

SABATO 9 MAGGIO 2015

BICI & Bio a Castelrotto di S. Pietro Incariano

Piacevole cicloescursione nella classica Valpolicella, attraverso via Cesio, via S.Rocco, Parona, Arbizzano Z.I., percorrendo strade secondarie, località Quar, Corrubio, le Negarine, Pule, aggiriamo sulla dx. la collina di M.te Dall'Orta, via Casa Rossa, via Valpolicella, via M.te Dall'Orta (inizia un tratto di media salita), e al n.5 visitiamo l'**Azienda Agricola "Monte Dall'Orta" di Carlo e Alessandra Venturini, la ns. meta.** La prima volta che li ho incontrati, mi rimasero impresse le mani raffigurate nel biglietto promozionale, con su la scritta: "Oltre al cuore, ci abbiamo messo solo questo..." Appunto, c'erano le loro mani sporche di vino rosso. **Questa Azienda, a conduzione famigliare, è un concentrato di professionalità, amore per la terra, rispetto della natura, grande dedizione e duro lavoro.**

Udite: Quando io e Carlo abbiamo scoperto Monte Dall'Orta è stato amore a prima vista. Abbiamo creato la nostra azienda e la nostra famiglia in questo luogo speciale, di grande tradizione, nel cuore della Valpolicella storica. Figli di contadini, ne abbiamo ereditato la tenacia per il lavoro e l'amore per la terra.

La ristrutturazione degli antichi muri a secco, le "marogne", che sostengono il terreno terrazzato, è stato un lavoro lungo e impegnativo, lo studio dei fossili e delle conchiglie pietrificate trovate tra la roccia che affiora, ha rappresentato per noi la testimonianza dell'evoluzione della terra e il nostro ritorno alle origini.

Ci siamo trovati tra le mani questa terra selvatica, dove anni di abbandono, avevano lasciato crescere alberi e rovi. Abbiamo cercato di imbrigliare la vitalità di questo terreno ricco di humus e microrganismi, impiantando le vecchie varietà di uve dimenticate coltivandole nel rispetto del loro ciclo vitale.

Viviamo e lavoriamo seguendo l'alternarsi delle stagioni, svolgiamo le attività utili a preservare il patrimonio microbiologico naturale che è la vera ricchezza della nostra terra. Questo originale universo è alla base del nostro equilibrio in vigna e in cantina, amiamo profondamente Monte Dall'Orta e i suoi tesori.



Le nostre vigne crescono in un giardino pieno di vita.

Il terreno lasciato incolto per decenni ha sviluppato una varietà di specie vegetali vasta e originale, hanno trovato il loro habitat erbe spontanee e insetti che contribuiscono insieme a rendere questo terreno equilibrato e vivo.

Noi incentiviamo lo sviluppo di questo microcosmo, piantando piante aromatiche che con le loro fioriture profumate sono un'attrattiva per le api e seminando cereali durante l'inverno, i cui semi radicando smuovono e arieggiano il terreno. Queste semine svolgono poi l'importante funzione di creare fioriture lunghe e variegata utili agli insetti e, una volta giunte a maturazione, danno un effetto pacciante al suolo, garantendo umidità durante l'estate.

Vogliamo ridare valore alle vigne autoctone, vecchie varietà dimenticate perchè poco produttive che innestiamo e alleviamo per dare tipicità e originalità ai vini.

Cerchiamo di salvaguardare i saperi e le tradizioni dei nostri nonni, i quali davano valore ad ogni pianta e sapevano riconoscerne le qualità come rimedio ai mali comuni. Anche per la vigna esistono delle erbe amiche, ne facciamo uso per preparare delle tisane con i fiori e le foglie essiccate (ortica, tarassaco, achillea, salvia, menta piperita) che durante l'estate irroriamo su foglie e grappoli.

Per noi biodiversità è conoscenza e tradizione, si concretizza nell'amore per le piccole erbe spontanee e le piante non addomesticate, per i modi con cui affettuosamente venivano chiamate, per i rituali e le tradizioni che in campagna si tramandavano di generazione in generazione.



Ci sono luoghi dove la coltivazione della vigna è la naturale vocazione; ecco, questo è Monte Dall'Ora.

I ritrovamenti archeologici che documentano la presenza di vinaccioli di vitis vinifera nei pressi dei nostri vigneti, sul colle di Castelrotto, sono la prova sicura che fin dal V secolo in questo luogo l'uva era coltivata, spremuta e fatta fermentare.

La collina si presenta come un'altura isolata nel cuore della Valpolicella classica; dalla terra profonda mezzo metro affiorano le rocce che costituiscono il basamento calcareo e calcarenitico di origine eocenica. I vigneti si collocano in questo anfiteatro naturale rivolto a sud-est verso la città di Verona, coltivato a terrazze sostenute da muri a secco.

La roccia è abbastanza friabile, drena l'acqua in eccesso, ma nello stesso tempo garantisce l'umidità necessaria alle radici della vite che scendono in profondità estraendo sostanze minerali utili.

Con i sassi estratti sul posto centinaia di anni fa si sono costruiti i muri a secco che in veneto chiamiamo 'marogne', costituiti da due muri, uno esterno fatto con sassi più grossi e squadriati che appoggia direttamente sulla roccia, e uno interno fatto con sassi via via più piccoli e leggeri per assorbire la spinta del terreno. La marogna filtra l'acqua piovana, trattenendo i minerali e garantisce un microambiente originale per la vigna, ricco di attività microbica.



Lavorare e salvaguardare il territorio che abitiamo è per noi la naturale scelta di vita, come potremo inquinare la terra dove i nostri figli mangiano, giocano e crescono? Il percorso insieme a mio marito è segnato da svolte; quando abbiamo lasciato un lavoro sicuro per andare in vigna, è stato un ritorno alle origini. Avere tra le mani quella terra abbandonata ma viva e dinamica è stato per noi un dono. Il lavoro è ancora tanto, ma ripagato con la gioia e la soddisfazione di godere per le piccole cose e di sentirsi in sintonia con la natura che ci circonda.

La scelta della certificazione biologica è iniziata qualche anno dopo, le nostre vigne sono da sempre trattate con prodotti naturali, mai concimi chimici, mai diserbanti, mai pesticidi.

La nostra posizione geografica e l'ottima esposizione al sole e ai venti, ci permette di ridurre al minimo i trattamenti in vigna, effettuati solo con gluconato di rame e zolfo di miniera. Alleviamo a pergola veronese le nostre vigne che garantisce una certa ombreggiatura ai grappoli durante i soli estivi.

Il passo successivo è stato l'approccio a piccoli passi verso i principi della biodinamica, con modestia e curiosità.

Sperimentiamo prodotti naturali fatti da noi, col metodo "dynamic forest bio agronomico" di **Michel Barbaud**, preparati con erbe essiccate, fermenti lattici e miscele solfocalciche. I nostri lavori quotidiani sono regolati dalla forza e dai tempi della natura, siamo consapevoli di essere soggetti agli influssi planetari e cerchiamo di rispettarne i ritmi. Adottiamo in vigna accorgimenti utili a preservare la fertilità del terreno e lo sviluppo dei microrganismi, in questo modo le radici delle piante potranno trovare nel suolo le sostanze utili ed essere più forti di fronte all'attacco dei parassiti.

La conoscenza e il rispetto dei cicli naturali ci aiuta a trovare l'equilibrio che ci garantisce uno stato di benessere e tutto il nostro microcosmo (terreno-vigna-uomo-vino) ne trae beneficio.

Naturalezza in vigna, spontaneità in cantina e tempo, tanto tempo e pazienza, questi sono i principi fondamentali del nostro lavoro. La vendemmia è il momento in cui possiamo godere dei frutti del nostro lavoro. La raccolta dell'uva è fatta a mano, seguendo la diversa maturazione delle varietà autoctone veronesi: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella, Oseleta.



L'uva per il Recioto e l'Amarone deve essere bellissima, i grappoli più spargoli e maturi vengono posti con cura in piccole casse da cinque sei chili che verranno collocate in fruttajo per il lungo appassimento invernale.

Per il Valpolicella raccogliamo l'uva in casse da venti chili e la pigiamo in giornata per evitare schiacciamenti; quando è possibile sfruttiamo la forza di gravità per spostare il pigiato e il mosto e trattiamo sempre le uve con delicatezza.

Le fermentazioni sono spontanee e originate dai lieviti indigeni che sono presenti sulle bucce dell'uva, per fermentare usiamo piccoli tini in acciaio per il Valpolicella, e in legno per Amarone.

Quello che poi serve è il tempo, tempo di aspettare che il vino maturi e si evolva. I nostri terreni e le nostre vigne ci danno vini di personalità spiccata e decisa, un carattere tradizionale forse ruvido all'inizio, ma che col tempo rivela la sua straordinaria complessità e longevità.



A chi la guarda, dominante sulla vallata, sembra che su questa collina sia sempre esistita la nostra casa, la nostra cantina.

Una struttura integrata nell'ambiente, che abbiamo progettato con criteri ecocompatibili, quali l'utilizzo di materiali naturali e locali e adottando tutti gli accorgimenti utili al risparmio energetico.

L'orientamento della costruzione, al centro di un disegno positivo, tra due poli magnetici importanti scelti nell'antichità per la loro collocazione astronomica, uno in corrispondenza della pieve romanica di San Floriano, distante un paio di chilometri, e l'altro sui resti di un castrum romano a Castelrotto. Anche la cantina risente di questo benefico influsso planetario, abbiamo in particolar modo scelto di orientare la cantina di invecchiamento dei vini su questo asse immaginario.

Abbiamo scavato la roccia calcarea per costruirvi la cantina lasciando lungo tutto il perimetro un corridoio d'aria per lo scolo dell'acqua piovana. L'umidità è sostenuta e la temperatura costante. Il fruttajo che utilizziamo durante i mesi invernali per l'appassimento delle uve destinate a produrre Amarone e Recioto, si trova adiacente alla nostra abitazione, in posizione strategica. Ci sono delle grandi finestre che permettono all'aria di circolare liberamente, non usiamo nessuna forzatura per accelerare l'appassimento e lasciamo le uve esposte ai naturali cambiamenti climatici propri di questa stagione. In questo modo l'uva arriva a calare circa del 40% a seconda dell'annata in maniera lenta e graduale, trasformandosi e concentrandosi, fino al momento della pigiatura.



L'Azienda produce: Valpolicella Classico (Saseti), Valpolicella Superiore (Camporengo), Ripasso (Sausto), Amarone Classico 2006, Amarone Classico 2004 (Stropa) e Recioto (Sant'Ulderico).

Dopo aver fatto conoscenza con Alessandra e Carlo, e visitato l'azienda, assaggeremo alcuni vini accompagnati da spuntini vari. Poi si riprenderà la strada del ritorno per via dei Fraccaroli, Castelrotto, via Betteloni, via Sausto, Corrubio, via Cà Brusà, Quar e Di seguito la stessa strada percorsa all'andata, sino alla ns. sede.

INFORMAZIONI

- **Partenza alle ore 9 dalla sede e alle 9.30 da Parona** (giardini) - **Rientro alle ore 13 – 13.10**
- **Riservata ai soci**, con **prenotazione telefonica** in sede e/o ai numeri sotto elencati, entro max. venerdì 8 maggio ore 18.
- Contributo di **sei euro** per assaggi vini, spuntino e assicurazione infortuni obbligatoria (1€).
- Difficoltà **media-facile**, distanza ca. 35 Km. A/R.
- Fondo stradale prevalentemente asfaltato, alcuni tratti sterrati (Quar – Corrubio).
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate(348.3502787) giuseppe.abbate@setservizi.it e Adriano Piacentini (349.5631774).

Ricordiamo l'obbligo di rispettare il codice della strada e le istruzioni dell'organizzazione. Casco non obbligatorio ma consigliato. La bicicletta deve essere in buona efficienza, gomme gonfie cambio funzionante. Freni a posto e camera d'aria di scorta. Le gite AdB si svolgono a tutte le fasce di età, ma per problemi assicurativi e di responsabilità, **i giovani minorenni possono partecipare solo se accompagnati da un adulto.**

Per informazioni sull'assicurazione: <http://www.fiabverona.it/spip/spip.php?article1177>.