



GITA IN VALTELLINA dal 21 al 25 Aprile 2017

Vi portiamo sulla Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina, da secoli terra di viti e vino. Sulla sponda destra del fiume Adda, per una quarantina di chilometri, si susseguono, adagiati su morbidi versanti o arrampicati sulle rocce, i vigneti terrazzati dove l'uva si nutre di sole.

Sforzato, Valtellina Superiore e Rosso di Valtellina. Il vitigno è il **Nebbiolo** localmente detto *Chiavennasca* mentre le varietà secondarie sono la Pignola, la Rossola e la Brugnola.

Vini che appassionano, vini moderni che nascono grazie alla caparbia dell'uomo e alla natura forte e generosa. Visiteremo le cantine, le vigne dei grandi e piccoli produttori sulla Strada dei Vini di Valtellina. Ci troveremo davanti ad un paesaggio unico costituito da una miriade di muretti a secco che raggiungono uno sviluppo lineare di circa 2500 km.

Un viaggio per **le cinque Strade dei Vini di Valtellina** con le relative **sottozone della DOCG**:

Maroggia DOCG chesi estende a metà strada tra Morbegno e Sondrio, tra boschi di castagni antichi di 700 anni e piramidi di roccia.

Proseguiamo per il **Sassella DOCG**, la cui zona di produzione si trova subito a ovest di Sondrio. Un'area impervia e soleggiata che comprende la rupe del Santuario mariano della Sassella risalente al 1400.

La strada ci porta alla zona viticola del **Grumello DOCG**, immediatamente a nord-est di Sondrio e prende il nome dal castello che domina la vallata. Lungo la strada panoramica utilizzata anche dai vignaioli e che lambisce i vigneti terrazzati, appare una veduta diretta e mozzafiato sulle cime degli alpeggi delle Orobie.

La zona di produzione dell' **Inferno DOCG** si trova subito a est del Grumello, con i suoi 68 ettari costituiscono la più piccola delle cinque sottozone Valtellina Superiore DOCG. Il nome evoca le elevate temperature che durante i mesi estivi si raggiungono sui piccoli terrazzamenti arroccati in una delle zone più impervie della Valtellina.

Il Valtellina Superiore **Valgella DOCG** è ubicata tra campi di grano saraceno e palazzi nobiliari, è la più vasta e orientale delle cinque sottozone del Valtellina Superiore. La strada del Valgella ci porta fino all'altopiano di Teglio (la patria del Pizzocchero!).

Per farvi conoscere tutte le sfumature di questo **Nebbiolo**, abbiamo scelto le seguenti cantine:

AR.PE.PE. -Una viticoltura eroica per grandissimi vini da una delle cantine simbolo della Valtellina dal 1860. L'azienda possiede 10 ettari coltivati a vite e produce 45.000 bott./anno. I Vini principali sono: Grumello, Sassella, Inferno. (www.arpepe.com)

FAY - L'azienda agricola Fay nasce nel 1973 per opera di Sandro Fay . I vigneti si estendono per una superficie complessiva di circa 14 ettari; per tradizione familiare l'azienda è fortemente legata alla sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione. L'impegno della casa vinicola Fay è volto alla valorizzazione dei singoli vigneti che, in base alle peculiarità pedologiche ed altimetriche, danno origine a vini differenti e di spiccata personalità. (www.vinifay.it)

BETTINI -Fondata nel 1881, è tra le più antiche case di produzione di Vini di Valtellina. Conosciuta più sul territorio d'appartenenza che nelle altre regioni, coltiva 15 ha di proprietà e produce la maggior parte dei vini in maniera tradizionale. Le uve provengono dai vigneti di proprietà collocati nelle zone classiche del Valtellina Superiore DOCG. A completamento dei classici di Valtellina, viene prodotto anche uno Spumante metodo classico. (www.vinibettini.it)

NINO NEGRI -La storia della cantina è lunga un secolo e, di generazione in generazione, racconta di una forte volontà e di felici intuizioni: le due cose che hanno dato ai vini l'opportunità di esprimere tutta la loro grandezza. La Nino Negri è proprietaria di 31 ettari di vigneti posti nelle zone più prestigiose.

Ovviamente non possiamo visitare la Valtellina senza soffermarci a conoscere i prodotti tipici come:

- il formaggio **Bitto DOP** e la sua versione più antica e originale, ora chiamato "**Storico Ribelle**" (presidio slow food) e altri diversi formaggi tradizionali.
- la **Bresaola** - prodotta con i migliori tagli della coscia di manzo diventi un "gioiello" della gastronomia valtellinese
- i "**Pizzocherri**" -tagliatelle di farina di grano saraceno che vengono poi cotte con verze e patate e condite abbondantemente con burro e formaggio locale. È un piatto della tradizione valtellinese, espressione di una cucina semplice e povera, la cui bontà dipende dalla qualità delle materie prime.

Sarà un EMOZIONE visitare CON VOI la più estesa viticoltura verticale d'Italia!

Il nostro programma:

Venerdì 21.04.2017

- ore 17.00:Partenza da Bologna in pullman.
- Arrivo in serata all'hotel **CAMPELLI** ad Albosaggia (SO) (www.campelli.it).
- CENA c/o il ristorante "La Moia " e pernottamento.

Sabato 22.04.2017

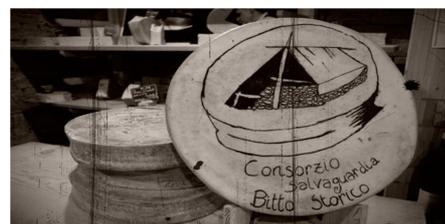
- Colazione
- Ore 10.00 visita e degustazione CANTINA AR.PE.PE.
- Ore 12.30/13.00 pranzo ristorante **TRIPPI** a Montagna in Valtellina (SO).
- Ore 15.30 visita e degustazione CANTINA **FAY**.
- 19.30 Cena al **Jom Bar Ristorante** (www.jombar.it).
- Rientro in albergo.



Domenica 23.04.2017

- Colazione.
- Visita alla cittadina di Morbegno, all'inizio della strada per la Val Gerola. Interessante visitare il celebre negozio/drogheria "F.lli Ciapponi", enoteca molto fornita, formaggi, salumi locali e gastronomia. (www.ciapponi.com)
- Pranzo Osteria San Giovanni (www.osteriasangiiovanni.com).

- Ci sposteremo in Val Gerola, al Centro del formaggio Bitto Storico, sede del Consorzio Salvaguardia di questo prodotto. Visiteremo la cantina che accoglie più di tremila forme di diverse annate (stagionatura fino a 10 anni). Nella sala degustazione avremo la possibilità di assaggiare una “verticale di Storico” con la polenta “taragna”, sorseggiando un calice delle migliori cantine valtelinesi.
- Rientro in Albergo.



Lunedì 24.04.2017

- Colazione.
- Ore 10.00 visita e degustazione CANTINA NINO NEGRI.
- Ore 12.00 visita al vigneto pranzo Ristorante Fracia (www.ristorantefracia.it).
- Ore 15.30 visita e degustazione casa vinicola BETTINI.
- Spostamento a Sondrio per la cena.



Martedì 25.04.2017

- Colazione.
- Sorpresa
- e rientro a Bologna.

Il programma potrebbe subire variazioni in base alle disponibilità delle cantine.

Hotel

Ogni camera dispone di balconata ed è dotata dei migliori comfort: Aria condizionata – Minibar(a pagamento) - FREE Internet WI-FI - Servizio bar in camera – cassaforte – TV al plasma con canali satellitari - Phon per i capelli e accappatoio per il centro benessere – Card elettronica – telefono.

L'Hotel dispone inoltre di:

- Lounge bar “CLOVER CLUB”;
- Centro SPA – Wellness (L'accesso al bagno termale, idromassaggio e angolo palestra sono gratuiti, massaggi e trattamenti estetici sono a pagamento).

IMPORTO: 650 € - (QUOTA IN CAMERA DOPPIA)

15€ al giorno suppl. per camera singola.

Partecipanti: minimo 25 persone, massimo 30.

È necessario dare conferma a Lola Gomar (lolagomar@gmail.com - cel. 335.691.5935) entro il 20 marzo.

CAPARRA DI 300€ entro il 25 Marzo