

Il mondo della vite e del vino a Breganze - Fara Vic. - San Giorgio di P. - Sarcedo - Colceresa - Mason - Salcedo - Montecchio Precalcino - Molvena - Mure - Pianezze - Marostica - Lugo - Zugliano - Sandrigo - Bassano del Grappa

In questo numero:



1 Editoriale del
Presidente



1 È tempo di
Novello



2 Vendemmia e
Mercati



3 Solidarietà per il
Territorio



4 I 70 anni della
Cantina Sociale



8 Novità nelle
confezioni

Nuovo slancio alla viticoltura e attenzione al territorio

Questi due anni dominati dall'emergenza per la pandemia da Covid 19, con i gravi danni subiti dall'economia e dalla società, ci hanno portato a riflettere sulle nostre attività agricole e sul futuro che le attende. Il nostro territorio presenta caratteristiche di grande pregio ma è altrettanto vero che lo sviluppo economico, e di conseguenza urbanistico, verificatosi nei nostri paesi ha messo in serio pericolo molti dei valori importanti della nostra terra. A ciò si aggiungono i cambiamenti climatici che stanno avendo riflessi negativi sulle coltivazioni.

Oggi è chiaro a tutti che senza il mantenimento e l'attenta cura delle realtà agricole sia inutile parlare di salvaguardia dell'ambiente e di valorizzazione dei nostri prodotti tipici. Noi viticoltori siamo in prima linea in questa battaglia a difesa della terra, consapevoli che solo presentando ai consumatori dei prodotti legati alle nostre radici sia possibile far emergere i nostri vini nel grande mercato globalizzato. Occorre che questo sforzo, che gli agricoltori fanno quotidianamente, sia supportato da azioni concrete degli enti pubblici e degli organismi associativi. La Cantina Beato Bartolomeo, con i suoi soci, è da sempre protagonista nella

valorizzazione del territorio e il suo obiettivo è di garantire ai viticoltori un reddito adeguato all'impegno che essi quotidianamente affrontano con passione. È un compito difficile nel quale ci stiamo impegnando a tutti i livelli. I nostri vini sono sempre più apprezzati e premiati, segno di una grande crescita qualitativa. Continuiamo su questa strada.

A tutti l'augurio di trascorrere in serenità le prossime festività natalizie.

Il Presidente
G. Vittorio Santacatterina

DAL 30 OTTOBRE IL SAPORE DELLA NUOVA VENDEMMIA

Puntuale come ogni anno, il 30 ottobre è tornato il Bartolomeo Novello. Prodotto con l'80% di uve Merlot e il 20% di uve Cabernet Sauvignon, il Novello 2021 presenta profumi fragranti con note floreali di viola e fruttate di lampone, fragola e ciliegia. Il suo gusto è morbido e avvolgente. Per ottenere la massima freschezza di aromi e profumi, la Cantina ha organizzato una vendemmia specifica per questo vino, leggermente anticipata rispetto a quella delle altre uve rosse.

Bartolomeo Novello, con oltre 100.000 bottiglie prodotte, è uno dei più apprezzati novelli del Veneto. È disponibile nei nostri punti vendita e nei migliori supermercati.



L'assemblea ordinaria dei Soci della Cantina Beato Bartolomeo Sca è convocata per domenica 28 novembre

Vendemmia 2021

Quantità ridotta ma qualità assicurata

Un anno complicato, il 2021, per la viticoltura del Veneto e, di conseguenza, anche per quella breganzese. Un brusco abbassamento di temperatura in primavera, dopo un caldo anticipato, ha danneggiato le gemme, in particolare per le varietà precoci. Poi un maggio assai piovoso ha messo a dura prova i viticoltori impegnandoli al massimo per limitare le infezioni fungine. Infine il grande caldo e la feroce insolazione di agosto hanno contribuito ad asciugare i grappoli riducendo così la produzione. A dispetto di tutto questo la qualità del prodotto è risultata più che buona con uve sane e gradazioni zuccherine piuttosto elevate. Un'annata quindi, se pur limitata nelle produzioni, che fa ben sperare in vini che rispettino ed esaltino le caratteristiche organolettiche e le tipicità della nostra zona D.O.C.



CRESCHE L'ATTENZIONE PER I NOSTRI VINI

Segni incoraggianti di ripresa del mercato italiano e dell'export

L'esercizio 2020-2021 conclusosi nel mese di luglio, può essere commercialmente considerato uno dei momenti più complicati della storia della Cantina Beato Bartolomeo da Breganze.

La pandemia con le chiusure forzate, non solo in Italia ma anche in quasi tutti i mercati esteri, ha influito in modo importante sui risultati aziendali, soprattutto sul vino confezionato.

Tutte le manifestazioni e le fiere, che rappresentavano un importante momento di incontro e rafforzamento del brand e dei rapporti con la nostra clientela sono totalmente mancate. In compenso, in questi primi mesi del nuovo esercizio, si intravedono soprattutto sui mercati esteri e su alcuni canali quali l'Horeca italiana alcuni segnali di ripresa.

La nota assolutamente positiva riguarda le vendite dirette nei nostri Punti Vendita aziendali di Breganze e Schio, che chiudono con un dato nettamente positivo rispetto all'anno precedente, anche grazie alla soppressione delle restrizioni che impedivano lo spostamento delle persone al di fuori dei loro Comuni.

È da questo punto innegabile la grande fiducia che la clientela privata ha nei confronti del marchio della Cantina Beato Bartolomeo

Prosegue il rinnovamento di alcune selezioni di vini della Beato Bartolomeo, tra cui ricordiamo la linea dei vini spumanti Diamante e a breve la linea dei vini frizzanti. Nuovo arrivato è anche l'eccellente Pinot Nero Riserva della selezione Bosco Grande.

Dei vini della recente vendemmia è già in vendita il Vino Novello 2021, da sempre punto di forza del mercato autunnale, con la sua caratteristica piacevolezza e le tipiche note fruttate.

A breve sarà online la nuova pagina web di Cantina di Breganze, che comprende sia la pagina istituzionale che quella relativa alla vendita dei vini online.



Vite di Qualità: Cantina Beato Bartolomeo per la Fondazione QuVi

Solidarietà e attenzione al territorio. Con l'iniziativa "Vite di Qualità" la Cantina Beato Bartolomeo di Breganze sostiene la Fondazione di Comunità Vicentina per la Qualità di Vita.

1000 bottiglie da acquistare direttamente presso un angolo dedicato nel punto vendita della Cantina, a Breganze. Per ogni bottiglia venduta una parte del ricavato andrà a sostegno di Massimo e i ragazzi con disabilità del territorio vicentino che ogni giorno si impegnano per trovare la propria autonomia e indipendenza attraverso i tirocini di inclusione sociale.

Condividi il sogno di Massimo, guarda il video che trovi nel QR code qui a fianco.

Fondazione QuVi dal 2004 connette le risorse del territorio

vicentino, sviluppa progetti socio-sanitari, attiva fondi solidali e in memoria. È strumento del territorio, per il territorio. Alla Fondazione aderiscono i comuni della Provincia di Vicenza e numerosi enti ed tra cui le Aziende Sanitarie e la Camera di Commercio. Un bene comune per migliorare la qualità di vita dei cittadini del territorio vicentino, nessuno escluso. Scopri di più su www.fondazionevicentina.it

QuVi fondazione di comunità vicentina per la qualità di vita



IMPORTANTE RICONOSCIMENTO PER LA CANTINA BEATO BARTOLOMEO



Il Kilò Cabernet Riserva 2016 premiato con la medaglia d'argento al Decanter World Wine Awards 2021.

RIPARTE IN CANTINA IL MERCATO CONTADINO

Dopo una lunga interruzione dovuta all'emergenza Covid 19 è ritornato nel piazzale della Cantina Beato Bartolomeo il Mercato Agricolo della pedemontana.

Ogni sabato dalle 8,00 alle 12,30 si possono acquistare svariati prodotti alimentari di alta qualità e a Km Zero. Un contributo importante a sostegno dell'attività degli agricoltori locali e della salvaguardia del nostro ambiente.

Sapori della Nostra Terra

Buon compleanno Cantina: 70 anni + 1 di lavoro e passione

1950
2020



1950 Arrivano in Cantina le prime botti.

Nel 1905 l'enologo Conte Luigi Da Schio così scriveva di Breganze: *“E' questa bella località un centro vinicolo di grande importanza, ma, sebbene il terreno sia generoso di ottimi frutti, l'uomo nella sua fabbricazione del vino non aiuta a render bene il prodotto. Mancano grandi depositi di vino e così la produzione è soggetta a mille variazioni. Il vino nero è prodotto in maggiore quantità del bianco, ma questo secondo supera il primo per bontà; tra i vini bianchi poi si eleva il Torcolato frutto di ogni cura e venduto a prezzi elevati, esso è la specialità di quelle ridenti colline.”*

Era una nitida fotografia della situazione difficile in cui versava la viticoltura nella nostra zona. A queste criticità si aggiunse il flagello della fillossera che distrusse, intorno agli anni Trenta, gran parte dei vigneti costringendo gli agricoltori a sostituire le vecchie varietà con nuove viti resistenti alla

malattia. Fu in questo contesto che si avviò l'iniziativa di alcuni agricoltori e proprietari terrieri di costituire una cantina sociale cooperativa. Da questo primo tentativo, poi bloccato dagli eventi bellici, è ormai trascorso quasi un secolo mentre sono settanta le candeline soffiate, lo scorso anno, per il compleanno della Cantina Beato Bartolomeo. Ecco, in sintesi, il percorso compiuto dai nostri viticoltori grazie all'intuizione dei soci fondatori e al lavoro di quanti li hanno seguiti in questa avventura.

1930 Viene stilato un primo statuto per la costituzione di una Cantina Cooperativa Consorziata, come Presidente è designato Fortunato Bonato, ma il tentativo, malgrado il convinto supporto di molti proprietari terrieri e delle autorità dell'epoca, non va a buon fine.



1951 Carri trainati da buoi e vecchi tini: così arrivano le prime uve nella nuova Cantina Sociale.

1950 Il 14 febbraio, 125 soci provenienti dai comuni di Breganze, Fara, Sarcedo e Mason costituiscono, davanti al notaio Tommaso di Valmarana, la “Cantina Sociale Beato Bartolomeo da Breganze”. Presidente è nominato l'enotecnico Giorgio Laverda, direttore il dottor Rino Zaia.

1951 Si tiene la prima Festa dell'Uva con l'inaugurazione della Cantina, realizzata nei locali dell'ex Casa del Littorio, a loro volta ricavati dagli edifici militari della stazione ferroviaria della prima guerra mondiale.

1956 Si aggiunge un nuovo edificio e la capacità di stoccaggio della Cantina passa da 21.000 a 61.000 ettolitri. La maggior parte degli agricoltori della pedemontana vicentina si associa: la scommessa della cooperazione si è dimostrata vincente.

1959 Prende avvio il piano di ricostruzione viticola stilato con la collaborazione dell'Ispettorato Agrario di Vicenza. L'obiettivo è di sostituire le uve scadenti, come il clinto, con varietà pregiate adatte alla zona e richieste dal mercato, aumentando così la qualità della produzione.

1968 Con decreto del Ministero dell'Agricoltura viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata per la zona di Breganze. Tra le prime in Italia, la DOC è stata richiesta proprio su iniziativa della Cantina Beato Bartolomeo e comprende sei vini: Breganze Bianco,

La Zona Breganze D.O.C. disegnata su un'antica mappa del territorio pedemontano.



1956 Il nuovo reparto di pigiatura con i grandi torchi verticali.



Le prime bottiglie di vini superiori degli anni Cinquanta, la DOC è ancora lontana ma c'è già il Vespaiolo Spumante.

Breganze Rosso, Cabernet, Pinot Nero, Pinot Bianco e Vespaio.

1970 Al compimento dei 20 anni i soci della cooperativa sono diventati 1156, il 50% delle uve raccolte è D.O.C.. Viene inaugurato un nuovo grande reparto, l'ingente investimento è finanziato con i fondi europei del FEOGA. Nel sottosuolo vi trova spazio un'enorme bottaia per l'affinamento dei vini. Nei piani superiori il reparto di imbottigliamento, il magazzino e gli uffici.

1980 Grazie ai nuovi prodotti l'orizzonte commerciale si allarga e, dopo Germania ed Austria, si avviano importanti esportazioni verso gli Stati Uniti.

1986 Inizia un piano di ammodernamento delle tecnologie di vinificazione con l'introduzione progressiva di presse per la pigiatura soffice, autoclavi per la spumantizzazione e il rinnovo di tutte le attrezzature di vinificazione. La qualità deve necessariamente rispondere alle rinnovate esigenze del mercato.

1988 Nasce la linea di vini superiori Savardo, al vertice delle selezioni di cantina. Portano in etichetta l'effigie della famiglia Savardo, nobili viticoltori di Breganze, un'immagine che verrà ripresa nelle nuove bottiglie commercializzate dal 2009.

1990 I soci che aderiscono alla cooperativa sono 1300, le uve raccolte rappresentano circa l'80% della produzione della zona di Breganze, il 70% di esse è a Denominazione di Origine Controllata.

1995 Viene modificato il disciplinare della D.O.C. con l'inserimento dei vini Torcolato, Chardonnay, Sauvignon, Marzemino, Cabernet Sauvignon. La gamma di vini di qualità si amplia ulteriormente.

1998 Gli edifici più vecchi, ormai obsoleti, sono demoliti e sostituiti da una nuova grande cantina di vinificazione dotata di modernissimi impianti con una capacità di oltre 100.000 hl.



La grande bottaia realizzata nel 1970.



1990 L'ultimo carrettiere consegna col cavallo le uve in Cantina.

1999 Nasce la gamma dei cru Bosco Grande, eccellenza della produzione del territorio. Il vigneto della omonima tenuta svolge anche una funzione di riferimento agronomico per i soci.

2003 Viene installato il nuovo impianto di spumantizzazione e nasce il Vespaio frizzante "spago", un vino che avrà un grande successo in Italia e all'estero.

2004 Inaugurazione della nuova barricaia collocata nel vasto ambiente sotterraneo. Ospita anche un percorso storico-culturale sulla viticoltura a Breganze narrata sulle pareti attraverso una serie di tabelle.

2006 Si dà una nuova veste al punto vendita di Breganze e viene aperto un nuovo negozio a Schio. Dal tradizionale spaccio si passa ad una moderna proposta di vendita diretta al pubblico.

2008 Con una modifica al disciplinare il Vespaio Spumante entra nella D.O.C, nasce così una nuova linea di spumanti di eccellenza.

2009 La zona di Breganze viene inserita tra le aree di produzione del Prosecco D.O.C. e si aggiunge così una nuova perla alla collana dei nostri vini.

2011 Viene installato un grande impianto fotovoltaico sui tetti della Cantina, un importante contributo dell'azienda alla sostenibilità ambientale.

2017 Si realizza un nuovo ampio fruttaiolo destinato all'appassimento delle uve Vespaio per la produzione del Torcolato e di uve rosse per le selezioni dei vini rossi più pregiati.



Il grande reparto di vinificazione inaugurato nel 1998.



La barricaia posta a 15 metri di profondità con un percorso visuale dedicato alla storia della Cantina Beato Bartolomeo.



Le nuove confezioni regalo

Per la clientela più esigente Cantina Beato Bartolomeo ha realizzato la nuova confezione regalo You & Me, colore nero e lamina argento.

Una bottiglia di Diamante Vespaiolo Breganze DOC Extra Dry o di Diamante Prosecco DOC Brut, due bicchieri Skyline e l'utilissimo tappo stopper.



A Natale regala Breganze

Scopri il gusto di offrire vini che raccontano il tuo territorio: il Torcolato e tutti gli altri vini Breganze D.O.C., grandi prodotti della terra vicentina.



PUNTI VENDITA DIRETTI

Breganze, Via Roma 100 Tel. 0445 873112

Schio, Via Vicenza 57 Tel. 0445 513632

Orari: 8,30-12,30 15,00-19,30

Vendite on line su:

www.cantinabreganzeshop.it



un regalo
autentico