



27 MARZO 2011 - COLLI BERICI

Apertura stagionale con un grande classico.

Una gita non troppo lunga tra le belle e tortuose strade dei Colli Berici tra storiche ville, vigneti e uliveti.

Ritrovo ore 9.00 area di servizio Limenella lungo autostrada A4, direzione Milano

Partenza ore 9.15

PARTENZA CON SERBATOIO NATURALE VUOTO E CON PIENO DI BENZINA!

Percorso

La prima tappa della giornata è Villa Fracanzan Piovene a Orgiano, senza dubbio una delle più belle ville presenti nel territorio veneto. Poi con un susseguirsi di salite, discese, tornanti e curve si raggiunge Mossano per una meritata sosta pranzo presso l'Agriturismo Da Segraro.

Breve passeggiata nei dintorni dell'agriturismo lungo la Via dei Mulini.

Dopo aver smaltito le libagioni, si riprende la moto per completare il giro dei Colli e ammirare Vicenza dal Santuario di Monte Berico.

Rientro previsto verso le ore 18.30 (indicativo)

Attenzione!

LA GITA DI TERRA' CON QUALSIASI CONDIZIONE METEO!

Costi:

Pranzo in agriturismo euro 23

Ingresso e visita Villa Fracanzan Piovene euro 5

Si raccomanda prudenza!

Buon divertimento!

I COLLI BERICI

Formatisi sul fondo di un antico mare, nell'arco di almeno un centinaio di milioni di anni, i **Colli Berici** risaltano nettamente, a sud di Vicenza, sulla pianura alluvionale, con una superficie complessiva di circa 165 kmq. Il rilievo presenta un profilo omogeneamente arcuato, piuttosto compatto e non molto elevato sul livello della pianura.

Appartengono ai **Colli Berici** anche alcune modeste colline, che sorgono isolate nella pianura: a nord, la collina di Altavilla Vicentina; a ovest, il Monticello di Fara presso Sarego; a est, le colline di Montegalda, mentre il Monticello di Barbarano Vicentino e le colline di Albettono e di Lovertino, situate a sudest dei Berici, rappresentano il naturale collegamento geografico e soprattutto geologico con i vicini **Colli Euganei**.

I contorni del rilievo berico appaiono più o meno frastagliati su ogni lato, con rientranze e sinuosità, promontori e sporgenze, vallette o semplici incisioni sui fianchi, i caratteristici scaranti. I versanti sono ovunque piuttosto dolci e rettilinei, con pendenze omogenee, appena interrotte in qualche punto da un salto di roccia, fatta eccezione per il lato sudorientale, che presenta, nel tratto tra Costozza di Longare e San Donato di Villaga, una sequenza pressochè continua di nude e verticali pareti rocciose: maggiormente sviluppato in altezza appena a ridosso del paese di Lumignano, il fenomeno si attenua progressivamente verso sudovest, fino ad estinguersi all'altezza di San Donato di Villaga. L'altopiano sommitale, prevalentemente calcareo, è una successione di dolci ondulazioni, con depressioni e vallette doliniformi tipiche di un paesaggio carsico, alternate a modeste elevazioni: il Monte Lungo presso San Giovanni in Monte, alto appena 445 metri s.l.m., rappresenta la massima quota del rilievo.

Innumerevoli sono le strade che si possono percorrere lungo i Colli Berici, con una continua alternanza tra dolci saliscendi e tratti molto ripidi che in pochissimi chilometri conducono nel fondovalle.

VILLA FRACANZAN PIOVENE

Villa Fracanzan Piovene è una delle dimore storiche più interessanti del Veneto. Costruita nel 1700 da Francesco Muttoni, architetto barocco, è al centro di un ampio complesso di antichi fabbricati.

Famosa è la cucina, con la collezione di rami e l'acquaio di marmo rosso che Napoleone voleva portare al Louvre.

Camere con letti a baldacchino, sala del plebiscito e del biliardo, grandi saloni e sale da pranzo, testimoniano l'arredamento e la storia dei secoli passati.

La villa, contornata da un giardino formale con bossi e da un parco

di quaranta ettari cintato da mura, è nota per il suo "brolo", per l'anfiteatro collinare e per le grandiose prospettive delineate da viali e da peschiere.

La collezione di rari trattori e di curiosi attrezzi agricoli, la falegnameria, i granai, la cantina e le abitazioni contadine costituiscono, nel loro insieme, il museo "Vita quotidiana e lavoro in villa".

Situata ai piedi dei Colli Berici, questa "dimora storica" è al centro di un circuito di ville palladiane, protette dall'UNESCO.

Turisti italiani e stranieri, appassionati di parchi e giardini, architetti e scuole visitano da oltre quindici anni questo importante complesso.

INFO GOURMET

Olio extra vergine dei Colli Berici D.o.p.

E' una goccia nel mare, il contributo vicentino all'extravergine italiano. Ma dobbiamo tenere presente che siamo fra le zone più settentrionali della coltivazione dell'olivo, che pure vanta, soprattutto nel Garda, una tradizione secolare.

E se è vero che a diffondere l'olivo anche alle soglie delle Alpi furono i Romani, determinante è stata, in Veneto, la sagace prudenza della Serenissima che si volle cautelare dalla "dipendenza" dell'olio dall'Oriente, piantando, in zone favorevoli, il maggior numero di olivi.

Così le sponde dei grandi laghi prealpini, la pedemontana veneta, dai Lessini al Grappa, i colli Berici ed Euganei, che si alzano nella pianura, sono testimonianza del lavoro compiuto dai Romani e dalla Serenissima. Vero è che il grasso animale era la primaria fonte di condimento ma l'olio godeva di particolari attenzioni nel condimento delle verdure crude e nel fatto che nelle "vigilie de puro ojo" fosse indispensabile per osservare il precetto.

Nel vicentino l'olio, che ha raggiunto la DOP assieme all'Olio Veneto, è prodotto in tre zone ben distinte: colli Berici, pedemontana del Grappa e Gambellara, per una produzione globale attorno ai 900 quintali. Il disciplinare, molto attento, prevede l'uso di varietà Leccino e Rasara per almeno il 50% ed altre (fra le quali Pendolino, Riondella, Matosso) fino al 50%. Una fortuna accompagna gli olivi delle nostre terre: gli attacchi della mosca dell'olivo, terribile parassita nelle regioni meridionali, sono qui estremamente sporadici. Così i trattamenti antiparassitari necessari a contenere questi attacchi sono praticamente assenti.

La zona dei Berici comprende anche, allargandosi a ponente, anche i comuni di Gambellara, le alture di Montecchio e di Monteviale, fino

a Castelgomberto.

Si assiste, in definitiva, ad un allontanamento dalla precedente marginalità di produzione per raggiungere un ruolo più significativo che in passato. Non è molto lontano il tempo nel quale l'olivo veniva impiantato solo nei poderi lasciati liberi dai seminativi e dalle vigne, affidando alla clemenza del clima la possibilità di raccolto: ora, anche grazie alla sperimentazione con un oliveto dimostrativo e la vigilanza dei tecnici del servizio fitosanitario provinciale (Istituto Strampelli di Lonigo), si sta dando corpo e applicazione ai principi dell'olivicoltura moderna.

Con un grado di acidità molto basso, con il suo gusto delicato, quasi dolce, rotondo, con un piccolo retrogusto piccante è un tesoro che si sta sviluppando anche per merito di un avvenuto cambio di mentalità. I convegni organizzati da enti ed associazioni, le sperimentazioni, ne sono la più viva testimonianza.

Vini dei Colli Berici

Il vino di punta di questo elegante distretto enologico è il Tocai Rosso che nella zona di più antica origine tra le colline di Barbarano Vicentino prende proprio il nome di Barbarano.

Per quel che riguarda la provenienza del vitigno più esclusivo dei Colli Berici, il Tocai Rosso appunto, la leggenda narra che questo insolito e curioso ceppo abbia avuto come padrino un semplice marangon, ossia un falegname di Barbarano Vicentino. Si narra che costui, al termine del servizio militare nel Comitato ungherese dello Zemplen (ai tempi di Maria Teresa d'Austria) si sia portato a casa le barbatelle di un vitigno che egli aveva avuto modo di coltivare ed apprezzare in quel di Tokaji, non rivolgendo al momento particolare attenzione all'uva bianca Furmint, la stessa da cui si ricava il celebre vino passito. Il resto è storia conosciuta.

Oggi si assiste per questo vitigno ad una importante sperimentazione denominata "Progetto Tocai Rosso" che ha lo scopo di saggiarne la versatilità, al fine di ottenere un vino più concentrato per corredo polifenolico e tannini, che ben si adatti ad un invecchiamento di medio-lungo termine, ma che nel contempo conservi la finezza e l'eleganza che lo caratterizzano.

Questo particolare prodotto è frutto di una selezione molto accurata che punta ad una resa per pianta molto limitata che si traduce in una concentrazione per grappolo molto più elevata, trasformando così il classico Tocai Rosso da vino leggero, fruttato di un brillante color rubino, in un vino invecchiato, di alta qualità assolutamente esclusivo e rispondente in pieno ai canoni organolettici internazionali.