

[Link alla pagina web](#)

Valle dei Templi e Nero d'Avola, il Parco vuole raddoppiare le bottiglie di vino

Valle dei Templi e Nero d'Avola, il Parco vuole raddoppiare le bottiglie di vino. Impegnati 19.500 euro che serviranno al recupero paesaggistico e ambientale di un'area in cui ricadono le piante di vite in via Cavaleri Magazzeni. Potrebbe interessarti:

<http://www.agrigenotizie.it/cronaca/vino-valle-dei-templi-agrigo-diodoros-parco-archeologico-settembre-2018.html>



Seguici su Facebook:

<http://www.facebook.com/pages/Agrigenotizieit/117363480329> Valle dei Templi e Nero d'Avola, il Parco vuole raddoppiare le bottiglie di vino. La Valle dei Templi punta ad incrementare la propria produzione vitivinicola. Se dal 2012 il Parco, insieme alla **Cva** di Canicattì cura il progetto "Diodoros", un vino in larga parte composto da Nero d'Avola e ricavato dai vigneti che si trovano dinnanzi a piano San Gregorio, adesso, da terreni già acquisiti potrebbero arrivare nuove "risorse". Si tratta di circa due ettari che si trovano nelle campagne di via Cavaleri Magazzeni, in piena zona A, che saranno recuperati e messi a reddito da una ditta, individuata dal Parco, alla quale andranno 19.500 euro. "Ad oggi i vigneti utilizzati sono circa tre ettari - spiega il direttore del Parco Giuseppe Parello - quindi questi nuovi terreni, già espropriati da tempo, ci consentiranno quasi di raddoppiare la produzione, che oggi si attesta su circa 3, 4mila bottiglie ogni anno. Un obiettivo ambizioso? Potremmo iniziare a produrre anche un vino bianco, ma è ancora presto per parlarne". Il Parco, come noto, produce anche dell'olio, ricavato dagli alberi di ulivo della Valle e ha una convenzione per l'uso delle mandorle. Tempo fa l'attuale presidente del Consiglio del Parco Bernardo Campo lanciò l'idea di un marchio Igp per i prodotti ricavati da terreni del Parco.

Argomento: CVA Canicattì[Link alla pagina web](#)**TUTTI I COLORI DEL BIANCO - GO WINE, GO...WHITE!**

LUNEDI' 24 SETTEMBRE 2018 DALLE ORE 16.30 ALLE ORE 22.00 BOLOGNA HOTEL RELAIS BELLARIA - Via Altura, 11 - Bologna S svolge a Bologna la seconda tappa dell'evento "Tutti i colori del Bianco", forum nazionale sul vino bianco italiano, promosso dall'associazione Go Wine, d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave. E' un evento dedicato al vino bianco italiano: al banco d'assaggio e in enoteca sarà presente una selezione esclusiva di bianchi d'autore. Molte cantine presenteranno in assaggio lo stesso vino prodotto in due annate differenti, con una parata di eccellenze dell'annata attualmente in distribuzione, accompagnata dallo stesso vino con un'annata anteriore. Un'originale degustazione in verticale che spazierà dalle Alpi alla Sicilia e che coinvolgerà nomi prestigiosi dell'enologia italiana in una sorta di viaggio intra-generazionale tra vini bianchi di razza. Ecco un primo elenco delle aziende protagoniste dell'evento: Aquila del Torre- Povoletto (Ud); Giovanni Almondo- Monta' (Cn); Benforte, Valori e Verdicchio- Cupramontana (An);Bricco Maiolica- Diano d'Alba (Cn); Cantina Frentana- Rocca San Giovanni (Ch); Cantina Tramin- Termeno (Bz); Cantina Sant'Isidoro- Morrovalle (Mc);Cantine Colosi - Malfa, Salina (Me); Casale del Giglio - Le Ferriere (Lt);Cva Canicattì - Canicattì (Ag); Consorzio Tutela Lugana, con una selezione di aziende - Peschiera del Garda (Vr); Consorzio di Tutela Vino Soave, con una selezione di aziende - Soave (Vr); Marisa Cuomo- Furore (Sa); Di Marzo - Tufo (Av); Endrizzi - San Michele all'Adige (Tn); Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An); Faverzani - San Colombano al Lambro (Mi);Garofoli -Loreto (An); I Pastini- Martina Franca (Ta); La Maserà - Settimo Rottaro (To); Lambruschi Ottaviano - Castelnuovo Magra (Sp); Gini Sandro e Claudio - Monteforte d'Alpone (Vr); Manaresi - Zola Predosa (Bo); Montecappone- Jesi (An); Montonale- Desenzano del Garda (Bs); Poderi Cellario - Carrù (Cn); Quartomoro di Sardegna - Arborea (Or); Rebollini - Borgoratto Mormorolo (Pv); Riserva della Cascina - Roma; Scubla - Premariacco (Ud); Signano- San Gimignano (Si); Sguardi di Terra - Lonato del Garda (Bs); Stanig - Prepotto (Ud); Tenuta Cavalier Pepe- Sant'Angelo all'Esca (Av); Tenuta I Gelsi - Rionero in Vulture (Pz); Torre Varano- Torrecuso (Bn); Venica & Venica- Dolegna del Collio (Go); Vicentini - Colognola ai Colli (Vr); Vigna Petrusa - Prepotto (Ud); Vigneto delle Terre Rosse, Enrico Vallania- Zola Predosa (Bo); Zidarich - Duino Aurisina (Ts). La degustazione sarà arricchita dalla selezione del MOSCATO WINE FESTIVAL IN TOUR con oltre 60 vini moscato, nelle diverse enoteche tematiche, delle aziende Adriano Marco e Vittorio- Alba (Cn); Ariano e Ariano- Santo Stefano Belbo (Cn); Batasiolo- La Morra (Cn); Bera- Neviglie (Cn); Blundo Gaetano- Siracusa; Cà du Sindic - Santo Stefano Belbo (Cn); Ca ed Curen - Mango (Cn); Ca' Lustra- Cinto Euganeo (Pd); Cantina Colle Moro- Frisa (Ch); Cantina Produttori Bolzano - Bolzano; Cantine del Notaio- Rionero in Vulture (Pz); Cantine Monfort - Lavis (Tn); Cantine Trexenta - Senorbì (Ca); Cascina Bertolotto-

Spigno Monferrato (Al); Cascina Castlet -Costigliole d'Asti (At); Col d'Orcia - Montalcino (Si); Colosi- Malfa, Salina (Me); D'Alfonso del Sordo - San Severo (Fg); Di Majo Norante- Campomarino (Cb);Doglia Gianni-Castagnole Lanze (At); Donnafugata- Marsala (Tp); Fausta Mansio- Siracusa; Florio- Marsala (Tp); Francone-Neive (Cn); Francesco Intorcia & Figli - Marsala (Tp); Kettmeir- Caldaro (Bz); La Torre di Castel Rocchero - Castel Rocchero (Al); Maculan - Breganze (Vi); Moroder-Ancona; Piazza Comm. Armando- Alba (Cn); Polvanera- Gioia del Colle (Ba); Prunotto- Alba (Cn); Rivera - Andria (Bt); San Nazario- Vo' (Pd);Tenuta Il Falchetto - S. Stefano Belbo (Cn); Tenuta Langasco- Alba (Cn);Terrenostre- Cossano Belbo (Cn); Tondini - Calangianus (Ot);Bruno Verdi- Canneto Pavese (Pv); Zaccagnini-Bolognano (Pe); Zeni Roberto - San Michele all'Adige (Tn). Distilleria Marolo - Alba (Cn); Distilleria Revel Chion - Chiaverano (To); Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba (Cn). Programma, orari e costi: Ore 16.30-18.00: Degustazione esclusivamente riservata ad operatori di settore e giornalisti; Ore 18.00: Conferenza di presentazione della serata; Dalle ore 18.30 alle ore 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione. Con la collaborazione dello Chef Francesco Carbonidel RISTORANTE ACQUA PAZZA di Via Murri 168/d Bologna, socio Delegato di Go Wine a Bologna. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2019. ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza si consiglia di confermare la presenza alla serata ed il numero degli accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n°0173 364631 oppure inviando una mail a stamp.eventi@gowinet.itentro le ore 12.00 di lunedì 24 settembre 2018.