IL CASTAGNO E LA QUALITA' DEI VINI TOSCANI

Il profilo sensoriale dei vini del progetto Tosca: risultati del panel addestrato e della degustazione tecnica

Lapo Pierguidi e Monica Picchi

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

SENSORYLAB UniFi

Castello di Verrazzano 16 aprile 2025

PSR Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

Perché l'analisi sensoriale dei vini del progetto TOSCA?

Il progetto **TOSCA** si propone di valorizzare i vini affinati in **legno di castagno**. L'obiettivo è confrontare l'affinamento in **castagno** con quello tradizionale in **rovere**, esaminando anche l'effetto delle **diverse tostature** delle botti in castagno (bassa, media e alta).

L'analisi sensoriale è stata condotta per:

- Valutare il **profilo sensoriale** dei vini
- Confrontare i risultati dell'affinamento in **castagno** con quelli in **rovere**

I campioni analizzati

Vino Sangiovese vendemmia 2023 affinato da marzo 2024 a marzo 2025 nei carati di castagno e rovere

- Vino affinato in botte di rovere a media tostatura (OM)
- Vino affinato in botte di castagno a bassa tostatura (CL)
- Vino affinato in botte di castagno a media tostatura (CM)
- Vino affinato in botte di castagno a alta tostatura (CH)

Periodo di valutazione

Dopo 6 e dopo 9 mesi di affinamento nelle botti di rovere o castagno a tre diverse tostature

Il panel addestrato

Il **panel sensoriale** era composto da 10 **giudici addestrati**

I giudici sono stati **addestrati** in concentrandosi su:

- **Descrittori olfattivi** (percezione ortonasale)
- **Descrittori gustativi** (dolce e acido)
- **Descrittori del flavor** (percezione retronasale)
- **Sensazioni tattili** (astringenza)

Metodo utilizzato: L'analisi sensoriale è stata condotta con il metodo

QDA (Quantitative Descriptive Analysis)

Valutazione sensoriale

L'interno della cabina sensoriale

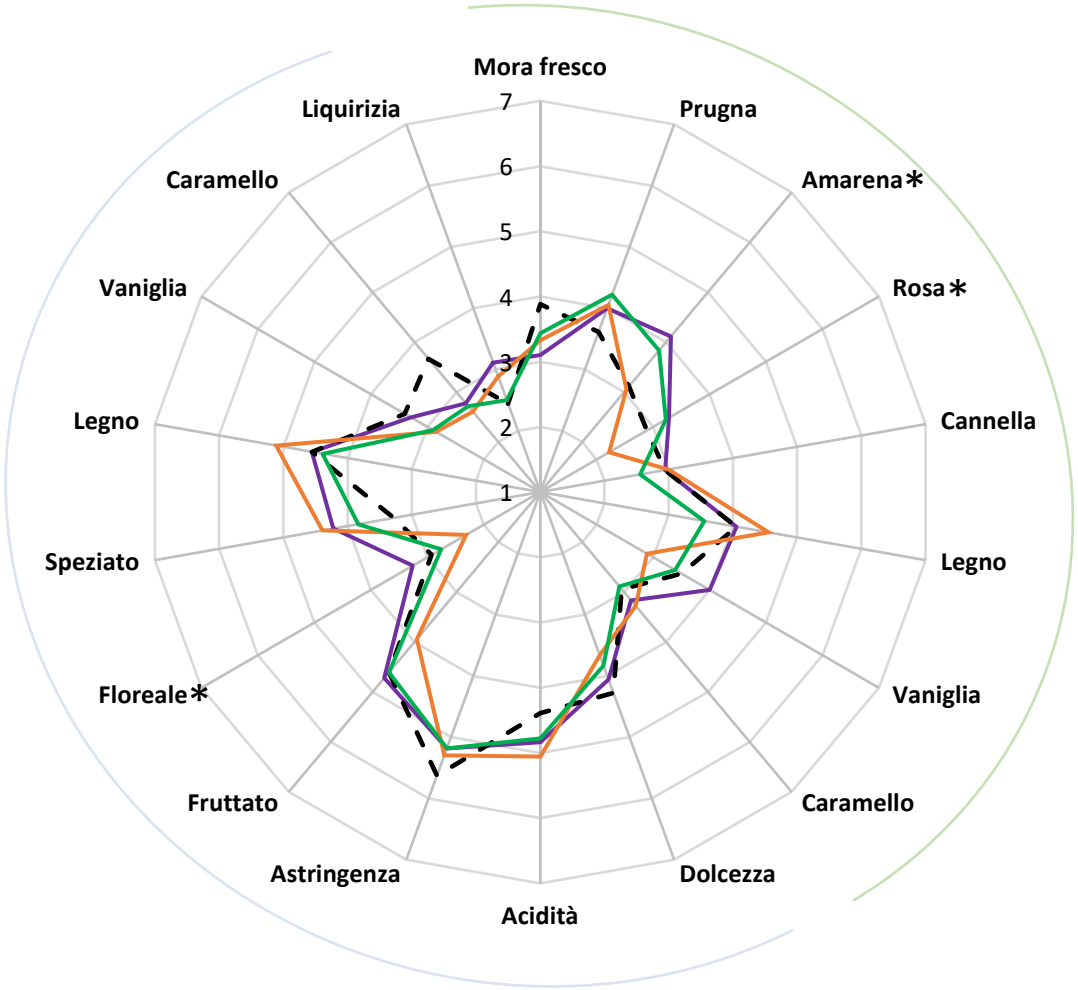
scala di categorie (verbale):

- ❑ estremamente forte
- ❑ molto forte
- ❑ forte
- ❑ moderato/forte
- ❑ moderato
- ❑ debole/moderato
- ❑ debole
- ❑ molto debole
- ❑ estremamente debole.

Il profilo sensoriale dopo 9 mesi di affinamento

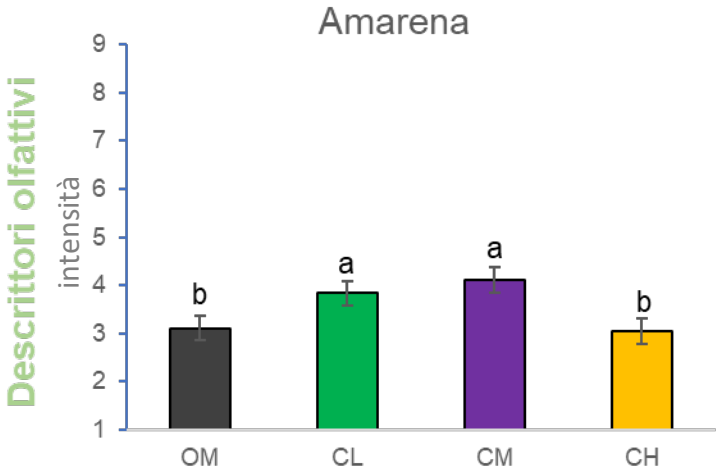
Descrittori gustativi

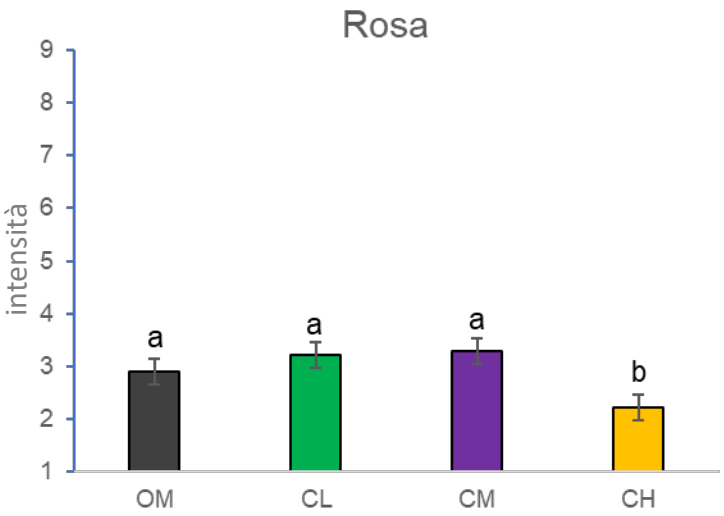
Descrittori olfattivi

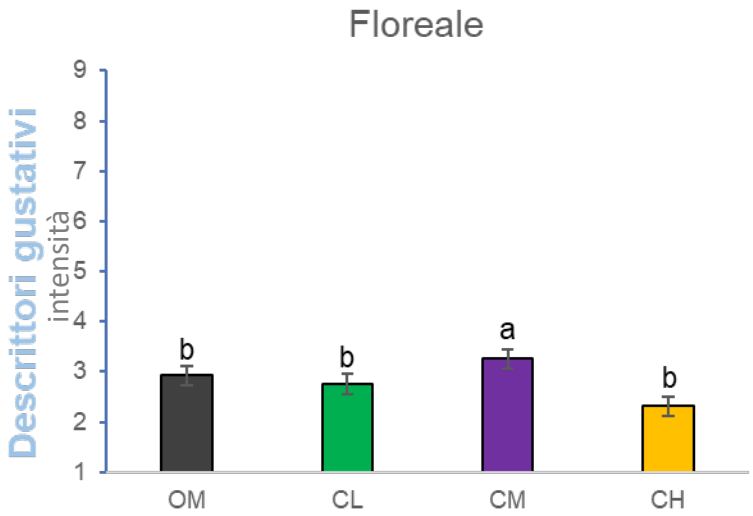


* p<0.05

OM CL CM CH







L'affinamento in **castagno** esalta la nota olfattiva di **amarena**, ma questo effetto si riduce nel caso della **tostatura alta**, che attenua anche l'intensità dell'**odore di rosa**.
Al contrario, la **tostatura media** valorizza maggiormente le **note floreali** nei vini invecchiati in castagno.

Gli altri vini del progetto TOSCA

- Trebbiano affinato in Castagno
- Trebbiano affinato in Farnia
- Vermentino affinato in Castagno (tostatura High)
- Vermentino affinato in Castagno (tostatura Medium)
- Vermentino affinato in Castagno (tostatura Low)

L'affinamento è appena terminato e a breve faremo le valutazioni con i giudici

La valutazione degli esperti - Trebbiano

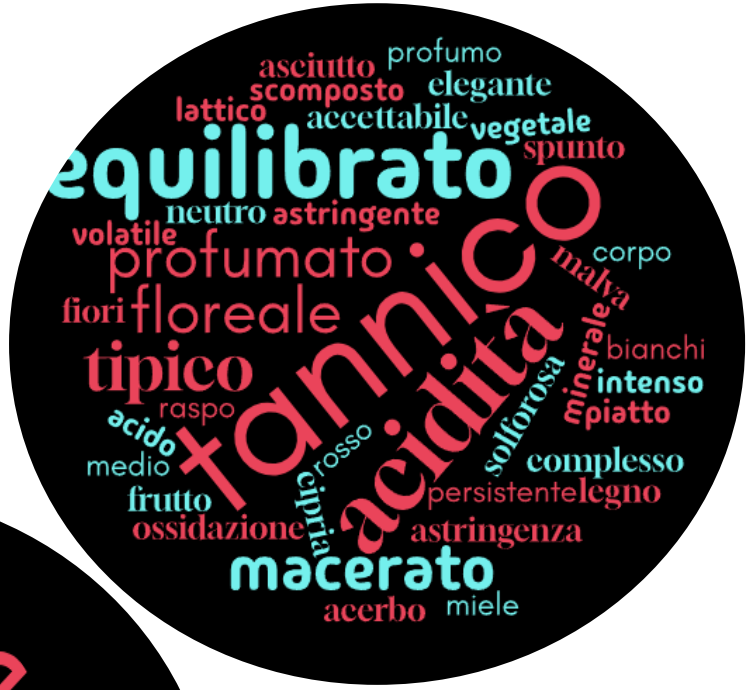
T1-Castagno

T2-Farnia

La valutazione degli esperti - Vermentino

V1-castagno high

V2-castagno medium



V3-Castagno low

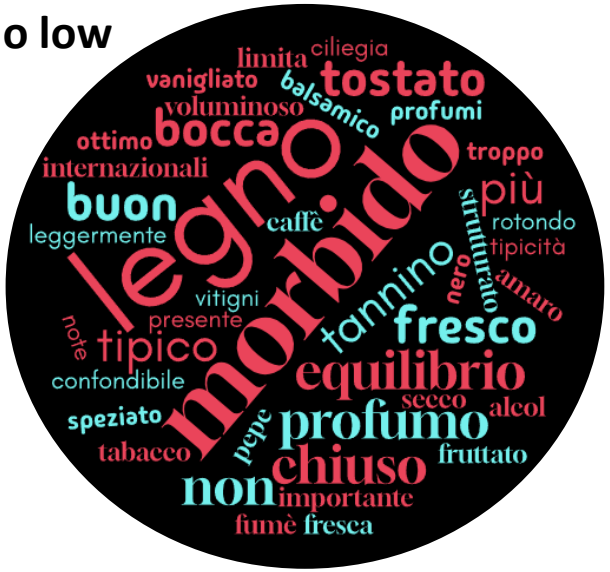
La valutazione degli esperti - Sangiovese

S1-Castagno high

S3-Rovere

S2-Castagno medium

S4-Castagno low



Grazie per l'attenzione!