

IN VELO VERITAS en TOSCANE

du mercredi 7 mai au dimanche 11 mai 2008



T O S C A N A

Organisateurs : Daniel Mazza et Alain de Lorgeril

Dates

Pour la 2^{ème} fois en 18 ans, IVV ne se déroulera pas à l'Ascension (qui tombe le jeudi 1^{er} mai, en même temps que la Fête du Travail) mais entre la veille du 8 mai (Fête de la Victoire) et le 11 mai (dimanche de la Pentecôte). Possibilité d'utiliser le lundi de la Pentecôte pour ceux qui veulent se reposer ou pour le voyage du retour (pour ceux qui ne travaillent pas ce jour là).

Voyage

Pour permettre des alternatives à Air France (train, voiture personnelle) et permettre à ceux qui craignent les côtes du 2^{ème} jour de participer quand même à cette virée en Toscane, location à Paris d'un véhicule utilitaire chez Europcar (Iveco Daily S12V12 de 12 m3 avec double cabine) qui transportera les vélos (Aller & Retour Paris-Aéroport / gare Florence) et servira de véhicule d'accompagnement durant les 5 jours d'IVV.

Nous serons 22 participants. Les 6 IVV qui vont voyager avec l'Iveco (plus Daniel Mazza) se relayeront pour conduire l'Iveco durant les 5 jours du parcours en Toscane.

Voir (page suivante) le tableau récapitulant les conditions de voyage pour les quatre possibilités de transport :

- avec le véhicule utilitaire
- avec Air France
- avec la SNCF : train Artesia (www.artesia.eu)
- avec sa voiture personnelle

Une voiture complémentaire est prévue pour les accompagnateurs : il s'agit de la Renault Espace de la famille Labour. Cette voiture ne portera pas de bagages (ils seront tous dans l'Iveco). Elle servira de réserve complémentaire (2 places + 2 vélos) pour les dépannages.

Contraintes

Partir faire du vélo en Toscane est assez enthousiasmant, mais il faut être conscient que cette expédition à l'étranger présente aussi quelques contraintes :

- la non maîtrise de l'italien, associée au fait que tous nos téléphones portables ne pourront pas être toujours utilisables, va nous obliger à rouler en peloton plus resserré de peur de perdre l'un ou l'autre cyclo ;
- les difficultés de communication avec les italiens (à l'hôtel, dans les caves, dans les magasins,...) sachant que les tâches d'interprétariat seront réduites au strict minimum : on ne peut pas demander l'impossible à Daniel qui sera le seul à parler la langue
- l'attention permanente à la circulation automobile : toutes les routes du centre de la Toscane, même les petites, sont très fréquentées et il faudra sans doute, sur certains tronçons, la voiture ou l'Iveco en tête du peloton avec le panneau IVV (cf. page 4).

Rapatriement du vin

C'est un peu plus compliqué que les années précédentes compte tenu du fait que le vin n'est pas français. Il y a, entre autres, des formalités administratives et des taxes financières. Nous avons choisi un transporteur français (Geodis Calberson) et un partenaire italien (Züs Ambroseti) qui ira chercher les vins achetés dans les 7 lieux de dégustation pour les rassembler en un unique lot sur sa plate forme de Bologne avant de les faire envoyer à Roissy chez Calberson.

Le vin sera à récupérer chez « *une pièce en plus* » 24 rue du Ct Mouchotte, près de la place de Catalogne et en face du Méridien, le jeudi 12 juin de 19H00 à 19H45. Ensuite à 20H00, dîner à la Brasserie « Le France », presque en face (cf. plan page 4).

Voyage ----- Jour	Véhicule utilitaire Iveco (11 j et 2900 km)	Air France	SNCF	Voiture personnelle
Sam. 3 mai	9H00 location Iveco			
Dimanche 4 mai 2008	10H0 vélo en Chevreuse 12H30 Chargement des housses à vélo dans l'IVECO 13H00 Pique-nique- barbecue chez les Dion	14H30 Chargem. des vélos 13H00 Pique- nique-barbecue chez les Dion	14H30 Chargem. des vélos 13H00 Pique- nique-barbecue chez les Dion	
Lundi 5 mai	Paris –Florence (Alain + co-pilotes) Départ de Meudon à 8H30 Coucher St Siffret			Si départ de Paris
Mardi 6 mai	Paris- Florence (suite) Coucher Florence Albergo Merlini		18H59 Gare Bercy Train de nuit- couchette A&R = 216 €	2 x 1150 km Soit 12H de trajet A&R : Péages + ess : 440 € (par voiture) Coucher Florence Albergo Merlini
Mercredi 7 mai	8H30 Iveco à l'aéroport de Florence 9H45 Départ IVV	Arriver 2 H avant 7H20 CDG 9H15 Florence A&R = 455 € (prix unitaire) 9H45 Départ IVV	7H16 Gare Florence 8H00- 8H30 (taxi pour aéroport) 9H45 Départ IVV	8H30 Aéroport de Florence 9H45 Départ IVV
Jeudi 8 mai	Fête Victoire 1945			
Vend.9 mai				
Sam.10mai				
Dimanche 11 mai (Pentecôte)	16H30 Gare de Florence 17H00 Aéroport de Florence 17H30 Départ vers la France (escales à Lucca et aux Contamines)	16H30 Gare de Florence Taxi ou navette pour aéroport 18H50 Départ vers la France (20H45 CDG)	16H30 Gare de Florence Ballade à Florence 20H53 Départ train vers la France	16H30 Gare de Florence 17H00 Départ vers la France
Lundi 12 mai (Lundi de Pentecôte)	Florence-Paris (Alain + co-pilotes)		9H10 Arrivée gare Bercy	
Mardi 13 mai	19H30-19H45 Iveco	19H30-19H45	19H30-19H45	

	à Paris. Récupération des vélos place Catalogne	Récup. vélos	Récupération des vélos	
Mercredi 14 mai	9H00 Retour IVECO chez Europcar			

Jeudi 12 juin De 19H00 à 19H45 : récupération du vin à « Une pièce en plus », 24 rue du Commandant Mouchotte – 75014 Paris. Voir plan ci-dessous.
Puis à 20H00 : dîner à la Brasserie « Le France » juste en face, près de la place de Catalogne.

Note sur le tableau

Attention : le train pour Florence part de la gare de Bercy (et non de la gare d’Austerlitz comme cela était indiqué dans les éditions précédentes de ce document).

Gare de Bercy : à 800 m de la gare de Lyon ou à 100 m du ministère des Finances (sortir en tête de la station Bercy – sens Etoile vers Nation- sortie n°2 rue Corbineau) – Départ à 18H59



« IN VELO VERITAS »




ATTENZIONE

PRUDENZA LE BICI

GIRO DELLA TOSCANA E... TUTTI CHIANTI

Premier jour : mercredi 7 mai 2008

Les 9 IVV qui viennent par avion doivent être à l'aéroport 2 heures avant le départ soit à 5H20 !...

7H20 – 9H15 Aéroport de Florence–

Départ IVV à 9H45

0 km – sortie aéroport par le feu Rouge (orange) puis tout droit, puis direction Pistoia, deux fois à droite (**trajet délicat ; mettre l'Iveco en tête du peloton**). Grande rue droite (la Pistoienne). – Brozzi -

5,5 km passage sous autoroute

S. Donino

7,9 S. Mauro

10,1 km Premier panneau Signa (**Garder l'Iveco en tête jusque là**)

15 km Pont à la sortie de Signa (prendre à gauche, après le pont, en direction de Scandiccia)

Lastra a Signa

16 km Après le pont bleu, prendre à droite en direction de Ginestra

On est enfin sortis de la banlieue de Florence : le parcours IVV en Toscane démarre

et...il démarre par une côte * de 3 km (16,6-19,7)

23,8 Passage sous autoroute

24,1 Ginestra

24,5 A droite en direction de Montespertoli

30,2 Baccaiano – A droite

31,1 – 33,8 Côte ***/** de 1,7 km

33,3 Juste avant Montespertoli, à gauche vers Tavernelle et Sienne

Parcours bosselé

42,2 Début d'une longue descente (environ 8 km) très jolie mais avec des virages dangereux (surtout au début)

51,4 km à droite en direction de Certaldo Alto

51,8km Certaldo - Alto (patrie de Boccace -1313-1375 - , auteur du Décaméron) par le funiculaire (Routard p. 259 et H bleu page 148)- Attacher les vélos Piazza Boccaccio (2 chaînes sont prévues pour 2 groupes de vélos).

Déjeuner de 13H30 à 15H30

Hotel Ristorante "Il Castello » 30052 Certaldo Alto (FI) tel/fax 39 0571 66 82 50

<http://www.albergoilcastello.it/ristorante>

Romana Marcori

A la sortie de Certaldo, prendre la direction de San Gimignano 56,4 km Montée à droite vers Casa Alle Vacche (et Lucignano) : 600m de côte *** puis de la route de gravillons

Dégustation de Vernaccio de San Gimignano (et autres)

- **Casa alle Vacche 16H00 à 17H00** contact : Tiziano Latini
Indiqué par le patron de El Castelo- 0577 955103 et par le guide italien
Expresso. www.casaallevacche.it 6 vins à déguster :

▪ Vernaccia di San Gimignano DOCG	5,5 €
▪ Crocus Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva	9 €
▪ Chianti Colli Senesi DOCG	5,5 €
▪ Chianti Colli Senesi Cinabro DOCG Riserva	10 €
▪ San Gimignano DOC Rosso Acantho	13 €
▪ Vin Santo del Chianti DOC San Gimignano	11 €

Côte ** 6,4 pour monter à San Gimignano

68 San Gimignano vers 18H00

Accès Hôtel (utilitaire et vélos) : venant de Certaldo, prendre à gauche à l'entrée de San Gimignano la direction du Parking n° 3, puis suivre les indications Centro ou Hôtel Cisterna (70 km)

Les vélos suivront l'Iveco, conduit par Daniel- L'Iveco et l'Espace, grâce au « Pass », pourront s'approcher tout prêt de l'Hôtel pour décharger les bagages. Ils devront, ensuite, revenir stationner au parking n° 3. Quant aux vélos, ils seront logés derrière l'hôtel

Visiter : Piazza Cisterna **, piazza Duomo **, vue de torre Grossa** (54 m, 200 marches)
près du Palazzo del Popolo (de 19H00 à 20H00)

Dîner 20H30

La Terrazze (hotel Cisterna)

Coucher

Hôtel la Cisterna www.hotelcisterna.it - Ancien palais médiéval au cœur de la cité
49 chambres – Piazza della Cisterna, 23 - 53037 San Gimignano (SI)
0577 940328
Contacts : Christiana ou Alessio (parlent français)

Deuxième jour : jeudi 8 mai 2008

0 **San Gimignano** départ à 8H00

11 km Poggibonsi (8H45) à l'entrée, prendre direction Sienne à droite
(les vélos devront suivre l'Iveco, car la traversée de Poggibonsi est très longue -6 km- et très compliquée)

12,1 direction Centre

12,5 à gauche, direction Florence et Castellina in Chianti

Puis toujours suivre Castellina

16.9 à droite. C'est enfin le début de la route de Castellina in Chianti.

Longues côtes ** (en tout 4 représentant un total de 15 km jusqu'à Castellina)

36 **Castellina in Chianti** 11H30

Prendre à gauche : descente puis montée* (0,6km)

38 km à droite vers Radda

39 Côte* de 0,6 km

Descente plus ou moins forte jusqu'à Radda*

47 **Radda** Gros bourg médiéval (530 m)

Environ 1 km après Radda, en face de la pancarte (à gauche) « Fattoria Vignavecchia », prendre (sur la droite) une petite route non goudronnée sur 400 mètres

49 km - **Déjeuner** de 12H15 à 14H00

- **Hôtel-relais La Vigne** : jolie vue sur le vignoble – Podere le Vigne 53017 Radda in Chianti - 0577 73 86 40 sandra.damiani@virgilio.it

Suivre la direction de Gaiole in Chianti : une côte * de 0,6 km

Puis à gauche direction de Badia a Coltibuono

Trois côtes (*/**) pour un total de 1,6 km, suivies d'une descente de 1,7 km

57 km – A gauche, montée ** de 600 m vers l'abbaye

58 km **Badia a Coltibuono** : de 14H45 à 16H15 (1H30)

Visite (rapide en 20 mn) de l'abbaye et des jardins + **dégustation** de 5 vins (45 mn) sans doute dans le cloître

Badia a Coltibuono 53013 Gaiole in Chianti – Siena

www.coltibuono.com info@coltibuono.com

tel 0577 74481 fax 0577 744839

Vins :

- Chianti Classico DOCG 12,9 €
- Chianti Classico Reserva DOCG 22,8 €
- Sangiovetto de Toscane IGT 33,6 €
- Trappoline IGT (bianco) 8,9 €
- Cetamura (rosato) 6,6 €

64 **Gaiole in Chianti** : avec Radda et Castellina , Gaiole est le troisième chef-lieu de l'ancienne Ligue du Chianti.. Le bourg fortifié remonterait à 977. Au XIIème siècle, il passe aux mains de la célèbre famille Ricasoli, partisane des Florentins.

Côte */** de 2 km

74 **Castello di Brolio 17H30 à 18H15** auto-dégustation autour d'un grand bar avec des hôtes (2 parlent français).

tel 0577 73 01 fax 05777 73 02 25 shop@ricasoli.it L'Enoteca est ouverte jusqu'à 19H30 en été .

Le domaine est cédé en 1141 par la république de Florence à la famille Ricasoli, chargée de le protéger des attaques siennoises.

Le baron Bettino Ricasoli (propriétaire du château à la fin du XIXème siècle) est à l'origine de l'appellation Chianti.

Trop tard pour voir le château (du haut des murs, magnifique vue ***)

Cinq vins à déguster (éventuellement) : dégustation au bar, debout 5 €/pers (sans la visite)

- **Formulae 2005** 6,5€
- **Campo ceni** 8,50 €
- **Toricella** 12 €
- **Casalferro** 25 €
- **Chianti classico** 26,50 €
-

79 km Villa a Sesta – Ne pas continuer, à gauche, vers Castelnuovo, mais prendre à droite vers Pianella ou « Villa Pagliaa (sur un panneau jaune)

Attention : les indications ne sont pas très explicites

Descente belle et dangereuse

82 km à droite en direction de Sienne et Pianella

85 km Carrefour – Stop – A droite vers Pianella 2

87 km – A gauche vers Sienne, indiqué à 10 km

89 km Côte * de 2 km, puis une descente sinueuse de 3,5 km

95 km Ponte a Bozzone – Côte** de 1,3 km

97 km Panneau d'entrée dans Sienne puis pont sous le chemin de fer

Rond Point : prendre à droite, direction Stadio (représenté par un ballon)

99 km Nouveau Rond Point : prendre à gauche en direction de la Porta Ovile

100 km – SIENNE - Arrivée par la porte Ovile vers 20H00. Vélos : monter tout droit (vélo à la main) par la via di Vallerozzi (l'hôtel est à 20 mètres à gauche au 28 de la Via dei Montanini)- Utilitaire (**conduit par Daniel – et Alain ?**) : faire un grand tour par la Forteresse et le Stade

Dîner à 21H30:

• Antica Trattoria Papei, une institution siennoise sise derrière la piazza del Campo
Piazza del Mercato, 6 Tel/fax 0577 28 08 94

Coucher :

. Albergo Cannon d'Oro

Via dei Montanini, 28 Tel 0577 433 21 fax : 0577 28 08 68

Pas besoin de Pass : le véhicule est déclaré par l'Hotel à la Police et surveillé par des caméras
Négociier de laisser, le lendemain, les bagages faits et les vélos jusqu'à 14H45 à l'Hôtel. Par contre, on laisse les chambres à 10H00.

Troisième jour : vendredi 9 mai 2008

Petit déjeuner libre : entre 8H00 et 10H00 suivant les intentions de visite

Visite de Sienne (de 9H00 à 11H00)

- Piazza del Duomo*** et Duomo (cathédrale***) entre 9H00
- Rues de la vieille ville et 10H00
- Palazzo Pubblico***(montée à la tour pour le panorama*** de 10H à 10H45 : 88 m. 400 marches)

11H00 - Dégustation à Enoteca Italiana (plus de 1000 vins, terrasse au sous-sol de la Forteazza Medicea (Routard p. 207), de 11H00 à 12H00 huit vins, précédés d'une présentation des vins de Toscane.

Ana Costales (espagnole) parle français : + 39 05 77 22 88 43 fax 05 77 270717

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g. riserva "I Mocali" (Vagnoni)	13,20 €
• Elba Ansonica d.o.c. Acquabona	8,80 €
• Morellino di Scansano d.o.c. "Valle delle Rose" (Cecchi)	15,50 €
• Chianti Classico d.o.c.g. (Felsina S.p.A.)	12,70 €
• Vino Nobile de Montepulciano d.o.c.g. (Dei)	14,50 €
• Toscana rosso i.g.t. « Poderuccio » (Camigliano)	9,00 €
• Bolgheri d.o.c. "Odra" (F. Cusona di Guicciardini Strozzi) rouge sec	10,30 €
• Carmignano d.o.c.g. Tenuta di Capezzana rouge	15,20 €

Déjeuner de 12H30 à 14H30:

- sur place, à l'intérieur ou en terrasse

Formule buffet (antipasti, salades et fromages) , prévue par Ana Costales.

0 Départ de Sienne (à 15H00)

0 km 15H00 Départ Porta Ovile

1,6 km Porta Comolia

4 km A droite, vers Castellina (SR 222) par la Chiantigiana (juste après ESSO et le Mac Do)

Côte* (0,5 km)

5 km Rond Point vers Castellina in Chianti , indiqué à 21 km

12 Aqualis : Il Mulino de de Quercegrossa (Agriturismo) 7€/pers

Possibilité de baignade s'il fait beau (16H00-17H30) –

- 2 côtes **700 m (la première de 1,2 km, la seconde de 2,1 km)

18 km **18H00-19H30 Dégustation Fonterotoli**
Propriété des marquis MAZZEI depuis 1435

Reçus par Leonardo Capelli qui parle français enoteca@fonterotoli.it

Tel 05 77 74 13 85 Fax 05 77 74 06 76 www.fonterotoli.it

Dégustation debout.

- **Castello de Fonterotoli** 33 € haut de gamme, superbe
- **Fonterotoli classico** 15 €
- **Serrata (Marenes)** 12,5€
- **Poggio alla Badiola IGT** 10 €
- **Belguardo (Marenes Toscana IGT)** 33 € 90% Cabernet

Un très beau chai à visiter en fin de dégustation

Deux côtes* pour un total de 1,8 km

23 km 20H00 **Villa Godenano**

Descendre sur la gauche, juste après l'énorme (et affreux bâtiment blanc) qui défigure la ville.

24km 21H00 **Castellina in Chianti**

Dîner : Pizzeria Tre Porte Tel 05 77 74 11 63

Quatrième jour : samedi 10 mai 2008

0km **Castellina in Chianti** (départ à 9H30)

10H00-11H00 Dégustation huile d'olive et de Chianti : Azienda agricola San Donatino (Léo Ferré) (Aet R = 7km) Maria Cristina Diaz 0577 742970 fax 0577 742970

Poggio ai Mori ; Chianti Classico

Reçus, en principe, par Manola, belle-fille de Maria Cristina et femme de Mathieu (37 ans) fils de Léo Ferré

Dégustation :

- chianti classico 7,5 €

- réserve 15 €

- cabernet sauvignon 15 €

- huile d'olive 10 € (bouteille de 500 ml)

7 km Retour vers Castellina in Chianti (après Côte de 2,5 km ***)

Belle descente jusqu'au pont (8 km environ)

Côte **/* (5 km)

20 km Panzano :

Jolie descente de 5,3 km

27 km **Greve in Chianti** vers 13H00

Visiter la jolie place Piazza Matteoti au centre ville : ce sera la fin du marché du samedi

- **Déjeuner (13H30) Caffè Le Logge** (Piazza Matteoti) tel/fax 055 85 3038
- Menu froid -
- **On a promis, en juin 2007, d'apporter à Guiseppe un foie gras et une bouteille de Jurançon .**
- www.caffelelogge.com

. Achats possibles de charcuterie à la célèbre Macelleria Falorni

Dégustation (de 15H00 à 17H00)

Le Cantine di Greve in Chianti – 100 vins au verre en self-service – Tel 055 854 64 04 – Fax 055 854 45 21 Ouvert tous les jours – 15 mn de présentation de Le Cantine puis distribution des cartes de **15 à 30 €** par personne pour dégustation libre et commandes individuelles, mais, uniquement, sur une liste de 19 vins présélectionnés par Daniel Mazza.

Le Cantine di Greve in Chianti 055 854 6404 fax 055 854 4521 www.lecantine.it

Les 100 vins en libre service sont répartis en 6 blocs de 18 bouteilles chaque + 1 bloc pour l'huile d'olive.

Sur le côté gauche :

Bloc A : Chianti classico annata (de 10 à 30 €)

Bloc B : Chianti classico annata (de 8 à 15 €)

Sur le côté droit :

Bloc C : huiles d'olive

Bloc D : Chianti classico riserva (de 15 à 37 €)

Bloc E : IGT Toscana (de 17 à 50 €)

Bloc F : DOC et DOCG Toscana (de 16 à 110 €)

Bloc G : Grappa et Vini Dolci

. Les IVV pourront déguster n'importe quel vin avec leur carte de crédit mais ne pourront commander que les vins de la liste réduite (19) composée par Daniel à partir du Guide Italien (entre autres) car si les commandes devaient se répartir parmi les 100 vins disponibles, cela serait compliqué (et cher) pour les frais de gestion et de transport.

Une fiche individuelle de dégustation a été préparée à cet effet.

Route en direction de Florence

Au bout de 4 km, à Le Bolle, prendre à gauche une route en direction de Passo de Pecorai

Route plate et ombragée.

35 km Passo de Pecorai

37 km Direction Firenze dans la courbe vers la droite

39 km Ferrone

A la sortie de Ferrone, à gauche en direction de Florence, puis à droite sur la N2

A Falciani, à droite

800 mètres après un restaurant jaune SCOPETI, à droite

Panneau Villa Ambrosina et Ristorante Montebuoni

Côte *** de 600 m en très mauvais état

51km Tavarnuzze vers 18H45

21H00 Dîner restaurant séparé Emilio Marchitti (cell 335 60 61 127)– terrasse et vue- connaît bien la cuisine française (dont La Manufacture à Issy les Moulineaux) –

Ristorante Montebuoni, Via Montebuoni, 95 50029 Tavarnuzze (FI)

Tel 055-20 20 645 Fax 055-23 79 634

[http:// www.ristorantemontebuoni.it](http://www.ristorantemontebuoni.it)

Coucher

- **Hotel Villa Ambrosina** tel 05 52 020 491 fax 05 52 02 04 92 (Lucia ou Carla)

. Via Montebuoni, 95 – 50029 Tavarnuzze (FI)

www.lavallombrosina.it

Cinquième jour : dimanche 11 mai 2008

0km Tavernuzze (départ à 10H00)

1,9 km au rond point dans Tavernuzze, prendre à gauche (garage Shell) en direction de Firenze

3,3 km Grand Rond Point – Suivre SR2 Firenze 6 km sur la droite

3,6 km On passe sous l'autoroute et on entre dans Bottai

4.x km Sur la gauche, sur la hauteur, Monastère de Certosa

5,3 km Dans Galuzzo, après une grande place (sur la droite), on tourne à droite au feu, en direction de Cascine del Riccio

Point de regroupement, au croisement, sur le coin de la place, en face du bâtiment jaune
« Cassa di Risparmio di Firenze »

6,6 km A gauche (Dir. Centro) via S.Felicia a Ema
Côte ** de 900 m

8,4 Poggio Imperiale

Tourner à gauche – Panneau Firenze

Grande avenue toute droite : viale de Poggio Imperiale

8,7 au feu rouge, à droite

9,2 km à droite San Mimiato et Piazza Michelangelo

10,6 à droite pour San Mimiato al Monte

10,8km **San Mimiato al Monte***** – 11H00-11H30
Site remarquable et monument d'intérêt.

11,4 km **12H00 Piazza Michelangelo** : splendide vue sur Florence***
Photographie du groupe IVV à 12H00 par un artiste local perché sur une échelle.
Déjeuner léger (en-cas succinct, car il y a beaucoup trop de monde pour un vrai déjeuner) **au VIP'S Bar de 12H15 à 14H30** sur la terrasse (très bonne caipirinha) –

S'il pleut, possibilité de s'abriter au Bar Pizzeria Ristorante Michelangelo, à 100 mètres.

11,5 km **15H00 Départ vers le centre de Florence**

Côte* de 1,5 km

13,4 à droite, descente

15,4 via Romana

16,1km **15H30 Séparation devant le Palazzo Pitti****

Pour les vélos : Ponte Vecchio **(à pied) puis à vélo (ou à pied s'il ya trop de monde) : Galleria Degli Uffizi***, Piazza Della Signora**, Piazza Del Duomo***, puis retour vers la Gare S.M. Novella (Via Cerretani et Via de Panzani)

Pour l'Espace et l'Iveco : Via Maggio à gauche avant d'arriver au Palazo Pitti ; Ponte S. Trinita, Viade Tornabuone, à gauche via del Bianchi, à droite via del Giglio et à gauche via de Panzani.

18 km 16H30 Gare S.M. Novella

L'Iveco récupère tous les vélos (dans leurs housses) et distribue les bagages :

16H45

- ceux qui partent par le train de nuit de 20H50 peuvent laisser leurs bagages à la consigne de la gare et refaire un tour au centre de Florence
- ceux qui partent à 18H50 par Air France prennent un taxi (ou une navette ?) pour rejoindre l'aéroport.
- ceux qui partent en voiture individuelle (les Labour) font leurs adieux et repartent chez eux.

Les 6 autres restent dans l'Iveco qui part pour l'aéroport puis pour la France

25km 17H15 **Aéroport de Florence** (arrivée Iveco)

Récapitulatif

Jour	Kilométrage	Côtes	Dégustations
Mercredi 7 mai	68	12	San Gimignano (Casa Alle Vacche)
Jeudi 8 mai	100	25	Badia a Coltibuono Castello di Brolio
Vendredi 9 mai	24	6	Enoteca Italiana (Sienne) Fonterutoli
Samedi 10 mai	51	8	San Donatino (Leo Ferré) Le Cantine de Greve in Chianti
Dimanche 11 mai	18	3	
Total	261 km	54 km	7 dégustations

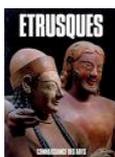
X A T	organisateur accompagnateur touriste	Liste des participants			"IN VELO VERITAS"	16	17	Moyen de transport				18	Nb. part.
		Tri par ordre décroissant du nombre de participations				Languedoc	Gaillac Cahors	Utilitaire	Train	Avion	voiture	Toscane	
						2006	2007					2008	
	Bernard Communal	06 89 87 39 31	01 46 62 00 71	65 rue de l'Avenir	92170 Vanves	X	X			X		X	17
	Philippe Pescarou	06 80 91 76 68	01 45 31 36 86	52 rue d'Alleray	75015 Paris	X	X			X		X	17
	Alain de Lorgeril	06 81 31 09 01	01 45 07 96 92	17 rue des Galons	92190 Meudon	X	X	X				X	17
	Jacques Tricoire	06 07 66 84 20	01 40 50 91 20	54 av. Théophile Gautier	75016 Paris	X	X	X				X	16
	Jean-Louis Morgenthaler	06 61 86 53 54	01 41 14 41 19	9 T, rue Croix Bosset	92310 Sevres	X	X	X				X	16
	Jean-Pierre Hosxe	06 87 01 55 34	01 49 12 90 82	11 rue de la Mairie	92320 Chatillon	X		X				X	15
	François Dolez	06 80 11 74 62	01 45 85 99 50	48 rue Eugène Oudiné	75013 Paris	X				X		X	15
	Bernard de Mones	06 27 84 35 67	01 42 50 14 93	197 rue de la Convention	75015 Paris	X	X		X			X	14
	Gérard Dion	06 65 64 33 10	01 48 42 20 22	19 rue du Général Bertrand	75007 Paris	X	X	X				X	14
	Jean Nevoux	06 20 99 40 47		25, rue Jules Parent	92500 Rueil Malmaison	X			X			X	12
	Dominique Huet	06 13 02 86 78	01 46 26 61 29	12 esc. Croix Bosset	92310 Sévres	X		X				X	12
	Thierry Labour	06 16 67 43 73	04 75 85 45 90	21 rue des Trois Bûches	26120 Malissard	X					X	X	12
	Olivier Lemaire	06 30 92 75 34	01 43 22 17 27	96 avenue du Maine	75014 Paris	X	X		X			X	12
	Daniel Mazza	06 84 60 94 94	01 46 60 91 02	15 rue Blanchard	92260 Fontenay aux Roses	X				X		X	11
	Nadine Baudouin	06 81 30 47 63	01 34 62 5080	1 résidence Clos Gally	78590 Noisy le Roi				X			X	10
	Christine Labour	06 62 68 29 52	04 75 85 45 90	21 rue des Trois Bûches	26120 Malissard	A					X	A	8
	Véronique Levesque	06 76 25 65 07	01 45 28 55 83	8 rue Berthomié	93250 Villemomble	X	X		X			X	7
	Renée Communal	06 70 07 10 32	01 46 62 00 71	65 rue de l'Avenir	92170 Vanves		A			X		A	6
	Jean-Claude Joret	06 14 67 47 77	01 43 57 34 00	56 avenue de la République	75011 Paris	X	X			X		X	5
	Anne-Marie Joret	06 25 91 71 84	01 43 57 34 00	56 avenue de la République	75011 Paris	X	X			X		X	5
	Martine Zabner	06 84 97 96 18	01 40 42 89 34	7 rue Pierre Ginier	75018 Paris	X	X			X		X	2
	Yvan Barthelemy	06 33 17 98 53		63 rue de Fontenay	92350 Le Plessis- Robinson					X		X	
					sous-totaux			6	5	9	2	22	
	Total participants					26	18					22	
	dont total cyclos					22	15					20	



I.V.V. TOSCANA 2008



 Cette année, nos mollets d'acier ont donc décidé d'emprunter une route mythique : la fameuse **CHIANTIGIANA SS 222**



Mais avant de vous y frotter, un peu d'histoire..... du Vin, évidemment.



Or donc, voici l'histoire du Chianti depuis la période des **Etrusques** jusqu'au **Baron de Fer**.

D'abord quelques chiffres :



la Toscane, c'est environ 89.000 ha de vignes dont 70.000 pour le Chianti, juste derrière le Piémont.

- les premières vignes sont plantées par les Etrusques – 8^{ème} siècle avant J.C. **MAZZA**, un des premiers vigneron à avoir son nom inscrit sur l'urne funéraire n°5 – 2^{ème} salle du Musée Etrusque de Volterra, sic..).



- 1404 : création de l'appellation **Chianti** .



- 1716 : un décret Grand-Ducal en fait la première région officiellement viticole du Monde !



- XIX^{ème} siècle : **Bettino RICASOLI** dit « **le Baron de Fer** » impose les critères de qualités du Chianti, créant le label **Chianti Classico**. Le logo de la légende du **Gallo Nero** - le Coq Noir – sera adopté comme insigne des bouteilles du **Chianti Classico** en 1924.



- 1960 : le **Chianti** est le 1^{er} vin à bénéficier de l'appellation DOCG – Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

- 2002 : la plus mauvaise année de toute l'histoire du vin en Toscane !

LES CEPAGES



L'âme du vin Toscan émane du cépage **Sangiovese** qui va donner des vins très tanniques, robustes, couleur rubis, aptes au long vieillissement. La proportion de Sangiovese dans le Chianti est au minimum de 75%, le **Chianti Classico** en contient 80%.



- 2 autres crus toscans sont, eux, issus de 100% Sangiovese :
Brunello di Montalcino
Morellino di Scansano
par conséquent ces 2 crus sont des vins de grande garde.



- le cépage **Cannaiolo** va apporter de la souplesse aux crus rouges de Toscane
- 2 cépages en blanc : **Trebbiano** et **Malvasia** .



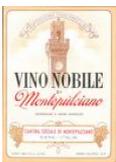
Les appellations officielles en Italie : elles sont au nombre de 3

- les **D.O.C.** depuis 1967, c'est l'équivalent de notre AOC
- les **D.O.C.G** depuis 1984, une super AOC
- les **I.G.T.** : Indicazione Geografica Tipica et Vins de Table



6 vins sont classés DOCG en Toscane :

1. le **Chianti** avec une sous appellation **Chianti Rufina** (terroir le plus au Nord) fait avec 75% de Sangiovese
2. le **Carmignano**
3. le **Chianti Classico** : son élaboration obéit à un système réglementaire de production et la zone de production est celle dont la tradition est la plus ancienne ; il comporte les territoires des communes de **Sienna, Florence, Castellina, Gaiole, Radda et Greve**. Rendement maxi 75 quintaux / hectare au lieu de 90
+ 2 sous appellations : **Chianti Superiore, Chianti Riserva** qui ne sont mises sur le marché que 24 mois après la vendange.
4. **Brunello di Montalcino**, vieillissement 20 ans sans problème
5. **Vino Nobile du Montepulciano**
6. **Vernaccia di San Gimignano**, vin blanc sec



Un peu à part, le **Vino Santo**, vin doux, tiré de raisins séchés et vieillis en fûts (c'est un D.O.C.) il accompagne les desserts: on y trempe, à la fin du repas, les petits biscuits « **Cantucci** » dont la dégustation est prévue samedi soir .



Au cours des dégustations, vous découvrirez bien d'autres crus toscans classés en DOC, IGT et même du Rosé.

Amis IVV, préparez vos papilles ! ces appellations I.G.T. voir plus haut - peuvent être aussi issues d'assemblages avec des cépages que vous connaissez très bien : Merlot, Cabernet, Pinot et Chardonnay.



Pour en terminer avec la vigne et le vin toscan et pour satisfaire les esprits curieux et pointus d'IVV, voici la légende du **Gallo Nero** - le fameux logo du Chianti Classico, emblème de la Ligue du Chianti voulue par les Florentins à l'encontre des Siennois.



Or donc, pour mettre fin aux querelles de frontières viticoles entre les 2 villes, il fut décidé de faire partir un Chevalier de la Porte de Florence et un autre de la porte de Sienna, au chant du Coq. Les Florentins, rusés, choisirent un coq maigrichon et affamé qui, sitôt libéré et bien avant le lever du soleil, se mit à chanter beaucoup plus tôt que son homologue Siennois ; c'est ainsi que le Chevalier Florentin obtint pour Florence beaucoup plus de terres que le Chevalier Siennois parti plus tard.



De nos jours, il n'y a guère plus de 1000 hectares de différence entre les 2 vignobles.



MAIS, mais, mais, il n'y a pas que du vin en Toscane !

Chers amis IVV, du côté des cuisines, je l'espère bien, vous ne serez pas déçus. Cette Région est bénie des dieux – étrusques bien sûr, et sa cuisine traditionnelle est un délice.

D'ailleurs, des études récentes, très pointues, faites sur des fragments d'os de mes ancêtres ont conclu à l'absence quasi totale des mauvaises graisses ! Voici le secret : « **Pain d'un Jour, Vin d'un An** », vieux proverbe Siennois qui définit bien une cuisine de produits de saison et de terroir ; ici, point de pâtes ou de pizzas mais des soupes « maisons », des champignons et de la truffe, du sanglier, du bœuf, des haricots et plein de fromages.



Deux produits méritent particulièrement votre attention, à ramener dans vos bidons ou vos besaces :



- L'**Huile d'Olive** en zone d'appellation protégée, elle est présente partout dans la cuisine Toscane, empêchant l'absorption du mauvais cholestérol. Vous pourrez en acheter vendredi à **Fonterutoli** et samedi matin chez Léo Ferré.

- Et puis le fameux cochon noir de Sienne, **la Cinta**, tout en gras utile ! Le charcutier de **Greve in Chianti** vous attend !



- Enfin, nulle part, ne sera oubliée **la Grappa**, chère à la digestion de certains pédaleurs IVV endurcis.



Daniel MAZZA, « Il Campionissimo di Toscana »
Fait à Fontenay-aux-Roses, le 16 mars 2008
mise en page studios hdomdom

©Edited by



Ben,
et moi
alors ?



(c) C. Gassian



-  Dîner/coucher (Hôtel)
-  Dégustation Vins
-  Déjeuner

