Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«BREGANZE»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 18.07.1969	G.U. 225 - 04.09.1969
Modificato con	DPR 13.12.1978	G.U. 155 - 07.06.1979
Modificato con	DPR 28.10.1982	G.U. 68 - 10.03.1983
Modificato con	DM 10.10.1994	G.U. 250 - 25.10.1994
Modificato con	DM 06.09.1995	G.U. 235 - 07.10.1995
Modificato con	DM 01.08.2008	G.U. 196 - 22.08.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Breganze» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:
«Breganze» bianco, anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» rosso, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
«Breganze» Tai (da Tocai friulano), anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» Pinot bianco, anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» Pinot grigio, anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» Vespaiolo (da Vespaiola), anche nelle tipologie «superiore» e «spumante»;
«Breganze» Torcolato (da uve passite Vespaiola), anche nella tipologia «riserva»;
«Breganze» Chardonnay, anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» Sauvignon, anche nella tipologia «superiore»;
«Breganze» Pinot nero, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
«Breganze» Marzemino, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
«Breganze» Merlot, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
«Breganze» Cabernet Sauvignon, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
«Breganze» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), anche nelle tipologie «superiore» e «riserva».

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» con uno dei seguenti riferimenti Tai (da Tocai friulano), Pinot bianco, Pinot grigio, Vespaiolo (da Vespaiola - anche in versione spumante), Chardonnay, Sauvignon, Pinot nero, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le altre uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Vicenza .
2. I vigneti delle varietà Cabernet franc e Carmenère devono essere iscritti in elenchi distinti per ciascuna varietà.
3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
- Tocai friulano (albo vino Tai) per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
- Merlot per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

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

Articolo 3

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

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

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Breganze» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell'appassimento, devono essere i seguenti:

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Cabernet	12	10,5
Cabernet Sauvignon	12	10,5
Cabernet franc	12	10,5
Carmenère	12	10,5
Pinot nero	12	10,5
Marzemino	12	10,5
Pinot bianco	12	10,0
Pinot grigio	12	10,0
Vespaiolo	12	10,0
Chardonnay	12	10,0
Sauvignon	12	10,0
Merlot	13	10,5
Tai	13	10,0

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco» e «rosso», nelle diverse versioni, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

Le uve destinate alla produzione dei suddetti vini, che intendano utilizzare la qualificazione aggiuntiva «superiore», devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11% vol.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta della vite.
A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Breganze».
5. La Regione Veneto su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo cui all'art. 13 del decreto L.vo n.61/2010.

Articolo 5

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

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Breganze» bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: vinoso, delicatamente intenso;
sapore: rotondo, fresco, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

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

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

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

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

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

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

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

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

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

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

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

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

«Breganze» Vespaiolo spumante:
colore: giallo paglierino brillante con spuma persistente;
aroma: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: pieno, rotondo, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori: fino a 35,0 g/l.
Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto - per i vini di cui al presente disciplinare - i limiti, sopra indicati, per l'acidità totale minima e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. La qualificazione aggiuntiva «superiore», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco, rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot, Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Vespaiolo, Chardonnay e Sauvignon.
2. La qualificazione aggiuntiva «riserva», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot e Torcolato immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a due anni con decorrenza dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.
3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato non può essere immesso al consumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.
4. E' vietato usare insieme alla denominazione di origine controllata «Breganze», qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Extra», «Fine», «Scelto», «Selezionato», e similari.
5. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
6. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località - comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

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

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

Legame con la zona geografica
a) Specificità della zona geografica
L'area di produzione si caratterizza per un bacino ad anfiteatro compreso tra i fiumi Astico e Brenta; il margine settentrionale confina con le aree montagnose delle prime pendici dell'Altopiano di Asiago, da cui si estende il complesso collinare che degrada nella parte pianeggiate, situata nell'alta pianura vicentina, compresa tra il corso del fiume Brenta ad oriente ed i Monti Lessini ad occidente.
Sotto il profilo geologico l'area è caratterizzata dalla presenza di rocce vulcaniche a chimismo basico, sedimentario ed alluvionale. I sedimenti consolidati sono costituiti da rocce relative alle aree

eruttive, costituite da basalti e tufi basaltici che hanno come caratteristica peculiare l'alto contenuto di calcare nella matrice, diffuse nella porzione nord-occidentale; rocce sedimentarie costituite da arenarie e calcari diffuse nella parte Nord, nord-orientale, quelle sedimentarie costituite da marne azzurre e strati arenaceo marnosi, diffuse sul margine meridionale dei rilievi, a contatto con i sedimenti alluvionali, e nella porzione più orientale. L'orografia relativamente dolce dell'area garantisce inoltre buoni livelli di radiazione solare. Il microclima dell'area è molto favorevole alla coltivazione della vite, si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni 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; và 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 tralasciano la tutela del territorio dal degrado e la valorizzazione del paesaggio, favorendo il turismo eno-gastronomico e rurale.

b) Specificità del prodotto

L'emblema della denominazione Breganze è l'autoctono Vespaiolo, vinificato in triplice versione: fermo, spumante e passito, in quest'ultimo prende il nome di Torcolato. L'uva Vespaiola viene chiamata così perché il suo succo è particolarmente dolce e per questo è amato dalle vespe.

Il vino Vespaiolo che presenta un'interessante predisposizione all'invecchiamento è caratterizzato da una 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 acclimatamento ai vitigni internazionali a bacca rossa, in particolare il merlot e cabernet, dove vengono coltivati fin dal diciassettesimo secolo.

Tra i vini a D.O.C. Breganze "rossi" marita citazione sicuramente il Pinot Nero che, per le caratteristiche organolettiche si erge tra i migliori d'Italia.

I vini rossi in generale evidenziano una interessante mineralità, una buona struttura, con morbidezza ed intensità notevoli, una colorazione dal rosso rubino al rosso mattone, al granato con l'invecchiamento. Il tenore alcolico e il corredo polifenolico sono elevati, ma ben bilanciati a favore di un ottimo equilibrio complessivo.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il recente studio di zonazione della D.O.C. Breganze sull'analisi delle caratteristiche del vigneto e del suo ambiente, dal punto di vista pedologico, climatico, chimico-fisico, fenologico e produttivo, hanno portato ad individuare le più opportune ed efficaci combinazioni vitigno- terroir, in funzione della ottimizzazione qualitativa e della caratterizzazione dei vini e delle zone.

La scarsa piovosità nei periodi estivi, limitando la disponibilità d'acqua, contiene lo sviluppo vegetativo delle viti, permettendo di ottenere sia grappoli d'uva spargoli e sani che produrranno vini di qualità particolarmente concentrati, intensi di struttura e corpo.

Le peculiarità del terreno e le sue 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 presente con le caratteristiche di mineralità e freschezza, nei rossi con note minerali e strutturate.

Il clima con estati calde ma mai afose, con precipitazioni cadenzate e buoni sbalzi termici, soprattutto nelle aree collinari favoriscono, in particolare nei vini bianchi, la formazione di precursori aromatici aromi e profumi floreali e fruttati, mentre nei rossi note fruttate e speziate.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.