

AZIENDA AGRICOLA CAMPINUOVI



Una storia ed un luogo di incontri

AZIENDA AGRICOLA CAMPINUOVI



L'area in cui è situata l'azienda è Cinigiano, un comune con 2.754 abitanti nella provincia di Grosseto, che dista dal capoluogo provinciale circa 33 km e sorge su di un rilievo collinare che domina la Valle dell'Ombrone e la parte terminale della Val d'Orcia. Il territorio comunale di Cinigiano si estende per oltre 160 km² nell'entroterra della provincia di Grosseto, tra la Valle dell'Ombrone, il tratto terminale della Val d'Orcia e le pendici occidentali del cono vulcanico del Monte Amiata. Confina a nord con il comune di Montalcino e la provincia di Siena, ove il fiume Orcia segna i limiti amministrativi, a est con il comune di Castel del Piano, a sud-est con il comune di Arcidosso, a sud-ovest con il comune di Campagnatico e a nord-ovest con il comune di Civitella Paganico.

Il territorio si estende da quote pressoché pianeggianti, con un'altitudine minima attorno ai 100 metri s.l.m., presso il corso dei fiumi Ombrone ed Orcia nella parte occidentale e settentrionale del territorio comunale, mentre a est e a sud tende ad essere interessato da altitudini collinari e montuose, che culminano presso Poggio all'Olmo a quote di poco superiori ai 1.000 metri s.l.m.; relativamente ai centri abitati, la frazione di Sasso d'Ombrone si trova alla quota di 160 metri s.l.m., mentre quella di Monticello Amiata fa segnare la quota di 734 metri s.l.m., risultando pertanto la frazione comunale più elevata. Il centro ha vocazione prettamente agricola, ma recentemente ha avuto un certo sviluppo anche turistico,

con villeggianti provenienti principalmente dalla Germania e dalla Svizzera e qualche straniero che è diventato residente integrandosi nella comunità.

È stato inoltre sviluppato il settore vinicolo ("Montecucco DOCG"), per il quale è stata anche creata una "strada del vino".

Il Montecucco è una nuova Doc nata nel 1998. Il suo territorio si estende ai piedi dell'Amiata in quella fascia di terra compresa tra il fiume Orcia a Nord, che la divide dal territorio di Montalcino, e il territorio del Morellino di Scansavano a sud.

Sono 18 i produttori che dal '98 hanno costituito il consorzio del Montecucco e l'associazione Strada del Vino Montecucco inserita all'interno del circuito delle strade del vino Toscane.

I vini che qui vengono prodotti si stanno rapidamente creando un'immagine di alto livello all'interno del difficile mondo enologico. Alcune aziende appaiono ormai già da alcuni anni all'interno delle guide più blasonate con punteggi assolutamente inaspettati.

Questa nuova denominazione ha messo a disposizione sia dei produttori che dei consumatori uno strumento di valorizzazione e tutela. Il relativo disciplinare è infatti fortemente rappresentativo della tradizione e della realtà produttiva della zona.

Il disciplinare della doc Montecucco è stato approvato con D.d. 30 luglio 1998, in vigore dalla vendemmia del 1998.

Negli ultimi anni le tecniche di produzione sono andate migliorandosi ed affinandosi, come testimonia la qualità di determinati vini, ormai conosciuti e ricercati dal mercato.

Il territorio della strada del Vino Montecucco abbraccia i Comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Arcidosso, Seggiano, Roccalbegna e presenta un paesaggio suggestivo ed affascinante, tipico dell'entroterra collinare maremmano.

La strada del vino Montecucco, la più recente delle tre strade nella Provincia di Grosseto, interessa terreni particolarmente vocati alla coltivazione della vite e si inserisce in un contesto vitivinicolo estremamente qualificato; questa zona è infatti circondata da denominazioni prestigiose come Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, S.Antimo, Monteregio di Massa Marittima,

Il percorso della strada del Montecucco attraversa le zone più importanti della DOC. Partendo da Paganico, centro vitale e moderno con un'interessante cinta muraria a quattro porte del IV secolo, arriva fino a Sasso d'Ombro. Salendo si arriva fino a Poggi del Sasso, caratteristico borgo rurale. E' questa l'area più vitata,

ricca di cantine ed aziende, ma anche interessante per i bellissimi castelli di Vicarello e Colle Massari. A pochi chilometri da Poggi del Sasso si trova la Fattoria di Montecucco che dà il nome alla DOC. E' questo il cuore della zona vitivinicola di fronte al Monte Amiata. I numerosi agriturismi, le caratteristiche trattorie ed un territorio ricco di fauna rendono questa zona particolarmente interessante dal punto di vista venatorio e culinario.

Da Montecucco si arriva facilmente a Cinigiano, borgo medioevale che ospita il centro informazioni sulla strada del vino. A Cinigiano ci sono da visitare le cantine del Cassero aperte durante la festa dell'uva di ottobre. A pochi chilometri da Cinigiano vi è il Castello di Porrone, incantevole borgo, punto di rappresentanza e di immagine per la DOC Montecucco.

Attraversato tutto il territorio di Cinigiano si arriva nel comune di Castel del Piano e più precisamente nel borgo di Montenero. Castel del Piano è uno dei centri abitati più importanti del Monte Amiata mentre Montenero è l'altra capitale della DOC Montecucco, dove è possibile visitare il museo della vite e del vino. Limitrofe al museo alcune cantine e dei punti degustazione di vino, olio e altri prodotti tipici. Lasciato Montenero e proseguendo verso l'Amiata si arriva nella zona di Montegiovi, una vera e propria area vitata.

E' già in progetto la realizzazione di un "Vigneto museo" per la conservazione del germoplasma ed in particolare dei vitigni autoctoni.

Il percorso si conclude a Seggiano in una zona particolarmente vocata sia alla vite che all'olivo.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare tre operai avventizi integrati da altri nei periodi di maggior lavoro

Coltivazione: vigneto

Estensione: ha 25 in proprietà di cui 7 a vigneto ed il resto seminativo e bosco

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda agricola Campinuovi sorge nella parte meridionale della Toscana, nel comune di Cinigiano (Grosseto), venti chilometri a Sud di Montalcino.

Ubicata sulle colline alle pendici del Monte Amiata l'azienda si affaccia sull'ampia pianura Maremmana a circa quaranta chilometri dal Mare Tirreno. E' dalla terra che nascono i prodotti di Campinuovi, da una terra collinare e incontaminata, circondata da boschi, olivi e vigne; dove le colline del Monte Amiata scendono verso la pianura maremmana e si vede il mare sulla linea dell'orizzonte.

Campinuovi nasce nel 2000 quando, dopo lunghe ricerche in varie zone della Toscana, Daniele e Nadia individuano i terreni adatti alla loro azienda.

L'intento era quello di trovare un luogo dove poter creare una piccola azienda in grado di produrre un "vino autentico" con una personalità risultante dal legame del territorio con il lavoro dell'uomo.

Questo luogo è stato infine trovato in Campinuovi. I terreni ubicati su di una collina esposta a Sud presentavano infatti le caratteristiche pedologiche e microclimatiche ideali. I terreni erano del tutto incolti ed abbandonati, così vengono impiantati i primi vigneti e inizialmente avevano preso in affitto l'antico frantoio di Monticello Amiata a pochi km dal centro aziendale per adibirlo a cantina. Dal 2005 fino al 2012, anno di apertura della nuova cantina, vinificano nei locali al centro di questo piccolo paese con tanti ricordi legati al coinvolgimento di tutte le persone presenti, che vivevano in prima persona questi momenti.

L'azienda è certificata biologica, organismo di controllo CODEX, alla quale ha affiancato dal 2006 la gestione secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Campinuovi aderisce alla Carta di Qualità di "Renaissance du terroir". Il territorio è quello proprio del Montecucco e la produzione aziendale è caratterizzata prevalentemente dalla DOCG Montecucco Sangiovese, dalla riserva e dal DOCG Montecucco Rosso.

L'azienda nasce dall'incontro di questa giovane coppia che con la loro esperienza ed i loro studi decidono di dedicarsi alla viticoltura e alla ricerca di un prodotto di elevata qualità. Daniele, Toscano originario di Pescia. Laureato in Scienze Agrarie a Firenze, si specializza in Viteicoltura ed Enologia a Torino Nel 1994 ritorna in Toscana Daniele e inizia il suo lavoro nelle vigne ed in cantina. Nadia, Toscana nata a Sansepolcro. Madre e padre contadini, il padre aveva un allevamento di vacche di razza chianina poi trasformato in mucche da latte, tuttora condotto dal fratello di Nadia, le hanno trasmesso sin da piccola la passione per questo faticoso ma nobile lavoro. Nadia è una donna profondamente legata alle sue radici e al lavoro agricolo, tanto che non avrebbe potuto fare altro nella vita se non dedicarsi a questo settore.

Dopo la Laurea in Scienze Agrarie a Firenze approfondisce i suoi maggiori interessi frequentando corsi di agricoltura biologica e biodinamica e consegue inoltre una seconda Laurea in Tecniche Erboristiche.

Nadia oggi è la titolare e si occupa a tempo pieno dell'azienda collaborando con Daniele alla gestione agronomica, seguendo in prima persona le pratiche organiche e biodinamiche e la parte commerciale.

Si sono uniti nell'intento di fare dell'agricoltura la loro vita.

Il loro vino nasce dall'incontro con la terra, l'acqua, l'aria ed il calore. La variabilità della composizione del terreno accresce la complessità aromatica dei vini, l'acqua proveniente dal Monte Amiata scorre abbondante nel sottosuolo dando la possibilità anche nei periodi siccitosi alle viti di trovarla nelle profondità del terreno. L'esposizione dell'azienda a sud ovest crea delle condizioni climatiche ideali per la maturazione delle uve. L'escursione termica tipica di questi luoghi contribuisce al mantenimento della componente aromatica del frutto.

L'azienda è certificata biologica fin dall'inizio e Nadia applica a Campinuovi il metodo biodinamico. Si tratta di riportare nella pratica agricola quello che era insito negli agricoltori fin dalla generazione dei suoi nonni: rispetto per la natura e rispetto per l'uomo in un reciproco equilibrio. Ogni anno vengono eseguite lavorazioni dei terreni e semina di sovesci che vengono interrati come apporto di sostanze organiche. Viene applicata la potatura verde e non si eseguono cimature. I trattamenti antiparassitari vengono effettuati solo con rame e zolfo. Vengono distribuiti i preparati biodinamici secondo le indicazioni del calendario e valutando le condizioni del terreno e lo sviluppo delle viti. La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano in cassette e le uve vengono portate immediatamente in cantina.

La vinificazione avviene separatamente per varietà e per appezzamento rispettando le caratteristiche dei singoli vigneti. Le uve fermentano in tini di rovere di Slavonia grazie ai lieviti naturalmente presenti nelle uve e in cantina. Il vino viene lasciato sulle fecce fini nei tini botte per la fermentazione spontanea e la maturazione per almeno un anno. L'imbottigliamento viene effettuato manualmente senza chiarifica né filtrazione del vino. I dosaggi di solforosa sono contenuti.

La produzione annua è di circa 30.000 bottiglie e la vendita avviene sul mercato Italiano, nord America, Europa e Giappone.













INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 708.920,53 CONTRIBUTO € 300.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha previsto la realizzazione delle opere relative alla cantina. In particolare la coibentazione, la costruzione dei locali adibiti a confezionamento, conservazione e trasformazione e tutta l'impiantistica.

























OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare la cantina inserendola nel contesto ambientale con le caratteristiche proprie per la valorizzazione delle uve. L'intervento risponde alla filosofia con cui l'azienda viene condotta ovvero, l'architettura della cantina e la funzionalità della stessa, rispecchiano il forte rispetto per la natura ed i suoi processi. L'opera di calcestruzzo si integra nel territorio per la sua conformazione e per il suo colore come intervento di architettura organica. L'intera struttura è coibentata e gli infissi garantiscono il maggior isolamento termico al fine di migliorare le condizioni ambientali ed avere un risparmio energetico. Diverse soluzioni adottate sono volte al raggiungimento delle temperature ideali e dell'umidità necessaria senza intervento di impianti, per una climatizzazione naturale. Le botti di legno sono adagiate su della ghiaia lasciando che l'umidità salga naturalmente dal terreno ovvero dalle rocce sottostanti, sulle quali non è stata realizzata alcuna pavimentazione. Tutta la struttura è pensata per lavorare per gravità: la caduta delle uve avviene naturalmente dal tetto della cantina direttamente nelle vasche di fermentazione. Ai lati delle pareti ci sono delle aperture che consentono il passaggio dei tubi che dalla vinificazione portano il vino all'invecchiamento. Questa procedura naturale che tende a ridurre al minimo l'alterazione delle uve mantenendone le proprietà naturali mira a limitare l'uso dei solfiti.

Le procedure adottate in vigna proseguono nell'attività di cantina facendo sì che la natura con i suoi frutti e le sue peculiarità rimangano inalterati.

PUNTI DI FORZA

Donna imprenditrice

Agricoltura biologica

Agricoltura biodinamica

Valorizzazione di una produzione territoriale

Tutela dell'ambiente e dell'ecosistema naturale

Sistema di vinificazione naturale

Miglioramento ambientale e risparmio energetico

Incremento occupazionale

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, trasformazione e vendita

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione della titolare accompagnata dal marito che, con la stessa passione, ha contribuito alla nascita e allo sviluppo di questa azienda. Il progetto della cantina si inserisce nel più ampio disegno di crescita e sviluppo aziendale, infatti l'azienda ha attualmente in corso un PIF "Rete qualità toscana" per la realizzazione di un punto vendita aziendale previsto dietro la cantina.

Ha inoltre presentato una domanda sull'ultima fase della misura 121 per completare gli acquisti di attrezzature da destinare alla cantina quali botti, tini e vasche che mancano per rendere pienamente effettiva la potenzialità della struttura, la coibentazione del piano vinificazione, la parete ventilata sulla facciata, la pavimentazione del piazzale di conferimento e la sistemazione della strada e dell'accesso all'azienda.

L'azienda ha inoltre ottenuto un ulteriore contributo sul PRAF sia Misura A che B, con il quale verrà realizzata la parte promozionale (nuovo sito aziendale, brochure, video, e-commerce, ecc...) e l'arredamento del punto vendita compreso l'acquisto di un veicolo commerciale per le consegne.

Tutti questi investimenti mirano a strutturare e rendere pienamente efficiente l'attività nei prossimi anni, aumentandone la competitività e la qualità del prodotto.

L'obiettivo futuro è quindi quello di aumentare la produttività, sfruttando a pieno le potenzialità della cantina, offrendo un servizio aggiuntivo di vendita diretta da effettuarsi in loco e una completa attività promozionale dell'azienda.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA CAMPINUOVI

Strada Provinciale 7 "Cinigianese"

Cinigiano (GROSSETO)

Cell. 349 8588147 (Nadia Riguccini)

info@campinuovi.com - www.campinuovi.com