

SABATO 14 OTTOBRE 2017 (spostata dal 9 sett.) BICI & Bio a Gnirega di Marano Valpolicella

Interessante bicicletata nella media Valpolicella, attraverso la ciclabile del Camuzzoni, diga Chievo, lung.ge Attiraglio, Parona, un breve tratto di statale (in fila indiana), poi per strade secondarie, la zona artigianale e quella storica di Arbizzano sino alla rotonda di S. Maria, a seguire strade interne sino a Pedemonte, e percorrendo la ciclabile interna a dx., sino a prendere poi a sx. la strada secondaria per Lenguin, e risalendo arriviamo a Pedemonte; Da qui imbocchiamo la strada per Valgatara in leggerissima salita, e dopo la rotonda, al 2° incrocio giriamo a dx. in leggera pendenza verso il piazzale della chiesa. A questo punto, aggirando la chiesa sulla sx., troviamo l'indicazione per Gnirega, una frazione situata su una collina di 300m. s.l.m., che si affaccia sulla valle di Marano di Valpolicella.

Quindi iniziamo a percorrere, ognuno con il proprio ritmo la strada in salita, con curve e qualche tratto di rettilineo, per circa 2.5 Km. sino ad arrivare alla contrada di Gnirega. L'azienda di Luigi Aldrighetti (la ns. meta), si trova quasi in cima alla collina, in una corte sulla sinistra.

Terre di Gnirega è una piccola azienda a conduzione familiare da 4 generazioni, dal bisnonno Cristoforo, classe 1874, passando per Sante ed arrivando a Luigi (Gigi) ed ai figli Francesco, Lucia e Paolo.

Con tre ettari e mezzo a vigneto ed un altro ettaro tra ciliegi, prugni ed olivi, l'azienda è situata sulla collina di Valgatara, nella valle di Marano di Valpolicella a 300 m s.l.m.

La storia di questa cantina inizia negli anni '70 quando il papà di Francesco, Luigi già sperimentava il lavoro animale in vigna e approcci alternativi per valorizzare i micro organismi e la vita presente nei suoli dei propri vigneti. Sono anni di grande fertilità di pensiero e di prove. Il papà fonda una cooperativa con altri produttori per recuperare altri campi e rimmetterli a coltura, riportare l'allevamento di capre e affiancarvi i vigneti. Questa cooperativa è un luogo di collaborazione e sperimentazione. Le prove vengono spesso introdotte anche nei vigneti del papà e viceversa. Sono gli anni in cui la cooperativa vende uva bio a Gino Fasoli, storico produttore biologico veronese. Arrivano gli anni '80 e la diffusione di una viticoltura meccanizzata e di abuso di prodotti di sintesi. L'azienda ci passa attraverso indenne, mantenendo l'approccio di sempre.

Nel 1989 si certifica biologica AIAB e nel 1993 arriva la certificazione europea. Nel 2010 entra in azienda Francesco dopo studi in agronomia ed enologia.



L'azienda prende il nome attuale di **Terre di Gnirega**. www.terredignirega.it tel. 3337701122 (Francesco). Sorridendo confida che i suoi studi non cambieranno nulla nell'approccio al vino. Il suo ingresso è fondamentalmente energia fresca, un aiuto al papà in cantina, in vigna e con le carte che la certificazione richiede. I primi anni sono anni di collaborazione sui vini. La prima vinificazione di Francesco in autonomia è nel 2014. Ama il suo **Valpolicella** perchè quello più collegato al territorio e all'annata. Il vino meno manipolato. Diretto, sincero, vero. La sua idea di vino è questa, lontana dalla Valpolicella di oggi.

I vini prodotti sono i classici della Valpolicella: Valpolic. Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Amarone

della Valpolicella DCOG e Recioto della Valpolicella DCOG e un IGT (Indicazione Geografica Tipica) Passito Bianco del Veneto. Le vinificazioni vengono condotte lasciando i lieviti indigeni naturalmente presenti sull'uva, con interventi minimi ed assecondando il carattere annuale del vino. Quello che ne risulta sono dei vini non pesanti e dal gusto ricco e caratteristico.



Dopo la visita alla cantina e una simpatica chiacchierata con Gigi e Francesco, e l'assaggio di alcuni suoi vini, accompagnati da spuntini vari, riprenderemo la strada verso il ritorno con una variante sul percorso; Proseguiamo di poche decine di metri verso l'alto, e subito a dx. si prende una stradina sterrata che a mezza costa segue in direzione Negrar, pianeggiante, salvo uno scavalco della collina che va verso il m.te Masua (bici a mano). A seguire più avanti, scenderemo su asfalto lungo il crinale delle colline tra Valgatara e quella di Negrar, e dopo una lunga discesa (via Masua), continuiamo dritti in leggera salita e su strada bianca, e poi in discesa sino al centro di Pedemonte. Da qui seguiremo la strada interna che costeggia la Z. I. di Arbizzano sino a Parona e poi per il Lung.ge, diga del Chievo, ciclabile del Camuzzoni, sino alla ns. sede.

INFORMAZIONI

- Ritrovo, sede AdB: 8.45 - partenza ore 9 e alle 9.20/9.30 dal Chievo e Parona (diga e giardini) - Rientro ore 13 – 13.15
- Aperta a tutti, con prenotazione telefonica in sede e al numero sotto elencato entro venerdì 13 ottobre ore 18.50
- SI PREGA DI TELEFONARE PER TEMPO PER AVVISARE "Terre di Gnirega" SUL n. DI PARTECIPANTI, che dovrà essere di almeno 10 persone.
- Contributo di **sette-otto €** per assaggi vini, spuntino e assicurazione infortuni: soci (1€); non soci (2€ - ass. RC).
- Difficoltà **media**, distanza ca. 45 Km. A/R.
- Fondo stradale prevalentemente asfaltato, alcuni tratti sterrati (dopo Gnirega al ritorno).
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate (348.3502787) giuseppe.abbate@setservizi.it e altri per servizio scopa.

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.

FIAB Verona - Amici della Bicicletta per una città possibile Onlus
P.zza S. Spirito, 13 - 37122 Verona. Tel. e Fax 045 8004443
Orari di apertura: lunedì, mercoledì, venerdì ore 16-19