettente, il 1911 ha portato fortuna al Torcolato... allora, cento di questi anni!



Una mappa settecentesca dove Breganze è protagonista

di Fausto Maculan

Quando i conti Savardo donarono alle suore Orsoline l'omonima villa di Breganze, forse non immaginavano quale tesoro stavano lasciando ai posteri, oltre alla proprietà immobiliare. Nella soffitta della villa erano infatti state abbandonate le carte dell'archivio di famiglia, preziose testimonianze del passato, che sono state messe a disposizione degli studiosi grazie al minuzioso lavoro di inventariazione curato dall'Istituto di Storia Sociale e religiosa di Vicenza.

Nell'archivio è stata rinvenuta un'interessante mappa manoscritta che delinea la zona centrale di Breganze. Dalla didascalia si desume che il disegno fu prodotto e sottoscritto nella stessa Breganze il 30 gennaio 1709 dal perito Nicola Graziani per risolvere un problema delle acque piovane che tracimavano da un fossato, ora chiamato Valletta, e scendevano in piazza per la strada pubblica. La mappa era stata commissionata dai "governatori delli tre Comuni di Riva, Porciglia et

Castelletto di Breganze" (che costituiscono i tre volti di donna nello scudo araldico della Municipalità di Breganze) a causa del contenzioso con il signor Gasparo Barbieri. Con ogni probabilità Barbieri aveva rialzato il terreno in corrispondenza della fine della sua proprietà, dove erano presenti dei salici indicati nella mappa come "salgari", impedendo di conseguenza il normale deflusso delle acque verso il Chiavone. S'intendeva pertanto costruire una masiera o un muro per incassare le acque affinché defluissero nel Chiavone anziché riversarsi nella piazza attraverso la strada comunale. Si voleva inoltre costruire un "rizzaglio" per il transito dei carri o altri trasporti.

Il disegno fu realizzato a penna con colorazione all'acquerello su due fogli di carta incollati.

In alto a sinistra è presente una rosa dei venti con il Nord rivolto verso l'alto, segnalato da una freccia rassomigliante a una T (Tramontana) e con gli altri punti



Qui ancora si sono molte, al colore di fango, intendono le Comunità
restaurarsi una fontana, o altro per servir in abbeverare l'acqua
della Valle, e que infra il detto tratto alle medesime non
servono con bisogno, acciò possano di loro, et altre non
servir per la medesima fontana.

Qui in questo sito l'Espresso dell'Acqua
della Valt, e in un'altra nel Circondario e
fanno levede No. 11. 1. 5.

Quis in quando. lito. lango. loto. i. pili. q.

Salgare discosto dal mare
Superiore Litta,

Al Colono di fuori, dopo data l'ale a Venezia,
mandano la Communita di Riva, Longola e
Cavallaro di Brezauca, costruiscono una masseria
per i suoi per loro necessità. A questa città vicino
per l'altro luogo di loro per la strada della

Ritoglio fatto qui l'ordine delle Commende. Et brevemente
dillo. Leigue. Leorion. Lurion per lo suo ducato e feudo
nel Ducato di Vala. Quale non e più feudo a seuer
leigue per esse due parti. Lurion dato il ducato, e
per la Corona di Angouier. Ette in tempo d'invasion
per la Italia. Et poi per la Sicilia.

Del N^o 10. Gerónimo Monte. N^o 11.

Ponte da Pedoni sopra il Chiusone.

cardinali ugualmente indicati dall'iniziale dei rispettivi venti: L per Levante, il vento che proviene dalla zona dove sorge, si leva, appunto, il sole; O per Ostro, il vento che soffia da sud (il nome viene dal latino "auster" da cui deriva l'aggettivo "australe" e la denominazione "Australia"); P per Ponente.

La veduta a volo d'uccello mostra i fabbricati chiaramente delineati con porte e finestre, tanto da poterne distinguere il numero dei piani e l'altezza. Il campanile si trova a destra della chiesa, solo in seguito fu infatti spostato a sinistra. La torre campanaria di Breganze crollò nel 1838 e fu poi riedificata e innalzata a 89 metri con il progetto dell'architetto Diedo. Il cimitero è posto nel recinto della chiesa, dove si trovava all'epoca. Solo con l'arrivo di Napoleone Bonaparte, all'inizio dell'Ottocento, i cimiteri furono spostati, per motivi anticericali e anche igienici, al di fuori dei centri cittadini. Le strade, color ocra, erano strade bianche e su tutte è riportata la parola "comune". Ciò fa riferimento al fatto che erano pubbliche e pertanto percorribili da tutti senza dover pagare diritti di passaggio o gabelle. I due torrenti, rigorosamente colorati in azzurro, sono indicati con gli antichi nomi "Chiavone di Vale" e "Chiavone di Paezza" che corrispondono agli attuali Chiavone nero e Chiavone bianco, così chiamati dal colore prevalente dei sassi depositati nei loro alvei.

Particolare è l'indicazione dei ponti pedonali: su di essi passavano appunto i pedoni ma anche un cavallo o un bovino alla volta. Per i carri, invece, si ricorreva al guado. Un esempio di questo sistema di attraversamento è ancor oggi presente sul Chiavone Nero fra Montegoggio e Zabarella in località Molino della Valle. A fianco della didascalia è rappresentata la scala di 40 pertiche vicentine, unità di misura che corrisponde a un bastone lungo 2,144 metri.

Sulla mappa sono presenti anche le classiche "maniculae" accompagnate da didascalie, che hanno lo scopo di attirare l'attenzione sui dettagli importanti.

Oggi la mappa è conservata, in comodato d'uso, all'Istituto di Storia Sociale e Religiosa di Vicenza. La Congregazione delle Suore Orsoline ne ha concesso la riproduzione fotografica e la stampa alla Magnifica Fraglia del Torcolato che ha commissionato alla stamperia A-team di Arcugnano 250 riproduzioni che la stessa Fraglia distribuisce senza scopo di lucro.





“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2010 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

Associazione Artigiani della Provincia di Vicenza
 Banca Popolare di Vicenza
 Bluenergycontrol srl
 Cantina dei Colli Vicentini Società Agricola Cooperativa
 Clementi Luisa
 C.M.S.R. VENETO MEDICA
 Corà Domenico
 Corà Gianfranco
 Gabaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Guglielmi Martina
 Manfredini Giovanni
 Marchesini Giovanni
 Pasquali Mauro
 Riondino Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 UNICREDITBANCA
 Vescovi Gildo
 Vio Franco
 Visentin Gianluigi
 Zonin Gaetano
 Zuccato F.lli S.r.l.

Elenco “Ordinari”

Accademia Internazionale “La donna e il vino”
 Associazione micologica “Bresadola”
 Bagolan Giuseppe
 Bertoldo Antonio
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Boschetti Gianpaolo
 Cegalin Enrilo
 Cenacolo Poeti Dialectali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Fotografico Vicenza
 Comune di Gambellara
 Confcooperative Unione prov.le Vicenza
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 Dovigo Eva
 Fabris Manuel
 Gallo Silvano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Grigoletto Gianni
 Marazzan Pietro

Michelazzo Margherita
 Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta
 Ordine degli Architetti P.P. e C. di Vicenza
 Perretto Dino
 Perrot Mauro Maria
 Polacco Chiara
 Portinari Pierluigi
 Pulvini Michael
 Rizzotto Lucia
 Scramoncin Giovanni
 Selmo Lorenzo
 Serra Matteo
 Spiller Angelo
 Suppiej Giovanna
 Vitale Lanfranco
 Zaccaria Antonio
 Zaccaria Mario
 Zampieri Nelda

Elenco “Onorari”

Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Baba Castelli Anna Maria
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Borgo Michele
 Calò Antonio
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma Srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Nani Dino
 Pavan Mario
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un'ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell'originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l'intervento del donante. Una copia dell'opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L'adozione prevede la digitalizzazione dell'opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l'integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l'intervento dell'adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l'adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un'email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro

