**Comunicato stampa** – *con preghiera di pubblicazione*

# Il castagno e la qualità dei vini toscani

## Il 16 aprile al Castello di Verrazzano i vini e i risultati del progetto ToSca, che approfondisce il rapporto tra i vini toscani e l’uso del legno di castagno locale

*Firenze, 31 marzo 2025*

**Nell’incontro finale del progetto ToSca, che si terrà nel pomeriggio di mercoledì 16 aprile a partire dalle 15.00 al Castello di Verrazzano a Greve in Chianti, si degusteranno i vini fermentati o maturati nei carati di castagno proveniente dai boschi della Toscana e si conosceranno i risultati degli studi svolti.**

Dal bosco alla bottiglia il cammino può essere lungo, soprattutto quando il legame si è spezzato nel tempo e deve essere ricostruito. Dal 2017, in otto anni di studi e approfondimenti, le aziende, i ricercatori e le ricercatrici toscani 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 Fondazione 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 qual 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,** ha 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.

Partner del progetto sono il Podere Scurtarola (capofila), il DAGRI Università degli Studi di Firenze, la Fondazione per il Clima e la Sostenibilità, il Castello di Verrazzano, il Podere 1808 di Andrea Triossi e la Federazione Strade del Vino, dell’Olio e dei Sapori di Toscana.

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, protagonisti della degustazione tecnica a cura del DAGRI. I risultati delle schede compilate dai partecipanti saranno elaborati nel corso dell’incontro stesso e potranno essere discussi insieme agli esperti e ai produttori partner del progetto: **Giovanni Luigi Cappellini del Castello di Verrazzano, Pier Paolo Lorieri di Podere Scurtarola e Andrea Triossi di Podere 1808**.

Nella seconda parte dell’incontro con **Marco Mancini** della Fondazione Clima e Sostenibilità, si ripercorreranno tutte le tappe dei progetti precedenti, mentre **Valentina Canuti, responsabile scientifica del progetto, insieme a Paola Domizio, Monica Picchi e Lapo Pierguidi dell’Università di Firenze,** presenteranno i risultati degli studi e gli approfondimenti svolti.

Un’occasione per riflettere sulle opportunità della filiera e per conoscere le proprietà enologiche ed organolettiche di questo materiale antico che torna a proporsi in una chiave moderna e innovativa.

*Per informazioni sul progetto* [*https://www.stradevinoditoscana.it/tosca/*](https://www.stradevinoditoscana.it/tosca/)

*La partecipazione è aperta ma l’iscrizione è obbligatoria. Per le iscrizioni si prega di inviare entro il 14 aprile prossimo una mail all’indirizzo* [*info@stradevinoditoscana.it*](mailto:info@stradevinoditoscana.it)*. Le adesioni saranno accolte fino all’esaurimento dei posti.*

**PROGRAMMA**

15.00 - registrazione dei partecipanti e Saluti di benvenuto

15.30 - Degustazione tecnica dei vini del progetto ToSca. Test 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 e Paola Domizio, DAGRI Università di Firenze – Le caratteristiche chimiche dei vini da vitigni toscani vinificati in carati di castagno

Monica Picchi e Lapo Pierguidi, 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**

* FINE DEL COMUNICATO -

A questo comunicato seguirà, dopo l’incontro, un comunicato di sintesi delle relazioni presentate e i link ai video.

Si allegano

1. la locandina dell’incontro

2. un’immagine del progetto ToSca

Contatto stampa del progetto: Alessandra Biondi Bartolini – [alessandra@innovino.it](mailto:alessandra@innovino.it)

tel 335 6214023