

CENTRO PARCO EX DOGANA AUSTROUNGARICA

“Allora partimmo, lui si mise avanti per i sentieri delle vigne. Riconoscevo la terra bianca, secca; l'erba schiacciata, scivolosa dei sentieri; e quell'odore rasposo di collina e di vigna, che sa già di vendemmia sotto il sole. C'erano in cielo delle lunghe strisce di vento, bave bianche, che parevano la colata che si vede di notte nel buio dietro le stelle”.
Brano tratto da "La Luna ed i falò" di Cesare Pavese

GEOLOGIA & VINO

APERITIVO CULTURALE CON DEGUSTAZIONE

COME IL SUBSTRATO GEOLOGICO
INFLUENZA SAPORE, PROFUMO E
COLORE DEL VINO.

Dott. Geologo Cristiano Nericcio

Sabato 15 Novembre 2014, ore 17.00
Centro Parco ex Dogana
Austroungarica di Lonate Pozzolo
Via E. De Amicis, frazione Tornavento.

Non c'è vino senza vite. La vite è una pianta molto particolare che per crescere bene e dare buoni prodotti ha bisogno di un clima caratterizzato da forti escursioni termiche stagionali, con estati calde ed inverni freddi. Deve crescere in posizioni ben soleggiate: l'uva non matura bene se non è adeguatamente esposta ai raggi del sole. Deve avere un terreno ben drenato, arieggiato, meglio se con una certa pendenza.

Condizioni che dipendono in gran parte dalla storia geologica del territorio, in quanto da essa deriva la configurazione del terreno e quindi il paesaggio geologico, la pendenza, la composizione del suolo e quant'altro.

Oltre che ricevere qualche semplice indicazione sulle tecniche di degustazione, durante l'incontro parleremo in modo semplice e divulgativo di come i vari substrati geologici influenzano alcune proprietà organolettiche (profumo, colore, sapore) dei vini, usando come esempio i casi di alcuni vini provenienti da varie regioni italiane e scoprendo, anche degustandoli insieme, i vini del nostro territorio.

La partecipazione prevede un contributo di 15,00 €. Iscrizioni entro il 13/11/2014 a esterproduzioni@gmail.com

ester
produzioni



Sviluppo Sostenibile:
tutela della biodiversità e dell'ambiente,
qualità della vita

