Viticoltura sostenibile, una cantina di ghiaccio a 2.000 metri per i vini della Valcamonica

- 'Furbetti del bonus spesa', Gdf Savona ne scopre 299
- LeBron James e Durant capitani dell'All Star Game
- Chiara Ferragni sull'importanza della salute mentale: «Mi dissero che non avrei potuto avere figli. Ho capito che dovevo occuparmi di me»
- Cristina Marino ha qualcosa da dire alle fan (maleducate) di Luca Argentero
- Come combattere il sovrappeso mangiando proteine a colazione
- Colori: quelli di casa o dei vestiti dicono molto della nostra personalità
- Vendite globali 2021 – Conferma Toyota: è il primo costruttore al mondo davanti a Volkswagen
- Morto Ettore Pacini, botanico esperto di impollinazione
- Borsa, Wall Street chiude negativa: Dow Jones -0,02%, Nasdaq -1,40%
- Beautiful, Una Vita, Love is in the Air Anticipazioni: Puntate di oggi 28 gennaio 2022
- Il taglio medio di Matilde Gioli è l'ispirazione capelli che stavamo aspettando per l'Inverno 2022
- Morto durante stage: c'è un secondo indagato nella vicenda
- La notte di Nba: vincono Philadelphia e Golden State
- Miriam Leone diva a Parigi: "Felice che non mi pare vero"
- Arnault: "Chiuso un anno record". Lmvh e la missione di ispirare sogni
- Svezzamento: prime pappe e cucchiaino
- Le dichiarazioni del medico
- I migliori scooter adventure
- Scoperta 'mappa del tesoro' dei meteoriti in Antartide
- Quirinale, Salvini auspica elezione presidente entro domani
- Grande Fratello Vip: Delia Duran spara a zero su Soleil Sorge, la reazione di Miriana Trevisan
- Crusader Kings III è in arrivo su Xbox Series e PS5
- Carabinieri salvano la sposa bambina, i genitori non potranno avvicinarsi alla figlia
- Australian Open, Nadal prevede un futuro luminoso per Matteo Berrettini

Tutti i diritti riservati

Caterina Collovati risponde a Diletta Leotta: «Basta lagne, le donne belle trovano molte strade aperte»

Out of the blue, una casa dove l'energia vibra intorno alla nota di un solo colore elettrico

I rimedi contro la fame nervosa

Rally: Sandro Munari è tornato a casa

Carenze forniture non fermano Apple, trimestre record

A gennaio la fiducia delle imprese è ai minimi da nove mesi

"Amici", cambio di professoressa per Alice

UFC 4, Planet Coaster e Tiny Tina nella line-up PlayStation Plus di febbraio

Amianto: Ministero Difesa condannato a risarcire militare

Nazionale, per Mancini un tridente con Balotelli, Zaniolo e Raspadori

Elodie parla per la prima volta dell'addio a Marracash: "Non riuscivo a pensarci come genitori". E liquida anche il modello Davide Rossi

I mocassini della prossima primavera sono classici ed eleganti

Wwf: 'Ripensare a sistemi produttivi e consumo carne'

La marcia in più delle ibride. Ecco il vero Jolly della transizione

Log4Shell, ancora migliaia tentativi di sfruttare la falla

Il bonus per aumentare l'assegno della pensione

Denis Dosio bocciato e Antonella Elia al clarinetto, il meglio dell'ultima puntata di "Back to School"

Il caschetto non passa mai di moda e per la primavera 2022 è pura tendenza

Lavrov, nuove sanzioni Usa come interrompere le relazioni

Dusan Vlahovic è un calciatore della Juventus

Iva Zanicchi a 82 anni fa ancora l'amore: 'Lo facciamo con passione'

Fendi Haute Couture 2022: trucco e capelli sono una passeggiata tra le stelle

Pizzette di pasta sfoglia

Covid, 155.697 nuovi casi e 389 decessi in 24 ore

Completare l'invecchiamento di 200 tra le migliori bottiglie del territorio della Valle Camonica all'interno di una cantina di ghiaccio costruita per l'occasione, a 2.000 metri di quota, al Corno d'Aola, nella ski area di Ponte di Legno, nel Parco dell'Adamello. Obiettivo: studiare come cambiano le qualità organolettiche del vino e individuare tecniche di viticoltura sostenibile. L'igloo, da utilizzare come originale cantina di affinamento, è stato realizzato dall'artista camuno Ivan Mariotti. Al suo interno,

Tutti i diritti riservati

all’inizio dell’inverno, sono state collocate circa 200 bottiglie: la Cantina Bignotti ha depositato i suoi rossi Igt e gli spumanti Supremo e Brut metodo classico, mentre il Consorzio Vini di Valcamonica, che riunisce al suo interno 12 cantine, ha scelto di partecipare all’esperimento con una trentina di etichette tra rossi, bianchi e passito.
© Fornito da Adnkronos

L’iniziativa ha anche uno scopo scientifico: servirà infatti a capire meglio come l’alta quota e il freddo invernale possano contribuire a migliorare l’affinamento in bottiglia dei vini locali. Il contributo scientifico all’esperimento è stato affidato a 'Unimont: Università della Montagna' polo di eccellenza dell’Università degli Studi di Milano che ha sede a Edolo, nel comprensorio Pontedilegno-Tonale.

"Questo esperimento ha l’obiettivo di indagare l’effetto delle caratteristiche climatiche delle quote montane più elevate, caratterizzate dal freddo e dal ghiaccio, sul processo di affinamento dei vini prodotti in Valcamonica. Infatti, verranno effettuate una serie di analisi chimico-fisiche e organolettiche sia sui vini collocati nell’igloo che su quelli lasciati nelle cantine delle aziende in fondo Valle, che consentiranno una prima comparazione necessaria a verificare l’effetto delle condizioni di quota e a meglio orientare la ricerca nei prossimi anni. Il coinvolgimento dei ricercatori e degli studenti del polo Unimont in questa esperienza è in piena coerenza con la 'mission' della sede decentrata della Statale di Milano, ovvero trasformare le specificità dei territori montani in punti di forza anziché elementi di debolezza grazie ad approcci innovativi e collaborazioni strategiche con le forze territoriali, dalle imprese agli Enti locali, alla popolazione residente e ai turisti", spiega Anna Giorgi, responsabile di 'Unimont-Università della Montagna' sede di Edolo dell’Università degli Studi di Milano.

"Questo studio si affianca ad altri, attualmente in essere, tutti volti a valorizzare i prodotti enologici della Valcamonica e questo anche attraverso l'utilizzo delle elevate specificità di questa Valle. Questa innovativa modalità di affinamento dei vini, se ben utilizzata, potrebbe consentire la realizzazione di vini dalle qualità uniche grazie allo strettissimo legame con il proprio 'terroir' e innovando il millenario 'savoir-faire' dei viticoltori camuni", aggiunge Lucio Brancadoro, docente di Viticoltura dell'Università degli Studi di Milano.

Durante la prossima stagione estiva i risultati saranno aperti anche agli ospiti che trascorreranno le proprie vacanze nel territorio camuno e avranno l’opportunità di scoprire le peculiarità e le caratteristiche della viticoltura locale. "Il turismo può essere una straordinaria fonte di conoscenza di un territorio e dei suoi prodotti. L’ambito agricolo a sua volta può essere un valido alleato delle strategie turistiche - spiega Michele Bertolini, direttore del Consorzio Pontedilegno-Tonale - Riteniamo quindi che unire questi due comparti possa rappresentare un’ottima occasione di sviluppo economico rispettoso però delle peculiarità locali e del nostro ecosistema".

Grazie all’attività del Consorzio Valcamonica Igt dal 2004 è stata riconosciuta l’Indicazione Geografica Tipica (Igt) dei vini della Valle Camonica e approvato un preciso disciplinare di produzione. L’impegno dei viticoltori della valle ha portato in poco tempo a un recupero della viticoltura nella zona. L’estirpo dei vigneti si è completamente arrestato e sono sempre più i giovani che impiantano nuovi vitigni valorizzando il

Tutti i diritti riservati

territorio, ottenendo prodotti di grande qualità. Il risultato è, oltre agli indubbi benefici nella prevenzione di dissesti idrogeologici, un lento cambiamento del paesaggio della Valle Camonica col recupero dei valori autentici del vino.

"Con l'iniziativa della cantina-igloo vogliamo dare il nostro contributo a questo suggestivo percorso - conclude Bertolini - dimostrando la possibilità di perpetuare e rafforzare il forte legame morale, simbolico e anche economico che esiste tra questi monti e le loro genti. Un valore che siamo certi rappresenti anche una carta in più agli occhi di chi cerca il volto più autentico della montagna".

Microsoft e i suoi partner potrebbero ottenere una provvigione se acquisti qualcosa tramite collegamenti consigliati su questa pagina
MSN come homepage

- Nella barra degli strumenti, fai clic su Firefox, quindi su Preferenze.
- Nella finestra Preferenze, seleziona Generale.
- Nella casella di testo accanto alla homepage, scrivi www.msn.com.

Si apre in una nuova finestraApre un sito esternoApre un sito esterno in una nuova finestra

Tutti i diritti riservati