

NOTIZIARIO

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

IL VINO NEL LEGNO

Accademia dei Georgofili
Firenze, 25 gennaio 2016

Il 25 gennaio scorso, presso la sede dell'Accademia dei Georgofili in Firenze, in collaborazione con ASET (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana), è stato presentato il volume *Il vino nel legno* a cura del Prof. Raffaello Giannini e pubblicato per i tipi editoriali della Firenze University Press.

Nel volume vengono illustrati i risultati raggiunti dal PROgetto di VALorizzazione della produzione legnosa dei boschi del Chianti (PROVACI), svolto dalla Fondazione per il Clima e la Sostenibilità (Firenze) con il contributo finanziario dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, rappresentato durante l'incontro dal Direttore Generale Dott. Gabriele Gori, che ha illustrato l'interesse per l'iniziativa e l'importanza del progetto. Oltre al Dott. Gori hanno portato i loro saluti Luigi Bartolozzi, Comandante Provinciale del Corpo Forestale dello Stato e Elvio Bellini, Presidente del Centro di Studio e Documentazione sul Castagno.

Il Prof. Raffaello Giannini, descrivendo il contenuto del volume, ha dato particolare risalto alla conoscenza degli Etruschi e dei Romani delle tradizioni vinicole legate al territorio del Chianti.

Il progetto aveva come obiettivo, quello di individuare, nell'ambito del territorio del Chianti Classico, le strategie più idonee tese ad associare una gestione sostenibile degli ecosistemi forestali con la valorizzazione dei prodotti della filiera foresta-legno. Lo scopo era anche quello di fornire informazioni puntuali sulle caratteristiche e sulla "disponibilità" reale della produzione della massa legnosa dei boschi di castagno e dei boschi di roverella. Si voleva pervenire ad una valutazione della produzione di assortimenti di pregio che, nella realtà del territorio, fanno riferimento per i boschi cedui di castagno, alla paleria per la viticoltura, alla falegnameria, ad usi strutturali, alla produzione di vasi vinari per la filiera vite-vino. In questo ultimo caso importante era disporre di informazioni sull'uso, 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.

Un primo risultato ha evidenziato che i boschi di roverella hanno una superficie di 23.000 ettari; quella dei boschi di castagno è di 2.500 ettari. È stato poi possibile pervenire ad una valutazione dell'accessibilità della massa legnosa e stimare, in relazione a specifici modelli colturali, quella disponibile per il prossimo ventennio. Nel caso di uno scenario orientato a massimizzare la funzione produttiva relativo ai boschi di castagno e roverella con turni di 20 anni, il prelievo totale potenziale è risultato pari a circa 2 milioni di tonnellate, corrispondente a circa 100.000 tonnellate annue. Nel caso di uno scenario orientato a valorizzare le molteplici funzioni del bosco relativo ai boschi di castagno con turni di 30 anni e quelli di roverella con turni di 20 anni, un possibile prelievo totale potenziale pari a circa 1,4 milioni di tonnellate, corrispondenti a circa 68.000 tonnellate annue.

La scelta della durata dei turni dei modelli, è stata operata considerando l'età media attuale dei soprassuoli cedui presenti sul territorio e prevedendo che questa forma di governo sia quella che rimarrà prevalente nel prossimo futuro, considerando che quasi tutti i boschi dell'area oggetto di studio, sono di proprietà privata. In questo modo non vengono proposti periodi di attesa o sospensioni delle utilizzazioni. È evidente d'altra parte che, la disponibilità di fusti di maggior diametro, è correlata ad un incremento dell'età del bosco ottenibile con un allungamento dei turni di utilizzazione e/o il progressivo passaggio dei cedui a fustaia per conversione. Questo, se associato al ricorso di idonei interventi colturali, porterebbe ad un aumento della percentuale degli assortimenti di pregio. La letteratura del passato è ricca di esempi specifici.

Attualmente per la roverella, gli assortimenti riguardano quasi esclusivamente l'uso energetico, mentre, per il castagno, solo la paleria desta ancora un certo interesse per l'impiego prevalente di questa in viticoltura. In generale è emerso anche che la capacità o volontà imprenditoriale delle Aziende e delle Ditte forestali è molto bassa.

Più in generale, applicando i modelli indicati e considerando i dati relativi alla

intensità dei difetti esteriori dei singoli fusti è stato evidenziato che l'87-88% della massa disponibile è destinata a legna da ardere e residui legnosi mentre 12-13% potrebbe essere destinato per assortimenti di maggiore valore commerciale.

Nel caso dei cedui di castagno la massa teorica lorda destinabile ad assortimenti per vasi vinari (toppi da doghe), ricavabile con turni di utilizzazione di 20-30 anni, è risultata pari a 80-120 m³/ha/anno (qualora venisse utilizzata l'intera ripresa planimetrica dei boschi di castagno), quantità da considerarsi significativa e che consentirebbe di aumentare il valore complessivo di tutto il soprassuolo. Difatti per vasi vinari di volume di 200-600 litri, è possibile l'utilizzo di materiale legnoso derivante anche da fusti (polloni) con diametro di 10 cm, purché di legname di alta qualità così come del resto viene richiesto per qualsiasi specie in questo settore (fibra diritta, accrescimenti diametrali contenuti e regolari, assenza di cipollatura, nodi, carie, ferite).

Nel passato la diffusione dei boschi di castagno sulle pendici dei Monti del Chianti (per la presenza di un substrato roccioso di macigno arenaceo), aveva favorito l'impiego del legno di questa specie nella costruzione di tini, botti, carati, barili, bigonce, diventando tradizione diffusa legata alla vinificazione, che prevedeva l'utilizzo dei polloni per doghe per vasi di volumi contenuti e quella delle matricine, ma anche da piante delle selve castanili, per doghe per tini e botti che tra l'altro, in questo caso, venivano realizzate in loco per segazione e non con piegatura.

Il progetto ha sviluppato con particolare interesse la verifica della provenienza del legno di castagno nella costruzione dei vasi vinari facendo ricorso, per la prima volta nel nostro paese, ad analisi genetiche molecolari che hanno considerato e confrontato il legno di doghe di botti vetuste reperite presso Aziende locali ed il legno dei fusti dei boschi cedui di castagno del Chianti.

Lo studio che ha riguardato l'analisi della strutturazione genetica spaziale dei popolamenti ed il collegato sulla certificazione del legno di castagno, ha portato ad interessanti conclusioni che depongono a favore del fatto che i vasi vinari venivano costruiti con legname dei boschi locali: dai boschi di castagno di Montelucio e Badia Coltibuono vennero sicu-

ramente prelevati i tronchi di castagno (genotipi) da cui furono ricavate le doghe per la costruzione di botti nelle Fattorie di Brolio, Lilliano, Fonterutoli, Badia Coltibuono, Nittardi, Volpaia. Le affermazioni del Barone Bettino Ricasoli sull'argomento sono veritiere e di conforto.

Tutto ciò indica che, in un contesto di valorizzazione della produzione legnosa associata a quella della specificità della produzione enologica, le caratteristiche strutturali dominanti attuali dei boschi di castagno, invitano a rivolgere l'attenzione alla produzione di vasi vinari del contenuto di 250-300 litri che potrebbero trovare una propria identità nel CARATO del Chianti Classico.

Nel volume viene indicato che il recupero degli usi del passato potrebbe idealizzarsi nell'aforisma "*produrre il vino della casa con i carati dei boschi di casa*". La produzione di vasi vinari, abbinata all'impiego di mezzi e procedure innovativi nella valorizzazione del vino, così come quella di altri prodotti di nicchia ad esso associati come aceto e vin santo, 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.

Risulta evidente l'interesse di proseguire l'attività di studio e ricerca sui vari aspetti sopra indicati e che abbia come obiettivo la valutazione dell'impiego di uno specifico vaso vinario, il CARATO del Chianti costruito con legno di castagno dei boschi del Chianti, nell'affinamento ed invecchiamento del vino. Emerge un'impronta innovativa che possiede specifica continuità con le attività del passato. Coinvolge la conservazione e la valorizzazione delle risorse del territorio, il loro corretto uso, il ripristino di antiche tradizioni che possono rappresentare volano di nuovo lavoro quale l'arte del bottaio attraverso innovazione e sviluppo derivato anche dal legame fornito con altre attività produttive portanti della regione quali il turismo.

All'illustrazione dei contenuti del volume, effettuata dallo stesso Prof. Giannini, si sono associati efficaci contributi orali, da parte dei dottori Luigi Giovanni Cappellini e Francesco

Rossi che hanno riferito su alcune prime esperienze di affinamento del vino del Chianti classico e della Maremma toscana in carati di castagno, mentre il dott. Paolo Valdastri ha illustrato “Come e perché il contenitore è diventato nel tempo uno strumento di comunicazione e di informazione vinicola”, così come il dott. Stefano Tesi ha evidenziato come “La valorizzazione della produzione enogastronomia alimentare di nicchia passa attraverso l’informazione” ed il Prof. Simone Orlandini ha illustrato “La Fondazione per il Clima e Sostenibilità: l’impegno nel trasferimento dell’innovazione in agricoltura”.

L’alto successo dell’incontro è stato reso manifesto dall’elevato numero dei partecipanti e dal lungo ed costruttivo dibattito che è seguito a conclusione delle relazioni.

Il volume oltre a riferire sui risultati del Progetto PROVACI esprime anche un invito a proseguire nella ricerca del settore. È caratterizzato poi da una configurazione didattica determinata dalla presenza di numerose Schede esplicative che, anche in forma di glossario, illustrano nei dettagli vari aspetti delle procedure a cui fare ricorso per le analisi inventariali del soprassuolo forestale, delle problematiche relative alla valutazione dei difetti del legno che ne compromettono gli impieghi di maggior valore, dell’importanza delle analisi genetiche nella certificazione dei prodotti e nella valutazione di quanto le utilizzazioni forestali possono intervenire sulla erosione/conservazione della variabilità del soprassuolo, della eccellenza del mestiere di bottaio “nel far botti”, oggi attività quasi sparita, ma che dovrebbe invece essere rivalorizzata. È un invito finale rivolto soprattutto agli studenti perché nella loro formazione inseriscano anche il volume “Il vino nel legno”.

Orazio Ciancio

RECENSIONI

VASILE CRISTEA, DAN GAFTA, FRANCO PEDROTTI, 2015 – *Fitosociologia*. Temi Editrice, Trento. 408 pagine.

Questo libro nasce dalla decennale collaborazione scientifica tra l’Istituto di Botanica della Università di Cluj-Napoca (Romania) e il

Dipartimento di Botanica ed Ecologia della Università di Camerino (Italia); rappresenta la traduzione in italiano, operata da Giuseppe Mosciatti, dell’omonimo volume pubblicato in lingua rumena nel 2004. Gli Autori sono gli stessi: Vasile Cristea, professore al Dipartimento di Tassonomia ed Ecologia dell’Università di Cluj-Napoca e presidente della Società Romana di Fitosociologia; Dan Gafta, docente di Ecologia vegetale della Università di Cluj-Napoca; Franco Pedrotti, professore emerito dell’Università di Camerino, già professore ordinario di botanica e presidente della Società Botanica Italiana e della Commissione per la flora del Ministero dell’Ambiente.

Rispetto all’edizione originale, l’opera ha subito alcune modifiche e integrazioni che hanno portato ad un aggiornamento generale della materia trattata. L’indice del libro è rimasto lo stesso, ma sono stati aggiunti un nuovo capitolo dedicato alla cartografia ambientale e un’appendice, in cui viene presentato lo sviluppo storico della fitosociologia in Italia e in Romania. Si riportano nel dettaglio gli argomenti trattati: Capitolo I - La fitosociologia scienza delle comunità vegetali; Capitolo II - Funzioni delle fitocenosi; Capitolo III - Campionamento delle fitocenosi; Capitolo IV - Struttura delle fitocenosi (sinstruttura); Capitolo V - Dinamica delle fitocenosi (sindinamica); Capitolo VI - Sintassonomia delle comunità vegetali; Capitolo VII - Cartografia della vegetazione; Capitolo VIII - Cartografia ambientale; Capitolo IX - Analisi multivariata dei dati fitosociologici; Capitolo X Applicazioni della fitosociologia; Appendice - La geobotanica e la fitosociologia in Italia.

Come riportano gli Autori nella Prefazione e nella Postfazione la fitosociologia è una scienza complessa, fortemente multidisciplinare, teorica e applicativa allo stesso tempo. Lo studio delle interconnessioni e delle relazioni che si stabiliscono tra le varie fitocenosi implica la conoscenza dei fattori ambientali biotici e abiotici ma offre anche indicazioni utili per la gestione ecologica del paesaggio e per la valutazione della biodiversità ecosistemica di un territorio.

Il libro, presentato come un manuale per studenti e dottorandi, costituisce un tributo alla lunga e prolifica tradizione della fitosociologia e al suo ruolo per la gestione delle risorse

se naturali, il mantenimento della biodiversità, la tutela degli habitat, la pianificazione naturalistica del territorio, ecc., anche in relazione alle nuove sfide del ventunesimo secolo (cambiamenti climatici, scomparsa di specie, regressione della vegetazione primaria, erosione).

L'ampiezza della trattazione è lì a dimostrazione di una disciplina di grande interesse non solo scientifico ma anche, e soprattutto, culturale. Ho letto con grande interesse l'appendice nella quale Franco Pedrotti illustra la nascita e l'evoluzione nel mondo e in particolare in Italia e in Romania della geobotanica e della fitosociologia con tutti i problemi connessi agli sviluppi scientifici della Scuola di Firenze che faceva capo a Giovanni Negri e quella di Pavia nata per l'intuizione di Raffaele Ciferri.

Occorre dire che la fitosociologia, com'era logico, ha interessato il mondo forestale. Nel mentre Aldo Pavari e Alessandro De Philippis hanno accettato il principio scientifico che nella Scuola di Firenze di Giovanni Negri si andava portando avanti con una serie di studi e ricerche di alto valore, non così è stato per altri accademici forestali che non hanno recepito tale teoria. La consideravano una intromissione nello spazio tecnico e culturale del settore forestale.

Questa diversità di opinioni ha influenzato i dirigenti del Corpo Forestale dello Stato. Una gran parte si è fatta promotrice della nuova

disciplina, tra i quali Renzo Agostini e Alberto Hofmann.

Ricordo con piacere i lavori di Alberto Cotta e, soprattutto, quando giovane forestale discutevo con Renzo Agostini dell'importanza della fitosociologia e le letture dei lavori di Alberto Hofmann che si definiva un forestale vegetazionalista in accordo con quanto si prospettava in campo fitosociologico.

Spero che tutti gli studenti, i dottorandi e i ricercatori del settore forestale leggano questo interessante volume per comprendere quanto complessa sia l'innovazione in campo scientifico e quanti problemi siano connessi ad essa.

Di più, mi piace ricordare di aver lavorato con il grande teorico della fitosociologia Valerio Giacomini e con Ruggero Tomaselli e di aver letto e molto appreso dalle magistrali opere di Sandro Pignatti e Franco Pedrotti.

Credo che tutti i forestali debbano ringraziare Franco Pedrotti per aver portato a conoscenza del mondo scientifico la complessa storia della nascita della fitosociologia in Italia e delle difficoltà di ordine politico che hanno incontrato i promotori in Romania dello sviluppo di tale disciplina. Un volume di notevole importanza non solo sotto l'aspetto scientifico, ma anche su quello culturale, a cui credo che ecologi, botanici e silvosistemici debbano fare riferimento nella prosecuzione dei loro studi e nella implementazione di ricerche.

ORAZIO CIANCIO