



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE  
NEUROFARBA  
FARMACIA  
PSICOLOGIA  
PSICOPEDAGOGIA  
PSICOPEDAGOGIA  
PSICOPEDAGOGIA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE  
DAGRI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI E FORESTALI



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

# ReViVaL

## Il vino nel legno la Realizzazione dei Vasi Vinari con Legno locale

**22 giugno 2022**

dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Aula Magna della Scuola di Agraria – Università di Firenze

Piazzale della Cascine 18 – Firenze

*Il convegno sarà trasmesso anche in diretta sulla pagina Facebook della Fondazione per il Clima e la Sostenibilità*  
[www.facebook.com/fondazioneclimaesostenibilita](http://www.facebook.com/fondazioneclimaesostenibilita)

Il connubio fra vino e legno ha origini che si perdono nel tempo. Il progetto ReViVaL prende spunto, rappresentandone la continuità, dai risultati raggiunti dal Progetto di valorizzazione della produzione legnosa dei boschi del Chianti (PROVACI), svolto da **Fondazione per il Clima e la Sostenibilità** con il contributo finanziario della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze. L'obiettivo del primo progetto era quello di individuare le strategie più idonee tese ad associare una gestione sostenibile degli ecosistemi forestali con la valorizzazione dei prodotti della filiera foresta-legno e di fornire informazioni puntuali sulle caratteristiche e sulla "disponibilità" reale della massa legnosa dei boschi di castagno e quelli di roverella. L'interesse particolare riguardava la produzione di assortimenti di pregio tra cui, in primo luogo, quelli da destinare alla realizzazione di vasi vinari, per la filiera vite-vino. Per questo ultimo caso importante era disporre di informazioni sull'impiego, nel passato e nel presente, delle principali fonti di approvvigionamento della materia prima legno per la produzione dei vasi vinari stessi, nonché prospettare situazioni innovative per il futuro.

Il recupero degli usi del passato, che potrebbe idealizzarsi nell'aforisma **"produrre il vino della casa con i carati dei boschi di casa"** ovvero la produzione di vasi vinari, abbinata all'impiego di mezzi e procedure innovativi nella tipizzazione del vino stesso, così come altri prodotti agro-forestali di pregio, può dare un impulso anche alle attività locali proprie dell'utilizzazione boschiva e della trasformazione del legno, esaltando il carattere artigianale, nonché favorendo l'autoconsumo dei prodotti all'interno delle comunità e la promozione dell'impiego a "chilometro-zero" per uno sviluppo di politiche ambientali virtuose. Sono queste le motivazioni e gli obiettivi del nuovo Progetto ReViVaL il quale si articola in differenti linee operative interrelate e sviluppate per: i) verificare la produzione legnosa degli assortimenti di castagno da destinarsi alla realizzazione di vasi vinari nell'ambito del Mugello, compresa la caratterizzazione chimico-fisico-meccanica di questi, ii) valutare tramite prove di affinamento in contenitori di castagno il risultato enologico del connubio fra legno e vino, iii) validare quali marker biochimico-molecolari e fisico-isotopici possano essere utilizzati per monitorare l'evoluzione delle caratteristiche del vino anche ai fini di garanzia nell'ambito di una certificazione dei prodotti in un contesto di filiera legno-vite-vino ecostenibile.

La conoscenza specifica dei temi legati agli aspetti storici della costruzione dei vasi vinari permetterà di ottenere un quadro preciso delle modalità con cui venivano costruiti e utilizzati questi vasi vinari in castagno ed, eventualmente, comprendere le criticità manifestate dal loro uso.

La prenotazione è obbligatoria, il numero massimo di partecipanti ammessi è 60

## Programma dei lavori

- 10.00 *Stefano Santarelli*- GAL START – indirizzi di saluto
- 10.10 *Simone Orlandini* - FCS – DAGRI – indirizzi di saluto
- 10.20 *Raffaello Giannini* – FCS – Le esperienze della FCS nella filiera legno-vino
- 10.30 *Davide Travaglini, Marco Togni* - DAGRI-UNIFI - I boschi di castagno del Mugello: aspetti qualitativi e quantitativi
- 11.00 *Michele Brunetti, Benedetto Pizzo* – IBE-CNR – Caratteristiche fisico-chimiche del legno di castagno
- 11.30 *Gianluca Bartolucci* – NEUROFARBA-UNIFI – Ruolo nutraceutico del vino
- 11.40 *Luigi Giovanni Cappellini* - Castello di Verrazzano - Esperienze di affinamento del vino nel legno
- 11.50 *Luca Stefanelli* - Fattoria di Lavacchio - Esperienze di affinamento del vino nel legno
- 12.00 *Francesco Rossi* – Agronomo – Esperienze di affinamento del vino in carati di castagno
- 12.10 *Monica Picchi, Paola Domizio* – DAGRI-UNIFI – Sentori di castagno
- 12.20 *Alessandra Biondi Bartolini* – Agronoma – Evoluzione del gusto e del mercato del vino in legno
- 12.30 *DISCUSSIONE*

Modera – *Marco Mancini*

## Partner del progetto

- Castello di Verrazzano di Cappellini Luigi Giovanni
- Fondazione per il Clima e la Sostenibilità
- Società Agricola Lavacchio S.r.l.,
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) - UNIFI
- Consiglio Nazionale per la Ricerca - Istituto per la BioEconomia
- Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino Partner - UNIFI