

SABATO 9 LUGLIO 2016

BICI & Bio a Mezzane d/Sotto - Az. "Corte Sant'Alda"

Riproponiamo dopo tre anni (ciclobacchica), questa interessante cicloescursione sulle colline dell'est Veronese, attraverso ciclabili e strade a basso traffico veicolare per fare visita all'Azienda Agricola Biodinamica "**Corte Sant'Alda**" di Marinella Camerani - Via Capovilla, 28 Loc. Fioi- 37030 Mezzane di Sotto – tel. 0458880006 e.mail: info@cortesantalda.it : www.cortesantalda.com

Percorso: da p.zza Brà, ciclabile per Montorio, a p.ta Vescovo, in via R. Morando, via Badile, via Banchette, sulla ciclabile della caserma, rotonda a dx. in via M.ti Lessini, 2° rotonda a dx. ciclabile di via Confortini, sino al'altra rotonda, e a sx. per strada Mattaranetta, poi a dx. in via della Polveriera, costeggiando l'Aia, diritto incrociando via Caval a dx., sino ad incrociare la SR11, che si percorre per 1 Km. sino alla Chiesa. A sx. di questa c'è una ciclabile per 300m., sino a ritrovare la SR11 all'incrocio per Marcellise, in via Pasubio e a dx. in via Piave, via Feniletto, collina di S. Giacomo, SP37 sino alle 4 strade. A sx. della rotonda, per Illasi e subito a sx. in via Osteria, prossima rotonda, 2° a dx. in via Scolara, poi via Montecurto di Sotto; All'incrocio, a dx. e 1° a sx. in via Fienile, diritto sino all'incrocio con SP16 (centro di Mezzane), qui a dx. la strada è per un tratto pianeggiante, poi inizia a salire e al 2° bivio, si va a sx. per via Capovilla (l'ultimo tratto di strada a salire, è bianca con ghiaino – bici a mano), sino ad incontrare in loc.tà Fioi, l'Azienda Agr. "Corte Sant'Alda", la ns. meta.



Corte Sant'Alda:

Originalità e raffinatezza dalla Valpolicella Doc, l'armonia del vino e della natura

Corte Sant'Alda è una splendida cantina di Mezzane di Sotto, nel pieno della Valpolicella orientale. Una delle più innovative, perché per andare avanti ha guardato indietro per capire dove affondano le proprie radici. **Corte Sant'Alda è una fattoria fatta prima di tutto di persone e non solo di ciliegi, bosco, vigneti e ulivi per un totale di 40 ettari.** È il tentativo, felicemente riuscito, di raccogliere l'eredità della propria terra e di trasformarla in vita, in vino vero, nel lavoro di tutti i giorni, per poter offrire bottiglie dalla personalità unica. Vi ritroverete catapultati in un piccolo paradiso. **Tutto è in perfetta armonia, senza strappi, secondo un progetto di sostenibilità e di rispetto del territorio encomiabile, che andrebbe preso ad esempio e speriamo apra la strada del rinnovamento in Valpolicella.** Terra dalla bellezza struggente, dove nascono grandi vini, ma che spesso sono caratterizzati da grande concentrazione, più che da finezza e tipicità.

Partiamo dalle vigne, il cuore del progetto Sant'Alda. Le vigne sono su di una terrazza ad altezza 300 metri, i suoli sono calcarei e **per i trattamenti vengono impiegate solo piccole quantità di zolfo. Il rame è stato bandito e in cantina non si usano lieviti.** Durante la lavorazione si seguono le fasi lunari. Un ritorno alla saggezza dei vecchi potremmo dire. Il risultato è stupefacente.

I vini prodotti da **Marinella Camerani** parlano il linguaggio di questa terra così bella. Ogni appezzamento è seguito con cura maniacale, basta controllare la mappa sul sito della cantina con tutti i dettagli su ogni singola particella. Quasi fosse il diario di vita di ogni vigna.



In fase produttiva, il rispetto per la natura e l'attenzione all'equilibrio dell'ecosistema si coniugano con l'innovazione e la sperimentazione: oltre a botti di diversi legni, a vasche di cemento naturale di ogni forma, il desiderio di migliorare e di superare ogni aspettativa ha previsto anche l'uso di vasche di vetroresina e di anfore. **Effigiati con diverse certificazioni, i vini di Corte Sant'Alda si caratterizzano per una raffinatezza fuori dal comune e per un'accuratezza stilistica che è frutto di talento e ricerca, ma soprattutto di una filosofia impegnativa che persegue l'equilibrio e l'armonia in ogni fase, dal lavoro in vigna alla degustazione nel bicchiere.**



Energie astrali ed eteriche

La biodinamica si basa sull'approccio "olistico" all'agricoltura: la fattoria è considerata un unico organismo vivente, in cui la salute delle singole parti non può essere separata da quella dell'organismo preso nel suo insieme. Nella pratica, questo principio si applica in due modi. La fattoria biodinamica dev'essere prima di tutto una fattoria "biologica", dove non vengono utilizzati diserbanti, OGM e dove ci sono forti limitazioni all'uso di macchinari agricoli e fertilizzanti chimici. In altre parole, l'agricoltore biodinamico non deve utilizzare quasi nessuna delle innovazioni introdotte negli ultimi 70 anni con la cosiddetta "rivoluzione verde".

INFORMAZIONI

- **Partenza alle ore 8.30 dalla sede e alle 9.00 da p.ta Vescovo - Rientro ore 15.00:15.30 – Pranzo al sacco in zona.**
- **Soci Fiab, con prenotazione telefonica in sede e al numero sotto elencato** entro venerdì 8 luglio ore 18.50
- Contributo di **sette euro** per assaggi, vini e spuntini, compresa assicurazione infortuni obbligatoria (1€).
- Difficoltà **media**, distanza ca. 45 Km. A/R. - Fondo stradale asfaltato su ciclabili e strade 2°, breve sterrato alla salita finale.
- 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.

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