

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Breganze (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela della Denominazione di origine controllata dei vini Breganze
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	49, Piazza Mazzini 36042 Breganze (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0445 300595
<i>Fax:</i>	+39.0445 300595
<i>e-mail:</i>	consorziodocbreganze@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Breganze - Disciplinare consolidato DM 1_08_2008.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 01.08.2008
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Breganze (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Breganze": Bianco, Tai, Pinot bianco, Pinot grigio, Vespaiolo, Chardonnay, Sauvignon, tutti anche in versione "superiore"; Vespaiolo spumante.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, tra i diversi vini bianchi della D.O.C. Breganze, sono i seguenti: acidità totale minima 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 %; l'estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi si contraddistinguono per caratteristiche di mineralità, rotondità, freschezza, profumi delicati e fruttati.

"Breganze": Rosso, Pinot nero, Marzemino, Merlot, Cabernet e Cabernet Sauvignon, tutti anche nelle versioni "superiore" e "riserva"

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, tra i diversi vini rossi, sono i seguenti: valori di acidità totale minima 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %; l'estratto non

riduttore minimo 18,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

I vini rossi della D.O.C. Breganze si contraddistinguono per caratteristiche di mineralità, sapidità, profumi intensi, armonici.
--

"Breganze": Torcolato, Torcolato riserva.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

I parametri minimi nelle due tipologie, sono i seguenti: acidità totale minima 6,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,0 %; l'estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Il vino a D.O.C. Breganze Torcolato si distingue per profumi intensi, caratteristici di miele e uva passita, sapore da abboccato a dolce, armonico, vellutato, deciso.
--

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Torcolato

Superiore

Riserva

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Pinot nero, Marzemino, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Vespaioia.

Resa massima:

uva/ha 12 t
vino/ha 84 hl

Merlot, Tai***Resa massima:***

uva/ha 13 t
vino/ha 91 hl

Torcolato***Resa massima:***

uva/ha: 12 t
uva/ha: 7,8 t dopo cernita per appassimento
vino/ha: 39 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve e 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.

La delimitazione particolareggiata dei confini dell’area relativa alla denominazione, sono riportati all’articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Vespaiola B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori ambientali

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 pianeggiante, 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 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 delle 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.

Informazioni sul 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.

Legame causale:

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 pendenza 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 presenta 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Breganze
