



PODERE
1808
DI ANDREA TRIOSI



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



Fondazione
Clima e
Sostenibilità



Dai progetti PROVACI e REVIVAL al progetto TOSCA

Marco Mancini – Raffaello Giannini

Fondazione per il Clima e la Sostenibilità

8 maggio 2024



Regione Toscana



2013

IL VINO NEL LEGNO

Valorizzazione della biomassa legnosa dei boschi del Chianti
PROVACI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DISPAA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE
PRODUZIONE AGRICOLE, ALIMENTARI
E DELL'AMBIENTE



ENTE
CASSA DI RISPARMIO
DI FIRENZE



Fondazione
Clima e
Sostenibilità



OBBIETTIVI DEL DEL PROGETTO PROVACI

- 1 - **Identificazione provenienza** del legno impiegato per i vasi vinari utilizzati nell'area vitivinicola del Chianti Classico;
- 2 - Messa a punto del **modello culturale** impiegabile per la produzione di doghe per vasi vinari con legno autoctono;
- 3 - Messa a punto del **modello di utilizzazione e lavorazione** delle utilizzazioni forestali idonee;
- 4 - **Identificazione delle potenzialità** dei boschi del Chianti;
- 5 - Identificazione e acquisto di una partita di legno idonea alla **produzione di vasi vinari** sperimentali.

Analisi su doghe storiche



Prelievo di campioni di relitti di doghe presso 15 cantine del Chianti



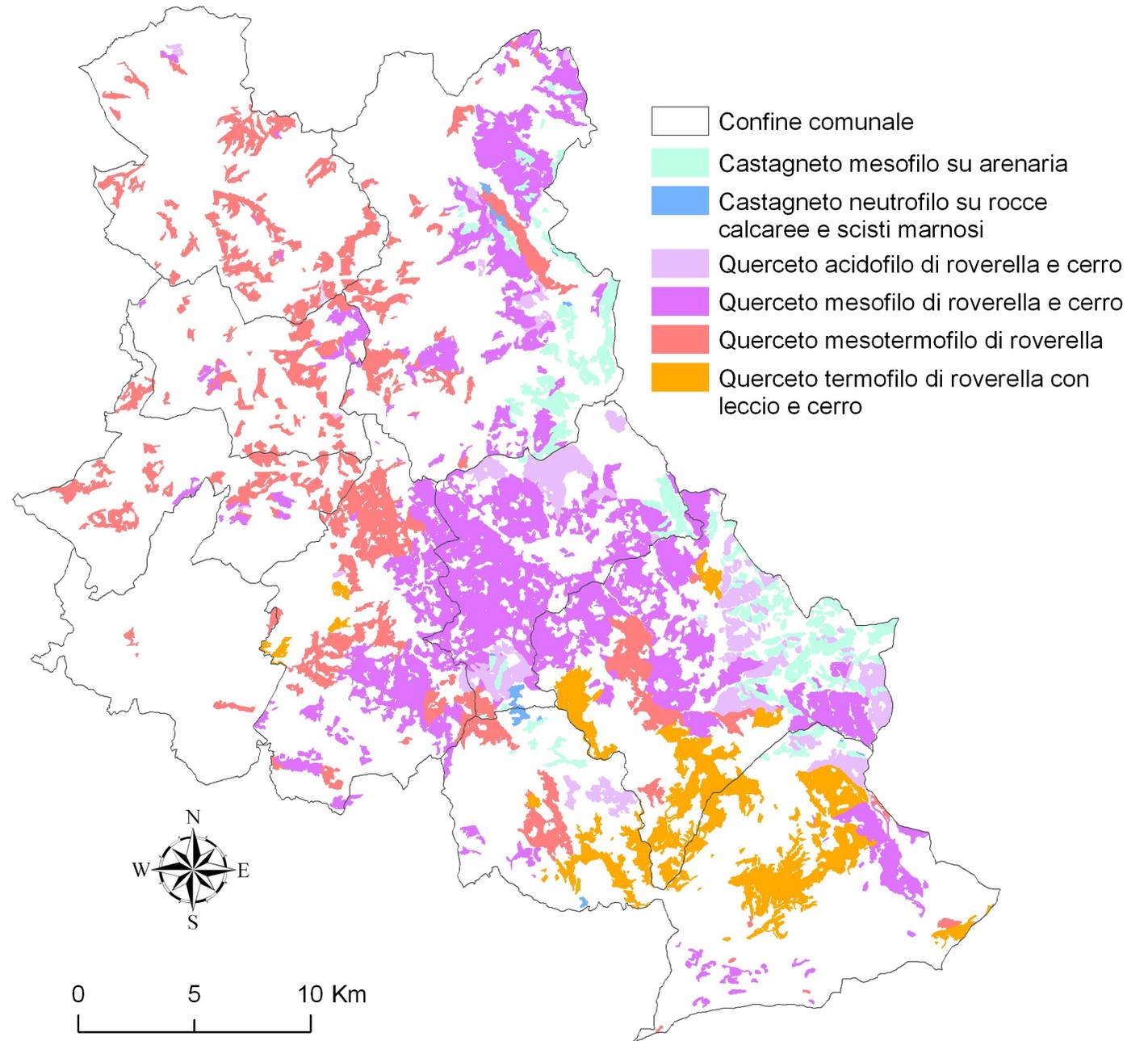
Volte a comprendere

- specie utilizzata
- aspetti qualitativi
- provenienza



La presenza di quercia e castagno in Chianti

Stima delle provvigioni



FERRUZZI

TIPO DOGHE CASTAGNO N.1
 MOD. MONTELUCCO

N° 290 - 195 x 3,5 x 130

N° MC ~~1000~~ 1,2

N° FONDAZIONE



FERRUZZI

TIPO DOGHE CASTAGNO
 MOD. RADIA COLTIVUONO

N° 130 - 10,5 x 3,5 x 130

N° 12 - 8,5 x 3,5 x 130

N° MC ~~1000~~ 1,20

N° FONDAZIONE

Progetto PROVACI 2014

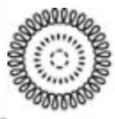


La produzione di una partita di doghe di castagno, realizzate con legname di due popolazioni del Chianti, ha permesso la realizzazione di carati da 250 l

Prime prove di realizzazione dei carati

Sono stati realizzati i primi carati ove sono state svolte le prime prove di affinamento di sangiovese
in Chianti presso il **Catello di Verrazzano**
in Maremma presso **Capua Winery**





Fondazione
Clima e
Sostenibilità



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
NEUROFARBA
DIPARTIMENTO DI NEUROSCIENZE,
PSICOLOGIA, AREA DEL FARMACIO
E SALUTE DEL BAMBINO



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

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto per la BioEconomia
Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari

2019

IL VINO NEL LEGNO

la Realizzazione dei Vasi Vinari con Legno locale

ReViVaL



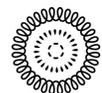
Progetto REVIVAL
sottomisura 16.2 GAL START



Regione Toscana



FONDAZIONE
CR FIRENZE



Fondazione
Clima e
Sostenibilità

OBIETTIVI

1. - **Avere operatori forestali** capaci di tagliare e selezionare le partite di tronchi che rispettino gli standard qualitative idonei alla produzione di doghe;
2. - **Avere segherie** capaci di produrre assi atte a diventare doghe, secondo gli standard qualitative richiesti dai bottai e tipici del mercato internazionale;
3. - **Avere cantine** che lavorino nella logica della produzione di uva e di legno;
4. - **Avere bottai** in grado di lavorare legno fornito dalle cantine o dalle segherie;
5. - Definire meglio le **potenzialità della farnia** e del **castagno**;
6. - Conoscere le potenzialità **nutraceutiche**.

Progetto ReViVaL

29 ottobre 2019

Primo step

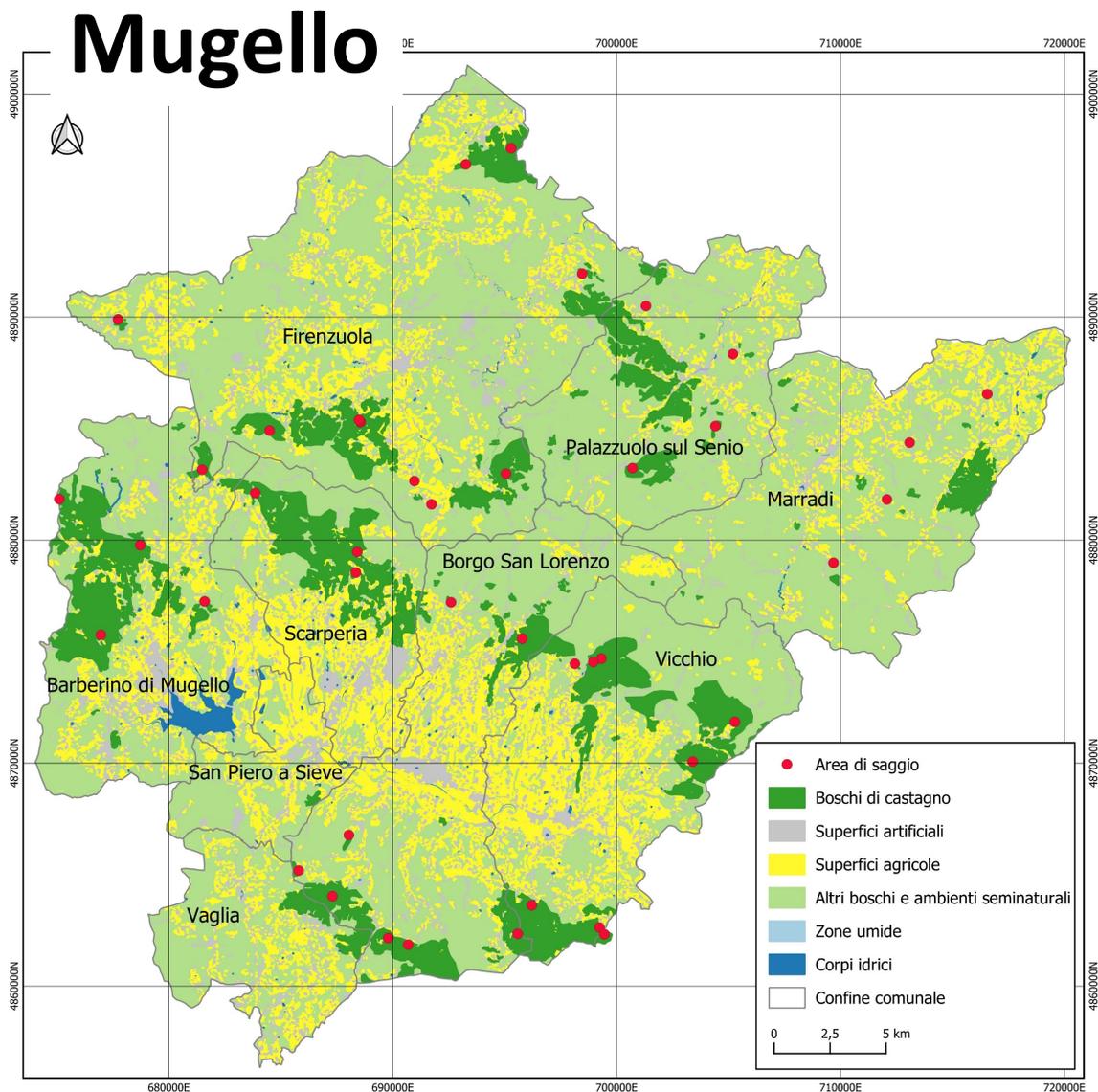
- reperire una prima partita di legno di castagno
- fare le prime prove di produzione di assi con la segheria



prime prove di affinamento 2021

Castello di Verrazzano - Chianti
Fattoria di Lavacchio Val di Sieve
Podere Scurtarola - Versilia
La Sala - Chianti
Poggio la Luna - Maremma
Castello Volpaia - Chianti
Villa Banfi - Montalcino
Castello di Brolio - Chianti

Localizzazione e stima delle provvigioni



Boschi di castagno (da legno e da frutto)

Comune	Ettari
Barberino di Mugello	1899
Borgo San Lorenzo	1384
Firenzuola	1918
Marradi	436
Palazzuolo sul Senio	1072
San Piero a Sieve	22
Scarperia	1577
Vaglia	241
Vicchio	2264
Totale	10813

15% della superficie boscata

Ceduo di castagno

- Età: 10 - 63 anni (media = 36 anni)
- **Provvigione: 252 m³/ha**
- Incremento medio annuo: 7 m³/ha

Progetto ReViVaL

08 gennaio 2021

Castagneto a Firenzuola su cui partiremo
nella realizzazione di una filiera modello



Quarto step

Ricostruire la filiera di produzione
delle doghe:

- partendo da chi taglia
- mettendolo in collegamento con
chi sega



Prove di selezione in fase di utilizzazioni

Prelievo del legname presso la particella
in fase di utilizzazione e classificazione
dei topi sul letto di caduta



Valutazione della qualità dei tronchi

Misure del materiale sui piazzali delle segherie

Risultati
Toppi classificati in Classe
CAST-A pari al **23,1%**.



OBIETTIVI FINALI

Dal materiale campionato

Misure sui toppi

Misure sui segati

Rese di trasformazione

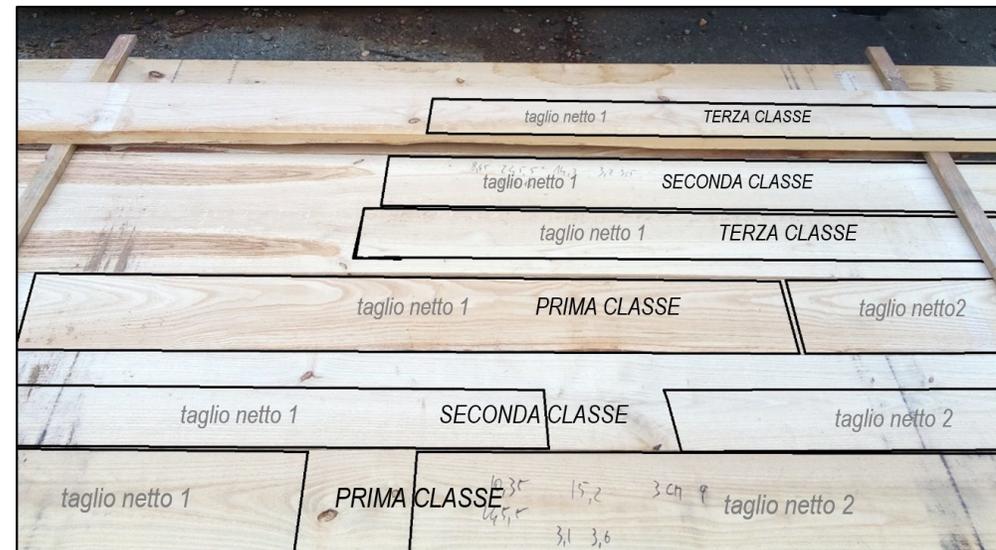
Volumi toppi	Volumi segati	Volumi doghe
8,14 m ³	4,61 m ³	2,02 m ³

Rese di trasformazione	...a segati	...a doghe
Da toppi...	56,7%	24,8%
Da segati...	100%	43,8%



Selezione assi atte a diventare doghe

Selezione basata
sul principio dei
«tagli netti»
più una serie di altri criteri
generali di selezione



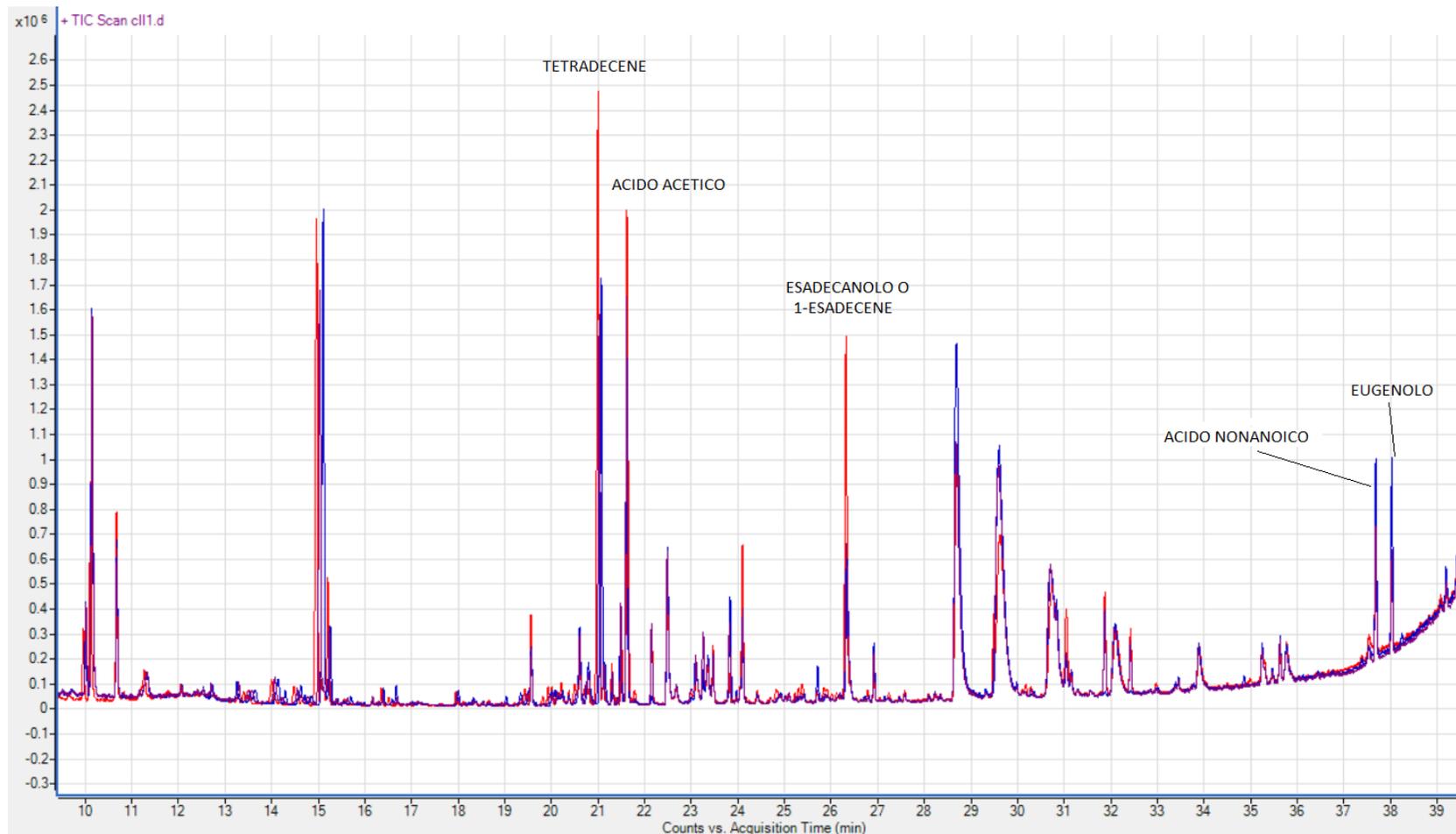
L'ischia: prove di produzione di doghe



Farnia in Mugello

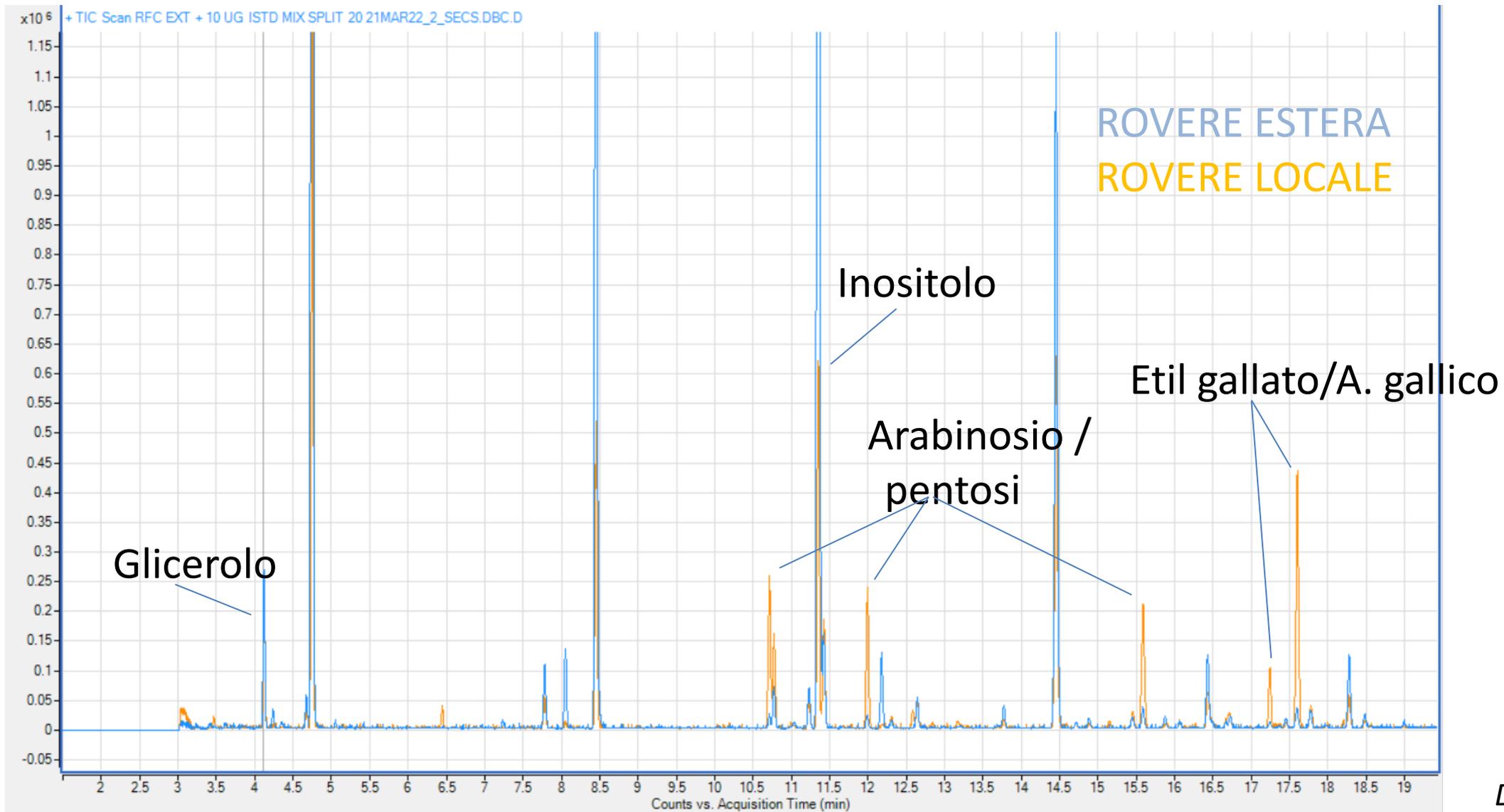


Analisi dei composti volatili del castagno



Castagno fornit.Carmignani
Castagno fornit.Palaie Legn.II
Castagno Galliano

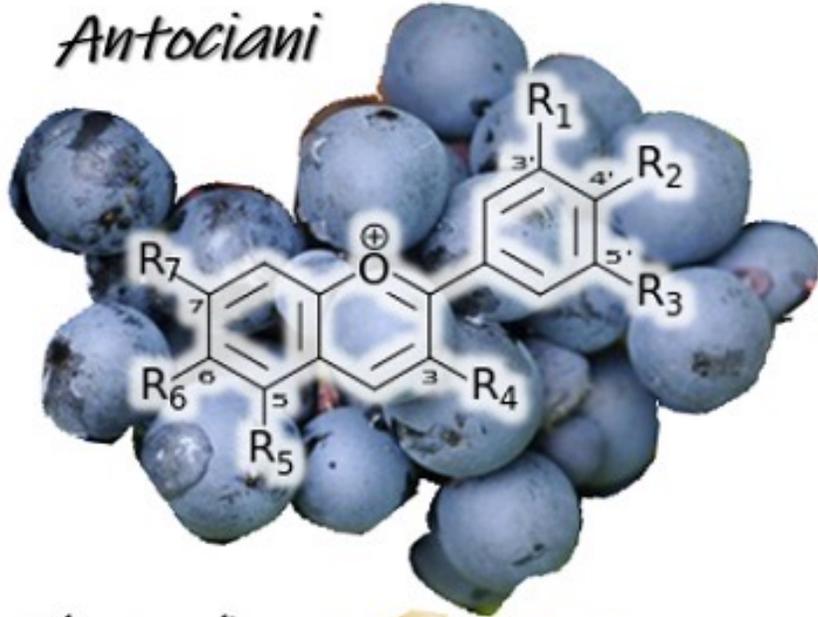
Analisi dei composti non volatili della farnia



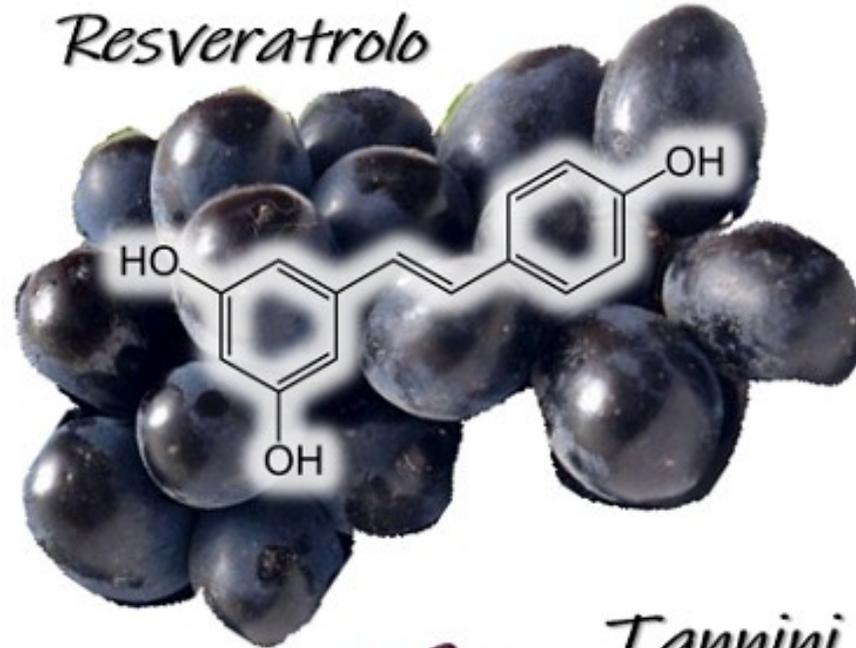
Dr. Benedetto Pizzo
Dr. Michele Brunetti

La componente salutistica

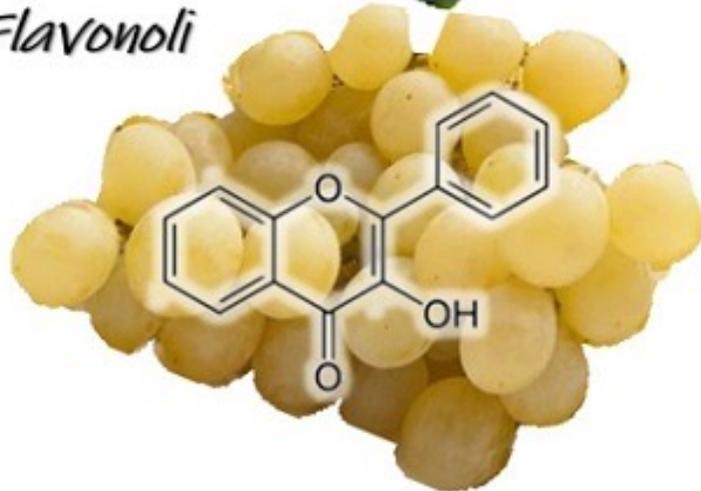
Antociani



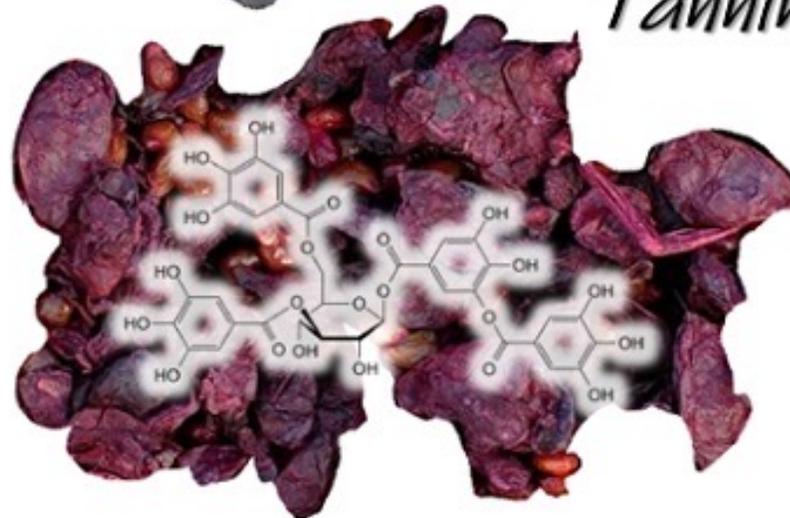
Resveratrolo



Flavonoli



Tannini



Ruolo nutraceutico del vino nel castagno

	isoLARICIRESINOL -Glucoside ± 2SD (ng/mL)	isoLARICIRESINOL ± 2SD (ng/mL)	LARICIRESINOL ± 2SD (ng/mL)	MATAIRESINOL ± 2SD (ng/mL)	PINORESINOL ± 2SD (ng/mL)	SECOISOLARICIRESINOL ± 2SD (ng/mL)
Revival Lavacchio Testimone 20/04	152 ± 23	130 ± 20	18 ± 4	44 ± 11	39 ± 8	52 ± 9
Revival Lavacchio Castagno 31/05	185 ± 22	141 ± 17	<10	97 ± 12	76 ± 12	134 ± 16
Revival Lavacchio Castagno 30/06	123 ± 18	123 ± 18	<10	15 ± 4	79 ± 13	90 ± 13
Revival Lavacchio Castagno 31/07	159 ± 25	151 ± 24	<10	<10	72 ± 18	139 ± 22
Revival Lavacchio Castagno 31/08	136 ± 15	98 ± 11	<10	<10	40 ± 10	36 ± 8
Revival Lavacchio Castagno 30/09	113 ± 16	110 ± 15	<10	25 ± 6	24 ± 6	42 ± 10
Revival Lavacchio Castagno 31/10	260 ± 29	277 ± 30	25 ± 5	52 ± 11	37 ± 8	159 ± 18
Gamba Chianti Classico 2020 Inox	210 ± 25	138 ± 17	<10	85 ± 19	49 ± 11	214 ± 26
Gamba Barrique	164 ± 23	173 ± 24	17 ± 6	<10	67 ± 15	238 ± 33
Gamba Castagno 22/11/2021	221 ± 31	203 ± 28	12 ± 4	53 ± 13	50 ± 12	219 ± 31



**PODERE
1808**
DI ANDREA TRIOSI



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



Fondazione
Clima e
Sostenibilità



TosCa



Regione Toscana

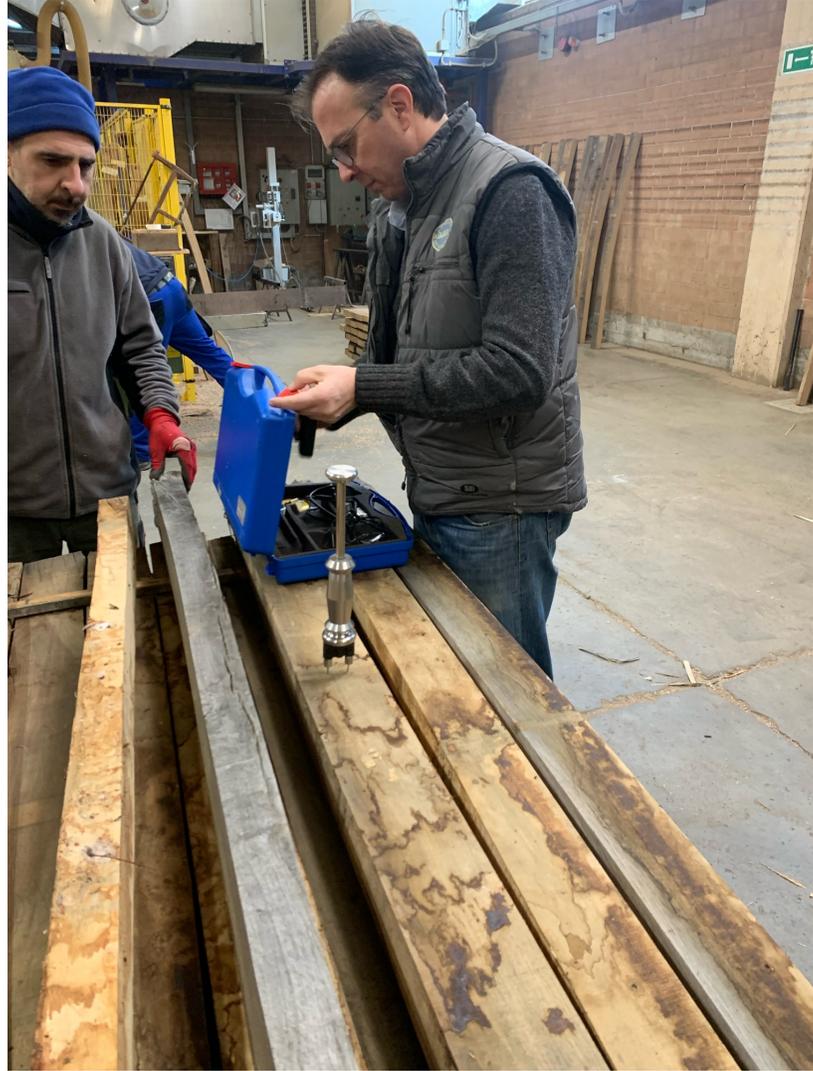


OBIETTIVI

- Approfondire l'effetto dell'affinamento nei carati di castagno
- Partire da legno di castagno di provenienza nota
- Valutare altri campi d'impiego dei vasi vinari in castagno

Il reperimento del legno





La realizzazione dei carati



I problemi principali



Grazie dell'attenzione

