

L'attività divulgativa di INOVENO, continua facendo tappa a San Cipirello (PA) presso la Cantina sociale dell'Alto Belice.

La nascita di San Cipirello è legata strettamente a quella di San Giuseppe li Mortilli, vecchio nome di San Giuseppe Jato.

L'11 marzo del 1838, delle forti e continue piogge causarono una frana che distrusse i 2/3 del centro abitato, senza però causare vittime. Le famiglie disastrose trovarono riparo in parte nelle zone del paese rimaste intatte, mentre una parte si spostarono a sud presso la contrada San Cipirello.

Il nuovo agglomerato urbano di San Cipirello necessitava dunque di un disegno urbanistico ed il progetto venne realizzato prevedendo una città con quattro piazze abbellite da quattro fontane.

Lo sviluppo urbanistico di San Cipirello, mostra ancora oggi la volontà di disegnare il paese come una piccola città ideale a pianta quadrata con un reticolo ordinato di strade, piazze e con una struttura dominata dalla chiesa principale.

Le caratteristiche straordinarie della valle dello Jato, hanno reso possibile dunque la coltivazione e la realizzazione di vini dai tratti sensoriali unici, infatti è partito proprio da San Cipirello, la raccolta delle firme a sostegno del progetto DOC Sicilia. L'obiettivo è quello di puntare ad un marchio unico sul territorio regionale che possa rappresentare un valore aggiunto per le produzioni, e differenzi e tutelare i vini siciliani sui mercati nazionali ed internazionali.

L'azienda che ci ospita è stata costituita nel 1971 da 36 soci, oggi ne conta oltre 800.

La Cantina produce vini bianchi, rossi e rosati sia sfusi che imbottigliati. La superficie dedicata alla coltivazione è enorme si estende infatti per circa 30.000 mq., inoltre la presenza di una moderna rete di imbottigliamento garantisce la confezione di circa 1.500 pezzi all'ora. I vini prodotti sono tutti I.G.T. Sicilia e D.O.C. Monreale e nascono alle falde del Monte Jato.

Nella Cantina dell'Alto Belice, in qualità di partner del progetto INOVENO, è stato realizzato un vino rosato con protocolli enologici innovativi che prevedono un ottimale grado di estrazione per il recupero di importanti frazioni aromatiche e minerali nella parte periferica dell'acino. Per la realizzazione del vino è stata utilizzata uva proveniente da Vitigno Nero d'Avola, in quanto è il vitigno autoctono più diffuso ed ha un buon corredo di profumi terpenici e che conferiscono al vino un profumo di frutta rossa.

L'appuntamento è previsto per le ore 10:30 del 12 febbraio 2013 presso la Cantina Alto Belice sita nella via Berlinguer n. 2, San Cipirello (PA). Dopo una breve visita aziendale, ci si sposterà per le 11:00 nel Centro Multimediale Pio La Torre messo a disposizione dal Comune di San Cipirello, in via Roma, dove si svolgerà la degustazione dei vini innovativi INOVENO.

L'evento rappresenta un valido momento formativo e da risalto agli studi condotti dall'IRVO nella selezione dei lieviti che hanno reso possibile la realizzazione di vini dalle caratteristiche uniche.