

# COMUNE DI GREVE IN CHIANTI

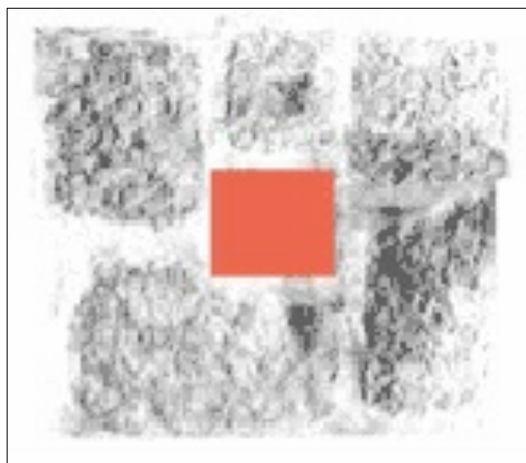
## PODERE POGGIO SCALETTE

AZIENDA AGRICOLA

**P.A.P.M.A.A.**

con valore di Piano Attuativo

Loc. Ruffoli



Proprietà:  
Az. Agricola "Podere Poggio Scalette"

Progettista:  
Arch. Spartaco Mori

ALL.A		RELAZIONE ILLUSTRATIVA	
file: 13038A02	data: Set. 2018		

## **P.A.P.M.A.A.**

### **Azienda Agricola “PODERE POGGIO SCALETTE”**

## **RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

### **Premessa**

L'Azienda Agricola “Podere Poggio Scalette”, situata nel Comune di Greve in Chianti, a poca distanza dal centro abitato, ha sede legale a Greve in Chianti (FI), Località Ruffoli, Via Barbiano n.7, ed è regolarmente iscritta al registro delle Imprese della CCIAA di Firenze con codice fiscale SSJ DRN 40H42 Z368L e n.484442 del R.E.A., nella persona della proprietaria, la sig.ra Adriana Assjé di Marcorà.

Il complesso comprende numerosi fabbricati a servizio dell'azienda agricola, come sotto meglio descritti, oltre a diversi terreni prevalentemente coltivati a vigneto, vigneto specializzato, oliveto e seminativi, questi ultimi attualmente a riposo. Il centro aziendale è dotato delle utenze di servizio quali gas, telefono e acqua, quest'ultima proveniente da pozzo privato.

Tutta la superficie dei suddetti terreni si trova all'interno dell'area di produzione del Chianti Classico DOCG, del Vinsanto del Chianti Classico DOC, e dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP del Chianti Classico. L'ambiente collinare è caratterizzato da dolci declivi e, grazie alle sue caratteristiche geologiche, possiede una notevole potenzialità viti-vinicola, con elevata qualità del prodotto finito.

Per quanto riguarda i terreni questi presentano una superficie catastale complessiva pari ad Ha 35.60.53 e risultano suddivisi in due corpi: il corpo principale è rappresentato da terreni sia di proprietà che in affitto ed è localizzato in prossimità del centro aziendale in Loc. Ruffoli mentre il corpo secondario, costituito da terreni tutti di proprietà, si trova in località Dudda.

Entrambi i corpi aziendali sono ricompresi nel territorio del Comune di Greve in Chianti.

### **Fabbricati posti nel centro aziendale a servizio dell'attività agricola allo stato attuale e precisazioni sulla loro futura destinazione**

Oltre ai terreni e alle colture sopra descritte l'azienda è dotata di un complesso immobiliare, meglio rappresentato negli elaborati grafici allegati e risulta così composto:

## **Edificio A**

### 1. Unità immobiliare Abitativa: NCEU - Foglio n.118, P.lla n.110, Sub. n.3

L'unità è costituita da cucina, studio, 3 camere da letto, 2 bagni ed una soffitta. L'abitazione presenta una superficie lorda pari a Mq. 163,09 e volume pari a Mc. 456,65 ed è collocata al piano primo del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "A". Attualmente è destinata ad abitazione rurale del coadiuvante familiare Juri Fiore e non muterà destinazione d'uso.

### 2. Unità immobiliare Abitativa: NCEU - Foglio n.118, P.lla n. 236, Sub. n.2

L'unità è costituita da cucina, soggiorno, 3 camere da letto, dispensa, 2 bagni oltre ad una soffitta.

L'abitazione è posta al piano superiore del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "A" e presenta una superficie lorda pari a Mq. 116,20 ed un volume di Mc. 325,35.

Attualmente l'unità immobiliare è a servizio dell'azienda agricola e non muterà destinazione d'uso.

### 3. Locale cantina e barriques: NCEU - Foglio n.118, P.lla n.110, Sub. n. 2, posto al piano inferiore del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "A" e costituito da:

- Locale con vasi vinari in acciaio inox a varia capienza, disposti su unica fila. Il locale non risulta più razionale in relazione alle moderne tecniche di vinificazione, anche a causa della ridotta altezza del locale che non consente l'installazione di passerella d'ispezione, necessaria per garantire all'operatore di lavorare in totale sicurezza.

La superficie lorda di tale locale è pari a Mq. 81,22 e un volume di Mc. 288,33.

- Locali di fermentazione, al cui interno sono sistemati gran parte dei vasi vinari in cemento vetrificato e parte di quelli in acciaio inox. Anche il dimensionamento di tali locali, come si può notare nella documentazione fotografica, non risulta ormai più adeguato costringendo gli operatori a lavorare in condizioni di estremo disagio, questo incide negativamente anche sui costi di produzione. Tali locali presentano una superficie lorda pari a Mq. 135,86 ed un volume di Mc. 422,49.
- Locali barriques che ospitano barriques disposte su tre file, o talvolta anche di più causa dello spazio estremamente ridotto; inoltre modestissime risultano anche le superfici accessorie. Tale configurazione rende difficili le operazioni di normale gestione, comportando anche in questo

caso un aumento dei costi di produzione. Il locale ha una superficie pari a Mq. 59,48 e volume di Mc. 172,52.

La superficie lorda totale dei vani sopra descritti è pari a Mq. 276,58 per un volume di Mc. 883,34. I primi due locali sopra descritti non muteranno destinazione d'uso mentre, il locale “barriques”, verrà adibito a "cantina storica".

## **Edificio B**

4. Ex ricovero suini: NCEU - Foglio n.118, P.III n.243, Sub. n. 2 (porzione)

Si tratta di una struttura in disuso, in passato utilizzata per l'allevamento di suini, nell'elaborato grafico l'edificio in oggetto è evidenziato con la lettera "**B**".

Il locale presenta una superficie lorda di Mq. 25,48 e un volume di Mc. 49,69 ed è destinato a magazzino.

Tale manufatto sarà destinato a locale tecnico.

## **Edificio C**

5. Locale imbottigliamento e locale pressa: NCEU - Foglio n.118, P.III n. 243, Sub. n. 2 (porzione) e così costituiti:

- Locale imbottigliamento è situato al piano superiore del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "**C**". Il vano, attualmente è quasi completamente occupato dalla linea di imbottigliamento. La superficie piuttosto contenuta di questo locale, così come dei magazzini aziendali, limita fortemente la produttività aziendale, costringendo i proprietari ad imbottigliare meno della metà del vino prodotto in azienda.

La maggior parte del vino prodotto, dunque, viene venduto come vino sfuso a imbottiglieri extra-aziendali, determinando così una perdita di valore aggiunto, oltre che una minor possibilità di pubblicità e notorietà per l'azienda. L'insufficienza di spazi rende le operazioni di carico dei vuoti e scarico dei pieni, rispetto alla "linea d'imbottigliamento", assai complicate e laboriose. Il carico e lo scarico avvengono tramite un muletto elevatore passando da una porta-finestra, dato che questa è posta ad una quota superiore rispetto al piano di campagna (si veda documentazione fotografica allegata). Tali operazioni costringono gli operatori a lavorare in condizioni di scarsa sicurezza, richiedendo un impegno di manodopera maggiore rispetto alla situazione della maggior parte degli impianti in dotazione alle aziende concorrenti, facendo così

lievitare i costi di produzione e rendendo dunque l'azienda in oggetto meno concorrenziale.

- Locale Pressa - area ad uso cucina e ambienti per addetti; tali spazi sono posti al piano seminterrato del fabbricato individuato negli elaborati grafici con la lettera "C". Anche in questo caso il locale risulta inadeguato dato che le superfici accessorie sono estremamente contenute, infatti gran parte del locale è occupato dalla pressa per le uve, mentre la residua porzione costituisce un piccolo spazio "di fortuna" ad uso cucina, con servizi igienici per i dipendenti. La localizzazione non risulta, quindi, né ideale né razionale, in quanto lo spazio a disposizione è estremamente limitato.

I due locali descritti presentano una superficie utile lorda di Mq. 54,26 ed un volume pari a Mc. 320,14. Il locale imbottigliamento ed il locale pressa, una volta adeguate le altezze interne, senza alterare l'altezza complessiva dell'immobile, potranno essere utilizzati in parte a deposito ed in parte a garage.

## **Edificio D**

6. Fabbricato ad uso accoglienza clienti – uffici - magazzini: NCEU - Foglio n.118 – P.lla n. 243, Sub. n. 3. Attualmente il fabbricato in oggetto, individuato nell'elaborato grafico con la lettera "D" , è formato da:

- Locale ad uso accoglienza clienti con superficie lorda di Mq. 71,17 e volume di Mc. 276,39, esso è costituito da ampio soggiorno/cucina, in cui è presente un'ampia vetrata da cui si può ammirare il pregevole panorama circostante. Gli ambienti rispecchiano lo stile tradizionale toscano, con pareti in parte in pietra e soffitto con travi a vista. Tale locale non muterà destinazione d'uso.
- Ufficio avente superficie lorda di Mq. 28,26 e Mc. 79,94. E' posto in adiacenza al locale descritto al punto precedente, al quale è collegato mediante un corridoio; anch'esso rispecchia lo stile tradizionale toscano. Tale locale non muterà destinazione d'uso.
- Camera con superficie lorda di Mq. 18,51 e volume pari a Mc. 51,83, tale vano verrà adibito ad ufficio, dato che quello attuale risulta di dimensioni troppo ridotte.
- Magazzino ed ex-stalla, sono posti al piano terra e presentano una superficie lorda di Mq. 37,50 e un volume di Mc. 105. Attualmente risultano utilizzati per lo stoccaggio dell'olio e la loro destinazione d'uso non verrà modificata.
- Locale ad uso garage, con superficie lorda di Mq. 18,86 e volume Mc. 47,19, esso non muterà

destinazione d'uso.

7. Fabbricato ad uso vendita diretta: NCEU - Foglio n.118 – P.III n. 245, Sub. n.500.

- Vendita diretta: posta al piano semi-interrato del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "D" e composta da n.1 vani fronte strada che complessivamente presentano una superficie lorda di Mq. 25,45 e un volume di Mc. 87,79. Tale locale non muterà destinazione d'uso.

8. Fabbricato ad uso magazzino e deposito: NCEU - Foglio n.118 – P.III n. 245, Sub. n.501 e 502.

- Magazzino e Deposito: posti al piano semi-interrato del fabbricato individuato nell'elaborato grafico con la lettera "D" e composta da n.2 vani fronte strada che complessivamente presentano una superficie lorda di Mq. 43,67 e un volume di Mc. 142,43. Entrambi i locali sono a servizio del locale Vendita Diretta e tali locali non muteranno destinazione d'uso.

L'edificio in oggetto presenta una superficie lorda totale di Mq. 235,71 ed un volume di Mc. 768,79.

## **Edificio E**

9. Fabbricato ad uso stoccaggio bottiglie e magazzino: NCEU - Foglio n.120 – P.III n.168, individuato nell'elaborato grafico con la lettera "E", è costituito da:

- Locale ad uso stoccaggio bottiglie: presenta un aspetto in tipico stile toscano ed è posto al piano terra del fabbricato. All'interno sono contenute le "gabbie" con le bottiglie. Anche in questo caso il locale non risulta adeguato, neppure per il quantitativo modesto di prodotto attualmente imbottigliato. Data la volontà di arrivare ad imbottigliare gran parte della produzione aziendale, in modo da poter valorizzare al meglio il prodotto, è stata prevista un'area nel nuovo complesso con maggior capacità di stoccaggio. Il locale in oggetto non muterà destinazione.
- Locale ad uso magazzino: posto al piano primo del fabbricato; attualmente utilizzato per il deposito di cartoni ed altro materiale necessario al confezionamento del vino. Il locale in oggetto non muterà destinazione.

Il fabbricato presenta una superficie lorda di Mq. 49,53 ed un volume pari a Mc. 326,90.

### **Edificio F**

10. Ex porcilaia da demolire: NCT - Foglio n.131 – P.lla n. 199; è individuata nell'elaborato grafico con la lettera “F”. Il fabbricato, risalente agli anni ‘60, ha una superficie complessiva di Mq. 220,10 ed una volumetria di Mc. 797,23. In passato è stato utilizzato per l'allevamento di suini. Tale fabbricato è stato edificato in materiale non idoneo e presenta un notevole impatto a livello di contesto ambientale, sia nel confronto con gli altri fabbricati aziendali che nel rispetto paesaggio circostante, per questo sarà demolito e le relative volumetrie recuperate per la realizzazione della nuova cantina.

### **Edificio G**

11. Ricovero mezzi agricoli e locale pompe: NCEU - Foglio n.117 – P.lla n.155, individuato nell'elaborato grafico con la lettera “G”, avente superficie di Mq. 46,52 e volume di Mc. 111,64; esso non subirà cambiamenti di destinazione d'uso.

### **Il processo produttivo e i fattori della produzione attuale**

Il processo produttivo aziendale attuale è mirato in primo luogo alla coltivazione delle superfici a vigneto, per la produzione di vino CHIANTI Classico DOCG ed I.G.T. Toscano, nonché secondariamente all'olivicoltura.

La superficie a vigneto in oggetto, situata nel comprensorio della DOCG “CHIANTI CLASSICO” per Ha 13,5 e dell’ I.G.T. “Toscano” per Ha 2, è in grado di produrre annualmente, in base ai Disciplinari di produzione, rispettivamente fino a 75 e 160 q/ha di uva, quindi pari a circa:

- **CHIANTI CLASSICO DOCG :**

HA 13,5 x 75 ql. uva/Ha = ql. uva 1012,5 - vino 70% = Vino massimo ottenibile Hl. 709

- **I.G.T. :**

HA 2 x 160 ql. uva/Ha = ql. uva 320 - vino 80% = Vino massimo ottenibile Hl. 256

Si ha così un totale di ql. 1.300-1400 di uva, dalla quale si potranno ottenere circa Hl. 950-1000 di vino.

Tecnicamente, il calcolo per definire la capienza in hl necessaria alla trasformazione dell'uva in vino attraverso il processo di fermentazione alcolica (vinificazione), viene eseguito considerando il volume pari al peso delle uve da elaborare, quindi 1300-1400 ql, maggiorato del 20%, che costituisce la camera di espansione che deve essere prevista in ogni recipiente di fermentazione, al fine di consentire alla massa fermentante il naturale - seppur temporaneo - incremento di volume, in funzione dell'aumento della temperatura e dell'emissione di anidride carbonica sotto forma di gas. Di conseguenza, la capienza totale indicativa necessaria per questa fase della vinificazione è almeno di Hl. 1.600.

E' poi necessario disporre di un adeguato numero di recipienti vuoti, per dare corso alle operazioni di svinatura al termine della prima fermentazione, per poter svolgere i necessari travasi e per potere assemblare i vari “tagli”, per stoccare le fecce, nonché per l'eventualità di dover utilizzare dei recipienti per i vini finiti di annate precedenti, che - per cause le più svariate - possano trovarsi in tali recipienti inox nel periodo della vendemmia. Si stima così, che questo surplus possa essere previsto in Hl. 400 - 420, e che, così, la somma di tutte le capacità qui sopra considerate, porti ad una capienza totale necessaria, in recipienti di acciaio inox per lo meno di circa Hl. 2.000.



Razionalmente, anche per utilizzare parte dei vasi vinari già in possesso dell'azienda ed in buono stato d'uso, la buona tecnica suggerirebbe di suddividere tale capienza totale in:

<b>N° recipienti</b>	<b>Capacità</b>	<b>Capacità totale</b>	<b>Differenziazione</b>
	<b>(Hl)</b>	<b>(Hl)</b>	<b>funzionale</b>
6	150	900	Fermentini
2	75	150	Fermentini
4	100	400	Fermentini
3	50	150	Fermentini
4	75	300	Contenitori
3	20	60	Contenitori
1	15	15	Contenitori
2	10	20	Contenitori

Le superfici di ingombro dei vari tipi di serbatoi sono riassunti nella tabella sottostante.

<b>N°</b>	<b>HL.</b>	<b>Diametro</b>	<b>ds</b>	<b>H1</b>	<b>HCS</b>
<b>Serbatoi</b>		<b>(m)</b>	<b>(m)</b>	<b>(m)</b>	<b>(m)</b>
6	150	2,5	0,5	0,6	3
4	100	2	0,5	0,6	3
6	75	1,8	0,5	0,6	3
3	50	1,6	0,5	0,6	3
3	20	1,5	0,5	0,6	3
1	15	1,4	0,5	0,6	3
2	10	1,2	0,5	0,6	3

ds = distanze di servizio fra i serbatoi

h1 = distanza dei serbatoi dai muri

HCS = larghezza superficie di calpestio

I serbatoi verranno disposti su fila doppia con uno spazio fra i singoli contenitori pari a 0.60 m e con una superficie di calpestio antistante pari ad almeno 3 m di larghezza per tutto il fronte dei serbatoi. Su tale superficie avvengono tutte le operazioni connesse ad una corretta elaborazione del prodotto quali

trasferimento del vino per mezzo di pompe e tubazioni, svinature, filtrazioni, operazioni di chiarifica, ecc.,

Considerando le diverse altezze utili dei serbatoi e che sopra di essi deve essere posta una passerella realizzata secondo le norme antinfortunistiche, in modo da consentire all'operatore di accedere alla parte superiore del recipiente e potervi operare in posizione eretta, e valutando un'altezza accessoria da terra della parte più bassa del contenitore per le operazioni di svinatura, pari a m. 0,60 se ne deduce che le altezze utili del locale tinaia dovranno essere per lo meno di m. 5 . Per maggiore chiarezza qui di seguito si unisce la tabella dettagliata delle altezze delle singole tipologie di serbatoio.

Hl	Diametro (m)	Altezza recipiente (m)	Altezza per passerella (*) (m)	Base (m)	<b>H Tot (m)</b>
150	2,5	3,1	1,2	0,6	<b>4,9</b>
100	2	3,2	1,2	0,6	<b>5,0</b>
50	1,6	2,5	1,2	0,6	<b>4,3</b>
25	1,2	1,8	1,2	0,6	<b>3,6</b>

(\*) Altezza oltre il limite superiore del serbatoio

### **Affinamento in legno**

In un'ottica modernamente indirizzata all'ottenimento di vini di alto livello qualitativo, si ritiene necessario un periodo di affinamento che sarà mediamente di 12-18 mesi. Si prevede una suddivisione in recipienti di legno delle seguenti capacità:

Barriques da 2,25 hl

Botti in rovere da 50 hl

Si considera di utilizzare n° 150 barriques e n° 4 botti in rovere, per una capacità complessiva di Hl. 537,5 complessivi.

La restante produzione dell'anno pari circa Hl. 420 sarà stoccata in recipienti di acciaio nel locale

denominato “Tinaia e locale di fermentazione” .

Attualmente la carenza di spazi da destinare all'invecchiamento ed all'imbottigliamento limita fortemente la crescita aziendale, costringendo la proprietà a vendere parte del vino come “sfuso”; gli operatori inoltre sono costretti a lavorare in condizioni non adeguate e ciò determina un aumento dei costi, diminuendo così la concorrenzialità dell'azienda.

L'attività olivicola è sicuramente di secondaria importanza, rispetto a quella vitivinicola, per quanto riguarda gli aspetti economici ma comunque anch'essa risulta vitale per l'azienda, sia per diversificare i rischi d'impresa sia perché la tipicità di questo prodotto, che rispecchia le tradizioni delle colline del Chianti, nonché l'elevata qualità che viene ottenuta, risultano essere elementi assai importanti per la promozione dell'azienda, sia in Italia che all'estero.

In azienda sono presenti circa n. 1360 piante, con una produzione media di olio annua pari a circa Ql. 10,00.

Per quanto riguarda la disponibilità di manodopera, l'azienda ha n. 7 salariati a tempo determinato e di avventizi, presenti soprattutto nei periodi di punta di lavoro quali potatura e vendemmia, inoltre risulta determinante l'impiego, sia nei lavori imprenditoriali che manuali, del coadiuvante familiare Juri Fiore. Il rinfoltimento dei terreni a oliveto nonché l'apertura dell'attività agrituristiche richiederanno un incremento della manodopera specializzata, come meglio esplicitato nelle allegate tabelle di calcolo di previsione delle presenze necessarie.

### **MIGLIORAMENTI AGRICOLI**

Gli interventi previsti come miglioramenti agricoli riguardano l'infittimento di parte degli oliveti aziendali, la realizzazione di una nuova cantina più funzionale alle esigenze dell'azienda nonché lo sfruttamento di alcuni locali aziendali esistenti per lo svolgimento dell'attività agrituristiche.

L'intervento riguarda l'**olivicultura**, prevedendo di risanare le 1360 piante in essere e di realizzare un oliveto della superficie pari a mq 3500 a valle della futura cantina per poter così ottenere una produzione potenziale a regime di circa 12,00 Ql.

Per l'attività olivicola si pensa di utilizzare i locali esistenti oltre ad alcuni che, attualmente impiegati per la vinificazione, saranno riorganizzati e destinati anch'essi alle attività connesse all'olivicultura, secondo le attuali disposizioni di legge.

Oltre a quanto sopra descritto, è intenzione dell'azienda avviare un' **attività agrituristica** destinando a tale scopo alcuni ambienti che oggi ospitano l'attività agricola, con l'intenzione di svolgere attività didattiche e di degustazione dei propri prodotti aziendali.

La **cantina di nuova costruzione** sarà localizzata nel Foglio 131, sulle P.lle n. 1, 2, 3 e 199. La cantina di progetto avrà un volume complessivo pari a Mc. 2.883,48 ed una superficie lorda di Mq. 725,09 (Mq. 670,00 superficie utile); essa risulterà in parte interrata per facilitare sia il mantenimento di condizioni termiche adatte alle varie fasi del processo produttivo e la mitigazione dell'impatto ambientale per poter salvaguardare l'aspetto paesaggistico del luogo.

Le condizioni termiche idonee al processo produttivo, compreso l'invecchiamento, in parte ottenute con il parziale interrimento della cantina, consentiranno anche un apprezzabile risparmio energetico riferito all'esigenza, ormai diffusa nella gestione delle cantine, del condizionamento dei locali. Il dimensionamento, come di seguito illustrato, è stato stabilito dopo un'attenta valutazione delle capacità produttive aziendali. E' prevista la realizzazione di tutti i locali necessari allo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione, dall'ingresso delle uve all'imbottigliamento e successivo stoccaggio in vetro, prima della commercializzazione. Oltre alla diversa tipologia di vino prodotto dall'azienda, come già più volte ricordato (Chianti Classico D.O.C.G., Chianti Classico D.O.C.G. Riserva, Colli Etruria Centrale e I.G.T. Toscana) è da tenere in considerazione che saranno presenti nella cantina annate diverse, a seconda dei gradi di invecchiamento, nonché le eventuali rimanenze di annate precedenti.

Infine, si deve anche considerare la necessità di avere recipienti di diversa tipologia e materiale, quali ad esempio acciaio e legno, necessari durante il processo di vinificazione (fermentazione, stoccaggio e invecchiamento).

Il flusso del prodotto per l'azienda è caratterizzato dalle seguenti fasi operative:

- 1) ricevimento, diraspatura e pigiatura delle uve
- 2) fermentazione alcolica, rimontaggi e follature
- 3) pressatura delle vinacce
- 4) sosta del vino nuovo in recipienti di acciaio inox situati in locali termo condizionati, per lo svolgimento della fermentazione malo lattica;
- 5) trasferimento del prodotto nei locali di affinamento in legno, per un periodo di circa 12-18 mesi.
- 6) trasferimento del prodotto nuovamente in recipienti di acciaio inox per gli assemblaggi necessari ad uniformarne le caratteristiche, in vista della sua preparazione all'imbottigliamento;

- 7) chiarificazione eventuale e filtrazione;
- 8) imbottigliamento;
- 9) stoccaggio per affinamento del prodotto semilavorato, imbottigliato e tappato, per un periodo variabile da 3 a 12 mesi;
- 10) confezionamento del prodotto;
- 11) stoccaggio del prodotto finito;
- 12) spedizione;

Di norma tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento delle operazioni di ricevimento, diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura delle vinacce, vengono concentrate in un luogo comodamente accessibile per i mezzi di trasporto mediante i quali l'uva vendemmiata giunge dal vigneto. Si tratta di macchine abbastanza ingombranti, per di più utilizzate solo per un brevissimo periodo nell'arco dell'anno, con conseguente necessità di avere ampi spazi per un più agile movimento degli operatori e delle macchine e per il temporaneo ma continuo accumulo dei raspi che vengono via via eliminati.

Nel progetto sarà realizzato un piazzale a forma circolare con una superficie operativa di circa Mq. 100, che comunica direttamente con l'area coperta destinata al **conferimento uve**, di altezza pari a Ml. 3,00, così da permettere l'eventuale ribaltamento dei cassoni contenenti l'uva nella tramoggia della diraspapigiatrice e da proteggere quest'ultima e i banchi di cernita delle uve, indispensabili per una produzione di qualità, da eventuali fenomeni meteorici.

**La tinaia di fermentazione** è stata dimensionata su una capacità di Hl. 1600, tenendo conto del volume pari al peso delle uve da elaborare, più la camera di espansione che deve essere prevista in ogni recipiente di fermentazione, al fine di consentire alla massa fermentante il naturale incremento temporaneo di volume in funzione dell'aumento della temperatura e dell'emissione di anidride carbonica. Il processo di fermentazione alcolica, detta *vinificazione*, è necessario alla trasformazione dell'uva in vino.

Nella **seconda tinaia**, è stato necessario avere un adeguato numero di recipienti vuoti, per dare corso alle operazioni di svinatura al termine della prima fermentazione, per poter svolgere i necessari travasi e assemblare i vari "tagli", per stoccare le fecce, nonché per l'eventualità di dover utilizzare dei recipienti per i vini finiti di annate precedenti, che - per le cause più svariate - possano trovarsi in tali recipienti inox nel periodo della vendemmia.

I serbatoi così determinati sono stati disposti su fila con una superficie di calpestio antistante pari ad almeno 3 ml. di larghezza, per tutto il fronte dei serbatoi. Su tale superficie avvengono tutte le

operazioni connesse ad una corretta elaborazione del prodotto, quali trasferimento del vino per mezzo di pompe e tubazioni, svinature, filtrazioni, operazioni di chiarifica, ecc.

Nella **barriccaia** saranno, invece collocati i recipienti di legno, barriques appunto, con una capacità di 225 litri, nei quali il vino trascorrerà un periodo di affinamento, che sarà mediamente di 12 - 18 mesi.

Il **locale d'imbottigliamento**, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di norme sanitarie riguardanti i locali adibiti alla manipolazione di sostanze alimentari, sarà utilizzato esclusivamente per contenere la linea d'imbottigliamento. Ciò considerato, anche in relazione alla produzione da imbottigliare, si può calcolare che la linea di imbottigliamento sia costituita da:

- sterilizzatrice
- imbottigliatrice
- tappatrice
- lavatrice di bottiglie piene
- capsulatrice
- etichettatrice
- movimentazione di pianali del prodotto imbottigliato
- movimentazione di pianali delle bottiglie vuote in arrivo
- movimentazione di pianali dei tappi, capsule ecc.

La bottiglia, una volta riempita e tappata quindi ancora senza capsula ed etichetta, viene posta in contenitori sovrapponibili, chiamati in gergo "gabbie", contenenti circa 500 pezzi ciascuno. Questi devono, poi essere stoccati in un locale in cui la temperatura, l'umidità e la luce siano opportunamente condizionate. Il vino così stoccato sosterrà in questo locale, affinché raggiunga il massimo grado di affinamento, prima di essere etichettato e posto sul mercato. Nel **locale di affinamento e deposito del prodotto finito** troverà sistemazione, dunque, la produzione di un'annata, più le eventuali scorte di annate precedenti quali riserve e altri accantonamenti.

### **MIGLIORAMENTI AMBIENTALI**

Gli interventi di miglioramento ambientale saranno quelli riguardanti la realizzazione dei fabbricati previsti e comprenderanno sostanzialmente il mascheramento delle nuove volumetrie con alberature da realizzare con messa a dimora d'idonee essenze ed elementi verdi tipici della zona. E' comunque da sottolineare come, durante la fase di progettazione, particolare attenzione sia stata dedicata all'ottenimento di volumetrie che, collegate con la morfologia dell'area d'inserimento, mitigassero

l'impatto ambientale del manufatto. Si precisa, inoltre che la nuova cantina sarà collocata in un'area attualmente occupata in parte da edifici risalenti agli anni '60, che sono stati utilizzati in passato per l'allevamento di bovini e suini. Tali manufatti sono realizzati in materiali non idonei, pertanto non ben inseriti in contesto paesaggistico di così particolare valore.

Per quanto attiene alle superfici boscate, che ricoprono parte della superficie aziendale, non saranno effettuati interventi al di fuori di quelli normalmente previsti per la loro corretta gestione con tagli programmati, al fine di salvaguardare tale risorsa naturale, il suolo sottostante e l'aspetto paesistico nell'insieme.

Altri interventi di miglioramento ambientale interessano l'edificio rurale meglio identificato al NCEU, Foglio 117, P.lla 155, attualmente adibito a rimessa macchine agricole e cisterna. L'intervento in oggetto riguarda il rivestimento della cisterna (attualmente intonacata) in pietrame, così come lo è la restante porzione di fabbricato adibito a rimessa macchine. I materiali impiegati saranno del tutto simili a quelli esistenti al fine di mitigare le differenze cromatiche e l'impatto visivo.

Il ripristino della viabilità podereale e vicinale rientra in questo tipo di miglioramenti; infatti, oltre alla regolarizzazione del tracciato della strada vicinale della Quercia al Cane, strada che corre lungo la parete nord della futura cantina aziendale, la strada vicinale situata dalla parte opposta della sopracitata s.v. della Quercia al Cane verrà ripristinata. Suddetta strada si presenta in pessime condizioni di manutenzione con sconnessioni e dilavamenti importanti che hanno, di fatto, ostruito quasi totalmente i risciacqui esistenti. Da questa strada la proprietà accede ai terreni agricoli contigui quali vigneti specializzati e oliveti.

Il tratto da ripristinare si estende dall'intersezione con la strada comunale fino a valle, in corrispondenza del borro, prima che la strada attraversi una proprietà privata e poi scompaia, inghiottita dalla vegetazione, diventando di fatto inaccessibile.

Oltre al ripristino del manto stradale verranno messi in opera nuovi risciacqui, in numero adeguato alla loro funzione e saranno puliti quelli esistenti, così da garantire un'adeguata regimazione delle acque meteoriche ed evitare un eccessivo dissesto della strada.

### **VINCOLI PRESENTI SULL'AREA**

Il centro aziendale, secondo il Regolamento Urbanistico del Comune di Greve in Chianti si trova nel *“sistema territoriale di collina” – “Sub-sistema Greve Capoluogo”*. La zona è sottoposta a vincolo idrogeologico, ai sensi della L.R. 39/2000 (Regolamento Forestale). Sull'area non insiste vincolo

paesaggistico, ai sensi del D.LGS 42/2004, ma essa è sottoposta a regime di tutela paesistica dal R.U. ed a vincolo sismico, ai sensi della L. 64/1974.

Inoltre, sull'area era presente un vincolo di inedificabilità, ai sensi del R.U., dovuto alla presenza di un'area di pericolosità geologica elevata (Pericolosità 4) e, pertanto, si era provveduto ad effettuare le opportune verifiche di stabilità del versante, come meglio esemplificate nella relazione geologica allegata a firma del Dott. Geol. A. Garuglieri. Attualmente invece, la pericolosità geologica dell'area è classificata, secondo il vigente Piano Strutturale, come area a bassa pericolosità (Classe G2).

Sulla base delle nuove disposizioni, di cui al nuovo Piano Operativo adottato il 10/01/2018, l'area oggetto di intervento è situata nella zona R 3.8 (Zona E), Collina di Greve e Montefioralle e ricade, inoltre, nel perimetro di un'area definita "*ambiti di pertinenza dei centri e nuclei storici*" per la quale valgono le prescrizioni di cui all'Art. 60 delle N.T.A. del nuovo P.O.; si tratta di ambiti ad alto valore paesaggistico e ricomprendono le aree di protezione paesistica e storico-ambientale individuate dal P.T.C.P. di Firenze, in particolare in questi ambiti è ammessa la realizzazione di nuovi edifici agricoli tramite PAPMAA solo qualora sia dimostrata l'inesistenza di altre possibili soluzioni localizzative e l'intervento deve essere conforme con i caratteri paesistici del contesto.

A tale proposito occorre precisare che per la nuova cantina aziendale non è stato possibile individuare un'altra localizzazione, per i seguenti motivi:

- la maggior parte della superficie aziendale è ricompresa all'interno dell'ambito di cui all'Art. 60 del P.O.;
- le superfici aziendali esterne all'ambito non sono idonee ad ospitare la nuova cantina in quanto prive di viabilità idonea, sono occupate da colture (vitigni) o da boschi, sono caratterizzate da pendenze molto accentuate, risultano eccessivamente decentrate rispetto al centro aziendale posto in Loc. Ruffoli;
- la localizzazione proposta risulta inoltre estremamente funzionale in quanto già urbanizzata in quanto è collocata in prossimità del centro aziendale e già dotata di viabilità di accesso, inoltre per la realizzazione della nuova cantina si provvederà alla demolizione e recupero della volumetria di un fabbricato incongruo esistente.

L'intervento, inoltre sarà eseguito nel rispetto dei caratteri paesistici del contesto, ponendo particolare attenzione all'inserimento di elementi di mitigazione, quali ad esempio alberature, piantumazione di essenze tipiche della zona e il parziale interrimento del fabbricato che, come già accennato, concorrerà a contenere l'impatto paesaggistico dell'intervento.

Si precisa che, ai fini della corretta localizzazione della nuova cantina aziendale anzi descritta e in



relazione alle distanze di rispetto, si è dovuto procedere alla regolarizzazione, mediante istanza di permesso di costruire in sanatoria, di un tratto della strada vicinale “Della Quercia al Cane”, situato a monte dell’intervento; il tracciato irregolare riportato sulle mappe catastali si era, infatti, modificato nel tempo da almeno cinquant’anni, prima dal passaggio del bestiame e, in tempi più recenti dal passaggio delle attrezzature agricole, andandosi meglio a conformare all’attuale quota del terreno.

Gli elaborati grafici allegati al presente piano attuativo già presentano la situazione conformata; il Comune di Greve in Chianti ha rilasciato in data 21/09/2017 il Permesso di Costruire in sanatoria n. 2017/07 (di cui all’Atto Unico n. 133 del 12/10/2017).

*Greve in Chianti, Settembre 2018*

(Il Tecnico)  
Arch. Spartaco Mori