

*Comune di Greve in Chianti (FI)*



**Programma Aziendale Pluriennale di  
Miglioramento Agricolo Ambientale**  
(L.R. Toscana 65/2014)

Norme Tecniche di Attuazione

Tenuta La Valletta - Panzano in Chianti



Proprietà

Gagliole Società Agricola Inc.



GAGLIOLE

Dr. Franco Gabbrielli  
Perito Agrario

Architetto  
Spartaco Mori

# NORME TECNICHE DI ATTUAZIONE

## 1. Ambito di applicazione

Le presenti norme tecniche riguardano il P.A.P.M.A.A. relativo all'Azienda Gagliole Società Agricola Inc., ubicata nel Comune di Greve in Chianti in Loc. la Valletta, presentato presso il medesimo Comune in data 20.11.2015 di cui al prot. n. 21919.

Le attività di trasformazione previste dal suddetto P.A.P.M.A.A., in particolare quelle concernenti la realizzazione di nuovi volumi, dovranno rispettare le disposizioni contenute nelle presenti norme.

## 2. Contenuti e finalità del Piano

Il P.A.P.M.A.A. dell'Azienda Gagliole Società Agricola Inc. S.r.l. è tesa alla realizzazione del nuovo centro di vinificazione aziendale dove al piano terreno sono previsti gli ambienti necessari per l'affinamento in legno, imbottigliamento, confezionamento e magazzinaggio (barricaia, magazzino dei semilavorati, l'imbottigliamento, magazzino spedizioni), e al piano primo invece, mediante un vano scale verranno alloggiati i tini in acciaio inox ed altre attrezzature vinicole necessarie alla produzione di vini di qualità.

## 3. Elenco documenti

Fanno parte integrante della presente pratica i seguenti elaborati tecnici:

- 1) *Modulistica*
- 2) *Allegato 1: Relazione Tecnica*
- 3) *Allegato 2: Dichiarazione su cessioni immobiliari*  
*Allegato 3: Visure Catastali dei Terreni e Fabbricati oggetto del P.A.P.M.A.A.*  
*Allegato 4: Cartografia di piano strutturale e di regolamento urbanistico*  
*Allegato 5: Relazione per il trasferimento di fondo agricolo*  
*Allegato 6: Visura Iscrizione C.C.I.A.A.*  
*Allegato 7: Computo Metrico e localizzazione degli interventi di miglioramento ambientale*
- 4) *Cartografia*

- 5) Schede dei Fabbricati e progetto di massima della nuova cantina  
Relazione di Progetto  
Verifica di Coerenza al PIT
- 6) Procure
- 7) Bollettini ( 350 € Diritti di segreteria PAPMAA, 30 € Diritti SUAP)
- 8) Scheda Deposito Genio Civile
- 9) Relazione Geologica di Fattibilità
- 10) Dichiarazione conformità urbanistica dei fabbricati
- 11) Cartografia delle aree con pericolosità di frane
- 12) Norme tecniche di attuazione

#### **4. Validità e Durata del P.A.P.M.A.A.**

Ai sensi dell'art. 74 della L.R. 65/2014, il programma ha una durata decennale, salvo un maggior termine stabilito dal Comune. Il programma aziendale può essere modificato, su richiesta dell'imprenditore agricolo, a scadenza annuale. La realizzazione degli interventi previsti nel programma aziendale può essere differita, senza necessità di modificazione del medesimo e dell'atto d'obbligo o della convenzione connessi, previa comunicazione al Comune, fermo restando il mantenimento della correlazione tra gli interventi agronomici ed ambientali e quelli relativi agli interventi di nuova edificazione.

#### **5. Normativa di riferimento a livello comunale**

L'intervento una volta realizzato rientra all'interno del patrimonio edilizio con destinazione d'uso agricola classificato S4 ovvero singoli immobili e complessi edilizi di interesse d'insieme non ricompresi nelle aree di protezione paesistica e/o storico/ambientale e nelle aree soggette a vincolo paesaggistico di cui al D.lgs.490/99, per i quali è necessario garantire la conservazione degli organismi edilizi, consentendone la riorganizzazione funzionale interna ed esterna compresa la variazione d'uso.

All'interno di questa categoria sono ammessi interventi di manutenzione ordinaria (Mo) e interventi di manutenzione straordinaria (Ms) e Interventi di risanamento conservativo (Rc2).

Per gli immobili e complessi agricoli di proprietà di Aziende agricole valgono inoltre le disposizioni di cui agli Artt.35 e 36 delle Norme Urbanistiche (Art. 28 Legge regionale 16 Gennaio 1995, n° 5) aggiornate alla D.C.C. n. 84 del 20/10/2015.

## **6. Modalità di attuazione del piano e interventi edilizi ammessi**

Il programma si attuerà in un unico intervento, e più precisamente:

- Realizzazione di centro di vinificazione aziendale su due livelli dove al piano 1° verrà compreso il locale di vinificazione mentre al piano terreno i locali di stoccaggio ed imbottigliamento oltre a locali per mensa, bagni e spogliatoi, uffici e magazzini.
- L'intervento comprende anche la sistemazione dell'area adiacente e la riorganizzazione della viabilità interna dell'azienda che metterà in comunicazione la nuova cantina con la vecchia struttura aziendale.

## **7. Nuova cantina aziendale**

Il PAPMMA ha valore di piano attuativo, ai sensi dell'art.36 del Regolamento Urbanistico vigente in quanto l'ampliamento della cantina è superiore a 3.000 mc.

La nuova area è stata scelta per la sua posizione ottimale dal punto di vista orografico e per la sua vicinanza alla vecchia struttura aziendale, la quale rimarrà di supporto anche successivamente all'intervento. In quest'ultima infatti si prevede la localizzazione degli uffici aziendali, del deposito delle materie prime, spogliatoi e infine la vendita diretta attualmente individuata nel fabbricato in cui si svolge l'attività agrituristica.

L'intervento è finalizzato alla realizzazione di un nuovo centro di vinificazione aziendale con la caratteristica di architettura ipogea che consentirà il raggiungimento delle condizioni termo-igrometriche necessarie per il processo di vinificazione senza l'ausilio dei macchinari. La scarpata dell'area di intervento subirà una variazione al fine di interrare il manufatto e da renderne visibile solo il fronte, quindi sarà necessaria la

realizzazione di strutture in gabbioni e muri di sostegno di sottoscarpa. Il progetto vuole integrare il nuovo con il paesaggio agreste dove il fabbricato viene celato attraverso la realizzazione di un tetto giardino piantumato a vigneto che rallenta e riduce il carico termico entrante negli ambienti interni.

Per quel che concerne le norme tecniche generali la nuova costruzione risulta conforme alle disposizioni generali del regolamento comunale in quanto l' elemento caratterizzante del nuovo centro di vinificazione sarà la creazione di una "pelle" in materiale naturale, coniugando così il materiale strutturale del cemento armato con la componente tradizionale della pietra.

## **8. Interventi di mitigazione ambientale**

In considerazione che il PAPMAA non riporta interventi di miglioramento agricolo ambientale, al fine di tutela del paesaggio, sarà prevista sulla copertura del nuovo fabbricato, la piantumazione di filari di vite come mitigazione a verde con lo scopo di attenuare l'impatto della nuova costruzione.

Greve in Chianti, lì 07 Marzo 2016

(IL TECNICO)

Arch. Spartaco Mori