



PODERE
1808
DI ANDREA TRIOSI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DAGRI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



Fondazione
Clima e
Sostenibilità



16 APRILE ORE 15.00

IL CASTAGNO E LA QUALITÀ DEI VINI TOSCANI

CASTELLO DI VERRAZZANO GREVE IN
CHIANTI



Carati toscani in legno di castagno locale Presentazione dei risultati e degustazione dei vini

Dal bosco alla bottiglia il cammino può essere lungo, soprattutto quando il legame si è spezzato nel tempo e deve essere ricostruito.

Dal 2017 le aziende, i ricercatori e le ricercatrici toscane hanno lavorato insieme, con il supporto delle istituzioni, per ridare vita alla filiera legno-vino. Una tradizione che si era interrotta e che grazie a un lungo lavoro di sperimentazione può tornare a vivere. **Il progetto ToSca, finanziato nell'ambito della sottomisura 16.2 del PSR Regione Toscana 2014-2022 e con il contributo della Cassa di Risparmio di Firenze, è il terzo di una serie di progetti destinati a ricreare in Toscana la filiera che lega il comparto forestale al settore vitivinicolo**, dando valore alla produzione legnosa e al tempo stesso recuperando e reinterpretando in chiave moderna un elemento della tradizione enologica toscana quale è la botte di castagno.

Dopo avere approfondito, nei progetti precedenti, gli aspetti di gestione forestale e di sviluppo delle competenze necessarie per la lavorazione del legno e la fabbricazione dei carati, con ToSca il gruppo di lavoro del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze ha indagato gli aspetti relativi alla qualità dei vini nelle loro caratteristiche di stabilità e di identità organolettica.

Il team di ricerca fiorentino, formato da Valentina Canuti, Paola Domizio, Monica Picchi, Lapo Pierguidi, Valentina Civa, Francesco Maioli, Natascia Bartolozzi e Giada Gironi, hanno approfondito tutti gli aspetti connessi al rapporto vino-legno per sviluppare, in un'enologia in continua evoluzione, uno stile enologico nuovo e identitario, evoluzione e miglioramento di quello tradizionale.

Nell'incontro di chiusura e presentazione dei risultati del progetto, che si terrà il 16 aprile prossimo al Castello di Verrazzano, si partirà dai vini che saranno protagonisti della degustazione tecnica i cui risultati potranno essere elaborati e discussi insieme agli esperti e ai partner del progetto.



PROGRAMMA



15.00 registrazione dei partecipanti
e Saluti di benvenuto

15.30 Degustazione tecnica dei vini del progetto ToSca.

Test di degustazione a cura di DAGRI Università di Firenze.

Intervengono: **Giovanni Luigi Cappellini**, Castello di Verrazzano;
Pier Paolo Lorieri, Podere Scurtarola; **Andrea Triossi**, Podere 1808 -
Esperienze di fermentazione e affinamento nei carati di castagno toscano

17.00 Presentazione dei risultati del progetto Tosca

Marco Mancini, Fondazione Clima e Sostenibilità - FCS – Dal bosco
alla bottiglia, la produzione dei carati in legno di castagno

Valentina Canuti, DAGRI Università di Firenze – Le caratteristiche
chimiche dei vini da vitigni toscani vinificati in carati di castagno

Monica Picchi e **Lapo Perguidi**, DAGRI Università di Firenze - Il
profilo sensoriale dei vini del progetto Tosca: risultati del panel
addestrato e della degustazione tecnica

Conclusioni

Modera – Alessandra Biondi Bartolini - giornalista scientifica

Al termine dei lavori i partner del progetto saluteranno i partecipanti con un aperitivo a buffet

*Per motivi organizzativi i posti sono limitati: per partecipare è
necessaria la registrazione alla mail
info@stradevinoditoscana.it*

www.stradevinoditoscana.it/tosca/

***L'evento è accreditato per la formazione obbligatoria di
Assoenologi***



Intervento realizzato con cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014 – 2022
della Regione Toscana sottomisura 16.2 Progetto ToSca - Carati Toscani in legno di castagno
locale

