

VINI D'ALTA QUOTA

“ I VINI CALCAGNO A QUOTA 2800”



FOTO: ELIA PRIOLO

L'Azienda Calcagno

In località Passopisciaro (Castiglione di Sicilia/CT c/da Arcuria-Feudo di mezzo), situati tra il parco dell'Etna e il parco fluviale dell'Alcantara, impiantati su colate laviche antiche che nei secoli si sono susseguite e inondati dal profumo intenso e malinconico delle ginestre, si trovano i vigneti dell'azienda Calcagno. Qui, favorito dal clima e dalla posizione geografica, nasce uno dei vini migliori di Sicilia. Questi vigneti, risalenti ai primi anni del secolo scorso, si sono fatti spazio tra la durezza della natura e il lavoro manuale di "spietatura" degli antenati contadini, i quali sono riusciti a strappare al territorio lavico degli appezzamenti di terreno, impiantati poi a vigneto. Il risultato è un contrasto di colori che va dal nero lavico, al giallo delle ginestre, al verde cangiante, a seconda delle stagioni. Una vera opera d'arte che lascia i visitatori di questi luoghi favorevolmente colpiti. Da tutto ciò nascono i vini dell'azienda Calcagno; ognuno dei quali porta con sé differenti caratteristiche. Il vero pregio di questi vini nasce da componenti fondamentali: la vigna, il vitigno e, soprattutto, la passione dell'uomo, che sa trasformare, attraverso la vinificazione, l'uva in un grande vino capace di soddisfare vista, olfatto e gusto. Il vino Calcagno, di profumo intenso e lungo, dotato di finezza, requisito raro e prezioso, attraverso il suo profumo e il suo sapore, sa trasmettere le sensazioni tipiche e le caratteristiche del territorio che lo accoglie.

L'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV)

Costituito nel 1999, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV) raccoglie e valorizza le competenze e le risorse di cinque istituti già operanti nell'ambito delle discipline geofisiche e vulcanologiche: l'Istituto Nazionale di Geofisica; l'Osservatorio Vesuviano; l'Istituto Internazionale di Vulcanologia; l'Istituto di Geochimica dei Fluidi; l'Istituto per la Ricerca sul Rischio Sismico.

L'INGV è nato con l'obiettivo di raccogliere in un unico polo le principali realtà scientifiche nazionali nei settori della geofisica e della vulcanologia. Coopera con numerose università e altre istituzioni di ricerca nazionali e internazionali; è attualmente la più grande istituzione europea nel campo della geofisica e vulcanologia e una delle più grandi nel mondo. Le sedi principali si trovano a Roma, Milano, Bologna, Pisa, Napoli, Catania e Palermo.

La missione principale dell'INGV è il monitoraggio dei fenomeni geofisici nelle due componenti fluida e solida del nostro pianeta. All'INGV è affidata la sorveglianza della sismicità dell'intero territorio nazionale e dell'attività dei vulcani italiani attraverso reti di strumentazione tecnologicamente avanzate, distribuite sul territorio nazionale o concentrate intorno ai vulcani attivi. I segnali acquisiti da tali reti vengono trasmessi in tempo reale alle sale operative di Roma, Napoli e Catania, dove personale specializzato, presente 24 ore su 24, li elabora per ottenere i parametri dell'evento in atto.

L'INGV opera in stretto contatto con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) e ha legami privilegiati con il Dipartimento della Protezione Civile e con le altre autorità preposte alla gestione delle emergenze, sia a scala nazionale che a scala locale. Coopera inoltre con i Ministeri dell'Ambiente, della Pubblica Istruzione, della Difesa e degli Affari Esteri nel quadro di progetti strategici nazionali e internazionali.

Il Progetto “Vini D’alta Quota”

Il progetto sperimentale nasce dalla collaborazione tra INGV, Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, e l’azienda Calcagno.

All’interno dell’Osservatorio di Pizzi Deneri (Linguaglossa, Ct), all’altitudine di 2813 m, longitudine 15.0167897, latitudine 37.7658466, è stato allestito 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. Il progetto, di natura sperimentale, è il primo nel suo genere e si basa sulle teorie di Pasteur (1822-1895), chimico, biologo e microbiologo francese, il quale sosteneva che *“l’aria in alta quota è priva di germi ed è migliore per la conservazione di un prodotto fermentato come il vino”*. Inoltre, secondo lo studioso *“l’aria più rarefatta, con meno ossigeno, mantiene i vini più giovani”*. In base a ciò, la presente sperimentazione nasce dall’idea di osservare che 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, favoriscano il “rallentamento” del processo di maturazione del vino e, quindi, la longevità dello stesso; evolvendosi sia dal punto di vista organolettico, che da quello riguardante la tonalità del colore. 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, prevederà, oltre alla presentazione del lavoro alla stampa locale e nazionale, una degustazione analitica da parte di una commissione di esperti del settore (enologi, giornalisti, sommelier).

La scelta della presentazione del progetto presso la sede dell’osservatorio, vuole poter essere un valore aggiunto per i presenti in termini di sensazioni ed emozioni derivanti dalla sperimentazione.



Etichette

Durata progetto: *12 mesi; Inizio: 22 luglio 2015; Fine prevista: 22 luglio 2016.*

Etichette Calcagno oggetto della sperimentazione:

- N.12 bottiglie “Feudo di Mezzo Etna Rosso” (2012)
- N.12 bottiglie “Arcuria Etna Rosso” (2012)
- N.12 bottiglie “Arcuria Etna Rosso” (2013)
- N.12 bottiglie “Feudo di mezzo Etna Rosso” (2013)
- N.12 bottiglie “Caricante Bianco” (2014)
- N.12 bottiglie “Arcuria Rosato” (2014)

Finalità

Obiettivi della sperimentazione:

- con riferimento alle teorie di Pasteur, osservazione della maturazione del vino a particolari condizioni geografiche e climatiche;
- evidenziare il forte legame tra i vini autoctoni e l'unicità del territorio etneo.

Sviluppi futuri:

- continuità del progetto, possibile sperimentazione con le annate future.

Progetto *no profit*:

durante la giornata di presentazione i vini oggetto della sperimentazione saranno venduti tramite un'asta di beneficenza; il ricavato sarà, infatti, devoluto all'INGV, collaboratore del progetto, per la ricerca sul sisma e per l'acquisto di specifici macchinari.

Conferenza Stampa

La conferenza stampa, per la presentazione dell'esperimento, si terrà il 11/11/ 2016 alle ore 10.00 presso la sede dell'Osservatorio, in località Pizzi Deneri (Linguaglossa, Ct).

Interverranno:

Dr. Eugenio Privitera, Direttore dell'INGV;

Dr. Alessandro Biancolin, Enologo dell'azienda Calcagno;

Franco e Gianni Calcagno, titolari Azienda Calcagno;

Moderà: Antonio Iacona

Commissione di *tasting*:

Marco Mangiarotti (Il Giorno)

Fabrizio Carrera e Federico Latteri (Cronache di Gusto)

Coordinatori

Direttore Scientifico: Eugenio Privitera

Direttore Progettuale: Alessandro Biancolin

Marketing e Comunicazione: Pietro Galvagno

Logistica: Giusy Calcagno e Salvo Consoli

Foto: Elia Priolo

Ufficio Stampa: Antonio Iacona

www.vinicalcagno.it info@vinicalcagno.it