

CONSORZIO TUSCANIA

A Tavarnelle il vino del futuro La più grande cantina per la ricerca in Europa

— TAVARNELLE (Firenze) —

IL MONDO del vino fa ricerca e sperimenta nuove tecniche, in cantina e in vigna. Il Consorzio Tuscania, che riunisce 13 dei più importanti nomi del mondo enologico toscano, ha presentato ieri la nuova cantina, nata a Sambuca Valdipesa nel comune di Tavarnelle Valdipesa (Fi), frutto della sinergia pubblico privato per finanziare un progetto da 5 milioni di euro. «La sperimentazione — spiega il presidente del consorzio, Guido Folonari — nasce per dare un ulteriore spinta al mondo del vino in una regione, la Toscana, che è stata da traino per 25 anni alla produzione nazionale. Quello che mancava era proprio un centro di ricerca e con il Consorzio, che raggruppa i produttori di Firenze, Siena, Grosseto e Livorno, abbiamo messo in piedi una struttura per dare risposte in termini di eccellenza e di qualità». Quello che ne è nato è la cantina speri-



mentale più grande e innovativa d'Europa che dopo due vendemmie e una vinificazione, ha presentato ieri la prima produzione. «Poter sviluppare e approfondire nuove tecnologie — continua Folonari — significa valorizzare le nostre produzioni nel rispetto della tradizione. E la concretizzazione di questo

progetto significa anche sviluppo economico, aumento dell'occupazione e valorizzazione del territorio». La cantina è attrezzata per la realizzazione di prove enologiche su scala ridotta, ma non micro fermentazioni, dei processi di vinificazione delle uve.

Può contare su 76 tini in acciaio da 10 ettolitri cadauno e 148 serbatoi da 100 litri cadauno per lo stoccaggio dei vini sperimentali.

Al centro, nella foto, Guido Folonari, a sinistra Renzo Cotarella (dg Antinori) e a destra Filippo Mazzei, i due membri del consiglio direttivo del Consorzio

Andrea Settefonti



Tavarnelle E' la più grande d'Europa Maxi cantina-laboratorio scoprirà i segreti del vino

È nel cuore del Chianti, a Sambuca nel comune di Tavarnelle val di Pesa, la cantina sperimentale più grande d'Europa. Realizzato dal Consorzio Tuscania, che riunisce 13 delle più importanti aziende vinicole toscane, il polo d'eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione applicata al vino è stato inaugurato ieri. Il Consorzio, presieduto da Guido Folonari, è composto da nomi importanti del mondo vitivinicolo (Antinori, Mazzei e Ricasoli per citarne solo alcuni), dai Ministeri dell'agricoltura e delle attività produttive, dai Comuni e dalle Province dove insistono le aziende aderenti, e dalla Regione Toscana: con un investimento da oltre 5 milioni di euro, punta sulla ricerca applicata per innovare un settore produttivo strategico per l'economia locale. Le attività della «super cantina» si sviluppano su due filoni principali: la sperimentazione viticola in vigna e la ricerca enologica.

Il processo di ricerca parte dal monitoraggio costante di oltre 10mila viti disseminate sul territorio toscano: grazie a un sistema composto da sensori e sistemi di telerilevamento, si potrà tenere continuamente sotto controllo il processo di sviluppo delle piante, per determinarne lo stato fisiologico e le reazioni rispetto alle variazioni macro e microclimatiche.

Silvia Ognibene



Sambuca. È stata inaugurata ieri la cantina sperimentale più grande ed innovativa d'Europa

Ricerca ed "esperimenti" con il vino

■ La cantina sperimentale più grande ed innovativa d'Europa si trova a Sambuca. Ieri (ma la cantina è già attiva da un anno) è stato inaugurato quello che diventerà un polo d'eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione applicata al vino. La struttura è stata realizzata dal Consorzio Toscana, ente nato dalla condivisione di un progetto tra le 13 più importanti aziende vitivinicole toscane.

La cantina è attrezzata per la realizzazione di prove enologiche ed è dotata di vinificatori e attrezzature in grado di poter riprodurre in scala ridotta i processi di vinificazione delle uve. Un'ulteriore linea di ricerca approfondisce le caratteristiche qualitative delle uve al momento della vendemmia.

In particolare, la sperimentazione viticola ha avuto inizio con una ricerca dedicata alla



► Vino ed innovazione

tecnica di gestione del vigneto e la sua influenza sulle piante e sulla qualità delle uve in quattro vigneti distribuiti in diverse aree di coltivazione del Sangiovese e del Cabernet Sauvignon della Toscana (Chianti Classico, Montegiovi di Massa Marittima e Bolgheri). Nei vigneti, inoltre, si utilizzano tecniche di telerilevamento aereo e di analisi per determinare lo stato fisiologico delle piante. ■



la Repubblica.it

ARCHIVIO LA REPUBBLICA DAL 1984

Cantina sperimentale è la più grande d' Europa

Repubblica — 05 maggio 2009 pagina 6 sezione: FIRENZE

IL CONSORZIO Toscana ha inaugurato ieri a Sambuca la cantina sperimentale più grande di Europa, che riunisce 13 importanti aziende vinicole toscane e si propone come polo d' eccellenza nel campo della ricerca e dell' innovazione applicata al vino.

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2009/05/05/cantina-sperimentale-la-piu-grande-europa.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo
http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page

Sambuca

Cantina sperimentale è la più grande d'Europa

IL CONSORZIO Toscana ha inaugurato ieri a Sambuca la cantina sperimentale più grande di Europa, che riunisce 13 importanti aziende vinicole toscane e si propone come polo d'eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione applicata al vino.



Aprire la cantina dove si studia il vino del futuro



Guido Folonari

■ Nasce qui il vino del futuro? È stata inaugurata il 4 maggio scorso in Toscana a Tavarnelle Val di Pesa la cantina sperimentale più grande ed innovativa d'Europa (impiega 48 ricercatori di una decina di università). Un polo d'eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione applicata al vino. La struttura è stata realizzata dal Consorzio Toscana nel cuore della Toscana. Il Consorzio Toscana è nato

da un progetto di 13 tra le più importanti aziende vitivinicole toscane. Il presidente è il bresciano Guido Folonari, quarantenne, che in zona possiede la tenuta Donna Olimpia. Tra i grandi nomi dei soci figurano anche Petra e La Badiola del gruppo Terra Moretti.

Guido Folonari dice che il progetto «è il frutto di una formidabile sinergia tra sistema pubblico e privato». La Cantina è attrezzata per la realizzazione di prove enologiche su scala sperimentale ed è dotata di vinificatori e attrezzature di piccole e medie dimensioni in grado di poter riprodurre in scala ridotta, e tuttavia rappresentativa, i processi di vinificazione delle uve con riguardo all'effetto sulla qualità dei vini di alcune tecniche di vinificazione, tradizionali e innovative. Può esaminare fino a 148 vini diversi, eseguire 12mila analisi l'anno e controllare 10 mila piante di vite in quattro vigneti sperimentali.

Il Consorzio Toscana è nato da un progetto di 13 tra le più importanti aziende vitivinicole toscane. Il presidente è il bresciano Guido Folonari, quarantenne, che in zona possiede la tenuta Donna Olimpia. Tra i grandi nomi dei soci figurano anche Petra e La Badiola del gruppo Terra Moretti. Guido Folonari dice che il progetto «è il frutto di una formidabile sinergia tra sistema pubblico e privato». La Cantina è attrezzata per la realizzazione di prove enologiche su scala sperimentale ed è dotata di vinificatori e attrezzature di piccole e medie dimensioni in grado di poter riprodurre in scala ridotta, e tuttavia rappresentativa, i processi di vinificazione delle uve con riguardo all'effetto sulla qualità dei vini di alcune tecniche di vinificazione, tradizionali e innovative. Può esaminare fino a 148 vini diversi, eseguire 12mila analisi l'anno e controllare 10 mila piante di vite in quattro vigneti sperimentali.

NASCE IL CONSORZIO TUSCANIA 13 AZIENDE UNITE PER LA RICERCA

Il Consorzio Tuscania è una nuova struttura di ricerca applicata che nasce dalla volontà di tredici aziende vitivinicole toscane primarie e dalla consapevolezza che il settore produttivo ha ed avrà sempre più bisogno di innovazione per vincere la sfida della competitività a livello internazionale. La speri-

mentazione del Consorzio Tuscania si svolge in tre differenti aree appartenenti alle principali denominazioni di origine della Toscana (Chianti Classico, Montepulciano di Massa Marittima e Bolgheri) su quattro vigneti sperimentali (Brollo, Donna Olimpia, Le Mortelle Cortigliano e Cacciagrande). A Tavarnelle Val di Pesa (Fi), in località Sambuca, nel cuore del Chianti Classico, è stata attivata una cantina sperimentale la cui attività sarà illustrata agli operatori il prossimo 4 maggio. In occasione della recente edizione di Enoforum, a Piacenza dal 21 al 23 aprile il Consorzio ha portato in degustazione vini sperimentali ottenuti nel corso della vendemmia 2008. Questi vini fanno parte delle linee di ricerca enologica del Progetto Tuscania attual-



| 13 soci del Consorzio Tuscania | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Argenteria srl | Marchesi Anticoni srl |
| Barone Ricasoli spa | Marchesi Mazzei spa |
| Belguardo srl | Le Mortelle di Alessia Antonini & C. |
| Castello di Bolgheri | Petra srl |
| Donna Olimpia 1898 srl | Tenute La Badia spa |
| Fattoria La Massa di G. Motta | Villa Donzatico srl |
| Guado al Melo di M. Scienza | |

mente in corso che approfondiscono:

- 1- l'effetto sulla qualità enologica dei vini rossi di alcune tecniche di vinificazione, tradizionali o innovative, applicate singolarmente o in combinazione (macerazione prefermentativa a freddo, criomacerazione delle uve con uso di gas criogeni, salasso e temperature di macerazione).
- 2- gli aspetti delle caratteristiche qualitative delle uve al

momento della vendemmia e in particolare l'influenza che gli acini scarsamente maturi (ASM) e il materiale estraneo come foglie, raspi e piccioli (denominato MOG dall'inglese Material Other Than Grape) esercitano sulla qualità del vino.

Per maggiori informazioni sulla struttura e sui progetti di ricerca: www.consoziotuscania.it



Installazione centraline microclimatiche presso l'azienda sperimentale del Castello di Brollo.

Vendite dirette in cantina in aumento del 20%

La ricerca della migliore qualità al giusto prezzo fa volare gli acquisti di vino in cantina che nel 2008 fanno registrare un aumento record del 20 per cento e raggiungono il valore di 1,2 miliardi di euro, in netta controtendenza rispetto alla crisi generale dei consumi. È quanto ha reso noto la Coldiretti al Vinitaly nel sottolineare che sono oltre 21.400 aziende agricole italiane che hanno deciso di aprire le porte aziendali ai consumatori per offrire direttamente dalle cantine il proprio vino.

«Acquistare direttamente in cantina significa combattere la bolla speculativa sui prezzi ed è – precisa la Coldiretti – una opportunità per i consumatori che possono così risparmiare e garantirsi acquisti sicuri e di qualità, ma anche una occasione

per le imprese agricole che possono vendere senza intermediazioni e far conoscere direttamente le caratteristiche e il lavoro necessario per realizzare una specialità territoriale unica ed inimitabile. Il vino – sottolinea la Coldiretti – è oggi

il prodotto più commercializzato dalle aziende agricole impegnate in Italia nella vendita diretta e supera abbondantemente ortofrutta, olio, carni e derivati e formaggi che seguono a distanza.



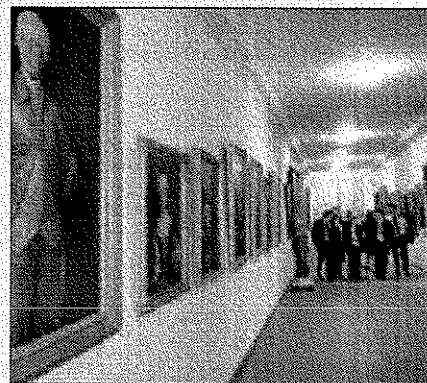
E' stato deciso dall'assemblea che si è riunita nei giorni scorsi a Ferrara **Unesco, la Toscana unica regione nel direttivo**

La Regione Toscana, unica fra le Regioni italiane, è stata inserita nel direttivo dell'associazione (53 soci, fra Regioni, Comuni, Province, Comunità Montane ed Enti Parco) che riunisce le città e i siti italiani patrimonio Mondiale Unesco. Lo comunicano gli uffici dell'assessorato regionale alla Cultura in base alle decisioni dell'assemblea, che si è svolta nei giorni scorsi a Ferrara. Nel nuovo diret-

tivo, insieme alla Regione, la Toscana è rappresentata anche dal Comune di Firenze. Dei 42 siti italiani, 6 sono in Toscana: i centri storici di Firenze, Siena, San Gimignano, Pienza, la Val d'Orcia, la Piazza del Duomo di Pisa.

Quattro le candidature che aspirano ad aggiungersi: il centro storico di Lucca, le Ville Medicee, il Bacino del Marmo di Carrara, la città storica e il paesaggio di Volterra. La Toscana è inoltre candi-

data per il sito naturale "Pelagos, santuario dei cetacei". Fra gli scopi dell'associazione l'organizzazione di iniziative per la tutela del patrimonio culturale e naturale dichiarato "patrimonio dell'umanità", l'elaborazione di politiche di scambio, la formazione professionale del personale impiegato nella gestione dei luoghi, la programmazione di politiche turistiche nell'interesse delle comunità in cui si trovano i siti.



Corridoio Vasariano **Visite guidate fino a giugno**

E' stato prolungato il periodo di apertura del Corridoio Vasariano, il passaggio mediceo che collega Palazzo Vecchio a Palazzo Pitti.

Dall'8 maggio al 12 giugno infatti, la Soprintendenza per il polo museale fiorentino organizzerà otto visite guidate alla settimana (due al giorno dal martedì al venerdì) dedicate a singoli e famiglie, per gruppi di massimo 20 persone.

Per le prenotazioni è necessario telefonare all'associazione Firenze Musei (055 2654321).

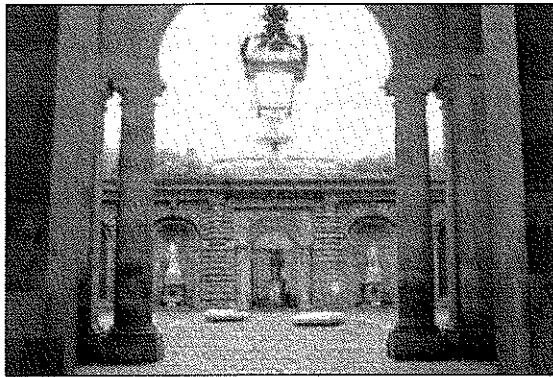
Il costo è di 4 euro a persona per la prenotazione, ai quali va aggiunto il biglietto della galleria degli Uffizi (6,50 euro fino al 29 maggio, poi 10 euro).

Aprè al pubblico l'appartamento della duchessa d'Aosta, di solito chiuso

Palazzo Pitti svela i suoi segreti

di Francesca Rioda

Alla scoperta dei tesori nascosti di Palazzo Pitti. Dal 7 al 29 maggio la Galleria d'arte moderna di Palazzo Pitti offre la possibilità di conoscere ambienti affascinanti e meno noti della Reggia di Pitti, normalmente chiusi al pubblico per la perdurante carenza di personale. Si tratta dell'appartamento detto "della Duchessa d'Aosta", che prende il nome da Anna di Francia, vedova di Amedeo d'Aosta, che fu l'ultima ad abitarlo. L'intero secondo piano di Palazzo

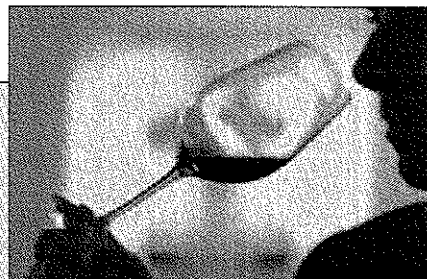


Pitti, oggi occupato dalla Galleria d'arte moderna, fu d'altronde, fino dal secondo Settecento, destinato ad abitazione dei familiari della dinastia regnante, che furono fino al 1859 gli Asburgo Lorena, e in seguito i Savoia. Le visite si svolgeranno nei seguenti giorni alle ore 10.30 ed alle ore 12.00: giovedì 7 maggio, venerdì 8 maggio, martedì 19 maggio, giovedì 21 maggio, venerdì 22 maggio, martedì 26 maggio, giovedì 28 maggio, venerdì 29 maggio. I gruppi saranno formati da un numero massimo di 10 persone e saranno accettate prenotazioni fino ad esaurimento posti. Le prenotazioni potranno effettuarsi telefonando alla Firenze Musei allo 055/2654321 dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 18.30 ed il sabato dalle ore 8.30 alle ore 12.30. Il costo sarà di 3 euro per la prenotazione più il biglietto per la Galleria Palatina e Galleria d'arte moderna che ammonta a 12 euro (il biglietto include anche la mostra "Pittore Imperiale Pietro Benvenuti alla corte di Napoleone e dei Lorena").

Dal 7 al 29 maggio si potranno visitare le stanze dell'appartamento detto della duchessa d'Aosta. Le prenotazioni si fanno telefonicamente

Vino, nasce la più grande cantina sperimentale d'Europa

Coniugare vino, innovazione e ricerca: si inaugura nel cuore della Toscana, a Sambuca (Firenze), la più grande cantina sperimentale d'Europa, nata dalla volontà del Consorzio Tuscania che riunisce 13 delle più importanti aziende vinicole toscane. La cantina ha richiesto un importante investimento con l'obiettivo di realizzare un polo d'eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione applicata al vino. Guido Folonari, presiden-



te del Consorzio Tuscania, presenta il progetto evidenziando che le attività si sviluppano su due filoni principali: la sperimentazione viticola in vigna e la ricerca enologica. «È il frutto di una formidabile sinergia tra sistema pubblico e privato», afferma Guido Folonari.

IL MUTUO TEDESCO CHE PROTEGGE LA TUA CASA.

Il mutuo è erogato in base alle condizioni di merito del richiedente e in base alla valutazione del mutuo. Il mutuo è erogato in base alle condizioni di merito del richiedente e in base alla valutazione del mutuo.



Numero Verde

800-99.99.92

www.bhw.it

BHWA
Banca - Mutui - Risparmio Casa

BHW: LA BANCA TEDESCA SPECIALIZZATA NEL MUTUO CASA A TASSO FISSO

PUNTO DI CONSULENZA BHW FINANCIAL SRL FIRENZE (FI) - Via Fiume, 20 Tel. 055 216448 - Fax: 055 217640

NASCE IL CONSORZIO TUSCANIA 13 AZIENDE UNITE PER LA RICERCA

Il Consorzio Tuscania è una nuova struttura di ricerca applicata che nasce dalla volontà di tredici aziende vitivinicole toscane primarie e dalla consapevolezza che il settore produttivo ha ed avrà sempre più bisogno di innovazione per vincere la sfida della competitività a livello internazionale. La speri-



Installazione centraline microclimatiche presso l'azienda sperimentale del Castello di Brolio.

mentazione del Consorzio Tuscania si svolge in tre differenti aree appartenenti alle principali denominazioni di origine della Toscana (Chianti Classico, Monteregio di Massa Marittima e Bolgheri) su quattro vigneti sperimentali (Brolio, Donna Olimpia, Le Mortelle Cortigliano e Cacciagrande). A Tavarnelle Val di Pesa (Fi), in località Sambuca, nel cuore del Chianti Classico, è stata attivata una cantina sperimentale la cui attività sarà illustrata agli operatori il prossimo 4 maggio. In occasione della recente edizione di Enoforum, a Piacenza dal 21 al 23 aprile il Consorzio ha portato in degustazione vini sperimentali ottenuti nel corso della vendemmia 2008. Questi vini fanno parte delle linee di ricerca enologica del Progetto Tuscania: attual-



| I 13 soci del Consorzio Tuscania | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Argentiera srl | Marchesi Antinori srl |
| Barone Ricasoli spa | Marchesi Mozza spa |
| Belguardo srl | Le Mortelle |
| Castello di Bolgheri | di Alessia Antinori & C. |
| Donna Olimpia 1898 srl | Petra srl |
| Fattoria La Massa di G. Motta | Tenute La Badia spa |
| Guado al Melo di M. Scienza | Vila Donoratico srl |

mente in corso che approfondiscono:

- 1- l'effetto sulla qualità enologica dei vini rossi di alcune tecniche di vinificazione, tradizionali o innovative, applicate singolarmente o in combinazione (macerazione prefermentativa a freddo, criomacerazione delle uve con uso di gas criogeni, salasso e temperature di macerazione).
- 2- gli aspetti delle caratteristiche qualitative delle uve al

momento della vendemmia e in particolare l'influenza che gli acini scarsamente maturi (ASM) e il materiale estraneo come foglie, raspi e piccioli (denominato MOG dall'inglese Material Other Than Grape) esercitano sulla qualità del vino.

Per maggiori informazioni sulla struttura e sui progetti di ricerca: www.consoziotuscania.it

Vendite dirette in cantina in aumento del 20%

La ricerca della migliore qualità al giusto prezzo fa votare gli acquisti di vino in cantina che nel 2008 fanno registrare un aumento record del 20 per cento e raggiungono il valore di 1,2 miliardi di euro, in netta controtendenza rispetto alla crisi generale dei consumi. È quanto ha reso noto la Coldiretti al Vinitaly nel sottolineare che sono oltre 21.400 aziende agricole italiane che hanno deciso di aprire le porte aziendali ai consumatori per offrire direttamente dalle cantine il proprio vino.

«Acquistare direttamente in cantina significa combattere la bolla speculativa sui prezzi ed è - precisa la Coldiretti - una opportunità per i consumatori che possono così risparmiare e garantirsi acquisti sicuri e di qualità, ma anche una occasione

per le imprese agricole che possono vendere senza intermediazioni e far conoscere direttamente le caratteristiche e il lavoro necessario per realizzare una specialità territoriale unica ed inimitabile. Il vino - sottolinea la Coldiretti - è oggi il prodotto più commercializzato dalle aziende agricole impegnate in Italia nella vendita diretta e supera abbondantemente ortofrutta, olio, carni e derivati e formaggi che seguono a distanza.

