

AZIENDA AGRICOLA TERENCEUOLA



La tradizione del vino in un luogo remoto della Toscana

AZIENDA AGRICOLA TERENCEUOLA



L'area in cui è situata l'azienda è il comune di Fosdinovo, nella provincia di Massa e Carrara.

Fosdinovo si trova nella Bassa Val di Magra, a nord della piana di Luni e di Bocca di Magra. Fu oggetto di scontri tra i Malaspina e i vescovi di Luni e prima fu possesso della famiglia dei Bianchi d'Erberia. Dal 1340, Spinetta Malaspina divenne unico proprietario del feudo, iniziando un'epoca di relativo splendore e tranquillità fino al 1800.

Il suo imponente castello, forse il meglio conservato della Lunigiana, accoglie il visitatore al suo arrivo nel borgo, dopo alcuni chilometri di tortuosa salita arrivando da Sarzana. Visitabile accompagnati da una guida, il castello racchiude molte leggende e storie, come che abbia ospitato Dante e che un fantasma di una

fanciulla castigata dai genitori per essersi innamorata di uno stalliere compaia nelle sue stanze, oppure che una lussuosa marchesa giustiziasse i suoi amanti facendoli cadere in una botola dopo l'atto sessuale.

A Fosdinovo troviamo anche la chiesa parrocchiale di San Remigio con il sepolcro di Galeotto Malaspina e l'oratorio della Compagnia dei Bianchi.

Nei dintorni di Fosdinovo è possibile ammirare la villa malaspiniana di Caniparola, non visitabile, Ponzanello con i ruderi del castello eretto dai vescovi di Luni, Marciaso e il suo interessante borgo, Giucano e Pulica, con il ritrovamento archeologico di un guerriero ligure-apuano.

La Lunigiana è una regione situata tra il nord della Toscana e il sud della Liguria, racchiusa tra Appennino, Alpi Apuane e Mar Ligure. Deve il suo nome alla città di Luni, storica colonia romana del II secolo a.C. sita attorno al porto nei pressi della foce del fiume Magra. Per conquistare questo luogo strategico i Romani dovettero affrontare i Liguri-Apuani, antica e fiera popolazione celta di cui rimangono ancora le famose statue stele. A partire dalla fine del primo millennio i vescovi di Luni sul lato ligure ed i Malaspina su quello toscano lottarono per il predominio della Lunigiana, che si risolse a favore di questi ultimi. All'epoca dei feudi continuò la frammentazione di questa splendida zona a favore di Firenze, Lucca, Genova e Parma fino al 1844 con la completa divisione della provincia di Spezia con quella di Massa Carrara. Nel comune di Fosdinovo, passando in poco più di 6 km da 50 a 450 m.slm., si ritrovano le caratteristiche pedologiche tipiche sia dell'ambiente Ligure che di quello Toscano. Esiste quindi una grossolana corrispondenza fra il limite orografico-amministrativo fra Toscana e Liguria, e quello geologico, che corrisponde alla sovrapposizione delle Liguridi sulle Toscanidi, e che prende il nome di "flysch". La coltura della vite si inserisce perfettamente in questo mosaico di suoli: a valle predominano le Toscanidi e quindi terreni prevalentemente limo-argillosi, e in collina le Liguridi che offrono terreni in prevalenza sabbiosi.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Società semplice

Occupazione: titolare, 5 dipendenti fissi e due a tempo determinato

Coltivazione: vitigni

Estensione: ha 20 parte in proprietà e parte in affitto

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda agricola Terenzuola, nasce nel Comune di Fosdinovo, nel cuore dei Colli di Luni, in una splendida posizione a cinque minuti dalla costa, a 350 mt slm.

Nei primi anni '30 Luigi Giuliani, di ritorno da New York dopo la crisi del 1929, compra il podere di tre ettari reputandolo ideale per la coltivazione di vite, olivo, ortaggi e per la produzione di miele.

Il coinvolgimento di Ivan Giuliani, nipote di Carlo che per trent'anni aveva gestito l'azienda ereditata dal padre Luigi, inizia nel 1993, quando prende il timone della piccola realtà familiare, che, all'interno della neonata DOC Vermentino dei Colli di Luni, si viene a trovare proprio al centro dell'area di produzione.

Nel 1993 si ha la prima vendemmia; l'imbottigliamento che ne segue sarà destinato solo alla ristorazione locale. Inizialmente per Ivan si tratta di un lavoro parallelo agli studi universitari, rimettendo la decisione circa l'attività, solo dopo la Laurea.

Nel giro di un paio di anni, dopo il 1995, viene chiamato a prestare servizio Militare in Friuli e Slovenia come ufficiale dell'aeronautica. Si trova quotidianamente in mezzo ai vigneti, ed entra in contatto con i produttori di questa bellissima zona di confine che, durante i fine settimana gli insegnano, oltre a tecniche di vinificazione e a un modo di coltivare rispettoso della natura, cosa significa la passione e l'attaccamento alla propria terra.

Una volta tornato a casa, decide che quello del vignaiolo sarà il suo mestiere per la vita. La passione di Ivan per questo lavoro e per queste terre si coglie dai suoi racconti e dall'impegno quotidiano che lo ha portato a distinguere la propria azienda nel panorama vitivinicolo nazionale.

Inizia immediatamente a piantare nuovi vigneti, a vinificare vermentini con maturità importanti evitando così l'amaro del vitigno ed apportando ai vini un importante bagaglio olfattivo che ne ha decretato da subito uno stile.

Si spinge alla ricerca di vecchie vigne nel circondario scendendo nella zona pedecollinare dei Comuni di Fosdinovo, Castelnuovo e Sarzana. La vendemmia del 1999, è la prima con un discreto quantitativo e con buoni risultati anche sui vini rossi. Parte così un nuovo progetto per raddoppiare i vigneti a disposizione e per ristrutturare un vecchio fienile adibendolo a nuova cantina.

Dal 2004, con ormai più di dieci ettari a disposizione, per valorizzare sempre di più le selezioni, decide di creare due prodotti classici, con le vigne più giovani ed i terreni più leggeri.

Nel 2006 inizia a guardare avanti e, in un territorio di confine, inizia a pensare a un progetto senza confini: Né solo ligure, né solo toscano ma produttore in Luni, Candia, Lunigiana e Cinque Terre, cercando di unire così tutti i territori della Lunigiana storica così come era unita un secolo e mezzo fa. Con la vendemmia del

2007 vengono superati ormai i quindici ettari gestiti. Nello stesso anno nelle Cinque Terre, a Riomaggiore, su circa 2 ha crea la Giuliani e Pasini, con la ristrutturazione del progetto ideato dall'amico cardiologo Evasio Pasini, per la produzione di vino bianco e di sciacchetra, risistemando vigneti e stile dei vini per creare anche qui un legame indissolubile con il territorio e la tradizione.

Oltre alla produzione di vermentino DOC, circa il 70% della produzione aziendale, recupera vecchi vigneti autoctoni per la produzione di vermentino nero, pollera, canaiolo e masseretta.

Gli impianti viticoli presentano densità triple rispetto a quelle usate tradizionalmente in zona, piantando 8500 ceppi per ettaro su filari larghi solo 1,70 Mt.

I tralci si allungano anche un metro e mezzo, permettendo alle foglie una perfetta metabolizzazione degli elementi del suolo e del sottosuolo.

In questa maniera si ottiene l'equilibrio tra piante e uva prodotta: con circa un kg di frutti per ceppo l'uva arriva a maturazione senza dover per forza ricorrere ai diradamenti.

In questi terreni le vendemmie sono tardive, per avere il tempo di arrivare al perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità, polifenoli, ed aromi in maniera da non dover intervenire in cantina.

Questa azienda rappresenta un esempio di crescita di un'attività che contrariamente alla diversificazione ha deciso di specializzarsi in un settore produttivo con ottimi risultati.

La produzione annua è di circa 140.000 bottiglie destinate per un terzo all'estero, un terzo alle zone ricomprese nell'area che da Viareggio arriva a Levanto ed il restante terzo alla città di Roma, Milano e altri centri nazionali.















INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 110.938,00 CONTRIBUTO € 55.469,00

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha previsto più azioni mediante l'acquisto di attrezzature e macchinari per la cantina, la realizzazione di strutture e impianti necessari ad implementare la produzione e la qualità della stessa. Ulteriori interventi sono stati realizzazioni per la lavorazione dei vigneti con l'acquisto di macchinari che hanno migliorato le condizioni di lavoro e razionalizzato le ore di lavoro. Si tratta di interventi diretti alla tutela ambientale, al risparmio energetico e alla sicurezza sul posto di lavoro. In particolare, ai fini dell'abbattimento delle ore di lavoro, l'abbattimento del consumo e dei relativi costi del gasolio e al miglioramento delle condizioni lavorative sono stati acquistati: un atomizzatore, un erpice rotante con seminatrice e rullo, una spolonatrice e un impolveratore. Per il risparmio energetico, la ristrutturazione del fienile con il tetto in legno ventilato ha climatizzato naturalmente la cantina senza rendere necessaria l'installazione di un impianto di refrigerazione. La copertura è stata realizzata in lamiera

grecata. In merito alla sicurezza sul posto di lavoro sono state eliminate le cassette ed i rimorchi dotando l'azienda di cassoni bins, rimorchi porta bins, gira bins e nastro elevatore, cinque vasche di cemento non vetrificate e la realizzazione di scale e passerelle all'interno della cantina per razionalizzare un sistema di lavoro gravitazionale e rendere più sicura ed agevole la lavorazione del prodotto in un luogo di lavoro angusto data la poca superficie a disposizione per poter lavorare.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'azione si prefiggeva pertanto l'adeguamento della cantina alle nuove dimensioni produttive (l'azienda è passata negli anni da 3 a 20 ha) attraverso l'adozione di nuove soluzioni tecnologiche, in grado di esaltare nelle produzioni di uve e vini le peculiarità di un territorio particolarmente vocato, rispondendo alle nuove esigenze e opportunità derivanti dal mercato (sia locale ma anche nazionale ed estero che costituiscono un importante segmento per l'azienda) nel rispetto della sostenibilità ambientale, del territorio e della salvaguardia della sicurezza sul lavoro.

L'idea progettuale è partita dal desiderio di produrre vini di qualità, nel rispetto del patrimonio del territorio, puntando su vitigni classici come il Vermentino. Un lavoro che nasce innanzi tutto nel vigneto e si basa su una attenta zonizzazione e conoscenza dei suoli, delle condizioni climatiche, delle necessità dei vitigni, di soluzioni (impianto dei vitigni, particolarmente denso rispetto alla situazione della zona, inerbimento programmato e vendemmie tardive) che permettono di ottenere uve di alta qualità che non necessitano di interventi sostanziali in cantina.

Le due direttrici progettuali (campagna-cantina) sono andate di pari passo operando in sinergia. L'aumento dell'azienda da 3 a 18 ettari, ha reso pertanto necessario un Progetto, in parte auto-finanziato, in parte supportato con i finanziamenti del PSR, in grado di creare le condizioni per la trasformazione dei nuovi quantitativi che arrivano in cantina, che alla fine generano prodotti completamente diversi.

Si è cercato pertanto di mantenere il processo di trasformazione e vinificazione il più naturale possibile, nel pieno rispetto dei vitigni, affidandosi alla movimentazione dei mosti e dei vini per gravitazione (assecondando la naturale disposizione della cantina su più livelli) piuttosto che per pompe, preferendo materiali più idonei e meno costosi (es. vasche di cemento), ricorrendo a soluzioni tecnologiche innovative. La tecnologia e l'innovazione si inseriscono nella realtà circostante senza alterarne le caratteristiche bensì valorizzandone le potenzialità e la bellezza.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Specializzazione dell'azienda

Continuazione della tradizione

Valorizzazione della qualità

Innovazione

Sostenibilità ambientale e risparmio energetico

Sicurezza sul posto di lavoro

Soluzioni tecnologiche innovative

Competitività

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

L'adozione dei sistemi descritti ha permesso in primo luogo un abbattimento dei costi sostenuti nei processi di trasformazione con notevole risparmio energetico. Secondariamente ne ha ulteriormente beneficiato la qualità dei vini prodotti, stimabile anche grazie ad un primo riscontro positivo in termini di vendite e apprezzamento sul mercato, che sarà ulteriormente valutabile negli anni a venire. I lavori di adeguamento della cantina sono stati accompagnati da operazioni di regimazione idrica dei vigneti prospicienti con un impatto positivo da un punto di vista ambientale e sono condotti nel rispetto delle valenze architettoniche e paesaggistiche del territorio.

In attesa di poter accedere a nuove opportunità di finanziamento, continuerà l'ampliamento della cantina, una nuova cubatura per poter inserire l'imbottigliamento che attualmente avviene tramite un centro

mobile. L'obiettivo di Ivan è quello della costante crescita aziendale per il raggiungimento di una produzione annua di 180.000 bottiglie.

Nell'ottica di una gestione del lavoro sempre più efficiente intende effettuare ulteriori acquisti di attrezzature di campagna e realizzare ulteriori interventi in ambito energetico e di risparmio idrico per il rispetto e la tutela ambientale (introduzione di pannelli fotovoltaici, illuminazione a led nella cantina e impianto di fitodepurazione).

Nei sogni di Ivan c'è anche quello di riuscire a ristrutturare la casa presente in azienda a cui sono legati i suoi ricordi di gioventù, un luogo dove trascorreva le vacanze tra i sapori ed i profumi della terra circostante.



Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA TEREZUOLA di IVAN GIULIANI & C SS

Via Vercalda n.14

Fosdinovo (MASSA CARRARA)

Telefono e fax: 0187 670387

info@terenzuola.it

www.terenzuola.it