

Comune di Greve in Chianti



PROGRAMMA AZIENDALE PLURIENNALE DI
MIGLIORAMENTO AGRICOLO AMBIENTALE
(L.R. TOSCANA 65/2014)

Pratica n. BUSTA 461/11

TENUTA LA VALLETTA

PROPRIETÀ GAGLIOLE SOCIETÀ' AGRICOLA INC.



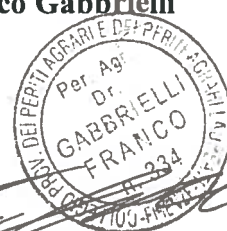
GAGLIOLE

RELAZIONE TECNICA INTEGRATIVA

Architetto
Spartaco Mori



Dr. Perito Agrario
Franco Gabbrielli



1. Premessa

Con la presente relazione, i sottoscritti Progettisti Arch. Spartaco Mori e Dott. Per. Agr. Franco Gabbrielli, in nome e per conto dell' azienda Gagliole Soc .Agr .Inc., intendono fornire le spiegazioni ed i chiarimenti richiesti con la nota del Comune di Greve in Chianti del 16/05/2016 prot. n. 9342.

2. Organizzazione e gestione delle due unità locali

L'unità produttiva di Gagliole, esclusa dal presente PAPMAA è costituita da terreni per una consistenza complessiva di ha 12,86, di cui ha 3,70 di vigneto, ha 4,99 di oliveto, ha 0,26 di superfici a riposo e la restante superficie occupata da boschi, tare ed aree di servizio.

Come già riportato in relazione, tale azienda è dotata di fabbricati ed attrezzature per lo svolgimento di tutte le fasi del processo vitivinicolo ed oleicolo, dalla trasformazione alla commercializzazione del prodotto confezionato.

La scelta di focalizzare il PAPMAA sui terreni e sui fabbricati non compresi nel precedente PMAA della proprietà di Gagliole-Castellina, deriva dalla constatazione che con tale PMAA si era data risposta alle esigenze tecnico produttive di quella unità locale e che in tale contesto, per motivi tecnici, paesaggistici, strutturali e dimensionali non era possibile prevedere un aumento delle dotazioni di fabbricati produttivi.

Da sottolineare, ad esempio, che ai locali produttivi presenti in località Gagliole non è possibile accedere con mezzi di trasporto di grandi dimensioni. Anche per questo l'azienda si è dotata di un locale nella zona artigianale di Castellina in Chianti, che oltre ad ospitare parte delle barriques serve anche come area logistica di spedizione.

Da qui la scelta di creare due unità produttive autonome, ciascuna dimensionata per rispondere alle esigenze gestionali dei terreni condotti.

Già attualmente le due entità sono gestite in modo autonomo, anche riguardo al processo di trasformazione vitivinicola, facilmente rilevabile dagli elenchi delle attrezzature di cantina riportati alle pagine 15 e 16 dell'allegato 1 (relazione), che mostrano la presenza di tutte le attrezzature necessarie in entrambe le entità.

In sostanza l'organizzazione che si intende raggiungere a fine piano, quando l'azienda de La Valletta sarà dotata di tutti i fabbricati necessari, è configurata con due entità produttive autonome, dalla fase di produzione primaria fino al confezionamento del prodotto, che opereranno però sotto il coordinamento di un'unica direzione tecnico-amministrativa e commerciale.

In tale ottica è in fase di valutazione l'opportunità di conservare il locale nella zona artigianale di Castellina come punto logistico di raccolta e spedizione delle produzioni delle due entità produttive.

Per maggior chiarezza l'azienda ha recentemente provveduto a creare una seconda UTE, visibile sul sistema Artea, comprendente l'intera consistenza oggetto del PAPMAA.

3. OBIETTIVI IMPRENDITORIALI E ASSETTO FUTURO

L'azienda si è posta come obiettivo, sull'unità produttiva oggetto del PAPMAA, di circa 1000 hl di vino di elevata qualità, di cui almeno 200 hl di vino di altissima qualità.

Su tali obiettivi l'azienda sta già lavorando anche sul lato commerciale

Tale obiettivo rappresenta il livello di sostenibilità economica dell'azienda, considerando gli elevati costi di produzione che devono essere sostenuti, ad iniziare dalla produzione primaria, svolta su terreni in gran parte terrazzati.

Per raggiungere tali obiettivi l'azienda deve dotarsi, in tale unità produttiva, di tutti gli spazi necessari per poter svolgere efficacemente tutte le fasi del processo vitivinicolo, con la massima attenzione per il rispetto dei più elevati standard di sicurezza sul lavoro e con la massima efficienza possibile.

4. DIMENSIONAMENTI E CONSISTENZE

Il calcolo del dimensionamento dei locali di trasformazione riportato nella relazione allegata al PAPMAA può essere così sintetizzato:

locali di vinificazione mq 339;

locali di affinamento in legno mq 232;

locali di imbottigliamento ed affinamento in vetro mq 140, locali per magazzino prodotto finito mq 110, per un totale, della fase di confezionamento, di mq 250.

In fase di elaborazione progettuale sono stati definiti locali con le seguenti dimensioni:

locali di vinificazione mq 331;

locali di affinamento in legno mq 232;

locali per affinamento in vetro mq 80, locali per imbottigliamento e magazzino prodotto finito mq 163, per un totale, della fase di confezionamento, di mq 243.

Il dimensionamento dei locali riportato nella proposta progettuale appare quindi sostanzialmente conforme al dimensionamento calcolato sulla base delle esigenze tecnologiche e produttive.

Riguardo ai locali destinati ad annessi rurali presenti in azienda ed attualmente utilizzati come cantina, come già riportato in relazione, saranno riconvertiti, a seguito della realizzazione del nuovo fabbricato, a locali per uffici amministrativi e commerciali, esposizione e vendita del prodotto, magazzino olio, locali per dipendenti (sala mensa, spogliatoi, servizi igienici), per magazzino delle materie prime, per officina e per deposito di materiali e piccola attrezzatura.

A seguito di una più precisa valutazione delle esigenze per le diverse funzioni, anche in relazione alle caratteristiche strutturali dei diversi locali, tali utilizzazioni sono state meglio definite, come è possibile verificare nella tavola 2.4 allegata alla presente, che sostituisce la precedente versione.

5. SCELTE PROGETTUALI

Relativamente agli scavi e riporti, gli stessi saranno oggetto del progetto definitivo nell'apposito schema di riutilizzo delle terre di cui al D.Lvo 152/2006, considerando che la realizzazione dei terrazzamenti a valle sono stati calcolati e dimensionati dal progetto geologico per il compenso in loco del materiale di scavo allo scopo di aumentare la stabilità del fronte dei riporti e della regimazione dell'acqua dell'area;

Relativamente alle scelte tecniche progettuali, le stesse rispettano gli standard igienico sanitari per i luoghi di lavoro; l'impatto dell'edificio risulta limitato in quanto trattasi di architettura ipogea; i servizi tecnologici saranno alloggiati in appositi locali tecnici anche a cielo aperto giustamente dimensionati in fase di progetto definitivo in quanto gli stessi non costituiscono volumetria; infine il ricevimento uve, che si svolge in uno spazio temporale limitato, avverrà sul piazzale antistante la tinaia con copertura provvisoria dedicata che sarà smontata a fine vendemmia.

6. INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

Considerando che la soluzione progettuale individuata, privilegiando l'obiettivo del minor impatto paesaggistico, prevede la realizzazione della struttura quasi completamente interrata, a valle della nuova cantina, riutilizzando le terre e rocce di scavo, saranno realizzati 3 terrazzamenti, degradanti verso la sottostante strada vicinale delle Case Nuove.

Come ulteriore intervento di miglioramento ambientale si prevede quindi di collocare sui tre terrazzamenti filari di piante di olivo, alla distanza fra loro di ml 4,0, con prevalente funzione di mitigazione dell'impatto visuale del fronte della cantina verso valle (vedi nuova tavola 3.3 allegata). Per tale motivo si allega il computo metrico degli interventi ambientali in sostituzione di quello già allegato al PAPMAA.

Si conferma infine che nel titolo della Tabella 2 della relazione deve intendersi Comune di Castellina in Chianti anziché Greve in Chianti come erroneamente riportato.

Anche riguardo alla visualizzazione dei terreni riportata a pagina 7 dell'allegato 1 (relazione) si precisa che nella legenda, per mero errore grafico, è riportata una descrizione non attinente all'azienda in questione. Si allega quindi la pagina 7 dell'Allegato 1 – relazione, con le suddette correzioni..

Allegati

- Computo metrico preventivo degli interventi ambientali
- Tavola 2.4
- Tavola 3.3
- Cronoprogramma
- Pag. 7 Allegato 1 – Relazione Tecnica PAPMAA Gagliole
- Relazione di coerenza con il PIT
- Aggiornamento indagini geologiche

Greve in Chianti, 27/05/2016