

Comunicato stampa del 12 luglio 2022 – con preghiera di pubblicazione

Progetto REVIVAL: valore e identità per il bosco e per il vino toscani

Grazie al progetto REVIVAL riparte la filiera “legno – vino” di valorizzazione del legno dei boschi toscani per la produzione di contenitori per uso enologico. Un utilizzo presente fino ad alcuni decenni fa nel modello colturale ed enologico della tradizione toscana, potrà tornare a rappresentare una via percorribile per rivitalizzare e dare nuove opportunità all’uso del bosco, soprattutto quello di castagno, e per fornire al contempo ai consumatori un vino con un’identità sempre più legata al suo territorio.

Con il convegno scientifico tenutosi nell’Aula Magna della Scuola di Agraria dell’Università di Firenze il 22 giugno scorso è giunto al termine il progetto REVIVAL - **Il vino nel legno: Realizzazione dei Vasi Vinari con Legno locale** – finanziato nell’ambito della sottomisura 16.2 dei Bando GAL-Start della Regione Toscana e con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze. "Nato sulle orme del precedente progetto ProVaCi, svoltosi prevalentemente nell’area del Chianti, da un’idea di Giampiero Maracchi, ex presidente della Fondazione per il Clima e la Sostenibilità e Raffaello Giannini responsabile scientifico del progetto” ha ricordato **Marco Mancini** che ha moderato l’evento“ ReViVaL ha perseguito lo scopo di ricreare e razionalizzare la filiera del legno di castagno, destinato alla produzione di contenitori per la maturazione dei vini toscani. Dalla gestione forestale, alla produzione delle tavole con le caratteristiche adatte per la produzione delle doghe, la fabbricazione delle botti, e il loro uso in cantina, tutti gli anelli della filiera e della catena produttiva dei carati in castagno sono stati coinvolti nel progetto ReViVaL”.

Un progetto perfettamente in linea con i fabbisogni e lo sviluppo sostenibile del territorio del Mugello, i Comuni e le Istituzioni che lo vivacizzano, che hanno accolto con entusiasmo questa nuova possibilità di dare valore ai prodotti del bosco, come ha riportato **Stefano Santarelli del GAL Start**, soggetto finanziatore del progetto, e che allo stesso tempo risponde alle esigenze di sostenibilità e di costruzione di un nuovo modello agricolo, forestale e produttivo, aderente ai goals dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite, ha ricordato **Simone Orlandini, presidente della Fondazione Clima e Sostenibilità** nel suo saluto.

Partner del progetto sono stati la **Fondazione per il Clima e la Sostenibilità quale soggetto di coordinamento scientifico**, due aziende viticole, la **capofila Castello di Verrazzano** e la **Società Agricola Lavacchio**, e un nutrito gruppo di partner scientifici altamente qualificati, **l’Università di Firenze con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)**, il **CNR IBE (Istituto per la BioEconomia)** e il **Dipartimento NEUROFARBA di Neuroscienze, Psicologia, Area del farmaco e Salute del Bambino**.

Le fasi del progetto hanno interessato il rilievo dei boschi di castagno, la selezione del legname adatto alla produzione delle doghe, la loro segagione, la messa a punto di un sistema di selezione dei fusti e delle tavole, la caratterizzazione chimica e fisica del legno, la realizzazione dei carati dal volume di 250 litri e infine il loro utilizzo presso le aziende vinicole partner, per la maturazione del Sangiovese.

I risultati: le conoscenze e le tecnologie più adatte per produrre botti in castagno di qualità

L’indagine svolta ha permesso di mappare la distribuzione e l’estensione degli 11.000 ettari di bosco di castagno, circa il 15% della superficie boschiva dell’area di indagine dei nove comuni del Mugello, e successivamente, ha spiegato **Davide Travaglini dell’Università di Firenze**, di stimare le provvigioni legnose disponibili, cercando anche di dare informazioni sulle produzioni in termini di capacità di accrescimento.

Per ricreare la filiera e distribuire il valore in ogni passaggio, sono stati poi realizzati degli strumenti che possano servire agli operatori, dalle imprese forestali alle segherie, per selezionare in modo semplice i fusti

adatti e privi di difettosità, creando delle griglie per classificare la qualità gli assortimenti da destinare alla produzione di doghe. “Rispetto ad altri utilizzi di segheria per i quali alcuni difetti possono essere considerati trascurabili” ha spiegato **Marco Togni dell’Università di Firenze** “la presenza di nodi, gallerie di insetti e altri problemi, può compromettere la tenuta dei vasi che si vanno a realizzare. È necessario quindi operare una selezione quanto più possibile attenta ad ogni stadio, dal bosco, prima e dopo il taglio, alla segheria, allo scopo di migliorare le rese nelle lavorazioni di realizzazione della doga”.

Una parte importante dello studio ha riguardato la valutazione della composizione chimica e delle proprietà fisiche delle doghe ottenute, oltre che delle conseguenze sui composti volatili e non volatili estraibili del trattamento di tostatura del legno, in comparazione con i campioni di riferimento di legno di rovere.

I risultati, presentati da **Bernardo Grossi e Benedetto Pizzo del CNR IBE**, hanno evidenziato una particolare concentrazione di alcuni composti caratteristici, possibili marker per la qualità dei vini che se ne otterranno, sia tra quelli volatili, come le pirazine e gli esteri etilici a lunga catena, sia tra i non volatili, tra i quali l’estratto del legno di castagno risulterebbe particolarmente ricco in acido gallico ed etil gallato.

Il Dipartimento **Neurofarba** ha ricercato nel vino la presenza di composti ceduti dal legno di castagno con possibile attività nutraceutica, concentrandosi come ha spiegato **Gianluca Bartolucci**, in modo particolare sui lignani e i loro glicosidi, prodotti dalla pianta con funzione di protezione dagli agenti microbici e trasformati a livello intestinale quando ingeriti, in enterolignani, molecole con attività anti-infiammatoria, antimicrobica e ormono-simile.

L’utilizzo dei carati in comparazione con l’uso della barrique di rovere è stato valutato presso le cantine partner, Castello di Verrazzano e Fattoria di Lavacchio e con il contributo di alcuni professionisti, agronomi ed enologi, come Francesco Rossi e Pierpaolo Lorieri, che hanno condotto le loro esperienze anche in realtà enologiche diverse, rispettivamente la Maremma e i Colli del Candia.

La qualità dei vini affinati nel legno di castagno è stata valutata con la collaborazione di **Monica Picchi del DAGRI Università di Firenze**, attraverso un metodo descrittivo semplificato, denominato Napping®, che fornisce informazioni su come i prodotti esaminati vengono percepiti in termini di differenze e similitudini. I risultati forniscono delle prime informazioni di carattere qualitativo, ha spiegato la ricercatrice, ed è possibile osservare che le differenze tra i vini maturati in rovere e in castagno sono percepibili, sia a livello olfattivo che gustativo e tattile, ed essendo i secondi descritti con termini riconducibili ad una maggiore astringenza, si suggerisce un ulteriore approfondimento di tipo enologico.

Giovanni Cappellini, proprietario del Castello di Verrazzano di Greve in Chianti, capofila del progetto, ha da subito creduto e investito molto nell’idea e nella realizzazione di un vino prodotto nel legno dei boschi locali: “Il percorso è stato lungo e articolato, perché si è trattato di studiare in cantina dei protocolli di lavorazione dei vini diversi da quelli già applicati e più adatti, in quanto le caratteristiche del castagno sono completamente diverse dal rovere. Alla fine lo sforzo è però stato ripagato dall’ottima accoglienza che i clienti hanno dato a questo prodotto, riconosciuto come originale, e che Daniele Cernilli noto giornalista e critico enogastronomico, ha descritto come *“un vino che non assomiglia a nessun altro”*.”

FINE COMUNICATO

I video del progetto:

I video del progetto sono disponibili sul canale YOU TUBE della Fondazione per il Clima e la Sostenibilità descrivono le fasi di approfondimento, i metodi e i risultati ottenuti e sono visualizzabili nella playlist ReVival:

https://youtube.com/playlist?list=PLvEi_V9l6V-pVObEMNkrhebK1rAfpqmm9

o singolarmente:

Il vino nel legno: Raffaello Giannini. Il professor Raffaello Giannini, responsabile scientifico del Progetto ReViVal, parla delle funzioni del bosco, di come si sia persa negli anni la relazione tra questo e l'attività dell'azienda agricola e di come sia possibile dare di nuovo valore ai suoi prodotti.

https://www.youtube.com/watch?v=l490VneEDLs&list=PLvEi_V9l6V-pVObEMNkrhebK1rAfpqmm9&index=9

ReViVal, il progetto: Marco Mancini. Economia circolare, utilizzazione forestale e trasferimento dell'innovazione in campo agricolo e forestale: queste le premesse e gli obiettivi del progetto ReViVal finanziato dal GAL Start nell'ambito della misura 16.2 PSR Regione Toscana.

<https://youtu.be/VNiZIJXMKSw>

Il rilevamento del bosco in piedi: Davide Travaglini.

Il rilievo del bosco di castagno, il metodo: Davide Travaglini

Nei due video Davide Travaglini del DAGRI Università di Firenze descrive le attività di valutazione in situ nei boschi del Mugello, illustrando i metodi utilizzati nel rilievo e spiegando come questi possono essere integrati per dare modelli e mappe tematiche in grado di guidare gli utilizzatori a identificare i boschi più adatti alla nuova filiera.

<https://youtu.be/asW3DKJUwn0>

<https://youtu.be/cNOy4i3TMQI>

La stima della qualità del legname nel bosco di Castagno: Marco Togni. Nel video Marco Togni del DAGRI Università di Firenze spiega come avvenga la stima della qualità dei fusti di castagno in piedi prima del taglio, attraverso una prima valutazione visiva dei principali difetti o patologie del legno e ne illustra le caratteristiche.

<https://youtu.be/QsnkZ4-a5CI>

La valutazione e la selezione dei tronchi a terra: Marco Togni. Il Dipartimento DAGRI-UNIFI si è occupato della valutazione della qualità del legno di castagno che è stato campionato per le attività concernenti la ricerca. Il soprasuolo scelto ha fornito il legname per la produzione delle botti in castagno è stato a sua volta destinato al reinnesto per essere trasformato in un castagneto da frutto. Il legno tondo, la cui qualità era già stata stimata sugli alberi in piedi, è stato oggetto di classificazione e di misurazione sul letto di caduta per singoli topi e nel piazzale delle segherie Palaie Legnami e Segheria Tani, incaricate della segagione. Marco Togni insieme a Pietro Checchi del DAGRI-UNIFI, descrive l'attività di valutazione, le misure effettuate e l'identificazione dei difetti presenti.

https://youtu.be/_NvHLOPjZVE

Dal tronco alla doga in segheria: Marco Togni e Francesco Tani. A seguito della segagione effettuata dalle segherie Palaie Legnami e Segheria Tani, le tavole di legno sono state oggetto di misurazione finalizzata alla classificazione e selezione dal Dipartimento DAGRI-UNIFI. Francesco Tani della Segheria Fratelli Tani descrive le attività della segheria e le fasi di lavorazione dal tronco alla tavola dalla quale dopo la stagionatura si otterranno le doghe. Marco Togni del DAGRI-UNIFI in collaborazione con Pietro Checchi spiega le misurazioni delle proprietà fisiche e fisico-meccaniche fatte sulle tavole al fine di stimarne la possibilità di impiego per vasi vinari.

<https://youtu.be/25yhIwN-heo>

Come nasce un carato in legno: Mauro Gamba. Come nasce una barrique? Come avviene la scelta e la lavorazione del legno e in cosa sono diversi i legni di essenze come il rovere e il castagno? A rispondere è Mauro Gamba della Fabbrica di Botti Gamba di Castell'Alfero in provincia di Asti, che ha accompagnato il progetto ReViVal mettendo a disposizione le conoscenze e il "saper fare" del lavoro del bottaio che accompagna la sua famiglia da sette generazioni.

<https://youtu.be/onevUZ9BOms>

La composizione del legno di castagno: Bernardo Grossi, Benedetto Pizzo e Luca Calamai

L'Istituto per la BioEconomia del CNR svolge, nell'ambito del progetto REVIVAL, le analisi chimiche e fisiche necessarie per caratterizzare il legno di castagno proveniente dai boschi della Toscana e destinato alla produzione di vasi vinari. Bernardo Grossi, del CNR IBE, spiega come i composti volatili e non volatili possano essere estratti dai legni di diversa provenienza e sottoposti a diversi processi di tostatura. L'analisi avviene poi nel laboratorio di gas cromatografia con la tecnica di estrazione in fase solida SPME e GC accoppiata alla spettrometria di massa descritta da Luca Calamai, del DAGRI - Università di Firenze. La spiegazione delle proprietà fisiche dei campioni di doghe è a cura di Benedetto Pizzo del CNR IBE. Le prove di permeabilità del legno in particolare servono a misurare l'attitudine che il legno di castagno ha nel permettere il passaggio di acqua allo stato liquido.

<https://youtu.be/yFRCccBOG-c>

Quale vino nel legno di castagno: Luigi Giovanni Cappellini. Il Castello di Verrazzano, azienda storica di Greve in Chianti ed eccellenza della DOCG Chianti Classico, oggi capofila del progetto REVIVAL, è la realtà produttiva che fino dagli inizi del progetto (e ancora prima nel precedente progetto pilota ProVaCi), ha più creduto nel recupero della filiera e della tradizione enologica del legno di castagno. Alla radice di questo interesse ci spiega il proprietario dell'azienda Luigi Giovanni Cappellini, la volontà di valorizzare le tradizioni e rafforzare il legame al territorio e la constatazione che il pubblico dei consumatori ha un forte interesse nei confronti di questi aspetti.

<https://youtu.be/Dgmd4SWdIPk>

Per informazioni

Contatto stampa del progetto:

Alessandra Biondi Bartolini – abiondibartolini@tiscali.it alessandra@innovino.it

Per informazioni sul progetto :

Marco Mancini -Fondazione Clima e m.mancini@climaesostenibilita.it