SABATO 4 NOVEMBRE 2017

BICI & Bio a Marega di Fumane – Valpolicella

Riproponiamo questa cicloescursione, avvolti dai colori autunnali della Valpolicella classica, attraverso ciclabile d/Camuzzoni-Chievo, lung.ge Attiraglio, Parona, Z.I. di Arbizzano, per strade bianche loc.tà Quar, Corrubio, le Negarine, Villa Pule, a sx. per via Monga (str. bianca), diritto e in fondo a sx. aggirando S. Pietro Inc., a dx. sino ad attraversare via Cariano (dx. e sx.), sempre diritto attraversiamo la SP1, diritto sino ad una curva a dx. per "Case Sparse sotto Ceo", ancora diritto sino ad imboccare la SP4, poi di fronte, imbocchiamo via Monteleone (leggera salita per Gargagnago). Avanti sino ad incrociare "Via Stazione Vecchia", quindi a sx. in lieve salita sino a prendere a dx. "Case Sparse Valoi" direzione Bure, poi a sx. per via M.te Pasubio e ancora a sx. per via Bure Alto (salita). Si fa tutta via Bure Alto che rimane in leggera quota a sx. della Valle di Fumane, scendendo poi gradualmente attraverso una stradina fra due muri di sasso, si arriva in una storica corte quattrocentesca detta Marega, unica con due torrette - le colombare, nata come guarnigione della vicina Villa della Torre, è poi diventata azienda agricola **"Monte dei Ragni"** di **Zeno Zignoli** (la ns. meta).

L'azienda "Monte dei Ragni" nasce su terreni di proprietà della famiglia Ragno (Zeno ne ha sposato una figlia). Prende il nome dalla collina ove è ubicata, in conseguenza al fatto che sul catasto storico redatto durante la dominazione austriaca venne così nominata. Da cinque generazioni la famiglia Ragno conduce direttamente il proprio fondo, coltivando e vinificando le proprie uve. Produce inoltre ciliegie e olive, ricavando da quest'ultime un olio pregiato. I vigneti, 6-7 ha ca. (con ulivi e ciliegi), sono in piena esposizione su terreni di matrice povera, ideale per la coltivazione della vite, inframmezzati da numerosi e caratteristici muretti a secco, le marogne, con tipica sistemazione a pergola semplice che consente al meglio l'insolazione e le operazioni colturali. Intervallati vi sono filari di olivi e ciliegie che a fine marzo, con la fioritura, regalano un panorama mozzafiato.

La coltivazione della vite e la trasformazione in vino, dando in questa fascia pedecollinare il meglio di sé, ha qui origini antichissime. Operiamo ora in campo con scelte innovative, piantando oltre 5000 ceppi per ettaro, vitigni autoctoni di alta qualità, con un attento controllo della carica di gemme in fase di potatura e pratiche colturali come la lavorazione della terra sul filare, il diradamento e l'esporre i grappoli all'aria. Con la meticolosa cura che poniamo in campo per la vite operiamo anche in cantina con pigiature soffici pressature morbide, un sapiente uso dei legni e la quasi totale esclusione di sistemi di pompaggio meccanici, coadiuvati dagli enologi Fabio Bigolin e Umberto Menini, incontro di esperienza e passione che ci accomuna.

FIAB Verona - Amici della Bicicletta ONLUS
Piazza Santo Spirito, 13 - 37122 Verona – *Telefono e Fax*: +39 045 8004443 – *Codice Fiscale e Partita IVA*: 02079650236
E-mail: sede@fiabverona.it – *Website*: http://www.fiabverona.it
Facebook: http://www.facebook.com/group.php?gid=42834992625
YouTube: http://www.youtube.com/user/AdBVerona
Ruotalibera: http://it.calameo.com/accounts/292749

Ho conosciuto la prima volta Zeno, durante una gita di Marco Tosi, 7 anni or sono, e mi avevano colpito i suoi pensieri, di spessore inquietante; Pesa le parole e lascia che risuonino per tutto il tempo necessario a decodificarle, e dopo aver visto alcune videointerviste tramite il sito www.montedeiragni.com, riporto qui le parole di Nicola Campanin dai blog "Vineggiando.it" e "Acinoparlante.it".

Più che un produttore un mistico del vino, **Zeno Zignoli** è terra allo stato puro! E madre terra ha scelto lui! Zeno è un vignaiolo atipico. Non ha un sito internet aggiornato, non ha un blog, non twitta, non imperversa sui social. Se lo si vuole incontrare bisogna arrivare fino a Monte dei Ragni. Arrivati, si é ricompensati dalla vista di un'antica corte rurale, e poi c'è lui, Zeno Zignoli, anima grande di queste terre. Zeno ci accoglie con un sorriso pacato e gesti misurati, all'interno di una splendida cantina con una magnifica volta a botte tutta in pietra, a noi non resta che sederci e aspettare che lo "Zeno pensiero" prenda forma.

Si parla di vino, certo, ma il vino è un pensiero, allo stesso tempo, centrale e laterale. Il punto di partenza di concetti ed idee che spaziano dal rispetto della terra, allo sfruttamento incondizionato delle risorse, all'agricoltura sfruttata come risorsa finanziaria e non economica, alla qualità della vita. Monte dei Ragni ha una superficie vitata pari a 2.5 ettari.

"E' abbastanza sai?" ci dice Zeno, cogliendo il nostro stupore, "Il vino non devo farlo solo io, devono farlo anche gli altri" La produzione è giocoforza, limitata nei numeri e va dalle 4.000 alle 6.000 bottiglie, a seconda delle annate, "preferisco vendere una sola bottiglia del mio vino a 100 persone, invece di 100 bottiglie ad una sola persona, perché chi si spinge sin qui, deve trovare un po' di vino, il vino lo devi meritare". La filosofia produttiva di Monte dei Ragni ha due cardini imprescindibili, strettamente legati l'uno all'altro: la qualità e il tempo.

La qualità viene perseguita sin dalla coltivazione in vigna: rese bassissime, lavorazioni manuali e col cavallo, rifiuto all'utilizzo di qualsiasi aiuto "chimico", dal concime agli antiparassitari. Dalla vigna devono provenire solo uve sane. Se le uve non sono qualitativamente all'altezza, non si ricorre a magie di cantina, semplicemente non si fa il vino. Nel vino ricerca l'equilibrio e l'eleganza, che vuol anche dire cultura.

Questa ostinata ricerca della qualità prosegue anche in cantina. E' quasi superfluo dire che le uve vengono appassite non attraverso l'utilizzo di fruttai computerizzati, ma le uve destinate all'amarone vengono portate in granaio, legate a delle reti poste in verticale e lì lasciate ad appassire, naturalmente. Ovviamente tutto questo richiede tempo, un altro dei concetti cardine di Zeno.

Per fare il vino occorre tempo, al di la di quello decretato dai disciplinari di produzione. "A me interessa l'evoluzione del vino nel tempo" dove evoluzione va intesa come almeno dieci anni. "I miei vini durano 20 anni senza problemi" ci dice Zeno. Non a caso parte della produzione viene accuratamente messa da parte ad attendere il trascorrere del tempo, e ad evolversi. Forse è per questo che il collo delle bottiglie è protetto da uno strato di ceralacca.

La ricerca della qualità, il tempo impiegato, hanno indubbiamente un costo, che si riflette sui vini. I vini di Monte dei Ragni non sono per tutte le tasche, ma Zeno non se ne cura. Altri, forse, scenderebbero a compromessi, abbassando la qualità, aumentando la produzione, al fine di ottenere prezzi migliori e maggiori margini.

Ma Zeno è avulso alle regole del "Signor Mercato", come lo chiama lui. A Monte dei Ragni si produce vino seguendo regole proprie e non quelle imposte dal mercato. Si parla di filosofia, biodinamica (praticata, ma senza "le carte" della certificazione), antroposofia, religione, agricoltura, mercato, economia, ed intanto assaggiamo il **Valpolicella Superiore 2009 (Ripasso)**, che potrebbe ben figurare alla cieca tra i tanti blasonati Amarone, e che il suo **Amarone 2007**, dalla straordinaria complessità, può tenere testa in scioltezza ai campioni della denominazione, senza eccezione alcuna.

La sua preoccupazione è rivolta al futuro. "Io sono fortunato perché tutta la proprietà e i vigneti sono riparati dal bosco. Questa barriera naturale mi salva dalle derive dei prodotti antiparassitari provenienti dai vigneti più vicini". Poi mi ha colpito la sua espressione, "l'uomo vuole vincere la battaglia contro gli insetti. Si ostina a farlo ma non sa che è tutto tempo perso. La vita vince sempre e gli insetti riusciranno a trovare forme di resistenza a tali trattamenti. Allora l'uomo sarà costretto ad aumentarne la violenza. Ma il risultato è quello che stiamo osservando un po' tutti...la sterilizzazione dei terreni!

Ci piace chiudere queste righe con uno Zeno pensiero: "Quando vado a letto la sera, penso di essere un uomo libero. E sono contento".

Dopo la visita all'azienda-cantina e un'interessante chiacchierata con Zeno con l'assaggio dei suoi vini, accompagnati da qualche spuntino, riprenderemo la strada del ritorno con la variante del percorso, per seguire la via più breve. Da Fumane, Casterna, attraversamento collina a sx., sterrato pianeggiante, discesa a S. Floriano, Pedemonte, Z.I. di Arbizzano, Parona, Lung.ge 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** alle **ore 15: 15.30 Pranzo al sacco in zona.**
- **Aperta a tutti**, con **prenotazione telefonica in sede e al numero sotto elencato** entro venerdì 3 novembre ore 18.50
- **SI PREGA DI TELEFONARE IN ANTICIPO PER AVVISARE "Monte dei ragni" sul n. di PARTECIPANTI, che dovrà essere di almeno 7 persone**
- Contributo di **otto-nove euro** per assaggi vini, spuntino e assicurazione infortuni obbligatoria: soci (1€); non soci (2€ - ass. RC).
- Difficoltà **media**, distanza ca. 55 Km. A/R.
- Fondo stradale prevalentemente asfaltato, alcuni tratti sterrati (Quar, da Villa Pule a incrocio con SP4 e sopra S. Floriano)
- 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 (acqua almeno 1litro). 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.