

1950  
2025

---

COME IL  
PRIMO GIORNO,  
DA 75 ANNI.

---

BEATO BARTOLOMEO BREGANZE



*Il vino è la poesia della terra.*

*Mario Soldati*

# 75 anni di lavoro e passione



Fu una felice intuizione di alcuni personaggi di rilievo del mondo agricolo ed imprenditoriale che portò, settantacinque anni fa, alla costituzione della **Cantina Sociale Beato Bartolomeo da Breganze**, prima cooperativa vinicola nata nel vicentino. Eravamo in anni difficili, la Seconda guerra mondiale si era conclusa da poco e l'economia locale stentava a riprendersi. Nel mondo agricolo pesavano le divisioni e le diffidenze, precedenti tentativi di unione tra viticoltori non erano andati a buon fine. Grazie ai **121 viticoltori** che, il **14 febbraio del 1950**, firmarono davanti al notaio Giustino di Valmarana l'atto costitutivo, nacque finalmente una nuova realtà cooperativa destinata rapidamente ad affermarsi.

Gli scopi dell'iniziativa erano chiari: affrancare i viticoltori dalla dipendenza nei confronti di commercianti senza scrupoli, valorizzare i vini locali garantendo un giusto reddito ad una coltura così importante e diffusa nel territorio, rinnovare i vigneti introducendo varietà adatte alle richieste del mercato. L'immediato successo, confermato dalla massiccia adesione dei viticoltori, sia piccoli proprietari che aziende di medie e grandi dimensioni, sorprese gli stessi promotori e diede impulso ad una crescita esponenziale raccogliendo così la stragrande maggioranza della produzione di uve locali.

La lungimiranza dei primi amministratori portò a realizzare gradualmente delle strutture produttive in grado di lavorare con tecnologie sempre più aggiornate i crescenti quantitativi di uve raccolte. Un processo di innovazione che è proseguito negli anni fino a fare della Cantina di Breganze un esempio virtuoso per la viticoltura veneta. Nel contempo si realizzò una vera e propria rivoluzione nei campi con la sostituzione dei vecchi impianti, in gran parte promiscui e composti da varietà di scarso pregio, con nuovi vigneti specializzati.

In questi settantacinque anni la nostra cooperativa ha seguito gli andamenti altalenanti del mercato vinicolo, incontrando periodi di successo ma anche momenti di difficoltà che i nostri amministratori, succedutisi alla guida della società, hanno saputo sempre superare garantendo così una continuità di lavoro e di reddito ai soci. Negli ultimi due decenni vi sono stati importanti cambiamenti nel modo vitivinicolo che impongono di ripensare il ruolo stesso della Cantina di Breganze nell'economia locale.



BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE

#### Credits

Ideazione e coordinamento editoriale: Piergiorgio Laverda  
Progetto grafico e impaginazione: Studio375  
Foto: Archivio Cantina Beato Bartolomeo, Archivio Storico Laverda,  
Piergiorgio Laverda, Studio375

Stampa: Grafiche Antiga S.p.A.

Pubblicazione fuori commercio

© Copyright 2025 Cantina Beato Bartolomeo Breganze Sca



La grande frammentazione della proprietà terriera unita al cambio generazionale hanno portato molte aziende agricole alla chiusura e al conseguente abbandono dei vigneti, specie nelle aree di collina.

A ciò si aggiunge l'impatto pesante delle patologie della vite, come flavescenza dorata e mal dell'esca, che impongono un drastico rinnovamento dei vigneti con investimenti importanti gravati dall'elevato costo delle materie prime. Inoltre il cambiamento climatico, ormai evidente e irreversibile, spinge alla ricerca di nuove strategie sia nella scelta delle varietà che nelle modalità di impianto. La scarsità di manodopera richiede una sempre maggiore meccanizzazione delle operazioni colturali che, se è affrontabile agevolmente dalle grandi aziende, risulta problematico per le piccole proprietà agricole. Le richieste del mercato interno ed internazionale sono in continuo mutamento e si evidenzia una preoccupante diminuzione dei consumi di vino.

Quale può essere quindi la strada da percorrere nei prossimi anni per garantire un futuro alla nostra viticoltura? Una risposta si può trovare partendo proprio dalla nostra storia puntando a valorizzare le peculiarità del territorio, piccolo ma ricco di valori e di qualità che vanno sfruttati per poter emergere in un mercato sempre più complesso e affollato.

Parallelamente la struttura produttiva deve saper adeguarsi sulla scia di quanto fatto in passato quando investimenti coraggiosi e di grande rilievo, penso alla grande bottaia del 1970 e al nuovo complesso per la vinificazione del 1998, ci hanno consentito di raggiungere risultati importanti. A partire dai primi anni Duemila è iniziata una nuova fase per la Cantina Beato Bartolomeo. Una compagine rinnovata alla guida della cooperativa ha operato con decisione per risolvere le criticità di carattere finanziario e gestionale imprimendo un nuovo impulso anche nel settore commerciale. In pochi anni sono triplicate le esportazioni e i vini di media ed alta gamma hanno visto crescere significativamente le vendite. Soprattutto si è riusciti ad incrementare decisamente la quota di vini imbottigliati ottenendo così una maggiore remuneratività.

Questi positivi risultati degli ultimi anni, pur migliorabili, dimostrano come una gestione attenta e concreta possa, con l'impegno di tutti, garantire la continuità e il successo della nostra realtà cooperativa così importante per l'agricoltura del nostro territorio. Serve soprattutto mantenere quello spirito di unità degli intenti che ha caratterizzato l'operato dei nostri padri fondatori, superando le incomprensioni che, a volte, possono ostacolare il raggiungimento dei traguardi auspicati. E' necessario il sostegno, anche economico, delle istituzioni pubbliche e degli operatori finanziari per mantenere vitale la viticoltura, ultimo presidio rimasto per il territorio, specie in collina, essenziale per evitare un degrado che già fa vedere i suoi dannosi effetti.

Mi auguro che i contenuti di questa pubblicazione, voluta dal Consiglio di Amministrazione per celebrare un importante traguardo, possano risultare utili ai viticoltori e interessanti per la nostra clientela che segue con attenzione e passione il mondo del vino.

G.Vittorio Santacatterina  
**Presidente**



# I Presidenti della Cantina Beato Bartolomeo da Breganze



Giorgio Laverda  
1950 - 1983



G. Battista Laverda  
1984 - 1989



Antonio Brian  
1990 - 2005



Piergiorgio Laverda  
2006 - 2011



Bruno Gasparotto  
2015 - 2020



G. Vittorio Santacatterina  
2012 - 2014  
2021 - 2026





## La viticoltura nel territorio pedemontano

*L'arrivo dell'uva nei primi anni della Cantina Sociale. In mancanza di altri mezzi si utilizzavano i tini delle vecchie cantine montati su carri trainati da vacche.*





A testimoniare l'importanza della viticoltura nella zona pedemontana sono questa splendida foto di una famiglia di bottai di Fara.

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

Dopo un ventennio la Cantina Beato Bartolomeo raccoglie oltre mille viticoltori e vinifica il 90% delle uve della zona: un successo che ha dell'incredibile a fronte della mentalità individualista presente tra gli agricoltori. Nei decenni seguenti si attivano anche alcune cantine private che contribuiscono a consolidare e arricchire il prestigio e la notorietà della viticoltura della fascia pedemontana vicentina, inserendo Breganze all'interno di quel processo di rinnovamento regionale e nazionale che è, a sua volta, parte della rinascita del vino italiano. 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 aggiungono altri, tra cui il Torcolato divenuto oggi vera e propria bandiera del territorio e celebrato annualmente con una manifestazione, "La prima del Torcolato" che richiama numerosi visitatori. Si realizza anche la "Strada del Torcolato e dei vini DOC Breganze" nell'ambito di un rilancio del turismo enogastronomico dell'area compresa tra Astico e Brenta. Nel 2008 viene pubblicato il "Manuale d'uso del territorio", risultato di uno studio approfondito sulla zonazione viticola che mira a valorizzare le identità e le tipicità dei vitigni coltivati nella zona di Breganze con precisi suggerimenti per l'impianto di nuovi vigneti. Sempre in quell'anno esce il volume "Mille anni di storia della viticoltura e del territorio nella zona di Breganze", realizzato dal Gruppo Ricerca Storica, una raccolta di saggi che sancisce in modo definitivo l'importanza storica, economica e sociale della coltura della vite nella pedemontana vicentina.

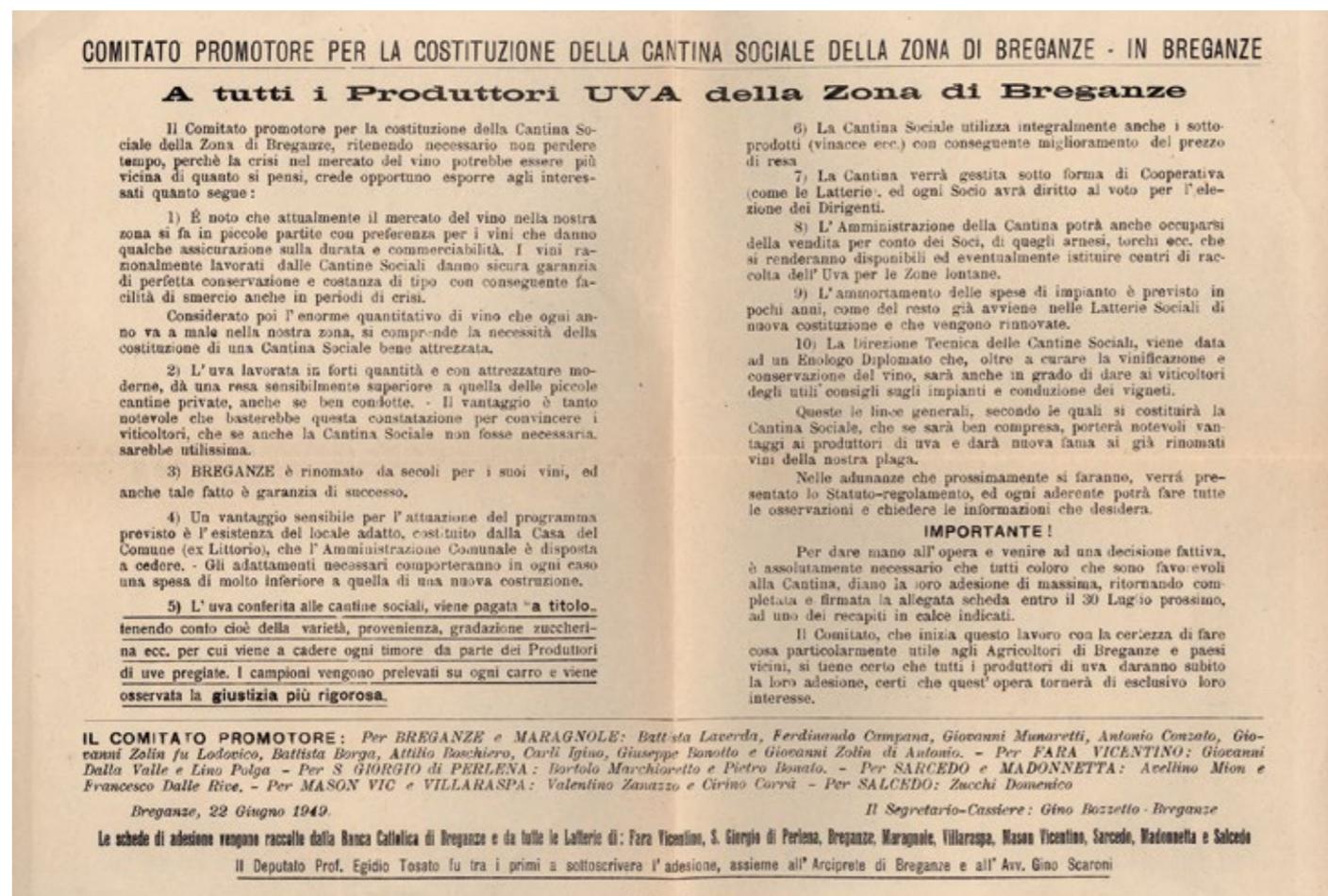


L'appassimento tradizionale delle uve per la produzione del torcolato così come si faceva nei granai delle vecchie fattorie. (Foto Piergiorgio Laverda)



# Una storia lunga 75 anni: dalla sfida dei fondatori all'affermazione nel mondo del vino

*Il volantino diffuso nel 1949 con cui il comitato promotore propone agli agricoltori il progetto di costituzione della Cantina Sociale, fissando i principi che dovevano stare alla base della nuova realtà cooperativa.*



La ricorrenza dei 75 anni dalla fondazione della Cantina Beato Bartolomeo da Breganze è l'occasione per ripercorrere la storia di quella che è divenuta nel corso dei decenni una vera e propria istituzione nella Pedemontana vicentina. Per avere un'idea del clima che si respirava in questo territorio negli anni del secondo dopoguerra basta scorrere le prime pagine del giornale l'Agricoltura Vicentina. In un numero del 1948 il periodico riportava un articolo del perito agrario Ubaldo Gallo dove si spiegava ai produttori come costituire delle Cantine Sociali.

***“Per ben riuscire nella costituzione di una Cantina Sociale, occorre sempre un lavoro preparatorio. È necessario innanzi tutto farsi una idea precisa intorno alla cooperazione ed agli scopi che essa si propone di raggiungere. È necessario ancora studiare le condizioni locali in cui versa la viticoltura e visitare qualche Cantina Sociale per apprendere il funzionamento”.***

Consigli che a Breganze furono presi in considerazione ancora prima della guerra. Risale infatti agli anni Trenta il primo progetto di costituzione di una cantina sociale, giunto fino alla redazione dello statuto ma poi abbandonato per vari problemi, non ultimo la diffidenza del regime fascista verso la cooperazione. Si deve arrivare fino al 1948 per veder sorgere un comitato promotore dove erano presenti figure di rilievo dell'economia e della società locale, consapevoli che era necessario risolvere le condizioni dell'agricoltura e della tradizione viticola locale, svincolandola dai lacci soffocanti di un commercio spicciolo per darle un respiro nazionale. Il comitato si riunì per la prima volta nel febbraio del 1949 con il notaio Tommaso di Valmarana e si

cominciarono a girare tutti i paesi del comprensorio alla ricerca di adesioni. Non fu facile fondare la Cantina Sociale. Prima di tutto perché ogni paese pretendeva di avere una qualità di uve superiore agli altri, pertanto era difficile farli convergere su una sola realtà produttiva. Nelle riunioni tenute nei paesi vi furono aspre discussioni; fra l'altro era necessario che il socio s'impegnasse a portare tutte le uve in Cantina, escluse quelle per uso familiare, e questo aveva creato titubanze ancora più grandi perché molte aziende mantenevano un proprio mercato. Per tentare di coinvolgere tutti gli agricoltori si stabilì che la Cantina si poteva fare a Breganze in quanto era il luogo più adatto, ma si dovettero superare i soliti campanilismi. Si propose allora di intitolare la nuova cantina al Beato Bartolomeo da Breganze, quindi con un sacro protettore che rappresentasse tutta la zona. E così fu. Si poneva il problema di dove costruire questa Cantina, perché occorreva parecchio spazio ma le disponibilità economiche erano poche. Allora fu acquistata l'ex casa del Littorio, di proprietà del Comune, con accanto anche un campo sportivo. Lo spazio era grande così si piantò anche un vigneto sperimentale dove si misero a dimora diverse tipologie di vitigni per capire quali erano le più adatte per la zona.

**Era il 14 febbraio 1950 quando, davanti al notaio dott. Tommaso Valmarana, 121 agricoltori si riunirono in Società Cooperativa a responsabilità limitata denominata *Cantina Sociale “Beato Bartolomeo da Breganze”.***

Una volta eletto il Consiglio di Amministrazione, Presidente della cooperativa fu nominato l'enotecnico Giorgio Laverda, vicepresidente l'ing. Melchiorre Bonollo. A dirigere l'attività della Cantina venne chiamato l'agronomo dott. Rino Zaia che insegnava alla prestigioso Istituto di Enologia di Conegliano.



*Un momento della cerimonia di inaugurazione della nuova Cantina: parla il primo Presidente Giorgio Laverda, alle sue spalle le autorità provinciali con Mons. Giovanni Prodocimi e, secondo da sinistra, il Sindaco di Breganze Giovanni Zolin.*

La nascita della Cantina segnò un punto di svolta nella storia di Breganze e dei paesi contermini, tanto che possiamo parlare oggi di una viticoltura pre Cantina e di una successiva ad essa. Con la costituzione di questa società cooperativa iniziarono profondi cambiamenti che interessarono non solo l'ambito vitivinicolo ma anche il paesaggio, con l'introduzione di vitigni specializzati. Mutava anche lo stesso tessuto produttivo, perché cresceva costantemente il numero dei soci che si impegnavano a conferire uve alla Cooperativa e pertanto a produrre secondo le indicazioni date dalla stessa. Si modificò anche l'economia del settore agricolo che aveva nella Cantina un'azienda di riferimento a fianco dei produttori privati già presenti.



*Nei locali dell'ex Casa del Littorio adattati a cantina arrivano le prime botti.*

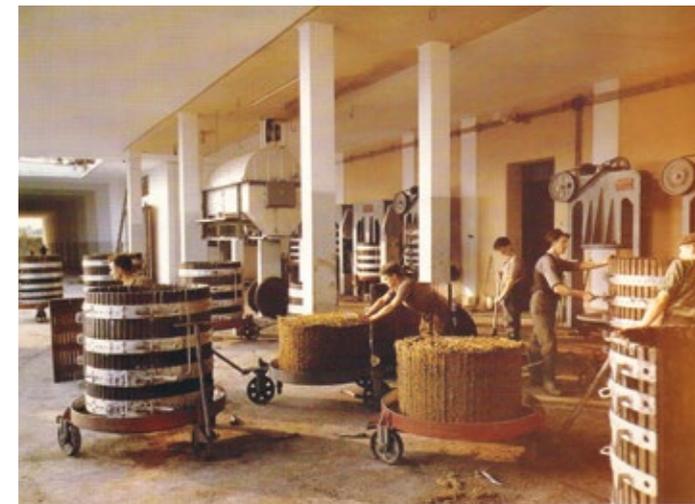


*Dall'alto del campanile di Breganze si vedono sfilare i primi carri carichi di uve provenienti dalle colline.*

L'azione che segnò in profondità la viticoltura di questa zona, ed è per questo che la Cantina costituisce in qualche modo una svolta, fu il piano di ricostituzione viticola che ebbe nel direttore Rino Zaia il suo artefice. Questo programma portato avanti con la collaborazione dell'Ispettorato Agrario di Vicenza diede un impulso determinante al diffondersi di nuove piantagioni e alla sostituzione di quelle deperite o in coltura promiscua con altre in coltura specializzata, correttamente eseguite sia sotto il profilo delle modalità di impianto sia sotto quello della scelta delle varietà e dei porta innesti. Era necessario, infatti, per ottenere vini di qualità e poter così competere sul mercato, avere una produzione che rispondesse a precise scelte tecniche, cosa che in quegli anni non era ancora attuata su vasta scala. Occorre tener presente che conferivano in Cantina moltissimi produttori che spesso allevavano viti ancora con sistemi tradizionali e avevano produzioni promiscue. Si diede così inizio al piano di ricostituzione viticola in modo da poter dare a tutto il territorio un indirizzo produttivo ordinato, di qualità e con opportuni sistemi di allevamento ed impianto. Il progetto prevedeva l'estirpazione di tutti i vecchi vitigni e la loro sostituzione con varietà di pregio.



*Lo scarico delle uve nei primi anni di attività, i tini venivano svuotati a forza di braccia!*



*La batteria di torchi a pressione idraulica utilizzati un tempo per la spremitura delle vinacce.*

La razionalizzazione degli impianti portò di conseguenza ad affrontare problemi legati alla manodopera per le potature e la cura degli stessi, con l'impiego delle macchine per le operazioni in vigna e i trattamenti antiparassitari.

**Per capire l'impatto che questo processo ebbe per l'area, basti pensare che, nel 1959, vi erano appena 37,50 ettari di vigneti specializzati, che passarono a 669,46 ettari nel 1970.**

La scelta delle varietà da coltivare cadde su Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cabernet, Merlot, Vespaiolo, Tocai, Sauvignon. Scomparvero molti vecchi vitigni, rimasero poche varietà locali per lo più coltivate in piccoli appezzamenti. Questa iniziale piattaforma ampelografica subirà nel corso degli anni variazioni, con l'ampliamento o la diminuzione di determinate varietà coltivate. Nel frattempo la Cantina si ampliava, siamo ormai nel 1968, con la costruzione del nuovo stabilimento e dell'imponente reparto di invecchiamento che verrà inaugurato nel 1970.



*Così appariva la sede della Cantina Sociale negli anni Cinquanta. In primo piano la palazzina con gli uffici e l'abitazione dell'allora direttore Rino Zaia.*

Nel 1968 Breganze ottiene il riconoscimento a zona D.O.C.. Il disciplinare subirà nel corso degli anni delle modifiche e integrazioni fino a raggiungere l'assetto attuale. Sono questi gli anni in cui nasce il Consorzio Tutela Vini DOC Breganze che riunisce i diversi produttori dell'area. Ma ormai è storia di oggi: il nuovo reparto di vinificazione della Cantina inaugurato nel 1998 ha completato una dotazione tecnologica che pone la Cantina Beato Bartolomeo ai vertici delle realtà produttive regionali. Gli ultimi decenni sono stati di costante evoluzione, pur nelle difficoltà presenti nel settore vitivinicolo, a conferma della vitalità di quest'area, a proseguendo una storia che è sempre stata rivolta all'innovazione e inserendo Breganze all'interno di quel processo di crescita della viticoltura regionale e nazionale che è a sua volta parte del successo del vino italiano nel mondo.



*La visita alla nuova cantina dell'allora ministro dell'agricoltura Mariano Rumor, a sinistra, accompagnato dal presidente Giorgio Laverda.*



*La lunga teoria di carri trainati da trattori per il conferimento delle uve, siamo negli anni Ottanta.*



*1990 circa: l'ultimo carrettiere ancora in attività arriva in Cantina con il suo carico di uve.*

Oggi la Cantina Beato Bartolomeo deve affrontare le difficili sfide del mercato e nel contempo fare i conti con una crisi strutturale dell'intero comparto agricolo.

La frammentazione delle aziende in gran parte di piccole dimensioni, caratteristica storica della nostra agricoltura, unita al difficile ricambio generazionale, rischiano di mettere in seria difficoltà la nostra produzione vitivinicola, marginalizzandola rispetto al contesto veneto e nazionale.

Avendo ormai consolidato un percorso di qualità del prodotto e di efficienza produttiva, la scelta obbligata è quella della razionalizzazione e del contenimento dei costi, una strada intrapresa con convinzione negli ultimi anni introducendo criteri di gestione aziendale che mirano a superare ritardi ed improvvisazione e consolidare una struttura produttiva efficiente e flessibile. I mercati, in particolare esteri, richiedono una continua innovazione anche nei vini e la Cantina di Breganze, grazie anche alla grande varietà di uve coltivate, ha dimostrato di essere in grado di dare le giuste risposte. Questo sforzo va anche correttamente comunicato ed è proprio nel campo del marketing e della promozione che si sono realizzate importanti iniziative, tanto che oggi l'immagine della nostra azienda, e ne sono prova i commenti degli esperti, non ha nulla da invidiare ai più blasonati produttori privati. I risultati ottenuti nel settore della vendita diretta, che è uno dei nostri punti di forza, ma anche gli sviluppi crescenti in alcuni mercati esteri, confermano la validità di queste scelte.

Anche in campagna occorre operare in modo incisivo, perché è lì che il socio può ottenere il maggiore risultato da un punto di vista economico. Metodi di coltivazione, struttura dei vigneti, scelte varietali, meccanizzazione, devono tendere da un lato a contenere i costi, dall'altro a fornire alla cantina i prodotti e la qualità che il mercato richiede. I risultati ottenuti dai nostri vini, sia nel mercato interno che nell'esportazione, in un corretto rapporto qualità/prezzo, giustificano l'impegno richiesto ai produttori, anche se, è bene sottolinearlo, la redditività della viticoltura deve necessariamente crescere. Ciò malgrado la coltivazione della vite nella pedemontana vicentina resta un punto fermo irrinunciabile in un'agricoltura che rischia di essere sempre più marginalizzata. E non si può dimenticare il ruolo che essa ha nella salvaguardia del territorio contro fenomeni di abbandono sempre più diffusi e spesso causa di disastri naturali.

Gli anni a venire ci diranno se il percorso tracciato sia quello giusto. È necessario che questo sforzo di innovazione abbia il sostegno di tutti, in primo luogo dei soci cooperatori che sempre hanno dimostrato impegno e partecipazione, ma anche delle istituzioni che devono comprendere fino in fondo l'importanza della posta in gioco.

Piergiorgio Laverda

# Un Beato tra le vigne

Suona certamente curioso che una Cantina sociale sia dedicata ad un Beato della Chiesa Cattolica ma, come spesso si scopre, una ragione c'è. Quando, nel 1949, si dovette decidere il nome della cooperativa che si andava costituendo i pareri furono diversi e contrastanti. Se per la sede la scelta era ovvia, essendo Breganze il luogo più noto e centrale, e in più c'era già uno stabile disponibile, non altrettanto si può dire per il nome. Gli altri comuni partecipi dell'iniziativa non volevano essere messi in secondo piano, in particolare la comunità di Fara Vicentino che contendeva a Breganze il primato per la quantità di uva conferita. Fu Monsignor Giovanni Prosdocimi, influente ed energico parroco di Breganze, nonché socio fondatore della cooperativa, a intervenire nel dibattito. Tra l'altro la Parrocchia di Breganze era uno dei maggiori conferitori, questo grazie alle uve donate annualmente dai parrocchiani in forza della decima imposta dalla Chiesa, conosciuta come "quartese" in quanto doveva rappresentare la quarantesima parte di ogni prodotto raccolto.

Il prelado propose un'intitolazione "religiosa" che conciliasse le diverse posizioni. Niente di nuovo, esistevano già nella zona numerosi caseifici intitolati a un santo, c'era poi una Latteria Cattolica e anche una Banca Cattolica!

E così la **nuova Cantina Sociale** fu dedicata al **Beato Bartolomeo da Breganze**.



*Il cosiddetto "Torreone di Ezzelino", proprietà della famiglia dei Da Breganze, posto sul colle a nord del centro di Breganze. Così appariva negli anni Trenta del Novecento prima dei rimaneggiamenti.*

Ma chi era realmente il Beato Bartolomeo e cosa aveva a che fare con Breganze?

Per quanto si sa era un esponente della nobile famiglia dei Da Breganze che aveva maggior parte dei possedimenti, tra cui un castello con feudo, sulle colline di Breganze, allora in territorio vicentino, ma appartenente alla diocesi di Padova. Probabilmente erano anche vignaioli, come testimoniano documenti dell'epoca. Per la maggior parte degli storici Bartolomeo sarebbe nato a Vicenza, forse l'8 settembre dei primi anni del sec. XIII (1206?). Diversamente, Monsignor Andrea Scotton, studioso e parroco di Breganze, nel 1885 avanzò l'ipotesi che fosse nato proprio in paese, nel maniero dei Da Breganze oggi meglio conosciuto come il Torreone di Ezzelino. Non si conosce molto né della sua formazione giovanile, né dell'entrata nell'ordine dei Frati Predicatori, avvenuta probabilmente a Padova intorno al 1220.

Compì gli studi di teologia a Bologna; ordinato sacerdote, ebbe l'incarico di insegnare la Sacra Scrittura con la cattedra dello "Studio Generale". Fu poi professore nello Studio della Curia Romana, per tre anni vescovo di Cipro e poi consigliere ufficiale di Papa Innocenzo IV (1237). Il 18 dicembre 1255 Papa Alessandro IV, impegnato nella lotta contro il terribile Ezzelino III da Romano, verso il quale avrebbe indetto una crociata, lo nominò direttamente, senza richiedere cioè il parere del capitolo della cattedrale, troppo debole per opporsi al tiranno, Vescovo di Vicenza, città dove però non poté insediarsi sino al 1259, quando Ezzelino fu sconfitto e ucciso.

Lo stesso anno fu inviato in missione diplomatica alla corte di Enrico III d'Inghilterra e, al ritorno, si fermò a Parigi, dove Luigi IX, che Bartolomeo aveva conosciuto in Terrasanta, gli donò una teca d'oro contenente una croce, fatta del legno della vera Croce di Cristo, e una delle spine della corona di spine.

Portando con sé le preziose reliquie giunse, nel 1260, a Vicenza dove il clero e il popolo andarono ad incontrarlo, acclamandolo: «Benedetto colui che viene nel nome del Signore». Già nello stesso anno volle che venisse iniziata la costruzione della Chiesa di Santa Corona e dell'annesso convento dei domenicani. Risollevò le sorti della Chiesa vicentina, caduta in un miserevole stato di degrado negli ultimi anni del dominio di Ezzelino.

Morì a Vicenza nel 1270, dopo aver lasciato come erede universale di quanto possedeva il convento di Santa Corona; fu sepolto nella sua chiesa, ormai ultimata. La Chiesa celebra questo suo importante personaggio il 26 di ottobre.

A volte è capitato che qualcuno, telefonando alla Cantina di Breganze, abbia chiesto, equivocando, del "Signor Bartolomeo" suscitando l'ilarità degli impiegati. Ora, speriamo, tutto è più chiaro.

# Cronologia della Cantina Beato Bartolomeo



## 1908

Il 5 gennaio il Sindaco di Molve, su sollecitazione del Comizio Agrario di Marostica, indice una riunione degli agricoltori della zona per discutere la realizzazione di una cantina sociale. Il progetto non avrà seguito.



A Breganze un gruppo di agricoltori ed esponenti politici locali avvia la costituzione della Cantina Sociale Cooperativa Consorziale. Viene approvato lo statuto e costituita la società. Presidente è designato Fortunato Bonato, vicepresidente Ferdinando Campana. Anche questo tentativo, malgrado il convinto supporto di molti proprietari terrieri e delle autorità dell'epoca, non va a buon fine.



## 1949

Nel mese di febbraio si riunisce un comitato promotore per la costituzione della Cantina Sociale. Ne fanno parte figure influenti delle comunità locali che partecipano a innumerevoli incontri con l'intento di convincere gli agricoltori ad aderire al progetto.



Prende avvio il piano di ricostruzione viticola stilato con la collaborazione dell'Ispettorato Agrario di Vicenza. Si vogliono sostituire le uve scadenti o ibride, come il clinto, con varietà pregiate adatte alla zona e richieste dal mercato, migliorando la qualità della produzione.



## 1951

In maggio si inaugura la Cantina, realizzata in tempi record utilizzando i locali dell'ex Casa del Littorio, un tempo edificio della stazione ferroviaria militare della Prima guerra mondiale.

## 1959

## 1956

Si aggiunge un nuovo edificio e la capacità di stoccaggio della Cantina passa da 21.000 a 61.000 ettolitri. Ormai la maggior parte dei viticoltori della pedemontana vicentina si è associata: la scommessa della cooperazione si è dimostrata vincente.



## 1952

Il 18 maggio si tiene la Sagra del Vino: inizia così una tradizione che vedrà nei decenni successivi la Cantina Sociale legarsi indissolubilmente con tutta la comunità nel festeggiare il prodotto più pregiato dell'agricoltura locale.

*Il 14 febbraio, giorno di san Valentino, 121 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.*

## 1900

## 1930

## 1940

## 1950



## 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, inizialmente, comprende sei vini: Breganze Bianco, Breganze Rosso, Cabernet, Pinot Nero, Pinot Bianco e Vespaio.

1960



Al compimento dei 20 anni i soci della cooperativa sono diventati 1156, il 50% delle uve raccolte è DOC. Viene inaugurato un nuovo grande edificio realizzato con un ingente investimento per due terzi finanziato con fondi pubblici. Nel sottosuolo, a 15 metri di profondità, è collocata un'ampia bottaia per l'affinamento dei vini. I piani superiori ospitano il reparto di imbottigliamento, il magazzino e gli uffici.



1970



## 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 mantenuta nelle successive annate di produzione.

## 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 produzione deve necessariamente rispondere alle rinnovate esigenze del mercato.

## 1983

Muore improvvisamente il presidente Giorgio Laverda, fondatore e per ben 33 anni alla guida della Cantina Sociale. A lui verrà dedicato un busto in bronzo collocato all'ingresso della sede.

1980

Cresce la qualità ed il prestigio dei prodotti della Cantina e l'orizzonte commerciale si allarga al di fuori dei confini locali. Dopo Germania ed Austria, si avviano importanti esportazioni verso gli Stati Uniti.



## 1999

Nasce la gamma dei vini Bosco Grande che rappresentano l'eccellenza della produzione vinicola del territorio. I vigneti della omonima tenuta svolge per alcuni anni anche una funzione di riferimento tecnico agronomico per i soci.



## 1998

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



## 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 con proposte legate ai nuovi stili di consumo.

I soci che aderiscono alla cooperativa sono 1300, le uve raccolte ora rappresentano circa l'80% della produzione della zona di Breganze. Di queste ben il 70% rientra nelle varietà D.O.C., le più richieste soprattutto nei mercati esteri.

1990





## 2008

Con una modifica al disciplinare il Vespaiole Spumante entra nella D.O.C, nasce così una nuova linea di spumanti di eccellenza. Si conclude lo studio sulla zonazione viticola con la pubblicazione del Manuale d'uso del territorio, importante strumento per indirizzare il cammino futuro della viticoltura.

## 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 indirizzata ad una clientela che si è fatta sempre più attenta ed esigente.



## 2004

Una nuova barricaia, dedicata all'affinamento delle selezioni di maggior pregio, viene allestita nel vasto ambiente sotterraneo. Ospita anche un percorso storico-culturale sulla viticoltura a Breganze narrata sulle pareti attraverso una serie di illustrazioni.



## 2003

Viene installato il nuovo impianto di spumantizzazione che consente di rispondere al crescente interesse verso questa tipologia di vini. Nasce così il Vespaiole frizzante "spago", un vino che riscuote un grande successo in Italia e all'estero.



## 2000

## 2017

Si realizza un nuovo ampio fruttaiolo destinato all'appassimento delle uve Vespaiole per la produzione del Torcolato e delle uve rosse per le selezioni. Nei periodi di inutilizzo si trasforma in una sede accogliente per riunioni, convegni e momenti conviviali.



## 2012

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



## 2010

## 2023

Con la ristrutturazione di parte della vecchia palazzina uffici si crea la "Sala del Beato", ambiente moderno ed elegante destinato a ricevere gli ospiti per degustazioni e momenti culturali dedicati al vino.



## 2020

# Affrontare il futuro conoscendo il passato

Uno dei grandi "maitre à penser" della viticoltura italiana, Gino Veronelli, in un'intervista affermava: "Vedi, io sono convinto che se noi non conosciamo il passato non possiamo organizzarci per il futuro. La storia dà delle basi che sono troppo importanti e delle spiegazioni che risolvono tanti problemi. Oggi, lo ripeto, vogliamo andare troppo di fretta, però se avessimo la pazienza di andare a riprendere vecchi testi che parlano dei nostri vini forse riscopriremmo un mondo più importante. Dobbiamo sempre indagare il passato per programmare il futuro." Questa affermazione, certamente condivisibile, ha però bisogno di un approfondimento affinché possa essere un punto di partenza per azioni concrete in questo senso. Bisogna partire dalle radici e per farlo è necessario conoscere quello che abbiamo sotto i nostri piedi. La zonazione viticola fatta a Breganze agli inizi degli anni 2000 è lo strumento conoscitivo dal quale partire per affrontare il futuro. Il territorio della DOC Breganze, sebbene limitato nella sua estensione, presenta articolate caratteristiche geomorfologiche che consentono ai vitigni coltivati di esprimere profili sensoriali distintivi. Vale la pena soffermarsi, sebbene sinteticamente, sulla ricchezza dei suoi suoli utilizzando i risultati della zonazione viticola. Non va però ignorato il ruolo dell'innovazione tecnologica come fattore fondamentale del rimodellamento degli assetti economici spaziali condivisi da molti territori agricoli veneti, attraverso una organizzazione territoriale con la quale le comunità sono riuscite a realizzare infrastrutture istituzionali quali i consorzi di difesa, le cooperative, gli istituti di ricerca e di formazione. Era infatti necessario superare i grandi vincoli allo sviluppo "moderno" di una viticoltura povera, rappresentati dalle modeste risorse ambientali che erano a disposi-

zione dei viticoltori e dalla forte frammentazione della proprietà, coinvolgendo i produttori attraverso la formazione, l'assistenza tecnica e con la nascita della cooperazione.

Premessa necessaria per comprendere le fasi salienti attraverso le quali è passata la viticoltura di Breganze è il riconoscimento di alcune peculiarità che hanno caratterizzato le modalità di coltivazione della vite: non era la viticoltura specializzata che conosciamo oggi, l'elemento che caratterizzava il paesaggio viticolo alla base dell'economia rurale di quel periodo.



Una vecchia "piantà", filare di viti sostenute da acero campestre e ciliegio.

## È una questione di stile

Lo stile è l'originale espressione di un periodo culturale, di un prodotto, di un modo di fare musica o di vestirsi. Ci chiediamo se il vino prodotto oggi nelle varie località italiane ne trasmette uno riconoscibile. Purtroppo la risposta è negativa: il nostro Paese presenta una molteplicità di stili non solo tra le diverse Denominazioni ma addirittura tra i vini di una stessa DOC dove la tipologia dei vini prodotti spazia da un gusto tradizionale offerto dai vitigni autoctoni, allo stile internazionale dei vitigni cosiddetti internazionali. Mettiamoci nei panni di un consumatore tedesco o inglese in procinto di degustare un Cabernet dall'intenso gusto vanigliato o uno Chardonnay dall'impronta legnosa prodotti in Italia o in un qualsiasi luogo del mondo, assieme ad un vino toscano o piemontese o veneto: il mercato internazionale, costruito con abilità dai Paesi del Nuovo Mondo sul modello francese, ha decisamente condizionato le scelte tecniche dei produttori italiani che pur di correre dietro ai gusti altrui hanno abbandonato il loro stile.

Un grande artista ha affermato che per diventare universali è necessario essere locali: il vino italiano ha bisogno di non perdere il suo stile originario, autentico, il cui imprinting qualitativo lo faccia riconoscere immediatamente dal consumatore straniero e lo faccia per questo scegliere tra altri mille per la sua irripetibilità. Spesso designiamo con il termine "tipicità" questa caratteristica ma, purtroppo, il neologismo ha perso molto dei suoi significati originari per l'uso che ne fa la comunicazione, identificando con questo la standardizzazione. E' necessario invece tornare ai contenuti del termine espressi da Max Weber dove l'uso del termine "tipico-ideale" rappresenta un modo per classificare la conoscenza e designa appunto l'appartenenza di un soggetto ad un genere identificato, di facile riconoscimento. Per i francesi identifica un prodotto associato al terroir, da noi è confuso con antico e quindi legato a naturalità e genuinità. Dunque tipicità legata al territorio, una proprietà di appartenenza del vino italiano ad una categoria particolare, conseguenza non solo di una origine geografica ma di fattori umani e rivendicata da comunità portatrici di memorie. Se si associa il significato di alcune espressioni, usate spesso con leggerezza dalla comunicazione, come originalità, identità, naturalità, tradizione e tipicità, valori che sono alla base di

un prodotto agroalimentare di qualità, alla percezione che il consumatore ha oggi dei vini Doc, ci si accorge che questa corrispondenza è solo semantica, non di contenuti. Le cause di questa frattura sono molteplici ma quella che avuto un ruolo determinante è stata l'assenza di una cultura del terroir nei produttori, cultura che invece è alla base della protezione e della valorizzazione dei vini territoriali francesi e che si sviluppa nel rapporto tra le caratteristiche dell'ambiente e quelle del vitigno. Questa cultura non è riuscita sempre trovare spazio in molte nostre Denominazioni perché, tolte alcune lodevoli eccezioni, la produzione del vino è stata interpretata come un esercizio demiurgico, dove la tecnologia aveva il ruolo fondamentale e l'uva, con le sue caratteristiche compositive, era solo una matrice da correggere in vario modo, per ottenere vini che assecondavano le esigenze mutevoli del mercato.

Per ridare alla parola tipicità il suo significato originario, per ritornare alle origini, ai luoghi della sua produzione, per rivalutare il ruolo della tradizione o meglio di una sua corretta interpretazione, per proteggerci dagli effetti della globalizzazione, senza però farci imprigionare dal fondamentalismo di chi ha rifiutato l'innovazione portata dal progresso scientifico, è necessario comprendere le risorse pedoclimatiche di un territorio viticolo e valorizzarle con una corretta scelta genetica e con opportune tecniche colturali.



Un esempio di coltivazioni associate tipico della pedemontana breganzese.



*Negli anni '80/'90 si realizzano nuovi impianti con sistemi razionali e maggiormente meccanizzabili.*

## Verso una nuova viticoltura

L'ultima rivoluzione agricola, basata sull'impiego della chimica fine, ha prodotto una sorta di industrializzazione della viticoltura e la biodiversità nel vigneto è stata vista come un fattore limitante da eliminare. La viticoltura e la natura rappresentavano allora due spazi ben delimitati, gestiti con regole profondamente diverse: lo spazio viticolo, destinato alla produzione, e quello naturale esterno al vigneto, da preservare. È necessario prima di tutto superare la visione vitignocentrica del vigneto per proteggere e valorizzare la biodiversità dell'insieme dell'ecosistema viticolo, integrando e facendo convergere le discipline e le conoscenze agronomiche con quelle ecologiche, per sviluppare un nuovo concetto di agrobiodiversità che inglobi le popolazioni dei vitigni coltivati con tutte le specie viventi nel vigneto, siano esse animali o vegetali o microbiche, aggressive o utili. La viticoltura ecologicamente intensiva prende lo spunto da quella che negli anni Novanta venne definita la rivoluzione doppiamente verde o evergreen, la quale aveva come caratteristica principale quella di inserirsi in un ecosistema di produzione complesso dove le attività produttive fanno sistema (come ad esempio l'articolazione tra viticoltura ed allevamento del bestiame, la riduzione dei residui

della produzione, il riciclo degli stessi per migliorare la fertilità dei suoli attraverso la produzione dei compost). È necessario fare ricorso alla cosiddetta biodiversità pianificata, che si sviluppa nelle associazioni tra specie legnose (la vite) e quelle erbacee (l'inerbimento del vigneto) con modalità spaziali, temporali e di utilizzo molto diverse. Queste associazioni vegetali hanno obiettivi multipli ed assumono ruoli prevalenti a seconda delle problematiche che devono risolvere: proteggere il suolo dall'erosione o dal calpestamento, catturare azoto dall'aria, respingere i bio aggressori o attivare gli ausiliari. Il verbo "eccellere", che deriva dal latino ex- cellere, con il significato di "spingere fuori", non identifica un livello più alto nello stesso ambito, ma lo "spingere fuori" significa entrare in un ambito diverso. Per passare dalla qualità all'eccellenza non è sufficiente dare delle indicazioni sul vino, ma anche comunicare le intenzioni e l'impegno di chi è determinato a raggiungerla, i valori, la visione da cui derivano, occorre presentare non solo il prodotto ma anche il produttore e le modalità con le quali il prodotto nasce.

Quindi la qualità di un vino basata sulle sue caratteristiche sensoriali può essere sufficiente o buona ma per essere eccellente deve avere un'aggiunta di valori immateriali che non risiedono nel vino ma nello spirito, nell'umanità di chi lo ha prodotto e nel rapporto con l'umanità di chi lo beve. Il primo elemento immateriale che percepisce il consumatore è la credibilità e l'affidabilità del produttore. È auspicabile che ci si muova verso una comunicazione più sobria che crei il più possibile canali diretti di interfaccia tra produttori e consumatori, che valorizzi il legame del prodotto in sé, che persegua l'obiettivo di una maggiore trasparenza, che evochi nel destinatario significati e non si limiti a trasmettere informazioni tecniche, che evidenzi la passione e la fatica del viticoltore, che metta in luce i legami associativi ed il valore della solidarietà, che si abbandoni al piacere del raccontare e narrare storie.

## Per un nuovo concetto di vocazione viticola

Il termine vocazione ha un significato polisemico e definisce una particolare attitudine verso una professione o una espressione artistica. Prende origine dal latino vocatio, chiamata, (vocazione alla musica, alla vita religiosa, al teatro etc) ma nel caso di un territorio agricolo rappresenta l'idoneità di un luogo



delimitato, per una produzione dalle caratteristiche peculiari. Da un punto di vista concettuale la vocazione alla qualità di un vigneto può essere interpretata come un processo di socializzazione della natura che si articola in una fase costituiva ed in una ontologica. La dimensione costitutiva, identificata dai cicli storici, dal territorio, dalle caratteristiche della collettività e dai suoi meccanismi di funzionamento. Si esprime sul piano simbolico attraverso l'uso di una Denominazione, sul piano materiale con la reificazione (attraverso la quale si rendono materiali le cose astratte) ed organizzativo strutturando un disciplinare di produzione.

Molto più importante almeno sul piano concettuale sono i contenuti ontologici che identificano le responsabilità dell'uomo nel conferire valore antropologico ad un territorio. Questo aspetto esige una coscienza del luogo come oggetto in se e deriva dal concetto essenzialista di Aristotele e di Kant.

L'essenza è l'elemento che definisce un individuo o un luogo come tale e che lo rende unico, differente da tutti gli altri. La declinazione ontologica che si pone alla ricerca della struttura gerarchica alla base del modello viticolo di una Denominazione, definisce le responsabilità del viticoltore per le modalità con le quali abita la natura, come la trasforma in territorio. Il concetto di vocazionalità di un territorio viticolo, ha assunto contenuti e significati diversi nel corso della storia in funzione dei cambiamenti climatici (la prima grande delocalizzazione avvenuta nel medioevo continua anche nella contemporaneità spostando la vite in quota), per gli effetti della globalizzazione del mercato che contrappone con successo la marca ed il vitigno alla denominazione e per i processi di innovazione viticola ed enologica che rendono la produzione dell'uva meno aleatoria nei confronti delle malattie ed i vini più stabili nel tempo anche se prodotti in zone meno vocate. E' soprattutto l'evoluzione dei gusti dei consumatori a fare la differenza che con la sua l'innovatività decide il successo di un vino.

## Zonazioni e vocazione viticola

Il terroir viticolo è un concetto recente che assolve a necessità pratiche ed ideologiche. Sul versante ideologico deve riuscire a persuadere il consumatore dell'originalità di alcuni suoi vini, prodotti in ambiti delimitati, su quello pratico ha invece la finalità operativa di favorire una migliore espressione qualitativa del vitigno in determinate condizioni pedo-climatiche. La zonazione viticola si propone di ridare alla parola vocazione il suo significato originario identificando all'interno di un territorio delimitato delle sottozone che esprimono vini con un profilo sensoriale originale. Gli studi dei terroir viticoli, affrontati in questi anni con approcci metodologici di crescente complessità, nel tentativo di carpire il segreto che lega le caratteristiche sensoriali di un vino all'origine del suolo dove il vitigno è coltivato, hanno certamente contribuito a valorizzare quelli aspetti poco noti dell'interazione tra il vitigno e l'ambiente, ma gli strumenti di cui disponiamo sono oggi molto più performanti che in passato e consentono con un approccio multidisciplinare (geologia, morfologia, pedologia, climatologia, fisiologia della vite, metabolomica della bacca), di analizzare le componenti fisiche di un territorio con una scala molto più piccola e quindi più aderente alla grande diversità che caratterizza un territorio viticolo. La definizione tradizionale di terroir in senso stretto che si rifà al modello francese, basata sugli effetti del suolo e del clima sui vitigni, appare sempre più inadeguata a rispondere alla grande complessità dell'interazione che esiste tra il vigneto e l'ambiente circostante (compreso quello tellurico) attraverso i segnali chimici (i VOCS, composti volatili emessi dalle piante) che la vite stabilisce con le piante dell'intorno, a protezione di funghi ed insetti parassiti. La vocazionalità di una Denominazione non è fissa nel tempo e nello spazio, a causa dei cambiamenti climatici e per le mutate esigenze del consumatore nei confronti della sostenibilità ambientale. È quindi necessario un adeguamento dei disciplinari anche in questo senso. Purtroppo le modifiche si limitano ad intervenire sul grado alcolico, l'estratto, o qualche descrittore sensoriale e non affrontano le cause che sono alla base delle diverse risposte adattative della vite.

## Zonazione e paesaggio

Il paesaggio deve testimoniare l'autenticità di un vino (autentico vuol dire dal greco *autos*, che opera da se, avere cioè

autorità su se stessi (*autos* = se stesso ed *entos* = dentro), autentico vuol dire "vera interiorità", non quello che vogliamo apparire, ma quella correlata al vino genuino, l'espressione di un territorio ben definito, difeso.



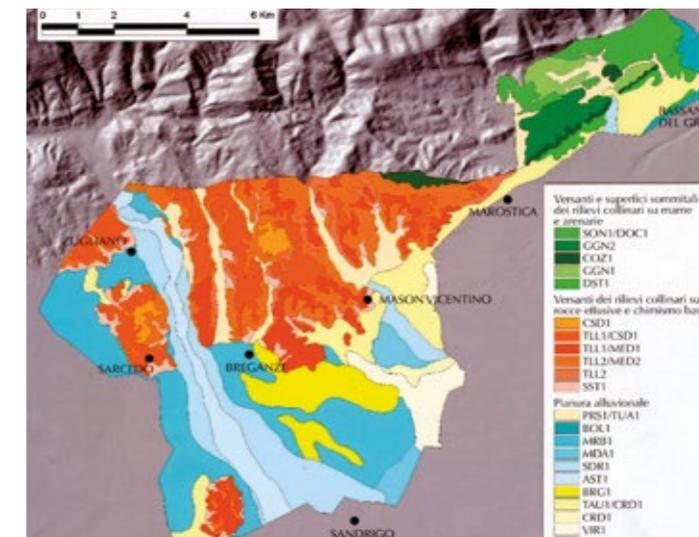
Per questo il paesaggio viticolo diventerà sempre più il vettore essenziale della conoscenza dei vigneti e dei vini di una zona e quindi sarà il supporto più importante per tutte le strategie enoculturali. Con la zonazione viticola gli elementi naturali del paesaggio acquistano un significato in relazione ai contesti storici e culturali, per superare la definizione monodimensionale del terroir in quanto basata essenzialmente sugli effetti del clima e del suolo ed intendere invece il territorio come l'insieme dei fattori ambientali modificati dall'uomo che con la sua cultura entra a pieno titolo a farne parte integrante. Il paesaggio è allora uno spazio costruito, dove lo spirito dei luoghi, non va ricercato solo nel simbolismo contemplativo dei padri fondatori e nelle divinità che li proteggono, ma va valutato anche con l'occhio del positivismo dove l'opera dell'"*homo faber*" integra in modo mirabile le doti naturali di un luogo

che diventa allora uno strumento che media le emozioni suscitate da un paesaggio e che cerca la sintesi tra cultura e natura, al fine di offrire indicazioni per salvare rappresentazioni simboliche ed esigenze ambientali, per raccordare istanze estetiche e fatti economici, per rispettare tensioni produttive e bisogni turistici. Paesaggio come monumento, luogo dello spirito, da *monumentum*, parola latina che racchiude la radice indo-europea *men*, da cui *mens*, l'intelligenza e la ragione e *memini*, ricordarsi, pensare, riflettere. "L'arte di vedere, il piacere di capire": con questa frase si possono interpretare i sentimenti di quelle persone, che speriamo siano sempre più numerose, che di fronte ad un paesaggio viticolo si chiedono quali siano state le origini di quei suoli, dei vitigni che concorrono alla produzione di quel vino, della storia degli uomini che hanno nel corso dei secoli modellato le sue forme.

## La zonazione della DOC Breganze: la geologia e la pedologia

L'area vitivinicola si sviluppa in corrispondenza di un settore collinare di raccordo tra le Prealpi Venete e l'ampia Piana Vicentina, tra il fiume Brenta ad est ed il torrente Astico ad ovest. In questo settore la catena alpina si manifesta in tutta la sua complessità strutturale, ed è possibile ricostruirne le tappe evolutive attraverso la lettura dell'assetto geologico delle successioni litologiche in esso affioranti. In particolare è possibile distinguere, anche in funzione delle caratteristiche geomorfologiche, tre settori distinti. Il settore montano è costituito dalle pendici meridionali dell'altopiano di Asiago dove affiora una spessa successione calcareo-dolomitica Mesozoica.

Questa è costituita da dolomie e calcari dolomitici, a stratificazione indistinta, molto compatti, di colore bianco grigiastro o giallastro fino al nocciola (Dolomia principale, calcari grigi e calcari oolitici), che, a partire dal Giurassico medio, lasciano il posto a calcari biancastri sottilmente stratificati, all'interno dei quali si rinvencono livelli e noduli di selce violacea, sempre più frequenti fino a divenire, nel Giurassico superiore, calcari nodulari rossastri (Rosso Ammonitico). In successione affiora un complesso calcareo-marnoso di calcari marnosi e marne, di colore variabile dal biancastro (Biancone), al grigio cenere fino al rossastro (Scaglia rossa), contenenti faune pelagiche dell'Eocene superiore.



Carta dei suoli della DOC Breganze.

Il settore medio-collinare che raccorda il settore montano, posto a nord, con la pianura vicentina, che si estende a sud, è caratterizzato da una sequenza arenacea ed arenaceo-marnosa di età Eooligocenica, impostata su un conglomerato che ricopre una superficie di erosione, espressione di una trasgressione marina e di un ambiente deposizionale di mare basso fino a lagunare. Le porzioni sedimentarie mostrano caratteristiche piuttosto eterogenee, esse infatti sono costituite da alternanze di marne siltose, arenarie silicee a matrice argillosa, arenarie marnose con abbondanti frammenti di vulcaniti, e calcareniti marnose. All'interno della porzione oligocenica di questa sequenza si intercalano corpi di vulcaniti basaltiche con livelli vulcanoclastici. Le porzioni vulcaniche sono costituite principalmente da basalti compatti di colore nero e grigio scuro, che tendono ad assumere una colorazione rossastra, se alterati. In alcune aree sono presenti le tipiche forme colonnari dovute al rapido raffreddamento del magma in condizioni sub-superficiali. Laddove le emissioni laviche si sono tradotte in attività effusiva subaerea si sono generate vere e proprie colate laviche dall'aspetto ruvido che, in alcuni casi, hanno formato piccoli edifici vulcanici a scudo in cui le lave si trovano in associazione con prodotti vulcanoclastici, quali tufi subaerei e bombe vulcaniche.

Alcuni momenti dell'attività vulcanica oligocenica sono stati accompagnati da una intensa attività esplosiva con emissione di ceneri, lapilli e scorie che hanno dato luogo a brecce di materiale vulcanico, anche grossolano, ossidato e caratterizzato da una tipica colorazione rossastra e violacea. Le porzioni montana e collinare dell'area di Breganze sono caratterizzate dalla presenza di un importante sistema plicativo, con asse ad andamento circa ovest-est, che rappresenta l'espressione superficiale di strutture tettoniche più profonde, attraverso le quali avviene l'avanzamento del fronte della catena sud-alpina verso sud-est, al di sotto della Pianura Vicentina. La porzione più meridionale dell'area invece si sviluppa in corrispondenza di una porzione dell'alta Piana Vicentina, dove sono presenti una serie di conoidi alluvionali ghiaiose (megafan), che si sono formate in epoca wurmiana, durante le fasi glaciali ed interglaciali, in corrispondenza dello sbocco in pianura dei principali corsi d'acqua, rappresentati in quest'area dal Brenta ad est e dall'Astico ad ovest. I megafan formano un materasso ghiaioso e ghiaioso-sabbioso, pressoché continuo, che si sviluppa dai rilievi montuosi fino alla media pianura. Le ghiaie sono costituite da ciottoli spigolosi a composizione prevalentemente calcarea e calcareo-dolomitica, e subordinatamente arenacea e filladica, e sono associati ad una matrice argillosa.

## La climatologia

La zona viticola DOC Breganze si colloca fra l'alta pianura e la zona pedemontana della provincia di Vicenza. L'areale si caratterizza per un clima di tipo temperato sub continentale e per il progressivo incremento delle precipitazioni all'avvicinarsi delle Prealpi. Il climogramma, riferito a Breganze, mostra un regime termico con minimo termico annuale a gennaio e massimo a luglio-agosto ed un regime pluviometrico a minimo precipitativo principale invernale (gennaio-febbraio), minimo secondario estivo (luglio), massimo principale autunnale (ottobre-novembre) e massimo secondario primaverile (aprile-maggio). L'effetto mitigante della copertura nuvolosa e delle piogge dà luogo ad un ambiente fresco e generalmente alieno dagli eccessi termici estivi che ben si presta ad ottenere uve con caratteristiche aromatiche particolari. Dal punto di vista termico l'area si qualifica per temperature medie annue fra 14 e 16 °C ed escursione annua di 17÷22°C. L'analisi delle risorse termiche per la vite colloca l'area

indagata nell'intervallo fra di 2050 e 2150 gradi Winkler e fra 2400 e 2700 gradi Huglin. Nei suoli con elevati valori della riserva idrica massima le risorse idriche si caratterizzano per lo svuotamento tardivo della riserva facilmente utilizzabile (in media l'ultima decade d'agosto). Ovviamente nel caso di terreni più grossolani e ricchi di scheletro lo svuotamento presenterà anticipi anche sensibili rispetto a tali date. Nei vigneti a buona esposizione le risorse radiative sono rilevanti. In complesso dunque un ambiente con risorse termiche, radiative ed idriche in grado di offrire una varietà di ambienti idonei ad un prodotto di qualità.

## Verso nuovi modelli di zonazione

La zonazione della DOC Breganze oltre ad essere uno strumento conoscitivo di grande efficacia nei confronti delle risorse ambientali nelle quali opera il viticoltore, rappresenta il punto di partenza per ottimizzare il rapporto tra vitigno ed ambiente attraverso le scelte genetiche ed agronomiche. Cosa significa ottimizzare l'interazione del vitigno con l' ambiente? Identificare in ogni Unità vocazionale per i diversi fattori del modello viticolo (vitigno, clone, portinnesto, fittezza d'impianto, gestione della chioma e del suolo) quella combinazione che consente al vitigno di esprimere in modo ottimale le sue caratteristiche genetiche. In questo modo ogni Unità vocazionale in base al suo pedoclima avrà un modello viticolo personalizzato. Questa impostazione che possiamo definire statica andava bene negli anni nei quali le caratteristiche climatiche erano abbastanza stabili da un anno all'altro. Il cambiamento climatico ha reso imprevedibili gli effetti dei parametri ambientali sulle manifestazioni vegeto produttive della vite ed imposto quindi un adeguamento degli strumenti di valutazione della vocazionalità. La zonazione diviene così uno strumento dinamico e per fare questo si affida alla space economy attraverso i satelliti e la tecnologia digitale. Nasce così la viticoltura di precisione che cambia radicalmente il modo di lavorare (per i processi e le persone) e le modalità con le quali l'azienda si relaziona con i propri stakeholders e porta valore al mercato (partner, clienti, fornitori, azionisti, ecc). Sono necessarie ad esempio delle risposte sulle modifiche che il cambiamento climatico o le errate tecniche colturali provocano sulle caratteristiche fisiche e sulla biodiversità dei suoli e quindi su quelli aspetti della vocazionalità poco studiati, ma che hanno grande importanza sulle capacità adattative della

vite e quindi sulla composizione del mosto. Da una indicazione generica di tutela dell'ambiente, si è quindi passati alla cosiddetta viticoltura sostenibile che trova nell'applicazione della viticoltura di precisione lo strumento più efficace per la sua realizzazione pratica.



## La Space Economy e la viticoltura di precisione

La Space Economy è la catena del valore che, partendo dalla ricerca, sviluppo e realizzazione delle infrastrutture spaziali abilitanti (satelliti), così detto "Upstream", ovvero i pilastri della Space Industry, arriva fino alla generazione di prodotti e servizi innovativi "abilitati", così detto "Downstream" (servizi di telecomunicazioni, di navigazione e posizionamento, di monitoraggio ambientale, previsione meteo, etc.). Con l'analisi satellitare e le piattaforme digitali riesce a mettere in relazione la grande mole di dati e di dare delle interpretazioni molto precise e dettagliate. È il primo passo per una applicazione diffusa delle tecniche di proximal sensing per giungere alle cosiddette mappe di prescrizione che vengono realizzate in funzione del vigore, della produttività e della struttura della chioma e che consentono di intervenire di anno in anno in modo differenziato a seconda dell'andamento stagionale, a livello agronomico (diradamenti, cimature, sfogliature, etc) e negli apporti di concimi ed antiparassitari in funzione delle reali necessità della coltura. I vantaggi non sono solo valutabili nella riduzione dei presidi chimici ma anche sulla qualità del vino, in quanto si realizzano delle

valutazioni dell'andamento della maturazione puntiformi e più aderenti alla variabilità naturale del vigneto, la programmazione della vendemmia viene fatta per zone omogenee, la stima della produzione e della percentuale in zuccheri, è più precisa. Nel prossimo futuro il Big Data consentirà di trattare ed integrare moli enormi di dati provenienti da piattaforme eterogenee (dati in real time da satellite, dal suolo e da aereo, ivi includendo sistemi a pilotaggio remoto, dati da archivi, new social networks, et.), creando le condizioni per lo sviluppo di servizi radicalmente innovativi. Per poter trasferire i risultati della elaborazione di questo Big Data in modelli previsionali capaci di prevedere in tempo utile gli effetti di eventi climatici al fine di intervenire tempestivamente nella lotta antiparassitaria o nei tempi di vendemmia, è necessaria una piattaforma digitale i cui risultati sono utilizzabili da uno smartphone. Le piattaforme attualmente disponibili in Italia sono la PICA, applicata in Trentino dalla Cavit, e la Enogis che trova utilizzo in molte zone viticole italiane. La creazione delle piattaforme per la viticoltura, un insieme di tecnologie in grado di raccogliere, visualizzare e gestire dati per valorizzare la conoscenza e la potenzialità del territorio comporta quindi i seguenti vantaggi: la tracciabilità (dal campo alla bottiglia, dall'operatore alla macchina), la razionalizzazione delle attività (gestione agronomica, sanitaria, vendemmia), il facile utilizzo (da chiunque, ovunque, basta uno smartphone). Senza questi strumenti della conoscenza le modifiche dei disciplinari delle DOC ed i disciplinari della viticoltura integrata e le conseguenti certificazioni di sostenibilità espresse dai Consorzi appaiono molto generiche e non aderenti alla reale complessità dei territori, all'interno dei quali il cambiamento climatico non si manifesta con uguale severità. Questo nuovo approccio alla zonazione, potrebbe favorire la scoperta di quei vini che, provenienti da territori poco noti o che presentano dalle caratteristiche sensoriali che si discostano da quelle normate dai modelli gustativi delle riviste anglosassoni o dai punteggi delle guide, sono ignorati dal grande pubblico e rimangono nell'ombra. Per potere sfruttare le potenzialità di tale percorso innovativo è necessario che le aziende lo vedano come un processo di cambiamento radicato nella gestione dei processi e delle modalità di lavoro (sempre più digitalizzati), prima ancora che una mera trasformazione tecnologica. La parola chiave della trasformazione digitale è integrazione (phygital) vale a dire la fusione tra la tecnologia e il modo di lavorare delle persone e il modo di creare valore dell'azienda.

Prof. Attilio Scienza

## Nuove sfide per il viticoltore

Ho conosciuto la zona Doc Breganze nel lontano 1995, quando ho iniziato a fare i miei primi passi in viticoltura dopo la laurea in agraria a Padova. Per vent'anni mi sono occupato di agricoltura, non solo di viticoltura ma la coltivazione della vite ha sempre suscitato in me un interesse particolare. Ho un particolare "debito morale" nei confronti della zona DOC Breganze perché mi ha regalato vent'anni di lavoro e di esperienze, operando con alcune delle più importanti aziende vitivinicole e permettendomi di conoscere tecnici e viticoltori che mi hanno aiutato a crescere professionalmente. Un ambiente che mi ha portato successivamente a lavorare in diverse regioni viticole italiane ed estere. Ho collaborato anche tenendo presso la Cantina corsi di formazione utili a far crescere le capacità professionali dei viticoltori ed evitare così comportamenti dannosi per la vita stessa dei vigneti. Quando la Cantina Beato Bartolomeo, nella persona del presidente Vittorio Santacatterina, mi ha chiesto di esporre alcune considerazioni che potessero interessare i viticoltori ho accettato di buon grado. Senza dubbio la viticoltura a qualunque latitudine è soggetta oggi a sfide molto importanti che la stanno spingendo verso un'evoluzione, sotto molti punti di vista, forzata. Non ho l'ambizione di proporre soluzioni ma solo stimolare la riflessione dei viticoltori, ma anche dei semplici appassionati, su due temi che dal mio punto di osservazione sono cruciali per le conseguenze che hanno sul risultato finale del nostro lavoro: l'uva.

Innanzitutto vorrei parlare della difesa fitosanitaria. Tutti i viticoltori si stanno rendendo conto che questo ambito di intervento si sta complicando di anno in anno; vorrei qui analizzare brevemente quali siano i fattori di cri-

ticità cercando di invitare il viticoltore a non subire questo cambiamento ma ad avere un atteggiamento proattivo.



Facciamo dunque un rapido quadro: le molecole a disposizione del coltivatore si stanno riducendo, non sto qui ad analizzare le ragioni ma è una tendenza inesorabile. Parallelamente, per le malattie crittogame abbiamo un quadro climatico in forte evoluzione per il quale annate facili si alternano, soprattutto nella fascia pedemontana, ad altre molto difficili. Per quanto riguarda gli insetti le cose non vanno meglio. Anche qui le difficoltà stanno aumentando: abbiamo la recrudescenza di specie come *Scafoideus titanus*, *Planococcus ficus*, la comparsa di nuovi fitofagi come *Erasmoneura vulnerata*, *Pseudococcus comstocki*, augurandoci che non arrivi mai fino in Veneto la *Popilia japonica*.

Tirando le somme, da una parte aumentano i problemi e dall'altra abbiamo sempre meno strumenti chimici di lotta. A mio modo di vedere l'obiettivo è uno solo: il viticoltore, in particolare quello Veneto, deve evolvere verso un approccio alla difesa che sfrutti in modo integrato tutti i mezzi di lotta diversi dalla chimica convenzionale: agronomici, biologici, tecnologici (DSS). Porto solo un esempio: per la cocciniglia farinosa, che non è esattamente un insetto di secondo piano, a breve non ci sarà più nessun insetticida realmente efficace disponibile. Sono disponibili comunque sistemi di lotta biologica che sono in grado di arginare efficacemente l'insetto: confusione sessuale e insetti antagonisti in primis, i quali potrebbero essere affiancati a corretti monitoraggi, allo sfruttamento dei modelli previsionali e magari ad un'ordinata gestione della chioma.

Chiudo con il mio maggiore interesse: la potatura. Mi permetto di affermare che particolarmente in questa attività viticola si concentrano una miriade di tradizioni, abitudini, teorie personali, ricerche estetiche che sono spesso infondate, prive di logica e che allontanano il viticoltore da un approccio tecnico, scientifico, razionale ed efficace. Due sono punti di vista da considerare: in primo luogo la potatura è trattata in modo superficiale, come un'operazione meccanica nella quale si taglia del legno senza considerare che stiamo tagliando un essere

vivente sul quale i tagli che facciamo hanno conseguenze importanti sull'aspettativa di vita, la qualità e sanità delle uve, le ore per ettaro impiegate per eseguirla. Ciò vale sia per gli interventi in fase di allevamento che nei periodi di piena produzione.

In secondo luogo spesso vengono adottati sistemi di allevamento che sono disallineati rispetto agli obiettivi produttivi prefissati. Dobbiamo considerare che sistemi come il Guyot o il cordone speronato sono fatti per produzioni limitate per ceppo e tutti gli artifici che si possono mettere in pratica per ottenere produzioni più alte snaturano queste modalità e sono alla lunga poco sostenibili in termini di durata del vigneto. Per produzioni che si desiderano superiori è opportuno rivolgersi a sistemi di allevamento ideati per questo scopo, come ad esempio il doppio capovolto o più ancora il Sylvoz, che consentono un maggior carico di gemme pur rispettando le piante e garantendo un ordine generale.

Auguro quindi alla Cantina Beato Bartolomeo di Breganze un futuro di successo, con l'auspicio che possa proseguire nel suo impegno verso i soci supportandoli in queste sfide che richiedono sempre maggiore professionalità, preparazione, approfondimento, conoscenze.

Leone Braggio  
**Agronomo**





## Le 12 perle della D.O.C. Breganze

Successivamente al riconoscimento, nel 1968, della prima D.O.C., sono avvenute tre modifiche del disciplinare, nel 1978, 1982 e 1995, che hanno portato a 12 i vini che si possono fregiare della Denominazione Breganze. Questi sono: **Breganze Bianco** (da uve Tocai), **Breganze Rosso** (da uve Merlot), **Breganze Cabernet**, **Breganze Cabernet Sauvignon**, **Breganze Pinot Bianco**, **Breganze Pinot Nero**, **Breganze Pinot Grigio**, **Breganze Marzemino**, **Breganze Vespaiolo**, **Breganze Chardonnay**, e **Breganze Torcolato**, quest'ultimo ottenuto per l'85% da uve del vitigno Vespaiolo.



Questa ampia gamma di vini ha potuto finalmente comprendere anche i vini di antica tradizione come il pregiato Torcolato e il tipico Marzemino. Dal punto di vista enologico, la D.O.C. interessa una serie di vini assai diversi tra di loro che trovano nel territorio collinare e pedemontano dell'alto vicentino una loro peculiarità. Ecco una rapida rassegna dei vini a D.O.C. Breganze partendo dai primi che hanno avuto il riconoscimento.

Tra i primi riconosciuti a D.O.C. nel 1968 c'è il **Breganze Bianco** che deriva sostanzialmente dalle uve del vitigno Tocai. Queste possono essere vinificate con una modica quantità di altre uve bianche non aromatiche raccomandate od autorizzate nella provincia di Vicenza. Il vino si presenta di colore giallo paglierino, di odore vinoso delicatamente intenso e di gusto asciutto, rotondo, di corpo. Il Breganze Bianco, se ottenuto da uve selezionate, può portare la qualificazione aggiuntiva «Superiore».

Tra i vini più tipici della zona sicuramente c'è il **Breganze Vespaiolo**. Questo vino è prodotto con uve provenienti dal vitigno omonimo, che è una varietà autoctona presente da secoli soltanto in questo ambiente. È un vino classico, di colore giallo paglierino piuttosto carico, profumo intenso fruttato, con

caratteristica leggermente aromatica; il sapore è fresco, piacevole, di buona acidità. Proprio per questo si sposa con piatti di pesce come il Bacalà alla vicentina che appartiene alla cucina tradizionale locale. Se viene ottenuto da uve di vigneti particolari o selezionate, con una gradazione lievemente più elevata della media, può portare la qualifica di «Superiore».

Il **Breganze Pinot Bianco** è ottenuto da uve dell'omonimo vitigno. Questo vino si presenta di colore bianco paglierino chiaro, di gusto secco, molto armonico e vellutato. Il profumo è delicato, gradevole, caratteristico. Se ottenuto da vigneti e uve selezionate, anch'esso può portare la qualificazione di «Superiore».



Il **Breganze Rosso** è ottenuto dalle uve del vitigno Merlot, vinificate o con la possibilità di utilizzare una piccola percentuale (15%) di altre uve nere purché raccomandate od autorizzate per la provincia di Vicenza. Questo vino presenta un colore rosso rubino vivo, di buon odore vinoso, piacevole, espressivo, caratteristico. Il gusto è talora lievemente erbaceo, asciutto, robusto, armonico, di corpo e leggermente tannico. È un vino che può offrire molto e che dà il meglio di sé dopo 2-3 anni. Anche questo vino, se ottenuto da uve selezionate, può fregiarsi della qualifica «Superiore», e della dizione «Riserva» se immesso al consumo dopo un invecchiamento di almeno due anni.

Tra i classici vini rossi della zona c'è il **Breganze Cabernet**, ottenuto dai vitigni Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère, coltivati in vigneti polivarietali o monovarietali. Questo vino esprime al meglio la personalità del vitigno d'origine, ormai diffuso in tutto il mondo. Presenta una discreta gradazione, di colore rosso rubino scuro con riflessi granati, accentuati dall'invecchiamento, di profumo molto intenso, gradevole, caratteristico. Ha un gusto corposo, robusto, asciutto, austero, leggermente tannico, talora erbaceo. L'invecchiamento accresce la naturale nobiltà. Se è ottenuto da uve selezionate, con una più elevata gradazione, può essere qualificato come «Superiore»; se immesso al consumo dopo un invecchiamento di almeno due anni può inoltre fregiarsi della qualificazione aggiuntiva «Riserva».

Un altro vino tipico a D.O.C. è rappresentato dal **Breganze Pinot Nero**, vinificato in rosso esclusivamente con uve provenienti da un particolare biotipo locale. Questo vino si presenta di colore rosso rubino, con sfumature colore mattone, di profumo delicato e di sapore asciutto e sapido, con retrogusto amarognolo, che lo pongono ai vertici nazionali tra i vini ottenuti da queste uve. Anche il Pinot Nero, se ottenuto da uve selezionate, può portare la qualificazione di «Superiore» e fregiarsi della qualifica aggiuntiva «Riserva» se immesso al consumo dopo un invecchiamento di almeno due anni.

Con alcune modifiche al disciplinare di produzione è stato inserito tra i vini a D.O.C. il Pinot grigio e sono stati ridisegnati con maggior precisione gli attuali confini dell'area interessata. Il **Breganze Pinot Grigio** è un vino ottenuto da uve dell'omonimo



vitigno, che nella zona viene vinificato in modo da ottenere un vino di gusto secco, armonico, vellutato, con un colore giallo talora a riflessi rosacei, molto caratteristico. Ha un profumo delicato e gradevole e anch'esso, se ottenuto da uve di qualità, può portare la qualifica di «Superiore».



Nel 1995 sono stati inseriti nel disciplinare altri vini. Il **Breganze Chardonnay** è ottenuto da uve dell'omonimo vitigno che ripropone anche in quest'area le sue straordinarie ed eclettiche caratteristiche. Si presenta di un bel colorito giallo paglierino, gusto equilibrato, gradevolmente morbido, vellutato e armonico, ha un profumo intenso, caratteristico, piacevolmente aromatico. Anche il Breganze Chardonnay, se ottenuto da uve selezionate, può portare la qualificazione aggiuntiva «Superiore».

Il **Breganze Sauvignon** è ricavato da uve provenienti dal vitigno omonimo. Questo vino esalta la vocazione viticola di quest'area presentando un colore giallo paglierino profumo delicato, dolce, più o meno aromatico, che asseconda un gusto fine, gradevole e armonico, arrotondato in alcuni casi dal sapore del legno. Anch'esso può essere qualificato come «Superiore».

Il **Breganze Cabernet Sauvignon** è ottenuto da uve dell'omonimo vitigno. Questo vino ripropone le piacevoli caratteristiche del vitigno e si presenta di colore rosso rubino intenso, con tendenza a ripiegare sul rosso mattone con l'invecchiamento. Ha un profumo intenso, persistente e vinoso, caratteristico, che talora è addolcito dall'odore del legno dove viene invecchiato, che ne aggiusta e arrotonda anche il sapore, asciutto, pieno e vellutato. Il Breganze Cabernet Sauvignon può fregiarsi della qualifica «Superiore» se ottenuto da uve selezionate, e della qualificazione aggiuntiva «Riserva» se immesso al consumo dopo un invecchiamento di almeno due anni.

Il **Breganze Marzemino**, è ottenuto da uve dell'omonimo vitigno, si presenta di un bel rosso rubino, spesso vivace, con profumo molto intenso e caratteristico e un gusto pieno, personale e gradevole, talora, a seconda della lavorazione, ammorbidito dal sapore di legno. Anch'esso può fregiarsi della qualifica «Superiore» se ottenuto da uve selezionate, e della qualificazione aggiuntiva «Riserva» se immesso al consumo dopo un invecchiamento di almeno due anni.

Dalle uve appassite del vitigno Vespaiolo si ottiene il **Torcolato**. Esso è ricavato dalla pigiatura tardiva, entro febbraio, delle uve lasciate appassire nei primi mesi invernali con i grappoli annodati («torcolati», nel dialetto locale) ad una corda appesa in ambienti aerati o, più frequentemente, in cassetine. Questo vino viene immesso al consumo non prima del 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il Torcolato si presenta con un tipico colore giallo oro, ricco di profumi che ricordano il miele e l'uva passita. Il gusto va da abboccato a dolce, armonico e vellutato. A seconda della lavorazione può acquistare una gradevole sfumatura di legno. Se immesso al consumo dopo almeno due anni di invecchiamento può fregiarsi della qualificazione aggiuntiva «Riserva». Piacevole da bere da solo, è ideale per inzupparvi la classica pasticceria secca locale o, a fine pranzo, con il dolce.



## Elegie del Beato

Rappresentano la massima espressione qualitativa dei vini della Beato Bartolomeo da Breganze. Sono prodotti da uve accuratamente selezionate e sottoposte a breve appassimento.

I vini maturano per almeno 18 mesi in barriques francesi, nelle condizioni ideali garantite dai 15 metri di profondità della bottaia, e per altri 6 mesi in bottiglia.



Kilò Cabernet  
Breganze DOC  
Riserva

Diadè Pinot Nero  
Breganze DOC  
Riserva

Bosco Grande Cabernet  
Breganze DOC  
Riserva

Bosco Grande Merlot  
Breganze DOC  
Riserva



Ora Nona Chardonnay  
Breganze DOC  
Superiore



## Savardo

Il nome Savardo rappresenta un punto fermo a Breganze. Ai nobili Savardo e alla meticolosa cura che riservavano ai loro vigneti, si deve la svolta verso una produzione vitivinicola di alta qualità. La linea dei vini DOC Superiore, che porta il loro nome, rappresenta oggi l'espressione enologica più tipica dell'area breganzese. I vini rossi affinano per 10 mesi in botti di rovere ed i vini bianco per alcuni mesi in bottiglia.



Savardo Cabernet Sauvignon  
Breganze DOC  
Superiore

Savardo Pinot Nero  
Breganze DOC  
Superiore

Savardo Merlot  
Breganze DOC  
Superiore

Savardo Marzemino  
Breganze DOC  
Superiore



Savardo Vespaiole  
Breganze DOC  
Superiore



Savardo Pinot Grigio  
Breganze DOC  
Superiore



## Le colline di San Giorgio

Sono il risultato della lavorazione delle uve di collina della DOC Breganze, affinati in vasche di acciaio inox. Morbidi e fruttati i vini rossi, freschi e floreali i vini bianchi.



Cabernet Sauvignon  
Breganze DOC



Pinot Nero  
Breganze DOC



Merlot  
Breganze DOC



Vespaio  
Breganze DOC



Pinot Grigio  
Breganze DOC



Pinot Bianco  
Breganze DOC



Dolce San Giorgio  
Moscato

## Diamante

Originali, lontane dai soliti sentori, mai banali: sono le bollicine a Breganze. Vini spumanti prodotti con il Metodo Martinotti o Charmat, figli di un territorio che regala vini aromaticamente affascinanti. Una tradizione nata negli anni Settanta ed imperniata su varietà autoctone quali la Vespaiole e regionali quali la Glera.



Diamante Vespaiole Spumante  
Breganze DOC  
Extra Dry



Diamante Vespaiole Spumante  
Breganze DOC  
Extra Brut



Diamante Prosecco  
DOC Spumante  
Extra Dry



Diamante Prosecco  
DOC Spumante  
Brut



Diamante Prosecco  
DOC Rosé Spumante  
Brut



Diamante Moscato Spumante  
Dolce



Diamante Rosa di Sera  
Extra Dry

## Naturae Fermi

È l'evoluzione in chiave moderna dei vini DOC Breganze, etichetta elegante, vini giovani e piacevoli, grado alcolico non elevato, bottiglia leggera e tappo a facile apertura e chiusura.



Naturae Pinot Grigio  
Delle Venezie DOC



Naturae Vespaiole  
Breganze DOC



Naturae Chardonnay  
Veneto IGT



Naturae Pinot Nero  
Veneto IGT



Naturae Cabernet Sauvignon  
Veneto IGT

## Naturae Frizzanti

Giovani, allegri, versatili: sono i vini frizzanti della Beato Bartolomeo. Ottimi come aperitivo, ideali per accompagnare uno spuntino o un pasto veloce. Sempre pronti per ogni occasione conviviale, portano con sé tutto il carattere di un territorio nel quale l'ospitalità è di casa.



Vespaiole Frizzante  
Veneto IGT



Prosecco  
DOC Frizzante



Marzemino Frizzante  
Veneto IGT



Chardonnay Frizzante  
Veneto IGT



Rosato Frizzante  
Veneto IGT



Glera Frizzante  
Veneto IGT

# La Cantina Beato Bartolomeo oggi

## Una presenza vivace nel territorio



  
**BEATO BARTOLOMEO BREGANZE**  
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**VESPAIOLO**  
**SULLA ROTTA DEL QUERINI**  
 VENEZIA - ROST (NORVEGIA)  
 4300 MIGLIA  
 IN BARCA A VELA  
 Maggio - Luglio 2007

### Vespaiolo e baccalà

Da due decenni il Vespaiolo è stato scelto dalla Confraternita del Bacalà come vino ideale per l'abbinamento con il celebre piatto vicentino. La Cantina Beato Bartolomeo sostiene l'attività di promozione portata avanti dalla Pro Sandrigo grazie all'intuizione del compianto presidente Michele Benetazzo e all'impegno dei suoi successori. Nel 2007 l'azienda ha sponsorizzato la spedizione via mare della Confraternita da Venezia alle isole Lofoten sulla rotta del Querini, cui è dedicata una bottiglia speciale del Vespaiolo DOC.



### Le manifestazioni

Fin dalla sua nascita la Cantina è stato luogo ideale per le manifestazioni dedicate all'uva e al vino. Per oltre mezzo secolo all'interno della sede produttiva si è tenuta la celebre "Sagra del vino", prima vetrina importante per i prodotti del territorio. Oggi l'azienda partecipa in prima linea a tutte le iniziative proposte dal Consorzio Vini DOC Breganze tra cui la "Prima del Torcolato" e il "Festival del vino".



## Visite e degustazioni

Il recente allestimento della nuova "Sala del Beato" amplia la disponibilità aziendale per ospitare eventi e visite guidate con degustazione dei vini e dei prodotti del territorio.

Di frequente si ritrovano in Cantina club di appassionati del mondo dei motori così come gruppi di sportivi per manifestazioni podistiche. Il nuovo servizio di noleggio di biciclette elettriche va incontro alle richieste di un turismo enogastronomico in forte espansione.



## Il notiziario "Vigne e vini del Beato"

Con due uscite all'anno il notiziario "Vigne e vini del Beato" è rivolto sia ai soci della Cantina Beato Bartolomeo che ai clienti ed appassionati dei vini di Breganze. Informa sulle attività istituzionali, sulle opportunità tecniche per i viticoltori, sui nuovi prodotti e su tutto quanto accade nel mondo del vino.



## Convegni e approfondimenti tecnici per i soci

A sostegno dell'attività dei soci viticoltori la Cantina organizza periodicamente incontri tecnici di aggiornamento riguardanti la gestione dei vigneti, la lotta alle fitopatologie e l'uso corretto dei fitofarmaci nella direzione di una viticoltura sempre più rispettosa dell'ambiente.



## Fiere e premi

La Cantina Beato Bartolomeo è presente nelle maggiori esposizioni specializzate dove presenta i propri vini di eccellenza riscuotendo annualmente riconoscimenti prestigiosi a conferma dell'elevata qualità dei propri prodotti.



## indice

- 01 / **75 anni**  
di lavoro e passione
- 04 / I Presidenti della Cantina  
Beato Bartolomeo da Breganze
- 07 / La viticoltura nel  
territorio pedemontano
- 13 / **Una storia lunga 75 anni:**  
dalla sfida dei fondatori all'affermazione nel mondo del vino
- 18 / Un Beato  
tra le vigne
- 20 / Cronologia della  
Cantina Beato Bartolomeo
- 26 / Affrontare il futuro  
conoscendo il passato
- 34 / Nuove sfide  
per il viticoltore
- 37 / Le 12 perle della  
D.O.C. Breganze
- 48 / **La Cantina Beato Bartolomeo oggi**  
Una presenza vivace nel territorio





Maggio 2025

Con il sostegno di:



**Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Scarl**

Via Roma, 100 | Breganze (VI)

Ph. +39 0445 873112

info@cantinabreganze.it  
export@cantinabreganze.it





BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE

[cantinabreganze.it](http://cantinabreganze.it)