



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE  
**NEUROFARBA**  
PROTEOMICA, ANALISI DEL FARMACO  
E ANALISI DEL BIOMARKER



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE  
**DAGRI**  
ISTITUTO DI SCIENZE  
ALIMENTARI, AGRICOLE E FORESTALI



## Presentazione del progetto

# ReViVaL

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

**25 novembre 2020**

dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Il connubio fra vino e legno ha origini che si perdono nel tempo. Solamente in epoca recente i contenitori si sono evoluti nella ricerca di materiali inerti che limitassero al minimo lo scambio di molecole.

Il progetto ReViVaL pone l'obiettivo di trasferire un modello sperimentale di valorizzazione enologica del legno locale di castagno. Il progetto prende spunto da studi e prove svolte nell'ambito di un progetto di ricerca finanziato alla Fondazione per il Clima e la Sostenibilità dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze.

Nell'ambito di questo progetto sono state svolte prove su legno di castagno, di roverella, di cerro e di farnia, per la realizzazione di doghe. Nel caso del castagno si è arrivati alla realizzazione di carati da 250 litri e sono state svolte limitate prove di affinamento del vino fatte grazie alla disponibilità del Castello di Verrazzano di mettere a rischio il vino utilizzato. I risultati della ricerca sono stati riportati nel libro *Il vino nel*

La disponibilità della frazione di legno valorizzabile rientra nel campo di ricerca del partner GESAAF – UNIFI. La conoscenza delle caratteristiche quali-quantitative dei castagneti del Mugello è necessaria per una valutazione della disponibilità e della qualità del legname al fine di avviare una filiera di produzione di doghe di castagno per la realizzazione di vasi vinari.

La caratterizzazione chimico-fisica del legname del locale può contribuire efficacemente alla valorizzazione del legname proveniente da filiera corta, soprattutto per un impiego molto particolare quale quello dei vasi vinari. I molteplici tentativi di incrementare l'impiego delle risorse locali, si trovano spesso di fronte all'ostacolo (frequentemente insormontabile) di individuare degli impieghi remunerativi e qualificanti: in questo caso il prodotto finale, o meglio la filiera che si vuole caratterizzare e promuovere, risulta fortemente radicata nella tradizione e nel contesto produttivo della Regione Toscana. I risultati ottenuti saranno pertanto di notevole utilità per orientare le scelte delle aziende che vorranno operare una scelta di inversione di tendenza, puntando su un maggior utilizzo del legname locale con il duplice effetto di valorizzare le risorse del territorio e caratterizzare il proprio prodotto.

L'unità operativa NEUROFARBA-UNIFI mette a disposizione del progetto la propria esperienza nell'ambito dello studio in spettrometria di massa di matrici alimentari. A tale scopo si può fare riferimento allo studio sui composti precursori dell'aroma del vino pubblicato nell'anno 2018 (Bartolucci G. J Mass Spectrom. 2018)

La conoscenza specifica dei temi legati agli aspetti storici della costruzione dei vasi vinari (recentemente ha contribuito alla ricostruzione della cantina di Galileo presso villa il Gioiello ad Arcetri) 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.

**Il convegno si svolgerà attraverso Microsoft TEAMS**

[Cliccare QUI per partecipare](#)

## **Programma**

- 10.00 *Federico Ignesti* – Unione dei Comuni Mugello – indirizzi di saluti
- 10.10 *Stefano Santarelli*- GAL START – introduzione
- 10.10 *FCS - Raffaello Giannini*
- 10.30 DAGRI-UNIFI
- 10.45 NEUROFARBA
- 11.00 Rossi
- 11.15 Gherardo Chirici – Piattaforme a supporto della pianificazione forestale
- 11.30 legno e vino locale – la Foresta Modello
- 11.45 Castello di Verrazzano - esperienze di affinamento in legno del vino
- 12.00 Fattoria di Lavacchio - esperienze di affinamento in legno del vino
- 12.15 *DISCUSSIONE*

Coordina –

## **Partner del progetto**

- Castello di Verrazzano di Cappellini Luigi Giovanni
- Fondazione per il Clima e la Sostenibilità
- Societa' 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

