GITA RISERVATA AI SOCI

Difficoltà Media/Impegnativa

Partenza Dalla sede degli Amici della Bicicletta in via Spagna 6 domenica 2 aprile alle 9.00

Percorso 42 km Verona – Pedemonte - Torbe – Mazzano – Castelletto – Preperchiusa – Siresol - Montecchio – Le Ragose – Monterico – Quinzano - Verona

Durata Tutto il giorno, rientro previsto per metà pomeriggio

Pranzo Al sacco

Accompagnatori
Giancarlo Reggiani
Roberta De Bortoli

La prenotazione non è obbligatoria ma è gradito segnalare la presenza ☺

Con partenza dalla nostra sede a Verona ci porteremo fino a Pedemonte dove affronteremo la Masua, dorsale panoramica tra ulivi, vigneti e ciliegi in fiore. Arrivati a Torbe, la prima meritata discesa fino all'attraversamento del progno per poi risalire verso Mazzano. Una strada in quota ci porterà sul lato opposto della valle. Tra piccole contrade e grandi vigneti in un continuo saliscendi , arriveremo fino a Montecchio.
Da lì proseguiremo in discesa nel bosco tra le primule e i bucaneve fino alle Ragose, Monterico e Quinzano.

Il tracciato non ha difficoltà tecniche ma presenta numerose salite con dei tratti impegnativi.

La MTB deve essere in perfetta efficienza, assicurarsi di avere:
- pneumatici in buono stato
- gomme gonfie
- cambio funzionante
- freni a posto
- almeno una camera d'aria di scorta
- attrezzi per le piccole riparazioni

IL CASCO È OBBLIGATORIO

I prossimi appuntamenti Speciale MTB

14 Maggio
Le Colline del Durello
Km 40 – impegnativa

1-2-3-4 Giugno
Girovagando nei dintorni di Ancona, tra colline e mare

17-18 Giugno
100 km dei Forti
80+50 km – impegnativa

27 Agosto
Al Rifugio Chierego
Km 40 – impegnativa
Bus&Bike

22 Ottobre
Girovagando tra Forti Austriaci
Km da definire – media

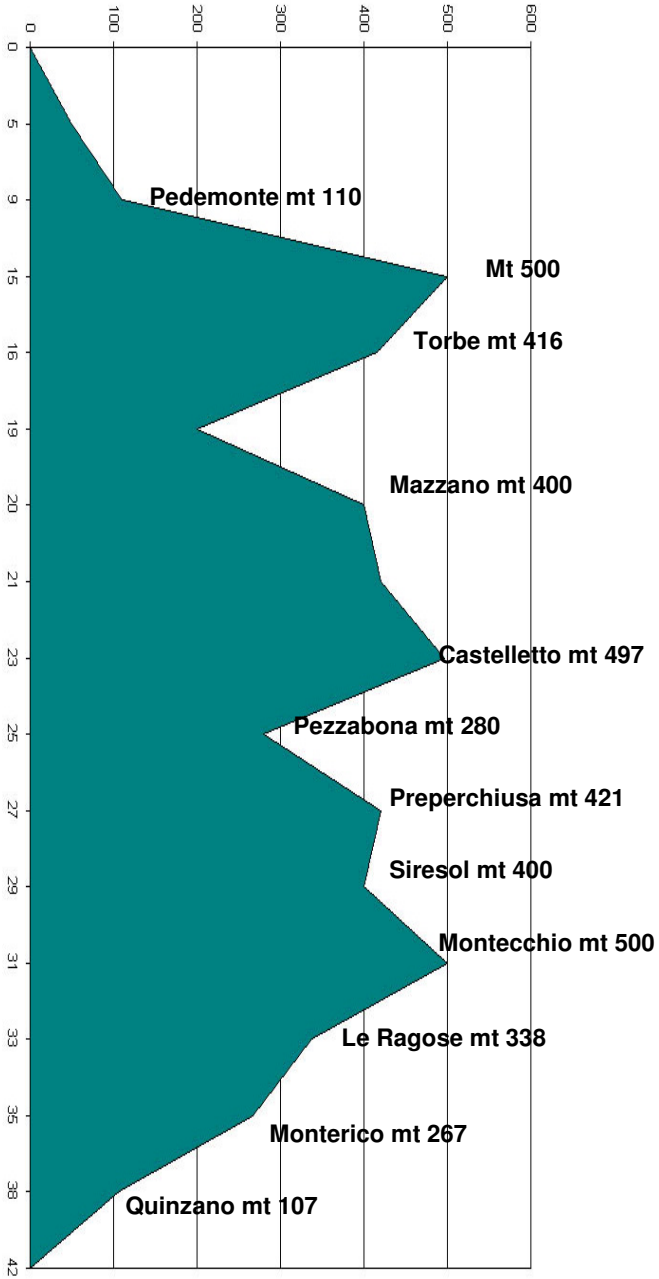
Indirizzo sede: Via Spagna 6 – 37123 Verona
(Quartiere San Zeno – zona Orti di Spagna)
Telefono e fax 045 8004443
Mail sede@amicidellabicicletta.it
Sito web AdB Verona www.amicidellabicicletta.it
Sito web FIAB www.fiab-onlus.it
Orari di apertura: lunedì, mercoledì, venerdì e sabato dale 16.00 alle 19.00
Venerdì anche di sera dalle 21.00 alle 23.00

FIAB • Amici della Bicicletta
VERONA

Speciale MTB

Sul tracciato del PALIO DEL RECIOTO

2 Aprile 2006



Amarone e Recioto

La Valpolicella si estende a nord-ovest di Verona come una mano aperta, le cui cinque dita formano quattro valli ben distinte. Nelle valli si infilano le calde brezze provenienti dal Lago di Garda che incontrano l'aria fresca dei Lessini, creando microclimi splendidi per la coltura della vite, del ciliegio e dell'ulivo.

Negrar è il comune che vanta il maggior numero di cru prestigiosi, posti ad altitudini diverse tra i 70 e i 400 metri sono in grado di offrire uno spettro molto ampio di sensazioni.

La presenza della vite in questa zona risale all'epoca preistorica, dove numerosi ritrovamenti ne testimoniano la diffusione. Ma furono i Romani tra i primi a valorizzare e promuovere il vino "Retico", del quale parlano nei loro scritti gli storici dell'epoca. Certo, il vino di quell'epoca poco aveva a che fare con l'Amarone o il Recioto dei nostri giorni, era prodotto con tecniche estemporanee, ma la pratica dell'appassimento delle uve, portata dai Romani, era la stessa di oggi.

Sono vini frutto di un uvaggio composto da Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Le uve destinate alla produzione dell'Amarone vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella normale, per ottenere una maggiore acidità, necessaria a bilanciare e sostenere la struttura del vino. Vengono selezionati i grappoli perfettamente integri ed asciutti, comprensivi di raspo, spesso raccolti in "plateaux" di legno piuttosto bassi (devono contenere un solo strato di grappoli, per evitare possibili schiacciamenti), ma molto ampi e lunghi, sui quali resteranno ad appassire in appositi locali ben aerati. Il processo di appassimento ha una durata media di 60-100 giorni e in questo periodo le uve perdono il 30-40% del loro peso e aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico (14-15%), pur mantenendo lo stesso livello di acidità. La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-60 giorni. Durante la fermentazione, dato l'elevato grado alcolico che si produrrà, i lieviti dovranno essere altamente selezionati e resistenti sia all'alcol che al freddo (il periodo di fermentazione dell'Amarone è tra gennaio e febbraio). La durata della fermentazione si aggira intorno ai due mesi; il vino viene poi trasferito in botte, dove svolgerà la malolattica. Una volta che lo zucchero sarà completamente trasformato, il vino subirà un ultimo travaso per eliminare le fecce. A questo punto inizia la fase di maturazione, che varia da 1 a 6 anni, secondo le esigenze del produttore.