



IN VINO PEDALAS – VALDOBBIADENE in mtb

sabato 24 ottobre 2020



Chi non conosce le bollicine bionde del Valdobbiadene e del Prosecco? Oltre a rappresentare delle eccellenze vinicole nazionali, vantano anche un territorio del tutto particolare che è stato inserito nel 2019 nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO". La zona è caratterizzata da ciglioni (piccoli vigneti in terrazzamenti), foreste, villaggi e coltivazioni. Per secoli questi terreni aspri sono stati plasmati e adattati dall'uomo e dal 17° secolo l'uso dei ciglioni ha creato un paesaggio a scacchiera fatto di filari di viti paralleli e verticali alle pendenze. Nel 19° secolo la tecnica della "bellussera" (un sistema di coltivazione delle viti disposte a raggiera grazie al sostegno di pali in legno collegati fra loro) ha contribuito alle caratteristiche estetiche del paesaggio.



Abbiamo studiato un giro abbastanza tranquillo, molto panoramico e senza particolari difficoltà tecniche. Buona parte del percorso è su sterrato, tra sconfinati filari di vigneti che si sviluppano a tratti su ripidi declivi, tanto da far pensare ad una viticoltura "eroica". Non mancheranno ovviamente anche le degustazioni in cantina. Abbiamo scelto una realtà piccolina e poco conosciuta e un'altra decisamente più blasonata, così da dare un po' di "smalto" alla nostra iniziativa ☺. Saremo infatti ospiti della cantina Bortolomiol, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Km 30, D+ 800 m CIRCA
EQUIPAGGIAMENTO: bici da fuori strada tipo MTB e casco. Siamo a quote basse e non dovrebbe fare troppo freddo ma la stagione avanzata suggerisce un abbigliamento versatile che possa darci conforto in caso di venticelli freschi o di nuvole che abbiano voglia di annacquare la nostra giornata dedicata al vino.

N.B. siccome abbiamo previsto l'evento di sabato, per chi vuole, ci sarà la possibilità di organizzare una bella cena tipica prima di rientrare. Segnalate se la cosa può interessarvi in fase di iscrizione.

COSTI: Il costo per le degustazioni è ancora in via di definizione ma dovrebbe aggirarsi intorno ai 30 euro.

Posti limitati, dare adesione al più presto

La partecipazione è riservata agli iscritti de "lerottedelmerlo".