

Ultimo: [Arance siciliane per i terremotati del Centro Italia](#)



Corsi di formazione professionale online in FAD

CAPO AZIENDA

Autorizzazione 94249/EN/2014/15

Valido per la dimostrazione dei requisiti della capacità professionale in agricoltura
Secondo gli obiettivi del PSR SICILIA – Azione “Formazione”

Sicilia Agricoltura

HOME AGROALIMENTARE E ZOOTECNIA AGRONOMI NEWS BANDI COLTURE BIOLOGICO OLIO

VINO E VITE COME FARE PER ECONOMIA E LAVORO EVENTI GUIDE INFORMAZIONI UTILI NORME

PSR SICILIA TECNOLOGIE VIDEO CHI SIAMO CONTATTI



VINI D'ALTA QUOTA
“I VINI CALCAGNO A QUOTA 2800”



Vino e Vite

Vini a quota 2.800

Molle A Trazione

Componenti elastici in metallo Trazione Torsione Ganci sagomati Vai a mollificiorizzato.com

📅 18 novembre 2016 👤 Giuseppe Morello 💬 0 Commenti 📍 etna, ingv, vini

Venerdì 11 novembre, sono stati presentati presso l'Osservatorio di Pizzi Deneri (Linguaglossa-Catania) dell'Istituto Nazionale di Geofisica e

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana



CORSI

CAPO AZIENDA

AUTORIZZAZIONE N. 94249/EN/14

Validi per dimostrazione requisiti
capacità professionale in agricoltura
e richiesta di **finanziamenti UE**

Info www.eurotrainer.it

Iscriviti alla Newsletter

Email *

Iscriviti



Vulcanologia (INGV), i risultati del progetto sperimentale "Vini d'alta quota. I VINI CALCAGNO A QUOTA 2800", nato dalla collaborazione tra INGV e l'azienda vinicola Calcagno. Il progetto, iniziato il 22 luglio 2015 e terminato il 22 luglio scorso, nasce dall'idea di allestire, presso l'Osservatorio di Pizzi Deneri, all'altitudine di 2813 m, un corner dedicato all'affinamento di un lotto di bottiglie dei vini dell'azienda Calcagno, posizionati in casse di legno, per un periodo di circa 12 mesi. Primo nel suo genere, il progetto si basa sulle teorie di Pasteur (1822-1895), chimico, biologo e microbiologo francese, che sosteneva: "l'aria in alta quota è priva di germi ed è migliore per la conservazione di un prodotto fermentato come il vino". Secondo lo studioso, infatti, "l'aria più rarefatta, con meno ossigeno, mantiene i vini più giovani".

Obiettivo della sperimentazione è stato quello di osservare i fattori considerati da Pasteur, insieme all'esclusivo microclima, il profondo silenzio, l'assoluta assenza di luce e la bassa concentrazione di ossigeno, presenti a quota 2.813, che favoriscono il "rallentamento" del processo di maturazione del vino e, quindi, la longevità dello stesso, evolvendosi sia dal punto di vista organolettico, sia della tonalità del colore. Evidenziare, inoltre, il forte legame tra i vini autoctoni e l'unicità del territorio etneo.

A conclusione del primo anno di affinamento, i vini sono stati sottoposti a controllo per poter stabilire l'effettiva salute dei prodotti. La fase finale della sperimentazione, consistente nel recupero delle bottiglie presso la zona dell'Osservatorio, prevede una degustazione analitica da parte di una commissione di esperti del settore (enologi, giornalisti, sommelier).

Durante la giornata di presentazione, i vini, oggetto della sperimentazione, saranno venduti tramite un'asta di beneficenza e il ricavato sarà devoluto all'INGV, collaboratore del progetto, per la ricerca sul sisma e per l'acquisto di specifici macchinari dedicati al monitoraggio e sorveglianza vulcanica. La scelta della presentazione dei risultati del progetto presso la sede dell'osservatorio, vuole essere un valore aggiunto in termini di sensazioni ed emozioni derivanti dalla sperimentazione.

Interverranno: il direttore dell'Osservatorio Etneo-INGV, Eugenio Privitera, i proprietari e l'enologo dell'azienda Calcagno, una commissione di degustatori composta da Marco Mangiarotti (Il Giorno), Fabrizio Carrera e Federico Latteri (entrambi di Cronache del Gusto). Sono stati invitati i sindaci di Linguaglossa e Castiglione di Sicilia, la Presidente del Parco dell'Etna.

Credit: INGV

Correlati

[CVA Canicatti: l'assemblea dei soci conferma Giovanni Greco come presidente](#)
30 novembre 2016
In "Vino e Vite"

[Irvo, vendemmia 2016: 26 anni di attività per la cantina di Marsala: si punta alle varietà autoctoni minori](#)
24 dicembre 2016

[Al via il VI Congresso Regionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Sicilia](#)
14 novembre 2016
In "Agronomi news"



Psr Sicilia 2014-2020

Una guida a tutte le misure e ai contributi

MARIO LIBERTO

Articoli recenti



Culture

Alla riscoperta dei piccoli frutti

📅 26 dicembre 2016 👤 Mario Liberto 💬 0

Fragola, fragolina, mirtilli, more e frutti di bosco, ecc. spuntano prezzi di assoluto rilievo che fanno ben sperare i produttori



Irvo,

vendemmia 2016: 26 anni di attività per la cantina di Marsala: si punta alle varietà autoctoni minori

📅 24 dicembre 2016 💬 0

Furti di arance in aumento, la