



- [Home](#)
- [News](#)
- [Eventi](#)
- [Stampa](#)
- [Gallery](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contatti](#)
- [🔍](#)

## INGV e vini d'alta quota

Scritto da Silvia Mattoni

Categoria principale: Comunicazione

Categoria: Note Stampa

📅 Creato: 09 Novembre 2016

👁️ Visite: 1410

- [f Share](#)
- [Mi piace](#)
- [Condividi](#)
- [9](#)
- [Tweet](#)
- [in Share](#)
- [Condividi](#)
- [0](#)



### VINI D'ALTA QUOTA "I VINI CALCAGNO A QUOTA 2800"



Venerdì 11 novembre, alle 10.00, saranno presentati presso l'Osservatorio di Pizzi Deneri (Linguaglossa-Catania) dell'Istituto Nazionale di Geofisica e 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.

In allegato l'invito

- [Comunicazione](#)
- [News](#)
- [Comunicati Stampa](#)
- [Note Stampa](#)
- [Iniziative](#)
- [Archivio](#)

Seguici



Iscrizione Newsletter e Accredito Stampa



## INGVterremoti

- Sequenza sismica in Italia centrale: rapporto di sintesi sul terremoto del 30 ottobre
- Terremoto M8.1 in Nuova Zelanda alle 12:03 (ital.) del 13 novembre
- Sequenza sismica in Italia centrale: i vulcanelli di fango in provincia di Fermo

