

AZIENDA AGRICOLA ROCCAPESTA



La tradizione del vero Morellino di Scansano

AZIENDA AGRICOLA ROCCAPESTA



L'area in cui è situata l'azienda è Scansano è un comune di 4.561 abitanti della provincia di Grosseto.

Il comune è noto per aver conferito la denominazione al Morellino di Scansano, vino rosso DOP prodotto nella zona. Già DOP dal 1978, l'attuale riconoscimento superiore è stato conferito dal Decreto Ministeriale del 14 novembre 2006 ed entra in vigore dalla vendemmia 2007.

Il territorio comunale si estende su una superficie superiore ai 270 km² all'estremità nord-occidentale delle colline dell'Albegna e del Fiora, sconfinando in alcune località lungo il versante della Valle dell'Ombrone. Confina a nord con il comune di Campagnatico, a nord-est con il comune di Roccalbegna, a sud-est con il comune di Manciano, a sud-ovest con il comune di Magliano in Toscana e a nord-ovest con il comune di Grosseto.

Il territorio si estende prevalentemente a quote collinari medio-basse, raggiungendo le altitudini minime in prossimità dei corsi d'acqua a regime torrentizio. La località di Pomonte, con 193 metri s.l.m., fa registrare la quota minima di altitudine tra i vari centri abitati, mentre Murci con i suoi 598 metri s.l.m. risulta

l'agglomerato più alto dell'intero territorio comunale. La vetta più alta, tuttavia, è di 651 metri s.l.m. e coincide con la cima dei Poggi Alti, sulla quale è attivo il parco eolico dei Poggi Alti.

Le Colline dell'Albegna e del Fiore occupano la parte centro-meridionale della provincia di Grosseto, a cavallo tra i due omonimi corsi d'acqua, e si estendono nei territori comunali di Magliano in Toscana, Scansano, Roccalbegna, Semproniano, Manciano e Capalbio. L'area include anche le zone collinari a nord dell'Albegna che rientrano nel proprio spartiacque. L'area geografica è chiusa a nord dal cono vulcanico del Monte Amiata, a est si inoltra al di là del fiume Fiore nell'Area del Tufo (dove interessa i comuni di Pitigliano e Sorano) che ne costituisce l'appendice orientale, a sud è delimitata dal confine con la regione Lazio, a sud-ovest digrada dolcemente verso la Maremma grossetana, mentre a nord-ovest risulta in continuità con le propaggini collinari sud-orientali della Valle dell'Ombrone.

Tra le dolci colline, si aprono alcune vallate lungo i corsi d'acqua a regime torrentizio che confluiscono verso i due fiumi principali della zona, l'Albegna e il Fiore.

Il paesaggio è caratterizzato da castagneti che ricoprono le vette più alte delle colline nell'area tra Roccalbegna e Semproniano, dove raggiungono i 769 metri s.l.m. sul Monte Faete, mentre alle quote più basse si trovano boschi di macchia mediterranea e sugherete; la vegetazione fluviale è presente lungo i corsi d'acqua.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare e sette stagionali

Coltivazione: vigneti

Estensione: ha 72 in proprietà di cui 12,5 a vigneto, 12 a bosco ed il resto terreni coltivabili

6 ha in affitto a Scansano

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Nella bassa maremma toscana, a pochi km dal mare e dalle montagne dell'Amiata, sorge, in località macereto, nel comune di Scansano, l'azienda Roccapesta di Alberto Tanzini. In una posizione collinare dominante un paesaggio a 360°, con un clima che risente della posizione e del terreno di origine vulcanica e

sedimentaria Alberto ha acquistato nel 2003 questa proprietà dedicandosi completamente alla produzione del vino, in un'area altamente vocata a questo settore. Alberto Tanzini, classe 1972, è riuscito a dare vita a quello che ha sempre rappresentato il suo sogno: dedicarsi alla vigna e al vino. Alberto ha scelto la maremma, una terra generosa che da grandi spazi verdi passa a colline e boschi fitti, e che dà vita a vini che continuano a dare sorprese, che sanno di sole, di frutta, e assorbono energia e profumi che vengono dal mare.

La sua passione si è concretizzata con l'"az. Agr. Roccapesta", un fertile lembo collinare in località macereto, nel comune di Scansano, un'azienda la cui superficie totale è di circa ottanta ettari, ne copre quindici di vigneto, con il resto destinato a seminativi, pascolo e boschi. E compreso anche un uliveto di 200 piante. Il suo sogno con il tempo ha acquistato contorni sempre più definiti. In breve Roccapesta è diventata uno dei più saldi riferimenti della produzione del morellino, ma anche una delle più interessanti realtà sul fronte della tipicità. L'ambizione è stata quella di poter esprimere al massimo un unico vitigno: il sangiovese. Un obiettivo che testimonia l'impegno nella ricerca di un vino profondamente legato al territorio, tramite scelte radicali, e nessuna concessione a "influenze" internazionali.

Alla fonte esiste un progetto enologico serio e un rigoroso operato, che unito ad una certa sensibilità in vigna e in cantina, ha messo subito a fuoco le proprie possibilità espressive.

Quest'uomo che proviene da un'esperienza lavorativa completamente diversa e dal nord d'Italia, ad un certo punto della sua vita decide di lasciare tutto, di ricominciare in queste terre la sua avventura e di realizzare un sogno.

Nel 2007 l'azienda è strutturata e gli consente di dedicarsi pienamente a questa nuova esperienza. Per farlo si rivolge a degli esperti del settore che lo instradano sia nella lavorazione dei vigneti che nel lavoro di cantina. La piccola azienda inizia a produrre e quando arriva a 8000 bottiglie, la cantina si presenta insufficiente alla crescita dell'attività.

Tanzini decide così di realizzare uno spazio più ampio che possa garantire una maggiore produzione di livello qualitativo più alto e attualmente l'azienda ha conseguito una produzione pari a 100.000 bottiglie annue.

Le caratteristiche ambientali, climatiche e della composizione del terreno che costituisce una perfetta combinazione tra il mare e la montagna ha consentito ai vigneti un perfetto drenaggio delle acque: le radici possono respirare e la vite sfruttare al massimo la complessità minerale presente nei vari strati del suolo. Il clima estivo è ideale per la salute dei vigneti, con venti abbondanti, piogge scarse e ampi sbalzi termici tra il giorno e la notte.

Il clima estivo è ideale per la salute dei vigneti, con venti abbondanti, piogge scarse e ampi sbalzi termici tra il giorno e la notte. In inverno l'effetto mitigante del mare mantiene le temperature quasi sempre sopra lo zero.

Ogni vigneto è stato progettato separatamente nella ricerca della migliore combinazione del terreno, ognuno di essi è vendemmiato e vinificato separatamente.

Ciascuna vite è potata manualmente a due occhi per sperone e cinque speroni per pianta sui vigneti destinati al morellino d'annata. Quattro speroni per pianta sui vigneti destinati al morellino riserva.

A più riprese si passa a cimare i filari. L'operazione inizia meccanicamente, ma viene poi rifinita a mano. Lo scopo è di avere circa 8/9 foglie sopra a ciascun grappolo per ottimizzare i processi fotosintetici e mantenere il grappolo protetto dai raggi più caldi del sole, ma allo stesso tempo aerato per non favorire l'insorgere di malattie. Ogni vite è liberata dell'uva in eccesso, al fine di ottenere la miglior qualità.

Il grado di maturazione dell'uva è monitorato attraverso esami fisici, organolettici e di laboratorio. Il momento della raccolta è deciso in base alla migliore combinazione dei seguenti fattori: maturazione fenologica ed organolettica, condizioni di salute delle uve, e previsioni meteorologiche.

La raccolta delle uve avviene rispettando alcune regole fondamentali:

- raccolta manuale e in piccole ceste, per evitare
- lacerazioni e schiacciamenti prematuri del prodotto;
- raccolta separata in base al vigneto e al clone;
- tripla cernita delle uve: 1) in vigna, 2) sul primo
- nastro (cernita dei grappoli), 3) sul secondo nastro cernita degli acini.

Le varietà coltivate in azienda sono prevalentemente sangiovese, alicante, ciliegio, malvasia, pugnello, petit verdot e syrah.

Roccapesta produce, infatti, solo ed esclusivamente vini rossi.

In particolare produce un solo vino, il morellino di scansano nella doppia interpretazione di morellino d'annata, con profumi più fruttati e più fresco al gusto e di morellino riserva, con un invecchiamento più lungo, maggior concentrazione e di struttura più importante. Alla base di questa scelta sta la ricerca del massimo della qualità nel morellino di scansano. Tutti gli sforzi aziendali sono rivolti a questo e solo questo prodotto.

La ricerca costante di questa azienda è quella di legarla profondamente al territorio affinché il vino costituisca l'identità dello stesso, senza influenze e alterazioni di sorta.

La vendita avviene per lo più all'estero con un 60% circa, mentre il restante 40% viene destinato all'Italia.











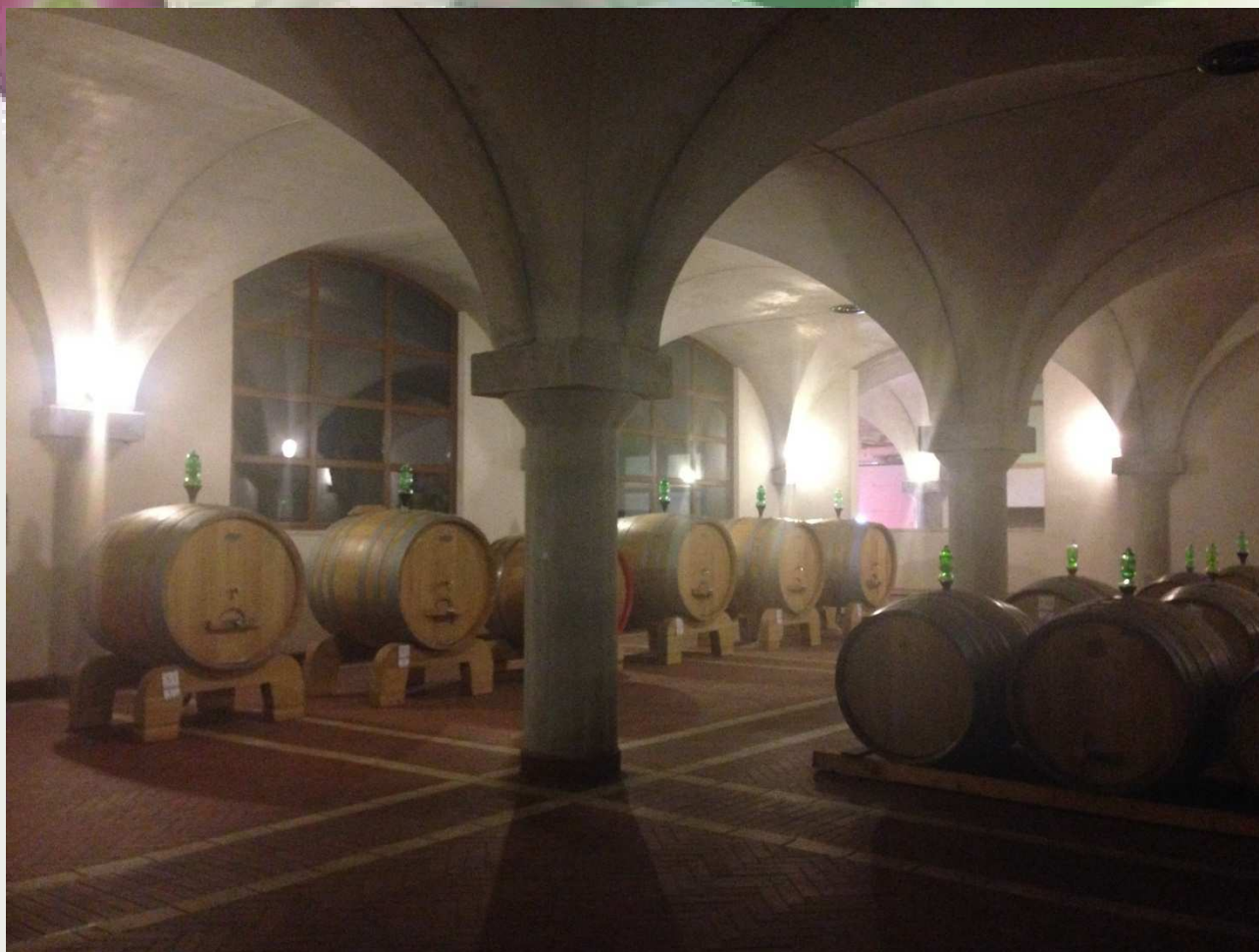
INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 731.077,69

CONTRIBUTO € 300.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: A fronte di un investimento più ampio di circa un milione di euro è stata realizzata la nuova cantina.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare la nuova cantina con spazi idonei alla produzione e alla maggiore qualità del vino. La struttura di 1000 mq si inserisce nel contesto paesaggistico senza alterarne le specificità. E' in parte interrata e dotata di un impianto di climatizzazione centralizzato, innovativo ed efficiente. L'obiettivo era di ricreare le condizioni ideali per la produzione del vino. La struttura presenta una camera d'aria di 60 cm isolante che evita l'umidità garantendo le condizioni ambientali ottimali e consente un risparmio energetico alla gestione. La presenza di un giardino pensile consente il recupero delle acque destinate all'irrigazione dei vigneti.

La realizzazione di questa nuova cantina si è resa necessaria a seguito dell'aumento della produzione e della necessità di avere spazi per poter invecchiare il vino, in quanto la caratteristica principale di questa azienda è propria il mantenimento delle caratteristiche tradizionali, con i relativi profumi, aromi e sapori.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Recupero e mantenimento della tradizione nella produzione di un vino autoctono

Innovazione

Risparmio energetico

Miglioramento ambientale

Sicurezza sul posto di lavoro

Recupero delle acque

Tutela dell'ambiente

Innovazione nella struttura mantenimento della tradizione nella produzione

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la realizzazione di un sogno di un giovane imprenditore, che abbandonando la sua vita abituale si dedica alla sua vera passione. Il coraggio di un uomo che ricomincia la sua vita in un settore e in un territorio completamente estranei. Mantenendo le caratteristiche ambientali e rispettando fortemente la tradizione dei luoghi, produce vini di qualità che rispecchiano l'identità di origine. Dopo aver consolidato l'attività con l'impianto e la cura delle vigne decide di realizzare una cantina che risponda alla filosofia di tutela dell'ambiente e di qualità nella produzione.

Adottando tecniche di miglioramento ambientale, di sicurezza e di innovazione negli impianti realizzata una struttura in grado di contenere e sviluppare l'attività. Per il futuro, infatti, Tanzini, intende arrivare ad avere 25 ettari di vigneti per una produzione annua di 130/140.000 bottiglie. Intende quindi mettere nuovi impianti di viti e completare la cantina con sale di degustazione e di accoglienza nonché l'imbottigliamento dei vini, che ad oggi avviene con mezzi mobili.

Il suo progetto complessivo da cui è partito a seguito della decisione di trasferirsi in Toscana, è quello di avere un'azienda strutturata nel settore in tutti i suoi aspetti, che garantisca competitività e qualità del prodotto. La prospettiva è quella di diffondere la conoscenza di un prodotto che trasmetta l'identità del territorio di provenienza e che contenga i sapori e i profumi di una terra ricca di contrasti.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA ROCCAPESTA

Loc. Il Macereto 9

Scansano (GROSSETO)

Tel e Fax. 0564 599252

info@roccapesta.it

www.roccapesta.com