Maculan svela il segreto del suo Panettone al Torcolato

panettone-torcolato-2-1a8433dd

L’azienda vinicola Maculan di Breganze (Vicenza) lancia il suo Panettone al Torcolato per il Natale 2017. Una ricetta unica, studiata per esaltare gli aromi del vino ed evitarne l'evaporazione. Il segreto è nell'uvetta: immersa nel Torcolato per lungo tempo, riesce a sprigionare gli aromi quand'è il momento di gustarlo. La lunga lievitazione, la cottura attenta, il lento riposo di raffreddamento dopo l'uscita dal forno ma soprattutto l'aggiunta del Torcolato, sono passaggi che consentono al lievitato di essere leggero, soffice e ricco nel gusto.

Il Torcolato Breganze DOC è un vino dolce prodotto con la Vespaiola, una varietà autoctona di Breganze, i cui grappoli vengono messi da parte e attorcigliati con degli spaghi (da cui il nome: attorcigliato, intorcolato) per essere appesi alle travi delle soffitte per almeno cinque mesi. Ad appassimento terminato, le uve vengono pressate con un torchio fino a dare un succo a bassissima resa, denso e dolce. Dopo cento giorni di fermentazione il vino presenta ancora un sostenuto residuo zuccherino, circa 150 g/l. Segue un anno di affinamento in piccole botti in legno di rovere o di acacia e una sosta in bottiglia.



Per la preparazione del dolce natalizio, quest'anno è stata scelta l'annata

2012, una vendemmia fortunata, che ha dato un vino particolarmente ricco di sostanze aromatiche. Durante la lavorazione l’uvetta è immersa in una bagna speciale a base di Torcolato (50 ml per ogni chilogrammo di panettone) per preservarne i profumi fino al momento dell’assaggio: è questo che lo

rende così buono. *"L'uvetta* - rivela **Fausto Maculan** - *è il cavallo di Troia che porta il Torcolato al consumatore, evitando la sua evaporazione nel forno e diventando così il testimone dell'operazione. Oltre a questo l'uso degli aromi è misurato e delicato in modo da non sormontare quelli del vino che noi consigliamo vivamente in abbinamento al panettone".*

Il Panettone al Torcolato è un prodotto della tradizione della casa vinicola, nato nel 2000 dall'incontro con Sonia e Dario Loison della pasticceria Loison di Costabissara. É consigliato gustarlo ad una temperatura non troppo bassa, ideale tra i 25 e i 30 gradi centigradi, per assaporare pienamente gli aromi che sprigiona il Torcolato.