



STRASSE DES TORCOLATO UND DER WEINE VON BREGANZE

Die Route Straße des Torcolato und der Weine von Breganze hat ihren Namen von dem renommierten Wein, der das Gebiet der Pedemontana Vicentina, also die Gegend am Fuße der Bergkette, in der Welt repräsentiert: Breganze DOC Torcolato, der "Nektar des Weins" aus an der Luft getrockneten Trauben der Sorte Vespaiola gekeltert. Sie ist eine Weinroute, die sich über die Bergausläufer von Vicenza zwischen den Tälern der Flüsse Brenta und Astico im Bereich Doc Breganze, der sogenannten „Pedemontana“, erstreckt und auch in die Stadt Marostica führt.

Breganze war schon immer ein Ort der großen Weine. Eingebettet zwischen sanften Hügeln schwebt die Stadt fast zwischen einer wimmelnden Ebene und den strengen Bergen, die den Hintergrund bilden. *„Breganze dal buon vin, dal ricco prete“*, (Breganze mit gutem Wein und gut genährten Priestern), schrieb im Jahr 1600 der paduanische Dichter Carlo Dottori. Die Geschichte dieser Stadt ist seit jeher eng mit dem Weinbau verbunden und nicht zufällig handelt es sich bei den ersten notariellen Urkunden, um das Jahr Tausend, um Verkaufsverträge von Weinbergen. Zeichen dafür, dass hier der Weinbau schon seit der Antike praktiziert wird. Es war zwischen dem sechzehnten und siebzehnten Jahrhundert als sich Breganze als eine Gegend der großen Weine etablierte. Im Jahre 1754 verfasste Valeriano Acanti seinen *„Il roccolo ditirambo“*, eine Art Leitfaden für die Weine von Vicenza zu der Zeit, wo er dreißig Weinsorten, darunter drei Breganze Weine, auflistete: den Gropello, ein Rotwein der heute als eine interessante Entdeckung gilt; den Vespaiolo, über den er schrieb *„a parer d'uomo togato è il più prelibato“* (nach der Auffassung eines angesehenen Mannes in Amt und

Würden ist dies der Köstlichste) und den Pasquale, der erst im Frühjahr getrunken und aus an der Luft getrockneten Trauben gewonnen wurde: der Vorgänger des Torcolato von heute.

Die Gegend von Breganze wurde bereits im Jahr 1968, eine der ersten in Italien, als Gegend mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung anerkannt. Sie ist ein hügeliges Gebiet, das sich zwischen dem Fluss Astico und dem Fluss Brenta erstreckt und im Ganzen oder in Teilen, die Städte di Bassano del Grappa, Breganze, Fara vicentino, Marostica, Mason, Molvena, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo, Schiavon und Zugliano umfasst.

Neben den vorgenannten Weinen DOC Breganze gibt es viele andere Lebensmittelprodukte und traditionelle Rezepte, die das Gebiet der Straßen des Torcolato und der Weine von Breganze charakterisieren: der Asiago Käse Dop, das Olivenöl Extra Vergine aus Grappa Dop, die Sopressa (Wurst) aus Vicenza Dop, die Kirsche aus Marostica Igp, der Spargel von Bassano DOP, die Torresani di Breganze (junge Taube am Spieß gebraten), verschiedene Typen von Grappa, der vizenische Baccalà (Stockfisch).



Für Informationen: Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, Piazza Mazzini 18 – I-36042 Breganze
Tel. /Fax 0039 0445 300595 - www.stradadeltorcolato.it