

Comune di Greve in Chianti



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

TENUTA LA VALLETTA

PROPRIETÀ GAGLIOLE SOCIETÀ AGRICOLA INC.



GAGLIOLE

ALLEGATO 1

RELAZIONE TECNICA

Architetto

Spartaco Mori



Dr. Perito Agrario

Franco Gabrielli



Indice

1. ANTECEDENTI, VERIFICHE E FINALITÀ DEL PAPMAA	4
1.1. ANTECEDENTI E TITOLARITÀ DELLA PROPRIETÀ	4
1.2. VERIFICA DELLA PROVENIENZA DEI FONDI	4
1.3. FINALITÀ DEL PAPMAA	5
2. DESCRIZIONE E CONSISTENZA ATTUALE DELL'AZIENDA AGRICOLA	6
2.1. UBICAZIONE E CONSISTENZA CATASTALE DELL'AZIENDA AGRICOLA	6
2.2. QUALITÀ E USO ATTUALE DEI SUOLI	11
2.2.1. INQUADRAMENTO AGRO-PEDOLOGICO DEL TERRITORIO IN CUI RICADE L'AZIENDA	11
2.2.2. ORDINAMENTO COLTURALE	11
2.2.3. SETTORE VITIVINICOLO E OLEICOLO	12
2.2.4. GESTIONE FORESTALE	14
2.2.5. ATTIVITÀ AGRITURISTICA	14
2.3. CORSI D'ACQUA, RETE DRENANTE SUPERFICIALE E SISTEMAZIONI AGRARIE DI INTERESSE PAESAGGISTICO	14
2.4. MANODOPERA ATTUALMENTE IMPIEGATA NELLA CONDUZIONE AZIENDALE	14
2.5. IMPIANTI PRODUTTIVI, DOTAZIONI AZIENDALI E VIABILITÀ PODERALE	15
2.6. DESCRIZIONE E CONSISTENZA DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE	16
3. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI PROGRAMMATI PER LA SOSTENIBILITÀ DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE E IL MIGLIORAMENTO AMBIENTALE	18
3.1. DESCRIZIONE SINTETICA E GIUSTIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI RICHIESTI	18
3.2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO VITIVINICOLO DELL'AZIENDA AGRICOLA LA VALLETTA E VERIFICA DELLE NECESSITÀ STRUTTURALI ED IMPIANTISTICHE	19
3.2.1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	19
3.2.2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE (VINI ROSSI)	20

3.2.3.	DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO	22
3.2.4.	DIAGRAMMI DI FLUSSO	24
3.2.5.	VERIFICA DELLE NECESSITÀ STRUTTURALI PER LA TRASFORMAZIONE	26
3.3.	DESCRIZIONE E CONSISTENZA DEGLI INTERVENTI PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE AMBIENTALE	28
3.3.1.	INTERVENTI DI REGIMAZIONE IDRAULICA E SULLE SISTEMAZIONI	28
4.	VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PAPMAA CON LA VIGENTE DISCIPLINA DEL TERRITORIO A LIVELLO COMUNALE, PROVINCIALE E REGIONALE	29
4.1.	INQUADRAMENTO URBANISTICO REGIONALE (PIT)	29
4.2.	INQUADRAMENTO URBANISTICO PROVINCIALE (PTC)	30
	ARTICOLO 11 AREE FRAGILI DEL TERRITORIO APERTO	30
4.3.	INQUADRAMENTO URBANISTICO COMUNALE	34
5.	TEMPI E FASI DI REALIZZAZIONE DEL PAPMAA	35

RELAZIONE TECNICA

1. ANTECEDENTI, VERIFICHE E FINALITÀ DEL PAPMAA

1.1. ANTECEDENTI E TITOLARITÀ DELLA PROPRIETÀ

Gagliole società agricola inc. è una società costituita secondo le leggi del governo delle Isole Vergini Britanniche con sede della società “SUCRE & SUCRE TRUST LIMITED” in TORTOLA in Road Town Gran Bretagna mentre la sede secondaria italiana è in località Gagliole, 42 comune di Castellina in Chianti (vedi *allegato n° 6* visura camerale) .

La società agricola Gagliole si è costituita nel 1989 e nello stesso anno ha acquistato i terreni posti nel comune di Castellina in Chianti al foglio n° 52, costituenti l'azienda Gagliole. Su tali terreni è stato presentato al Comune di Castellina in Chianti un PMAA ai sensi della L.R. 64/95, che è stato approvato in data 05/06/2000.

Questi terreni e fabbricati non rientrano nel presente PAPMAA.

In data 11/11/2011 la società agricola Gagliole ha acquistato l'intera consistenza di fabbricati e terreni costituenti l'azienda La Valletta, in Comune di Greve in Chianti, frazione Panzano, mentre in data 21/07/2008 sono stati acquistati i terreni posti nel comune di Castellina al foglio 53 in prossimità del toponimo Monticino. In data 16/09/2014 sono stati inoltre acquistati ulteriori terreni, con annesso piccolo fabbricato rurale, confinanti con gli altri terreni in località La Valletta.

Su questi terreni e fabbricati, costituenti l'azienda agricola La Valletta, è impostato il presente PAPMAA.

1.2. VERIFICA DELLA PROVENIENZA DEI FONDI

Ai fini di verificare l'insussistenza divieto di edificare di cui al comma 1 dell'art. 76 della L.R. 65/2014, di seguito si riportano le provenienze dei terreni e fabbricati che fanno parte dell'azienda agricola La Valletta, oggetto del presente PAPMAA.

Riguardo all'acquisto dei fabbricati e terreni costituenti l'azienda La Valletta, effettuato in data 11/11/2011, la società agricola Gagliole ha acquistato l'intera consistenza, dai signori Pavan Laura, Pavan Luigino e Mancini Luciana, che avevano a loro volta acquistato tale fondo in data 18/01/1982, dal signor Giovanni Minuccio Cappelli (vedi atto allegato). Per tale fondo non vige quindi il divieto di cui al comma 1 dell'art. 76 della L.R. 65/2014, in quanto non è stato oggetto di frazionamento nei 10 anni antecedenti.

Riguardo all'acquisto dei terreni in località Monticino nel comune di Castellina in Chianti, effettuato il 21/07/2008 dal signor Bojola Tommaso il divieto di cui al comma 1 dell'art. 76 della L.R. 65/2014 non si applica in quanto tale cessione è stata prevista nell'ambito di un PAPMAA presentato ai sensi della L.R. 1/2005 ed approvato dal Comune di Castellina in Chianti con Delibera n. 86 del 06/06/2008.

Riguardo infine all'acquisto del fondo, costituito da terreni e fabbricato, confinante con l'azienda agricola La Valletta, effettuato in data 16/09/2014 dalla signora Antonella Valeria Viganò, derivava dal frazionamento dei terreni costituenti l'azienda agricola Le Cinciole. In tale caso comunque, il divieto di edificare di cui al comma 1 dell'art. 76 della L.R. 65/2014 non si applica in quanto i rapporti fra superfici fondiarie ed edifici utilizzati per l'attività agricola stabiliti dalla Provincia, non sono stati superati su alcuna delle porzioni risultanti. A tale riguardo si allega la relazione tecnica redatta prima della stipula dell'atto di compravendita (allegato n. 5).

1.3. FINALITÀ DEL PAPMAA

La società Gagliole si pone l'obiettivo di costruire una nuova cantina, in località La Valletta, necessaria per migliorare le condizioni di trasformazione dei prodotti al fine di elevare ulteriormente il già alto livello qualitativo della propria produzione.

In particolare l'intervento consentirà di razionalizzare le operazioni di vinificazione, di affinamento dei vini, e di commercializzazione, considerando che attualmente l'azienda è costretta ad utilizzare, oltre ai locali di proprietà, altri due fabbricati, in affitto ed in uso, per affinamento in legno, affinamento in vetro, mazzino prodotto finito, posti nei comuni di Castellina in Chianti e Castelnuovo Berardenga.

La nuova costruzione sarà localizzata nella particella n° 61 del foglio di mappa 149 nel comune di Greve in Chianti, per una superficie lorda di mq 916,60 ed una volumetria di mc 3.113,80.

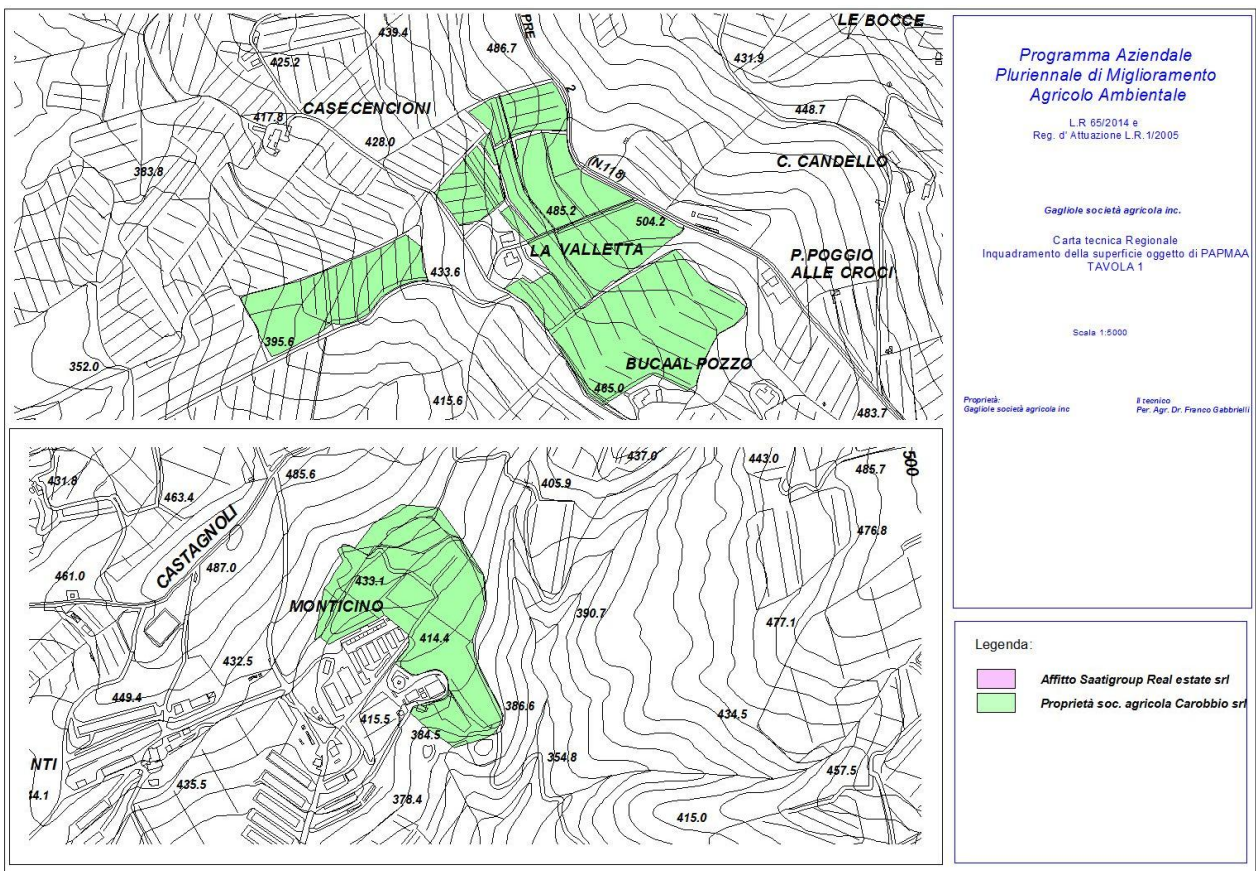
2. DESCRIZIONE E CONSISTENZA ATTUALE DELL'AZIENDA AGRICOLA

2.1. UBICAZIONE E CONSISTENZA CATASTALE DELL'AZIENDA AGRICOLA

L'azienda è costituita da due corpi aziendale uno ricadente nel comune di Greve in Chianti in provincia di Firenze e l'altro ricadente nel comune di Castellina in Chianti provincia di Siena. La porzione ricadente nel comune di Greve in Chianti è posta in prossimità della strada provinciale 118 ed i fabbricati sono identificati con il toponimo “*La Valletta*”. Catastalmente, terreni e fabbricati ricadono nel foglio di mappa 149 del comune di Greve in Chianti.



L'altro corpo aziendale, situato nel comune di Castellina in Chianti, si trova in prossimità del toponimo “Monticino” e dista qualche centinaio di metri dalla strada di Castagnoli.



Entrambi i corpi aziendali ricadono quindi nelle colline poste nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico D.O.C.G.; le quote su entrambe le porzioni aziendali oscillano da 400-500 s.l.m.

La superficie aziendale dei singoli corpi è la seguente:

Corpo aziendale di Greve in Chianti ha 13,2510

Corpo aziendale di Castellina in Chianti ha 5,9305.

La superficie totale aziendale compresa nel presente PAPMAA è di ha 19,1815 mentre la SAU (Superficie Agricola Utilizzata) è di ha 15,34.

Il vigneto occupa il 73% della superficie aziendale ed è pari a 14,17 ha, mentre l'oliveto, occupa il 6, 12% della superficie totale.

La Gagliole Società Agricola inc. conduce tutti terreni in proprietà; nella tabella n° 1 si riporta la consistenza dei terreni condotti e compresi in questo PAPMAA, mentre nella tabella n. 2 si riportano gli altri terreni dell'azienda, già oggetto del precedente PAPMAA e che quindi non sono collegate con il presente PAPMAA.

Allegata è riportata la cartografia tematica, ed in particolare nella Tavola n° 1 è riportata la superficie aziendale sovrapposta alla carta tecnica regionale, mentre nella Tavola n°2 la superficie aziendale è stata sovrapposta alla carta catastale.

Tabella n° 1 consistenza dei terreni in proprietà della Gagliole società agricola inc

Denominazione	Comune	F	Part.	Cond.	Cat.	Cond.
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	32	Proprietà	2720	2720
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	33	Proprietà	2230	2230
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	34	Proprietà	1560	1560
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	35	Proprietà	6900	6900
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	36	Proprietà	28850	28850
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	161	Proprietà	556	556
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	174	Proprietà	1193	1193
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	175	Proprietà	3612	3612
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	177	Proprietà	1002	1002
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	178	Proprietà	800	800
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	179	Proprietà	3842	3842
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	53	181	Proprietà	6040	6040
Totale superficie comune di Castellina in Chianti					59305	59305
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	234	Proprietà	24682	24682
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	246	Proprietà	8040	8040
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	250	Proprietà	2577	2577
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	253	Proprietà	6663	6663
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	261	Proprietà	691	691
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	266	Proprietà	15160	15160
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	267	Proprietà	4202	4202
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	279	Proprietà	1257	1257
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	281	Proprietà	15798	15798
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	284	Proprietà	946	946
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	289	Proprietà	3954	3954
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	212	Proprietà	47652	47652
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	GREVE IN CHIANTI	149	221	Proprietà	888	888
Totale superficie comune di Greve in Chianti					132510	132510
TOTALE AZIENDA						191815

Tabella n°2 consistenza dei terreni non compresi nel presente PAPMAA ricadenti nel foglio 52 del comune di Greve in Chianti

Denominazione	Comune	F	Part.	Cat.	Cond.
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	9	2305	2305
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	10	4265	4265
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	32	2760	2760
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	33	10760	10760
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	34	1430	1430
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	37	9170	9170
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	45	2550	2550
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	46	6950	6950
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	47	1770	1770
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	49	3150	3150
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	51	2050	2050
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	55	13120	13120
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	57	4970	4970
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	48	780	780
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	171	10380	10380
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	173	6431	6431
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	209	1878	1878
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	58	7860	7860
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	59	1210	1210
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	60	9360	9360
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	61	11016	11016
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	75	1320	1320
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	161	3555	3555
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	217	8451	8451
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	218	0	959
GAGLIOLE SOCIETA AGRICOLA INC.	CASTELLINA IN CHIANTI	52	224	1177	1177

2.2. QUALITÀ E USO ATTUALE DEI SUOLI

2.2.1. INQUADRAMENTO AGRO-PEDOLOGICO DEL TERRITORIO IN CUI RICADE L'AZIENDA

I suoli del corpo aziendale di Greve in Chianti si sono originati su substrati di argille scagliose, risultano generalmente poco profondi, estremamente calcarei con tessitura tendenzialmente e argilloso-limosa, con scheletro abbondante. Le pendici, in parte terrazzate, presentano pendenze fra il 10 ed il 25% circa, con orientamento prevalente a sud.

I suoli del corpo aziendale di Castellina in Chianti si sono invece originati su substrati della cosiddetta Formazione di Sillano, caratterizzati da calcari marnosi ed arenarie, con buona struttura, reazione tendenzialmente alcalina e con scheletro abbondante.

I terreni sono localizzati su una pendice orientata prevalentemente a sud, con pendenze variabili dal 15 al 20% circa.

L'insieme delle caratteristiche pedoclimatiche ed orografiche definiscono i terreni aziendali come particolarmente idonei alla coltura della vite per produzioni di elevata qualità.

2.2.2. ORDINAMENTO CULTURALE

Facendo riferimento ai soli terreni collegati con il presente PAPMAA, la superficie agricola utilizzata (SAU) è di 15,34 ha e rappresenta il 80% della superficie totale, i vigneti sono pari a 14,17 ha e rappresentano il 73% della superficie totale, mentre la superficie occupata dagli oliveti è decisamente modesta.

Come gran parte delle aziende chiantigiane, è evidente che la coltura della vite, con il successivo processo di trasformazione del prodotto primario, rappresenta per l'azienda il principale settore di attività e l'unico che può consentire di raggiungere una condizione di sostenibilità economica dell'impresa.

Per questo gli sforzi di investimento che l'azienda si appresta a compiere sono finalizzati tutti a migliorare questo settore di attività.

Di seguito si riporta la tabella n°3 con la ripartizione colturale.

Tabella n°3 Ripartizione colturale situazione attuale e dopo gli interventi

COLTURE	Prima degli interventi		Dopo gli interventi	
	Superficie Ha	%	Superficie Ha	%
Colture ortoflorovivaistiche di cui in coltura protetta				
Vigneto specializzato(*)	14.17.55	73,9%	14.17.55	73,9%
Oliveto specializzato(*)	1.17.42	6,12%	1.17.42	6,12%
Seminativo semplice				
Seminativo arborato				
Terreni ritirati dalla produzione		0,00%	0.00.0	0,00%
TOTALE SAU	15.34.97		15.34.97	
Arbusteto				
incolti				
Bosco ad alto fusto	1.01.02	5,27%	1.01.02	5,27%
Resedi (fabbricati, strade, corpi d'acqua ecc.)	2.82.16	14,71%	2.82.16	14,71%
TOTALE GENERALE	19.18.15	100,00%	19.18.15	100,00%

2.2.3. SETTORE VITIVINICOLO E OLEICOLO

Gli impianti di vigneto sono stati realizzati tra il 1989 e il 2014: una buona parte degli impianti viticoli è stata realizzata fra il 1998 e il 2000, nei periodi successivi il rinnovo degli impianti si attesta intorno al 20% nel triennio 2006-2009 e nell'ultimo triennio.

Periodi impianti vigneto	Superficie	%
prima del 1998	23416	17%
impianti 1998-2000	53911	38%
impianti 2001-2002	5875	4%
impianti 2006-2009	29298	21%
impianti 2012-2014	29239	21%
	141739	100%

La forma di allevamento degli impianti viticoli è prevalentemente a cordone speronato ed in parte ad archetto.

Attualmente la superficie in produzione è di circa 11,90 ettari, mentre circa 2,27 ettari, di impianto 2013 e 2014, entreranno in produzione al 100% della potenzialità produttiva a partire dall'annata 2017. La composizione ampelografica, vista la ricadenza nella zona di produzione del Chianti Classico DOCG, vede la prevalenza del Sangiovese, che rappresenta l' 86% della superficie vitata. I restanti vitigni si attestano dall' 1% al 5% della superficie vitata oggetto di PAPMAA.

vitigni	superficie	%
Sangiovese nero.[218]	122204	86%
Trebbiano toscano b.[244]	5365	4%
Syrah n.[231]	1600	1%
Cabernet sauvignon n.[043]	7710	5%
Merlot	4860	3%
TOTALE	141739	100%

Tutta la produzione è trasformata in azienda e praticamente la totalità del vino prodotto è successivamente imbottigliato e commercializzato direttamente dall'azienda, prevalentemente sui mercati esteri.

A causa degli interventi di ristrutturazione e rinnovo degli impianti viticoli che si sono resi necessari negli anni successivi all'acquisto, la produzione di uva negli ultimi anni è risultata alquanto contenuta, ma con l'entrata in produzione dei nuovi impianti si prevede di raggiungere un quantitativo annuo di circa 1000 quintali di uva, leggermente inferiore ai massimali previsti dalla DOCG Chianti Classico.

Per quanto riguarda il settore oleicolo, la produzione media di olive, per l'intera azienda di Gagliole, si attesta su circa 250 quintali annui, con una produzione di circa 32 quintali di olio extravergine.

Facendo riferimento alle sole superfici oggetto di PAPMAA, la produzione di olive è stimabile in circa 70 quintali di olive per una produzione di circa 9 quintali di olio extravergine.

Nell'azienda di Gagliole è presente un frantoio aziendale di recente realizzazione e che consente di ottenere un olio di elevata qualità, grazie al controllo accurato di tutti i parametri tecnici del processo di trasformazione.

2.2.4. GESTIONE FORESTALE

La superficie boscata è di ha 1,01, quindi estremamente ridotta e tale da non richiedere nessuna iniziativa specifica di gestione del patrimonio boschivo.

2.2.5. ATTIVITÀ AGRITURISTICA

L'attività agrituristica viene svolta in quattro appartamenti, per un totale di 12 posti letto, con servizio di prima colazione.

Vengono svolte inoltre degustazioni dei prodotti aziendali (vino ed olio) accompagnati da prodotti enogastronomici tipici toscani.

2.3. CORSI D'ACQUA, RETE DRENANTE SUPERFICIALE E SISTEMAZIONI AGRARIE DI INTERESSE PAESAGGISTICO

La regimazione delle acque è assicurata, in entrambi i corpi aziendali, da un efficiente reticolo di fossi, acquidocci e tubazioni interrate, che consentono di allontanare efficacemente le acque meteoriche e di limitare fortemente i fenomeni di ruscellamento ed erosione superficiale.

Gli interventi di maggior rilevanza sul reticolo idrologico aziendale, soprattutto sui terreni in località La Valletta, sono stati effettuati in tempi recenti, dall'attuale proprietà.

Inoltre, nel corso della realizzazione dei nuovi impianti è stata posta inoltre molta attenzione alla regimazione delle acque di infiltrazione, con la realizzazione di numerosi drenaggi sotterranei.

Nell'ambito del Programma è prevista la realizzazione di un ulteriore elemento di regimazione, costituito da un fosso che consenta di interrompere il deflusso superficiale sulla pendice posta sul lato sudest dei fabbricati aziendali.

2.4. MANODOPERA ATTUALMENTE IMPIEGATA NELLA CONDUZIONE AZIENDALE

Allo stato attuale, nel complesso dell'azienda Gagliole, sono impiegati 10 dipendenti a tempo indeterminato e 7 a tempo determinato.

Facendo riferimento ai soli terreni e strutture oggetto del PAPMAA l'impiego di lavoro è quantificato in circa 9 unità, di cui 5 a tempo indeterminato e 4 a tempo determinato.

2.5. IMPIANTI PRODUTTIVI, DOTAZIONI AZIENDALI E VIABILITÀ PODERALE

Gli impianti arborei sono costituiti prevalentemente da vigneti,

Le dotazione di macchine ed attrezzi per la coltivazione è la seguente:

N. 3 trattori a cingoli

N. 4 trattori a ruote DT

N. 3 rimorchi

Cimatrice

N. 3 trinciatutto

N. 2 raccoglisarmenti

N. 3 atomizzatori

N. 8 erpici e coltivatori

N. 2 scavallatori

Zolfatrice

Pala per trattore

La dotazione di impianti ed attrezzature per la cantina de La Valletta è la seguente:

N. 13 vasi in acciaio inox per una capacità complessiva di hl 818

N. 3 pompe per travaso

N. 1 filtro a cartoni

N. 1 filtro a cartucce

Pigiadiraspatrice

Gruppo frigo con scambiatore tubo in tubo

Imbottigliatrice con lavabottiglie

Etichettatrice

Transpallet elettrico

N. 2 transpallet manuali

Nella cantina di Gagliole sono invece presenti le seguenti attrezzature:

N. 16 vasi in acciaio inox per una capacità complessiva di hl 598

N. 4 vasi in legno per la vinificazione per una capacità complessiva di hl 160

N. 3 pompe per travaso

N. 1 filtro a cartoni

N. 1 filtro a cartucce

Diraspatrice (sgranellatrice)

Pigiatrice centrifuga

Pompa mono

Tavoli di cernita

Trasportatore raspi

Gruppo frigo con scambiatore tubo in tubo

Imbottigliatrice con lavabottiglie

Etichettatrice

Transpallet elettrico

N. 3 transpallet manuali

Idropulitrice

Riempitrice-tappatrice con lavabottiglie

Etichettatrice

L'azienda dispone inoltre di vasi in legno di piccola capacità, per un volume complessivo di circa 400 ettolitri, collocati in un locale in affitto posto in Comune di Castellina in Chianti, con una superficie utile di circa 170 mq.

La viabilità podereale è in buono stato di manutenzione e consente di raggiungere agevolmente, con i mezzi agricoli, tutti i terreni condotti.

2.6. DESCRIZIONE E CONSISTENZA DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

Il patrimonio edilizio aziendale è rappresentato dai fabbricati situati in località la Valletta e distinti al catasto al foglio 149 particella n° 174.

Negli anni 2012 e 2013, immediatamente dopo l'acquisto del fondo, l'azienda ha effettuato un notevole intervento di ristrutturazione e recupero di tali fabbricati, sia riguardo alla parte destinata ad agriturismo ed abitazione rurale, sia alla parte destinata a cantina e magazzini.

Attualmente i fabbricati destinati ad attività agrituristica hanno una consistenza di 1842,36 mc, distribuiti in 4 appartamenti ed in locali ad uso prime colazioni/degustazione/vendita.

Nello stesso corpo di fabbrica sono localizzate due abitazioni rurali ad uso dei dipendenti, per un volume complessivo di 442,24 mc

Il corpo di fabbrica destinato alle attività produttive e di trasformazione ha una volumetria complessiva di 1153,32 mc.

In tale volume sono attualmente compresi i locali di vinificazione, di stoccaggio ed imbottigliamento, oltre a locali per mensa, bagni, spogliatoi, e magazzini, con una evidente carenza di spazi, soprattutto per l'affinamento in legno e per molte altre funzioni.

Come detto, infatti, l'azienda attualmente utilizza un locale in affitto, in comune di Castellina in Chianti, per l'affinamento in legno ed in particolare per le barriques, con una superficie utile di circa 170 mq, ma tutto ciò comporta, evidentemente, grossi problemi in termini di gestione tecnica ed economica dell'impresa.

Altre carenze si rilevano per gli spazi da adibire ad uffici commerciali ed amministrativi, locali per degustazione ed esposizione dei prodotti, locali per orciaia ed imbottigliamento olio, locali per officina e deposito di attrezzatura e locali per magazzini delle materie prime da utilizzare nella coltivazione (antiparassitari, fertilizzanti, ecc.).

La carenza di spazi per le attività di trasformazione si renderà ancora più evidente al momento dell'entrata in piena produzione degli impianti più recenti, a partire dalla vendemmia 2017.

Il corpo aziendale di Monticino non è dotato di fabbricati rurali.

In tale situazione appare evidente che l'azienda ha l'assoluta necessità di dotarsi di nuove strutture per la trasformazione del prodotto, senza le quali non è ipotizzabile raggiungere il livello qualitativo e di efficienza necessario per garantire la sostenibilità economica dell'impresa.

3. DECRIZIONE DEGLI INTERVENTI PROGRAMMATI PER LA SOSTENIBILITA' DELLE ATTIVITA' AGRICOLE E IL MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

3.1. DESCRIZIONE SINTETICA E GIUSTIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI RICHIESTI

La dotazione di fabbricati aziendali per l'attività di trasformazione appare già adesso evidentemente limitata (come testimonia il fatto che l'azienda ha dovuto prendere in affitto due fabbricati) e tale situazione si aggraverà con l'entrata in produzione dei nuovi vigneti impiantati nel 2014.

Occorre precisare che l'azienda, oltre a svolgere l'intera fase di trasformazione vitivinicola, dalla vinificazione all'imbottigliamento e commercializzazione, è anche fortemente orientata ad una produzione di altissima qualità, con vinificazione in vasi di piccole dimensioni, con lunghi tempi di macerazione, con periodi prolungati di affinamento in legno ed in bottiglia, tutti fattori che determinano un notevole fabbisogno di spazi.

Per questi motivi, considerando l'inadeguatezza dei parametri individuati nell'allegato 3a. del PTCP *“Indirizzi, criteri e parametri per l'applicazione coordinata delle norme relative al territorio rurale di cui al titolo IV capo III della LRT 1/2005”*, a rispondere alle reali esigenze produttive di aziende come questa, **chiediamo di fare riferimento a quanto previsto dall'art. 34 delle Norme Urbanistiche del Comune di Greve in Chianti**, che fra l'altro, recita:

4. Per le aziende agricole specializzate nella produzione di vini di qualità che operano attraverso un ciclo produttivo completo (trasformazione, invecchiamento e commercializzazione del prodotto), ricomprese nelle aree ad esclusiva funzione agricola, il parere di competenza della Provincia in merito al P.M.A.A. di cui al precedente comma 2 deve tener conto delle valutazioni assunte in via preliminare dal Comune; per le medesime aziende gli indici di riferimento che individuano le dotazioni medie in termini di nuove costruzioni connesse e complementari con l'attività agricola possono essere diversi da quelli individuati nell'Appendice C “Indirizzi, criteri e parametri per l'attuazione della L.R.25/97” del PTCP purché determinati secondo quanto previsto dal medesimo comma 2.

3.2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO VITIVINICOLO DELL'AZIENDA AGRICOLA LA VALLETTA E VERIFICA DELLE NECESSITÀ STRUTTURALI ED IMPIANTISTICHE

3.2.1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'azienda produce vini D.O.C.G. Chianti Classico, Colli della Toscana Centrale I.G.T. ed I.G.T. Toscano, con le seguenti referenze:

Vini rossi

Pecchia Colli della Toscana Centrale I.G.T. ottenuto da 95% Sangiovese e 5% Merlot

Gagliole Colli della Toscana Centrale I.G.T. ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Valletta Colli della Toscana Centrale I.G.T. ottenuto da uve Merlot e Sangiovese

Rubiolo Chianti Classico D.O.C.G. ottenuto da uve Sangiovese e Merlot

Vini bianchi

Gagliole bianco I.G.T. Toscano ottenuto da uve Procanico, Malvasia e Chardonnay

Biancole I.G.T. Toscano ottenuto da uve Trebbiano e Chardonnay.

Facendo riferimento ai disciplinari delle denominazioni ed indicazioni geografiche sopra riportate, considerando l'obiettivo aziendale di una produzione di qualità molto elevata e sulla base delle superfici vitate a disposizione dell'azienda, le potenzialità produttive previste per i corpi aziendali oggetto del presente PAPMAA sono di circa 1000 quintali di uva e 700 ettolitri di vino.

Occorre anche considerare che normalmente l'azienda acquista uva o vino da aziende vicine per circa un terzo della propria produzione, per un totale di produzione prevista, a regime, di circa 1000 ettolitri di vino.

I vini rossi costituiscono la parte preponderante della produzione vitivinicola, pari ad oltre il 90% del totale.

3.2.2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE (VINI ROSSI)

RACCOLTA

L'uva, raccolta a mano, è deposta in cassette e queste caricate su carrelli per il trasporto fino alla cantina di lavorazione.

SELEZIONE E DIRASPATURA

L'uva è convogliata verso un tavolo di cernita dei grappoli e successivamente alla “sgranellatrice”, che consente di separare gli acini dal raspo mantenendo integri gli acini ed evitando la rottura del raspo, mediante un'azione soffice e delicata.

Da questa gli acini passano al successivo tavolo di selezione, dove manualmente vengono eliminati gli acini non idonei e vengono allontanati i frammenti di altre parti vegetali (foglie, raspi, viticci, ecc.) eventualmente presenti.

PIGIATURA

L'uva è avviata alla pigiatrice e da questa il pigiato è avviato allo scambiatore tubo in tubo per il raffreddamento e quindi immesso nei tini di fermentazione, dove avviene l'inoculo con lieviti selezionati, il tutto con l'ausilio di una pompa.

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE (VINI ROSSI)

L'uva pigiata avviata ai vasi, subisce la fermentazione alcolica ed attraverso la frazione liquida il processo di macerazione delle bucce si arricchisce delle sostanze in esse contenute.

La fermentazione alcolica, grazie all'azione dei lieviti, porta alla formazione di alcool ed altri prodotti secondari, degradando gli zuccheri presenti nel mosto.

Durante la fermentazione assumono importanza fondamentale i rimontaggi (operazione in cui si provvede al pompaggio del liquido alla sommità del cappello formato dalle vinacce), per favorire la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce; tali operazioni sono eseguite con l'ausilio di pompe e la loro frequenza è stabilita secondo i risultati che si desidera ottenere e secondo le caratteristiche delle uve.

Secondo la velocità della degradazione degli zuccheri la temperatura può giungere a valori elevati; in questo caso si può procedere all'operazione di refrigerazione per riportare la temperatura a livelli ottimali fissati a 28° -32°.

Alla fase di fermentazione, della durata media di 9-10 giorni, segue una fase di macerazione sulle bucce, per accrescere la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce e che determina un periodo complessivo di permanenza nei vasi di vinificazione di circa 28-30 giorni.

Per una quantità annua di circa 60 quintali di uva questa fase è svolta in barriques.

SVINATURA E PRESSATURA

Terminata la fermentazione e la macerazione, si procede all'operazione di svinatura per separare la frazione liquida dalle parti solide.

La svinatura è condotta iniziando l'asportazione della frazione liquida con l'ausilio di una pompa; esaurita tale fase si procede all'estrazione delle vinacce, che sono quindi avviate alla torchiatura che è eseguita con l'ausilio di una pressa pneumatica.

Le vinacce esaurite con l'operazione di torchiatura sono a loro volta avviate alla distillazione.

TRAVASI

A seguito delle operazioni di fermentazione il prodotto, particolarmente torbido, è inviato nei serbatoi destinati al contenimento, nell'attesa dell'iniziale separazione della frazione più grossolana delle fecce dalla frazione liquida.

Il periodo di contatto del prodotto con le proprie fecce è in funzione delle caratteristiche dello stesso e della necessità di arricchire in sostanze odorose attraverso la cessione dei costituenti provenienti dalla lisi delle cellule del lievito.

La separazione avviene poi praticamente, attraverso l'effettuazione della filtrazione; operazione con cui, grazie all'ausilio del filtro, si trasferisce la frazione limpida del prodotto in un altro serbatoio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

La scelta della tempistica per l'effettuazione delle operazioni di travaso ed illimpidimento è in funzione della necessità o meno di favorire il compimento della fermentazione malolattica.

Per favorire il compimento della fermentazione malolattica può essere necessario il riscaldamento del prodotto; la temperatura ottimale è fissata a 25°.

Per il prodotto di maggior valore la fermentazione malolattica viene svolta in barriques.

AFFINAMENTO IN LEGNO

La conduzione e la gestione di questa operazione deve tenere conto di molteplici variabili che ne condizionano sia l'effettuazione sia i risultati.

In linea generale, per una quantità prevista di circa 200 ettolitri la permanenza in barriques è di circa 18 mesi (quindi per 6 mesi la giacenze è di circa 200 ettolitri), mentre per la restante parte di vini rossi la permanenza in legno è variabile fra i 6 ed i 12 mesi.

I fattori che possono influire sulla durata della fase di affinamento sono molteplici, ad esempio:

- tipologia del prodotto di partenza;
- tipologia di prodotto da ottenere;
- tipologia del contenitore impiegato.

CHIARIFICA, REFRIGERAZIONE STATICA E FILTRAZIONE

L'insieme di queste fasi del processo, che possono essere fra loro complementari o alternative, mira ad ottenere un prodotto limpido e stabile nei confronti di eventuali precipitazioni di colloidali o di tartrati.

Tutte queste fasi comportano travasi e manipolazioni del prodotto che rendono necessaria la disponibilità di contenitori supplementari.

VINI BIANCHI

Per i vini bianchi, che come detto rappresentano una quantità minima della produzione aziendale, il processo di vinificazione è sostanzialmente diverso, e prevede, in linea generale, la pressatura dell'uva dopo la pigiatura e l'invio del mosto refrigerato ai vasi di fermentazione. Anche durante tutta la vinificazione si mantiene il controllo della temperatura, considerando che quella ottimale è fissata a 18° - 20° C.

Solo la parte destinata alla fermentazione in barriques non necessita di tale controllo.

Seguono le fasi di chiarifica, refrigerazione statica e filtrazione.

3.2.3. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO

MICROFILTRAZIONE

In questa fase si provvede alla stabilizzazione del prodotto dal punto di vista microbiologico. Questa è ottenuta con la microfiltrazione, operazione che è in grado di procedere alla rimozione dei microrganismi presenti.

IMBOTTIGLIAMENTO

In questa fase vengono eseguite diverse operazioni, ad iniziare dal lavaggio delle bottiglie, seguita dal riempimento delle stesse ed alla successiva tappatura.

Per i vini rossi, per i quali si prevede una successiva fase di affinamento in vetro, questa fase si conclude con il posizionamento delle bottiglie riempite e tappate, all'interno di gabbie metalliche, movimentabili con transpallet e con una capacità di circa 600 bordolesi da lt 0,75 ciascuna.

AFFINAMENTO IN VETRO

La durata di questa importante fase di affinamento è in dipendenza diretta delle caratteristiche del prodotto che si intende ottenere e nella configurazione ottimale, con l'adeguata disponibilità di spazi, può variare dai 6 mesi per il vino rosso "base" ai 12/18 mesi per i vini rossi più importanti.

CONFEZIONAMENTO

In questa fase si procede alla "vestizione" delle bottiglie. Le operazioni che vengono eseguite sono quelle di distribuzione delle capsule, stiratura delle capsule in modo da impedirne la loro rimozione senza provocarne la rottura ed apposizione delle etichette identificative del prodotto.

INCARTONAMENTO

In questa fase si provvede alla messa in contenitori di materiale cartaceo o ligneo le singole bottiglie ed alla successiva pallettizzazione dei contenitori per permetterne l'accatastamento.

SPEDIZIONE

Vista la mancanza di spazi nei fabbricati aziendali, le spedizioni vengono effettuate, oltre che da questi, anche dal locale in uso (deposito fiscale n. SI8486) nel comune di Castelnuovo Berardenga e dal locale in affitto (deposito fiscale n. SI9365) nel comune di Castellina in Chianti, con le immaginabili complicazioni gestionali che questo comporta.

Di seguito si riportano i diagrammi di flusso che descrivono le principali fasi del processo di trasformazione vitivinicola.

3.2.4. DIAGRAMMI DI FLUSSO

Diagramma di flusso vinificazione vini rossi

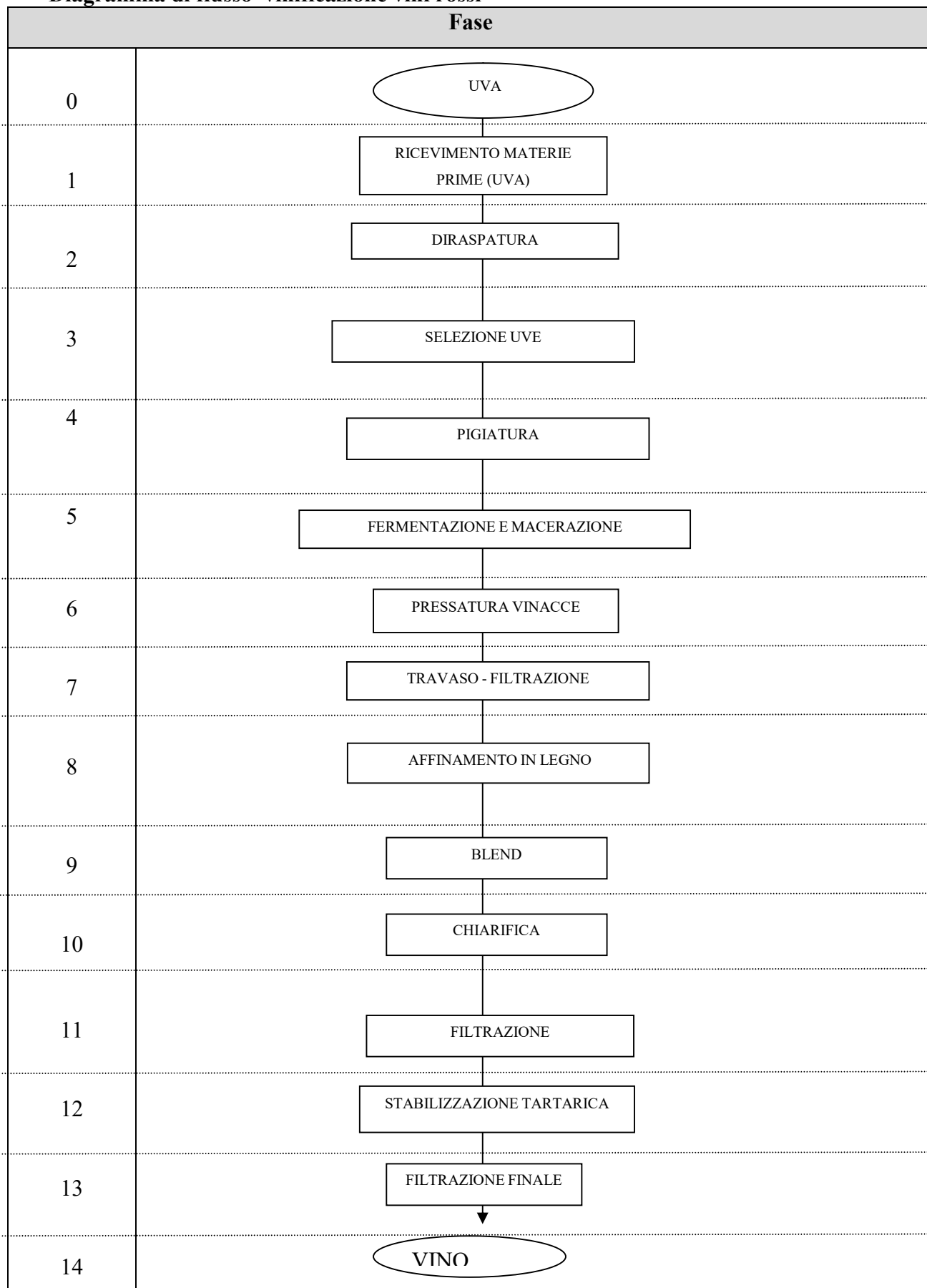
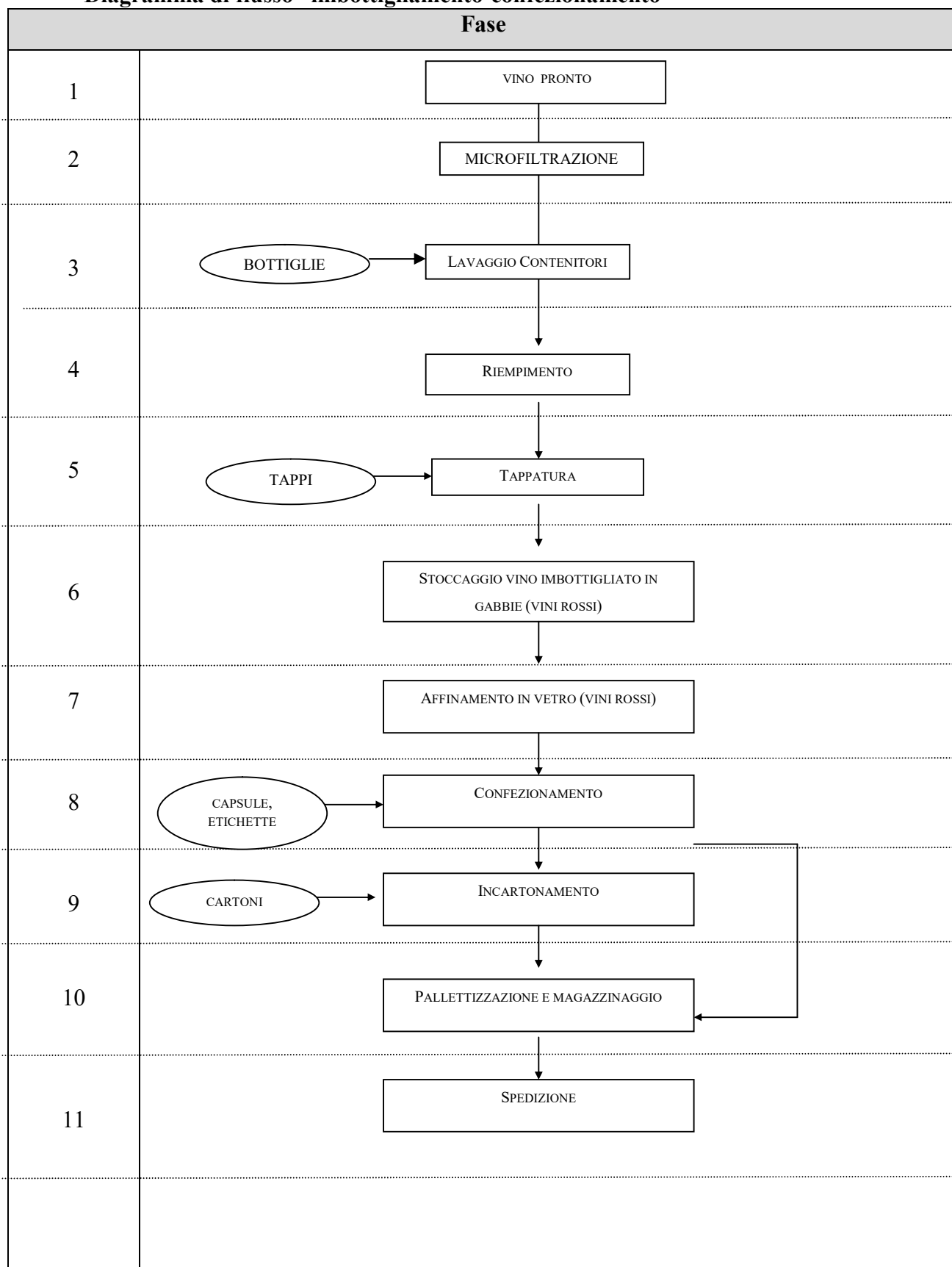


Diagramma di flusso imbottigliamento-confezionamento



3.2.5. VERIFICA DELLE NECESSITÀ STRUTTURALI PER LA TRASFORMAZIONE

VINIFICAZIONE

Considerando la produzione prevista a regime di 1000 quintali di uva, una percentuale di riempimento in fase di vinificazione, di circa l'80% e l'utilizzo di ciascun vaso per una sola partita visti i lunghi tempi di macerazione, la capienza complessivamente necessaria per questa fase è di circa 1250 ettolitri.

L'azienda attualmente dispone di 13 vasi in acciaio con capacità unitaria da 10 a 100 ettolitri, per una capacità complessiva di 818 ettolitri.

Considerando che normalmente in azienda, al momento della vinificazione, saranno presenti circa 500 ettolitri di vino delle annate precedenti in stoccaggio in acciaio e vista anche la necessità dell'azienda di effettuare vinificazioni separate per le diverse tipologie e vigne di provenienza, sarebbero quindi necessari circa ulteriori 900 ettolitri di capacità, distribuiti in 20-22 vasi vinari, per un totale di circa 35 vasi vinari.

Prevedendo di posizionare i tini di acciaio in parte su due file centrali ed in parte addossati alle pareti perimetrali, considerando un diametro medio di circa 2-2,5 mt, uno spazio di 0,50 mt fra ogni vaso e fra questi e le pareti e corridoi di passaggio di circa 3,00 mt, occorre un locale con una larghezza di circa 12,40 mt ed una lunghezza di circa 27,40 (vedi schema progettuale allegato), per una superficie utile complessiva di 339,00 mq.

In tale spazio è previsto anche il posizionamento della pigiatrice, della diraspatrice, del tavolo di cernita, della pressa, delle pompe e di tutta l'altra attrezzatura necessaria nella fase di prima trasformazione.

In prossimità dell'accesso ai locali di vinificazione sarà posizionata una struttura leggera con copertura amovibile, da utilizzare per il ricevimento delle uve.

AFFINAMENTO IN LEGNO

Prendendo a riferimento una produzione di vino di circa 800 ettolitri ed ipotizzando un periodo di affinamento di 18 mesi per 200 ettolitri e di 9 mesi in media per i restanti 600 ettolitri, la giacenza media di vino in legno può essere stimata in circa 750-800 ettolitri.

Per semplicità di calcolo, nel dimensionamento dei locali necessari, si ipotizzerà l'utilizzo di sole barriques, che per rispondere alle esigenze sopra descritte dovrebbero essere in numero di 340 circa.

Ipotizzando di collocarle su due piani, potrebbero essere distribuite in 10 file accoppiate da 9 vasi ciascuna e da una fila di 80 barriques lungo le pareti, per un totale di 170 spazi.

In tal caso, con corridoi di mt 2,00, e considerando un ingombro in lunghezza della barriques di mt 0,95 ed i necessari spazi fra i singoli vasi, le dimensioni utili del locale sono di mt 20,50 per circa 11,30, per una superficie di mq 232.

IMBOTTIGLIAMENTO E STOCCAGGIO IN VETRO

Lo spazio necessario per la fase di imbottigliamento è quantificabile in circa 60 mq, necessari per il posizionamento delle attrezzature a disposizione dell'azienda (comprendente sciacquatrice delle bottiglie, riempitrice-tappatrice ed etichettatrice), i filtri, i pancali delle bottiglie vuote e gli spazi di manovra per gli operatori.

Per quanto riguarda i locali per l'affinamento del vino in vetro, prevedendo una permanenza in vetro per 6 mesi del vino rosso "base" (circa 300 hl) e di circa 14 mesi per i restanti 500 ettolitri, avremo una consistenza media di vino in affinamento in vetro di circa 95.000 bottiglie, pari a circa 160 gabbie con capacità di 600 bordolesi ciascuna.

Queste gabbie, che possono essere accatastate fino a tre livelli, hanno una dimensione di mt 1,28 per 0,90 per mt 1,10 di altezza. Lo spazio netto occupato è quantificabile quindi in 60 mq, oltre ai quali possono essere calcolati ulteriori 20 mq per spazi di manovra, per un totale di mq 80.

MAGAZZINO PRODOTTO FINITO

Visto l'elevato numero di referenze e di annate commercializzate dall'azienda e l'impossibilità di posizionare su più piani i pallet di cartoni, lo spazio necessario è difficilmente quantificabile, ma facendo riferimento ad esperienze simili è stato stimato in circa 110 mq.

Occorre precisare che, nonostante i calcoli sopra esposti, gli spazi destinati alle funzioni di imbottigliamento, stoccaggio in vetro, magazzinaggio del prodotto finito e spedizione, ma in parte anche quelli dell'affinamento in legno, sono destinati a variare a seconda delle annate e dei diversi periodi nel corso dell'anno.

Per questo tali locali sono posti in stretta vicinanza fra loro e facilmente destinabili alle diverse funzioni a seconda delle necessità.

A soli fini illustrativi e facendo sempre riferimento all'art. 34 delle Norme Urbanistiche del Comune di Greve in Chianti, si riporta di seguito il calcolo dei volumi dell' annesso agricolo

necessario alla conduzione del fondo se fossero applicati i parametri del PTCP della provincia di Firenze di cui allegato 3° come previsto dal “Regolamento di attuazione del Titolo IV, Capo III (Il territorio rurale), della legge regionale 3 gennaio 2005, n. 1 (Norme per il governo del territorio)

Tabella di verifica dei parametri del PTCP.

Annessi agricoli

	superficie	mc/ha	totale mc
oliveto	1,17	200	234,84
vigneto	14,18	250	3.543,88
bosco	1,01	-	-
SAU	16,36		
Tare	2,82	-	-
TOTALE	19,18		3.778,72

UTILIZZAZIONE DEI LOCALI ESISTENTI

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

Nel complesso, la superficie utile esistente di circa 270 mq sarà sufficiente per rispondere a tali esigenze.

3.3.DESCRIZIONE E CONSISTENZA DEGLI INTERVENTI PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE AMBIENTALE

3.3.1. INTERVENTI DI REGIMAZIONE IDRAULICA E SULLE SISTEMAZIONI

Si prevede di realizzare un fosso o acquidoccio trasversale, posizionato immediatamente a monte del muro che delimita l'oliveto posto sulla particella n. 289 del foglio n. 149, con uno sviluppo di circa 120 metri. Tale intervento consentirà di intercettare le acque di scorrimento superficiale, provenienti dal sovrastante vigneto a rittochino, con filari lunghi circa 160 metri.

Sulla base del computo metrico allegato, il costo di realizzazione di tale intervento è stimabile in circa € 3.507,34.

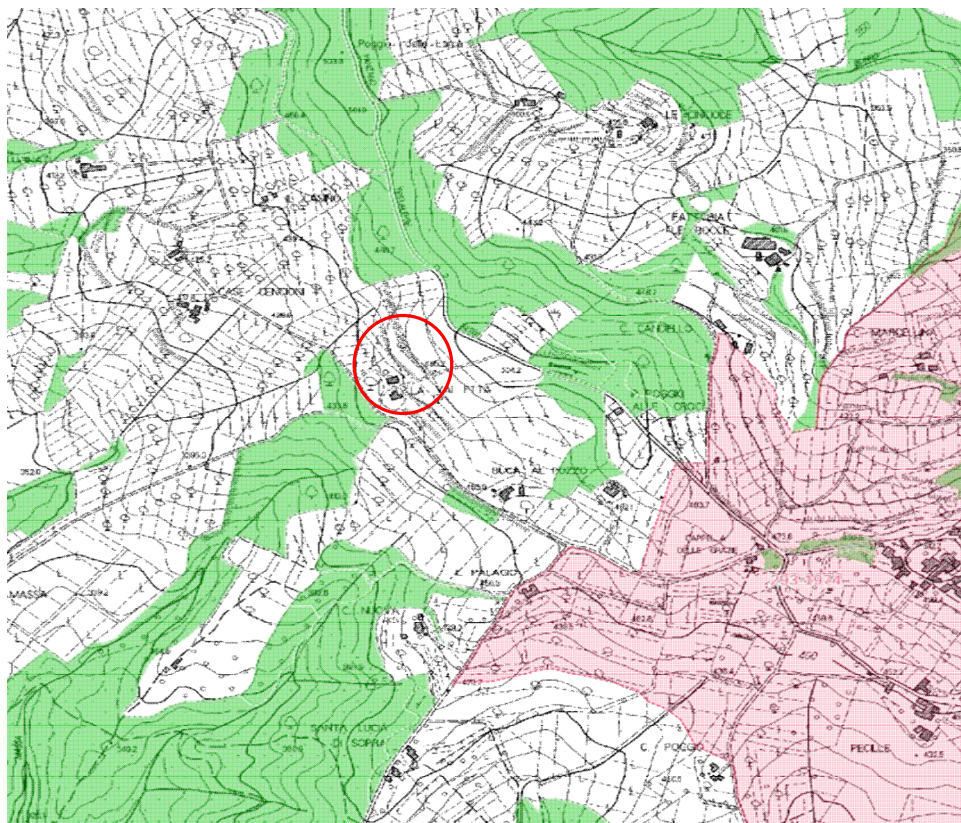
4. VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PAPMAA CON LA VIGENTE DISCIPLINA DEL TERRITORIO A LIVELLO COMUNALE, PROVINCIALE E REGIONALE

4.1. INQUADRAMENTO URBANISTICO REGIONALE (PIT)

A seguito dell'approvazione del nuovo Piano d'indirizzo Territoriale (PIT), con valenza di Piano Paesaggistico (PPR), di cui alla Deliberazione Consiglio Regionale 27 marzo 2015, n.37 si è ritenuto opportuno redigere una relazione di conformità tra il nuovo PIT con gli interventi previsti nel PAPMAA della società Gagliole per l'azienda agricola La Valletta situata nel comune di Greve in Chianti località Panzano.

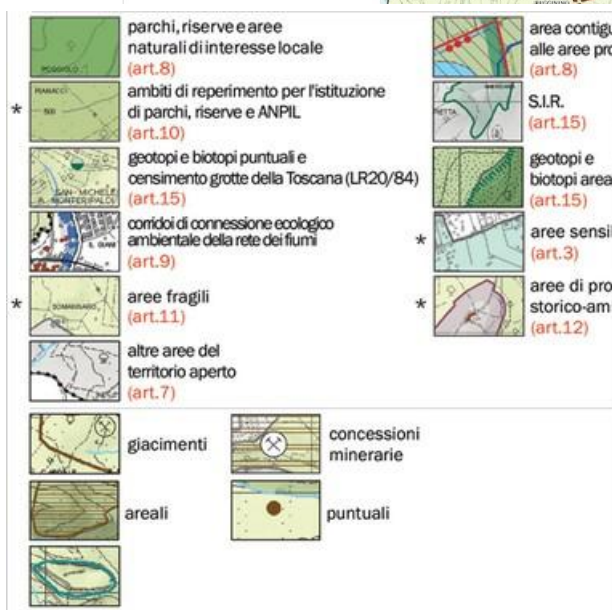
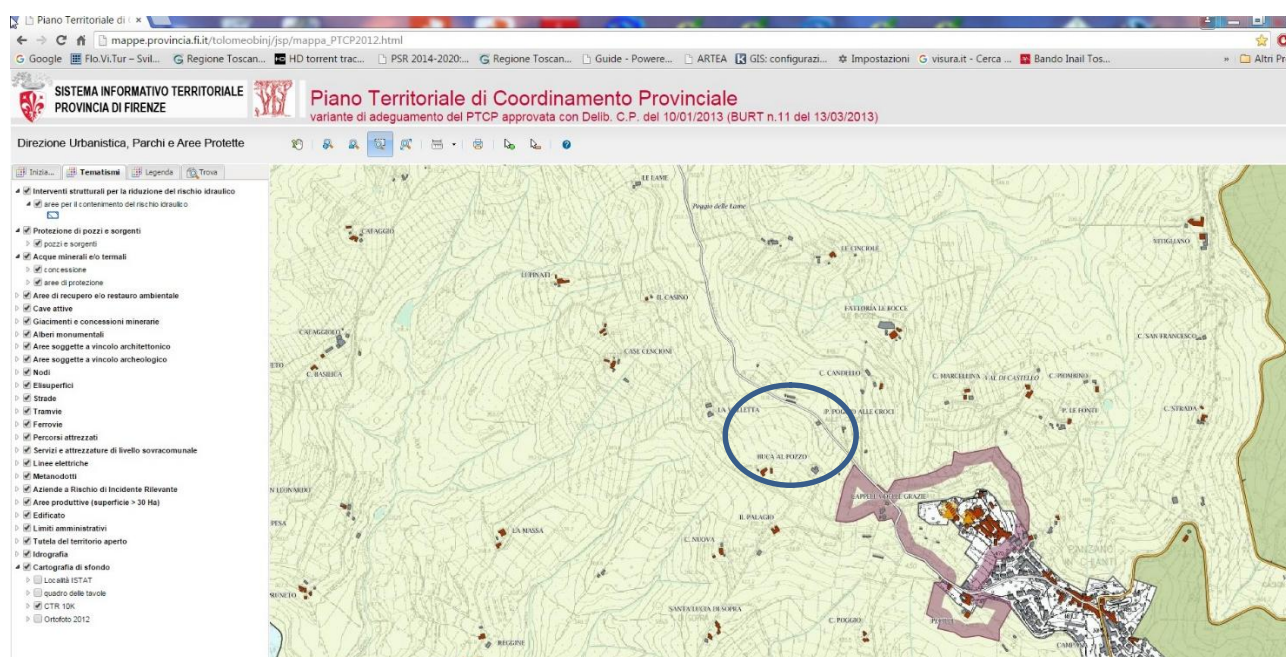
L'azienda ricade nel PIT nell'ambito 10 Chianti. Non vi sono aree sottoposte a vincolo paesaggistico come riportato nell'estratto della cartografia del PIT n°1.

Nell'estratto che segue si evidenzia che nell'area oggetto dell'intervento situata in prossimità del toponimo Valletta non si rilevano particolari vincoli.



4.2. INQUADRAMENTO URBANISTICO POVINCALE (PTC)

Il comune di Greve in chianti ricade nell'ambito AF 12 AF12 – VALLE DELLA GREVE, DELLA PESA E COLLINE DI FIGLINE VALDARNO



ARTICOLO 11 AREE FRAGILI DEL TERRITORIO APERTO

1. Sono aree fragili le parti di territorio aperto caratterizzate da forme di antropizzazione, testimonianze di colture agrarie, ecosistemi naturali, la cui scomparsa o depauperazione costituirebbe la perdita di un rilevante bene della collettività. Tali parti di territorio, con salvezza dei servizi e delle attrezzature **di cui all'art. 24, costituiscono invariante strutturale.**

2. Gli ambiti di cui al comma precedente sono individuati con apposito simbolo grafico nella Carta dello Statuto del territorio e sono descritti nelle Monografie dei sistemi

territoriali e nell'Atlante delle invarianti strutturali del PTC. Per ciascuna area, in relazione alla

tipologia di fragilità individuata, sono descritti i caratteri specifici, gli obiettivi da conseguire e le principali azioni da assicurare.

3. Gli strumenti della pianificazione territoriale dei Comuni possono precisare, a seguito di analisi più approfondite, i perimetri delle aree fragili in conformità ai seguenti criteri, da applicarsi in ordine di importanza:

- a) esistenza di limiti fisici evidenti (viabilità, impluvi e corsi di acqua, crinali, cambi di pendenza, limite delle aree boscate) e coerenti con i caratteri dell'area considerata;
- b) esistenza di limiti amministrativi o catastali.

Gli SU dei Comuni possono altresì individuare, tenendo conto di quanto stabilito nello Statuto del Territorio, Titolo II, par. 2.2, ulteriori forme di tutela e di valorizzazione delle caratteristiche di cui al precedente comma 1.

4. Le aree fragili necessitano di politiche e di azioni coordinate e finalizzate alla valorizzazione delle caratteristiche di cui al comma 1, nonché di azioni speciali di programmazione e di intervento da inserire nel Piano locale di sviluppo rurale provinciale (PLSR), in coordinamento con le altre politiche di settore (biodiversità, faunistico venatorie, parchi, rete ecologica).

5. Le politiche e le azioni di cui al precedente comma devono:

- a) prevedere la ricognizione completa delle risorse territoriali ed ambientali presenti nell'ambito, con particolare riguardo alle risorse agroambientali di cui al precedente articolo 7;
- b) determinare gli interventi necessari per raggiungere le finalità del PTC;
- c) definire, oltre a quanto indicato nel presente articolo e alle prescrizioni e direttive di cui allo Statuto del territorio, Titolo II par. 2.1.2, in coerenza con gli “Indirizzi, criteri e parametri per l’attuazione coordinata delle norme relative al territorio rurale” di cui al precedente art. 1, lettera f), eventuali ulteriori indirizzi, criteri e parametri per:

- la valutazione dei programmi aziendali;

- l'individuazione degli interventi di miglioramento fondiario, per la tutela e la valorizzazione ambientale;

- l'individuazione degli interventi di sistemazione ambientale da correlare al recupero degli edifici comportante cessazione della destinazione agricola;

- d) promuovere la definizione di intese volte alla diffusione di buone pratiche di conduzione agraria per la gestione sostenibile del territorio in agricoltura;

- e) assicurare la tutela degli insediamenti, della viabilità fondativa, delle componenti agroforestali, degli oliveti terrazzati residui e il recupero dei vecchi coltivi di castagneto da frutto;

- f) proporre adeguate iniziative di valorizzazione, rilancio e promozione delle risorse agroalimentari locali.

AF 12 Valle della Greve, della Pesa e colline di Figline Valdarno

TIPOLOGIA DI FRAGILITÀ

Prevalenza di valori storico-culturali ed estetico-percettivi.

DESCRIZIONE

L'area fragile comprende i due versanti delle valli della Greve e della Pesa e si estende fino a ricomprendere le colline e tratti di fondovalle in sinistra d'Arno.

Qui, infatti, anche se in generale la simbiosi olivo-vite e la classica alberata hanno lasciato il posto a moderni vigneti in campi vasti e regolari e a oliveti a maglie larghe, sono individuabili areali in cui, oltre ai nuclei abitativi e ai manufatti rurali, si sono mantenuti alcuni tratti caratteristici del paesaggio storico, come terrazzamenti, ciglionamenti, muri a secco, viabilità interpodere, e dove è ancora possibile rintracciare qua e là esempi del vecchio modo di coltivare¹, pur trattandosi di spazi residui, in forte regressione.

CARATTERI SPECIFICI

La struttura delle valli è definita dal tipico insediamento di borghi, edifici di varia natura e centri aziendali, posti in posizione di crinale e a mezza costa. Dovrà essere salvaguardata la struttura profonda del territorio chiantigiano e in particolare tutelati i crinali principali e secondari, con la loro struttura insediativa - di carattere civile, religioso, rurale – comprensiva di adeguate aree di pertinenza.

OBIETTIVI

Dovrà essere salvaguardata la struttura profonda del territorio chiantigiano e in particolare tutelati i crinali principali e secondari, con la loro struttura insediativa di carattere civile, religioso, rurale comprensiva di adeguate aree di pertinenza.

AZIONI

Dovranno essere adeguatamente tutelati gli ordinamenti paesistici che completano e arricchiscono la struttura paesistica primaria, in particolare:

- il sistema della viabilità minore e podere, pressoché l'unica rete di relazione ancora conservata dell'organizzazione insediativa e di appoderamento mezzadrile;
- le sistemazioni agrarie tradizionali (terrazzamenti, ciglionamenti, muri a secco, rete dei drenaggi, etc.);
- le zone boscate intercluse nei coltivi, in genere disposte lungo i terreni di maggiore pendenza;
- i pascoli e arbusteti di crinale e i prati pascolo;

- le aree golenali e ripariali e le pertinenze del reticolo idrografico minore;
- i principali punti di vista e i coni ottici.

La pianificazione comunale avrà il compito di identificare con migliore precisione la struttura paesistica primaria e gli areali di paesaggio storico, il loro grado di conservazione, le operazioni di ripristino e manutenzione necessarie, le tecniche. La strategia da perseguire sarà, quindi, quella di una conservazione attiva, piuttosto che la semplice apposizione di vincoli. Una particolare attenzione dovrà essere dedicata alla precisazione delle disposizioni contenute nella LR 1/2005, per quanto riguarda l'individuazione di aree agricole da disciplinare con specifiche normative, e, in generale di tutta la problematica che riguarda i rapporti fra attività agricola e conservazione del paesaggio, tenendo conto delle seguenti considerazioni:

- i cambiamenti di destinazione d'uso dei manufatti, pur creando notevoli plus-valenze, non supportano in maniera sufficiente i costi paesaggistici e ambientali di manutenzione del paesaggio. Politiche in questo senso dovranno affrontare la problematica dei rapporti fra manufatti di cui viene mutata la destinazione (ville, fattorie, case coloniche, annessi, etc.) e terreni agricoli specialmente quando, ed è la casistica principale, si separano le proprietà tra manufatti e terreni.
- la riconversione agricola del paesaggio agrario verso la produzione vitivinicola è in gran parte avvenuta; tuttavia il processo di vignettizzazione è ancora in atto. Occorre pertanto "orientare" le nuove riconversioni verso una "gestione conservativa" degli elementi residui del paesaggio agrario e forestale storico (ripiani raccordati, ecc.), ove la qualità del suolo e del paesaggio costituiscono "valore aggiunto" alla qualità complessiva del prodotto.
- Per l'individuazione di eventuali siti di escavazione il PAERP dovrà effettuare una valutazione di compatibilità paesaggistica e definire gli indirizzi e i criteri volti a conseguire le migliori soluzioni progettuali possibili e a disporre una coerente riqualificazione e valorizzazione dei luoghi alla cessazione dell'attività. Dovrà essere in ogni caso limitata l'apertura di nuove attività estrattive nell'alto corso della Greve.
- è necessario che nelle zone soggette a vincolo idrogeologico le modifiche alle sistemazioni idraulico-agrarie dimostrino il carattere migliorativo degli interventi proposti tenuto conto degli aspetti tecnico-agronomici, idraulici, paesaggistici e ambientali (forma e opere della struttura agraria tradizionale, nel rispetto della disciplina paesaggistica dell'ambito).
- La progettazione di nuove infrastrutture e l'adeguamento di quelle esistenti dovrà, compatibilmente con le esigenze tecnico-funzionali, modellare i nuovi tracciati anche in considerazione degli andamenti naturali del terreno, al fine di evitare o minimizzare rilevati, sbancamenti, riporti e quanto altro possa significamente alterare i caratteri morfologici del

paesaggi. Dovrà essere assicurata una adeguata disciplina per l'installazione della cartellonistica pubblicitaria lungo la viabilità panoramica.

4.3. INQUADRAMENTO URBANISTICO COMUNALE

Il Piano Strutturale del comune di Greve in Chianti individua l'area oggetto dell'intervento nella Tavola n°14 del Piano strutturale ricade nel **sistema territoriale di Collina sub sistema di Pannzano**.

Nel Regolamento Urbanistico all'art. recita quanto segue:

“1. Nelle aree a prevalente o esclusiva funzione agricola del territorio aperto, la realizzazione di nuove costruzioni connesse e complementari con l'attività agricola, è consentita, ai richiedenti imprenditori agricoli, secondo quanto disposto dall'art. 3 (Nuovi edifici rurali) della ex L.R. 64/95 poi L.R. 1/2005 e adesso L.R. 65/2014 e dal Regolamento regionale 5 settembre 1997, n. 4, e successive modifiche ed integrazioni nel rispetto delle prescrizioni relative alle tipologie edilizie ed alle norme tecniche contenute nei Capi I e II del TITOLO III dell'Allegato A.

- 1. La realizzazione di nuove costruzioni connesse e complementari con l'attività agricola è*
- 2. consentita solo attraverso l'approvazione comunale di specifico P.M.A.A. di cui all'Art.4 della ex L.R.64/95 poi L.R.1/2005 e adesso 65/2014. Il P.M.A.A. oltre a dimostrare la consistenza delle produzioni del fondo deve mettere in evidenza le necessità strutturali dell'azienda conseguenti alle attività di trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agricolo-alimentari nonché alle attività connesse. In particolare lo stesso P.M.A.A. deve contenere la descrizione dettagliata del ciclo produttivo che l'azienda intende attuare, espressa attraverso: (omissis)*

Gli interventi previsti di nuova edificazione per annessi rurali risultano quindi compatibili con la vigente strumentazione urbanistica e regolamentare del Comune.

“1. Sul patrimonio edilizio esistente con destinazione d'uso agricola, classificato S3, S4, S6, S7, presente nelle aree a prevalente ed esclusiva funzione agricola, oltre a quanto previsto al precedente art.31, sono consentiti, fermo restando il rispetto delle superfici fondiari minime di cui all'art.3 commi 2 e 3 della ex L.R.64/95 poi L.R. 1/2005 e adesso 65/20014 :

- 1.1. ampliamenti volumetrici superiori a quelli previsti dal precedente articolo 35, nel qual caso il P.M.A.A. assume valore di Piano Attuativo.*
- 1.2. ristrutturazione urbanistica (E), mediante la presentazione di un Piano di Recupero ed a seguito d'accurati rilievi e approfonditi studi di carattere storico, stilistico e statico.*

Nell'allegato n. 4 si riportano gli stralci della cartografia di Piano Strutturale e di Regolamento Urbanistico.

5. TEMPI E FASI DI REALIZZAZIONE DEL PAPMAA

I tempi per la realizzazione del P.A.P.M.A.A. occuperanno presumibilmente l'intero decennio di validità del programma.

Si prevede di realizzare gli interventi secondo il seguente ordine di priorità:

Realizzazione del nuovo fabbricato per cantina

Realizzazione interventi di miglioramento ambientale

Adeguamento degli annessi rurali esistenti alle nuove funzioni: