

IL TORCHIATO DI FREGONA

LA TRADIZIONE

Il Torchiato è vino della tradizione enologica dell'area pedemontana del Comune di Fregona. La sua produzione si estende su un'area più ampia dei limiti comunali sopra indicati. Anche nelle aree collinari dei comuni limitrofi ha una contenuta diffusione produttiva. L'origine del prodotto nel tempo è certamente lontana e non ancora appurata nelle circostanze e metodologia produttiva. Si possono avanzare tante linee ipotetiche di interpretazione della nascita del prodotto, dal vin santo tanto diffuso un tempo per l'impiego religioso, alla modalità di conservazione del prodotto uva, poi trasformata in vino ad alta gradazione alcolica e zuccherina per non dover perdere totalmente il raccolto nelle primavere, all'affermarsi dei primi calori.

Il Torchiato è forse il risultato di tante piccole evoluzioni e differenti circostanze che gli agricoltori locali hanno sommato ed affinato nel tempo per ottenere quello che è l'attuale prodotto. Ciò che si può affermare con certezza è che è la metodologia più caratteristica per l'ottenimento del vino e cioè la torchiatura.

Parola che nella consuetudine enologica è legata ad un processo tecnico di estrazione dei residui vinosi dalle vinacce per l'ottenimento di sottoprodotti di bassa o nessuna valenza.

I viticoltori locali hanno voluto conservarne con fermezza il nome originario derivato dalla tecnica impiegata che non è certamente sinonimo di processo degradante il prodotto. Si vuol rilevare infatti come all'attualità, la maggior parte dei mosti di vini pregiati siano estratti dall'uva attraverso la spremitura o pressatura delle uve fresche. Il mosto del Torchiato da sempre è stato estratto dagli acini appassiti con la pressatura sul prodotto selezionato curato e scelto, condizione iniziale indispensabile di risultati di elevata qualità ed è ciò che tutt'oggi si provvede a fare nelle cantine dei produttori di Torchiato.

L'AGRICOLTURA NELL'AREA DEL TORCHIATO

Il territorio del Torchiato è area totalmente declive e a volte anche aspra ma con zone ove la pendenza si presenta anche lieve ed atta a coltivazioni di semplice intervento tecnico.

I prodotti tipici del settore agricolo sono il vino ed il latte da sempre elementi basilari della locale produzione.

Il territorio è ricoperto di vigneti e prati sparsi, di limitate dimensioni che circondano i borghi e le case isolate tipiche dell'ambiente pedemontano del comune di Fregona.

Vigneti di limitate dimensioni, disposti sulle pendici in genere più acclivi ed atti ad ottenere il vino per la famiglia, oggi più spesso per ottenere un reddito di buona rilevanza ed anche per avere il prodotto locale di prestigio il "Torchiato".

Il vino locale che tutti i proprietari di terreni vorrebbero poter produrre o avere in casa per offrire nelle circostanze e occasioni significative. Ma ciò non sempre si verifica perché molti produttori locali hanno dismesso l'attività agricola o l'hanno trascurata per dedicarsi ad altre iniziative ritenute più lucrative o forse più importanti.

I prati, più diffusi dei vigneti, sono destinati all'ottenimento dei foraggi per l'allevamento, fruttuoso di prodotti primi di steso impiego: latte e derivati, carne ed elementi biologici per migliorare la fertilità dei suoli non sempre dei più feraci.

Il bosco, in prevalenza a ceduo, ricopre le pendici più ripide ed alte e con la sua uniformità giunge sino al limitare dell'abitato e domina anche la sottostante agricoltura.

Tale risorsa ha dato lavoro a generazioni di agricoltori locali che facevano del bosco e anche dei prati delle zone più elevate luogo di attività estiva e di stanziamento negli stessi periodi dei loro animali. La loro presenza animava per alcuni mesi all'anno il territorio altrimenti poco abitato e ove la presenza umana era indispensabile per riequilibrare gli effetti della natura a volte non sempre benevola e per l'utilizzo delle risorse dalla stessa poste a disposizione.

LE UVE DEL TORCHIATO

Il territorio ove si estendono i vigneti del Torchiato è stato un tempo un'area ove la viticoltura era certamente più diffusa, florida e tenuta in maggiore considerazione rispetto ad anni più recenti.

Solo negli ultimi due decenni si è ritornati a dare un giusto valore anche ai vitigni locali tentando un recupero delle varietà del luogo di cui si erano perse, quasi del tutto, le tracce per la introduzione anche in questo ambiente delle varietà più produttive e richieste dal consumo.

La viticoltura del Torchiato ha contribuito a salvare delle varietà autoctone che sono componenti essenziali di questo particolare tipo di vino e si sono andati selezionando cloni varietali da ceppi locali che meglio si prestano all'ottenimento di uve di più semplice trattamento e conservazione per l'appassimento quali: il Verdisio, la Boschera, esclusivamente o quasi, locali.

Per il Torchiato, si utilizzano più varietà di uve, infatti questo vino è il risultato di una miscellanea di uve locali e non.

I vitigni che compongono l'uvaggio sono fondamentalmente tre: il Prosecco, il Verdisio e la Boschera ed altre varietà, ma di minor rilievo quantitativo nel prodotto finito.

Il Prosecco, vitigno notevolmente diffuso in zona, conferisce tipicità fruttata al mosto ed elevato tenore zuccherino; il Verdisio, con buona acidità per sostenere un corpo forte e deciso, ma uva difficile da conservare, ha discrete proprietà aromatiche e buon apporto zuccherino; la varietà Boschera, che tipizza il prodotto, ha buccia spessa, sede di rilevanti quantità di profumi che si conservano nel prodotto finito. Si possono ricordare altre varietà quali la Perera, l'uva dall'Ocio ed altre ma di non elevata valenza nella tipizzazione del prodotto anche per i suoi contributi limitati.

L'APPASSIMENTO DELLE UVE

Il buon risultato di un prodotto enologico è certamente derivante da un valido e curato oltreché esemplare prodotto di partenza. Ecco perché i viticoltori dell'area del Torchiato impegnano un notevole cura e attenzione alla selezione delle

uve destinate ad essere trasformate nel loro vino. E' necessario sottolineare che le uve destinate alla produzione del Torchiato sono in genere solo pari al 60-70 % della effettiva produzione per singola vigna e mantengono la stessa percentuale anche rispetto alla potenzialità espressa dal disciplinare di produzione. Quantità che non si discosta dalla consuetudine locale e che è mantenuta a tutt'oggi.

Il tutto a rimarcare la sentita esigenza dei vignaioli di avere come elemento di base un'uva sana e qualitativamente perfetta, atta al processo di appassimento, della durata di sei mesi, dopo di che, ci si appresta all'ammostamento tramite la torchiatura.

Le uve raccolte ad ottobre con delicatezza e cura sono trasportate nei fruttai per l'appassimento. Poste sui graticci o legate in cordicella appese alle travi dei solai a formare delle vere proprie pareti di bacche poste a riposo per l'intero inverno. Le stesse sono sollecitate, da ventilazione naturale e delicata a concentrare i profumi, le fragranze e le componenti zuccherine delle uve di partenza per poterle trasferire al prodotto finito.

E' questa una delle operazioni più importanti per poter disporre di un ottimo prodotto finito. I grappoli devono essere costantemente controllati per intervenire nel caso di pregiudizievole evoluzione e seguire con una presenza continua il buon procedere dell'appassimento.

LA CANTINA

I locali della lavorazione delle uve del controllo delle fermentazioni e della maturazione del Torchiato sono tutte piccole realtà. Vecchie cantine delle aziende delle famiglie contadine di un tempo che sono state risistemate e riadeguate ai dettami normativi sanitari attuali pur conservando le caratteristiche tipiche dei vecchi locali.

La costanza delle temperature in estate e in inverno ne fanno ambienti idonei alla maturazione e all'affinamento dei vini. I locali sono in genere dotati delle attrezzature anche moderne ed indispensabili per le operazioni tecniche fondamentali. Non certamente atte a trattare grandi masse di uve e quindi le lavorazioni permangono tipicamente artigianali e con ciò svincolate da interventi modificativi o correttivi conferendo al vino una valenza di naturalezza e genuinità propria delle produzioni contenute ma al tempo stesso accuratamente seguite. Infatti, il Torchiato dei viticoltori locali è per gli stessi il vanto e il fregio di ogni singola azienda agricola. Prodotto di pregio misurato nelle vendite e anche negli utilizzi familiari, da offrire a persone selezionate, visitatori di riguardo ed amici privilegiati.

In ogni singola cantina lo strumento principe è il torchio, la macchina che consente al vignaiolo di estrarre con fermezza ma anche con delicatezza il liquore racchiuso nelle bacche conservate per lungo tempo nei granai.

La bottiglia di prodotto finito nella sua elegante presentazione fa certamente bella mostra di sé nelle differenti annate di produzioni sugli scaffali di esposizione del prodotto da degustare in serena compagnia.

I CARATTERI ORGANOLETTICI DEL TORCHIATO DI FREGONA

Il Torchiato di Fregona vino a denominazione di origine controllata fa parte come prodotto di una sottozona della più ampia denominazione di origine controllata "Colli di Conegliano".

Come area geografica si colloca nella parte nord orientale della stessa denominazione su un versante collinare ai piedi del massiccio del Cansiglio e la sua esatta indicazione è pertanto "Colli di Conegliano-Torchiato di Fregona".

Fanno parte della medesima denominazione anche tre altri vini: Colli di Conegliano Bianco, Colli di Conegliano Rosso e Passito di Refrontolo.

Il Torchiato di Fregona si distingue per le seguenti indicazioni e caratteri.

Vino derivante da uve bianche passite, la sua colorazione risulta alla maturazione di un colore giallo dorato intenso con riflessi anche ambrati. La limpidezza è di un brillante vivo con riflessi intensi. La trasparenza è altrettanto forte con tonalità gialla di vino che ha subito un buon processo di maturazione. Si presenta di una viscosità fluida ed accorpata indice di elevati ed equilibrate componenti alcoliche e gliceriche. Scivola nel bicchiere con rotondità senza slegarsi e dà una netta sensazione di pastosità e robustezza del corpo del prodotto.

All'olfatto, dà l'immediata sensazione di un vino ricco di componenti d'aromi e di profumi, mescolati ad una sensazione viva, anche se impercettibile di alcole. Tra le varie componenti olfattive sono immediatamente percettibili quella di miele, di vaniglia con sottofondo di frutta secca in genere e di legno, con esclusione del rovere, che tradizionalmente non è presente nella tecnica del Torchiato, in quanto tale essenza tende a marcare profondamente il risultato olfattivo, a copertura di aromi e dei bouquet tipici di vini ossidati, e anche del Torchiato che di per sé è già sufficientemente dotato di tali caratteri.

Al gusto il vino si presenta armonioso nelle sue componenti più importanti: l'elemento dolce, l'alcolico e l'acido con giusta ed avvolgente struttura di fusione dei costituenti su indicati. Ne nasce un equilibrio complessivo con gli aromi ed i profumi che rende il vino di una gradevolezza fluente in ogni singola occasione di incontro e di degustazione, eccellente in ogni occasione.

LA DEGUSTAZIONE

Il Torchiato di Fregona è vino di elevate caratteristiche qualitative, di pregio per la sua specificità e la sua dimensione enologica non comune tra i vini a denominazione di origine controllata. La limitatezza quantitativa derivante dalle contenute aree produttive ne fa un vino prezioso e ricercato.

La propria specificità di passito dal corpo dolce e asciutto, forte e delicato ne orienta gli utilizzi in momenti significativi e meno importanti ma sempre in circostanze del tutto particolari. Un vino nobile e di pregio che si accompagna in modo sontuoso con dolci altrettanto asciutti e al tempo stesso di corpo sostanzioso, oppure più delicati a pasta croccante e farcita di frutta secca.

Non disdegna neanche l'accompagnamento con dolci più delicati a pasta morbida purché in assenza di panna e creme varie.

LA MOSTRA DEL TORCHIATO ED IL CONSORZIO

Ogni anno si tiene nel mese di aprile e di maggio una manifestazione che porta al pubblico le produzioni del Torchiato dell'ultima annata. E' la mostra del Torchiato.

Si svolge presso la sede del Municipio di Fregona nel Centro Sociale dell'Amministrazione.

I produttori dell'area partecipano all'esposizione e degustazione delle proprie produzioni ed è una festa per tutti. Si raccolgono le gratificazioni di due anni di lavoro intenso e ci si misura fra le differenti aziende per definire le produzioni di più elevata tipicità e valenza aziendale.

Nella settimana della Mostra vi è la possibilità, per i visitatori, di degustazioni guidate o meno di ogni singola produzione locale di Torchiato.

La maggior parte dei viticoltori locali si sono riuniti in un Consorzio volontario di tutela della qualità del vino e di coordinamento delle attività di promozione dell'immagine dello stesso nelle differenti manifestazioni inerenti il Torchiato.

Consorzio che nelle sue finalità ha anche quella di far conoscere il Torchiato anche in altre aree della provincia e delle regioni italiane data la sua ancora ristretta area di presenza e di diffusione e che in considerazione della sua valenza qualitativa avrebbe potenzialità di una maggiore reale conoscenza tra gli estimatori di vini pregiati.