

CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI



I colli fiorentini e la produzione del vino da energia pulita

CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI



L'area in cui è situata l'azienda è il comune di Montespertoli, tra i più estesi della provincia di Firenze. Il suo territorio si estende tra Val di Pesa, Val d'Elsa e Val di Virginio. È citato in documenti dell'XI secolo; nel '400 fu per breve tempo libero comune, prima di cadere sotto l'influenza di Firenze. Il territorio è inserito nel tipico paesaggio chiantigiano caratterizzato da dolci colline ricoperte di vigneti e uliveti. Montespertoli è una delle principali zone di produzione di vino ed olio d'oliva della Toscana ed è quindi un'area prevalentemente agricola. Grazie al clima, all'esposizione e al terreno, la zona di Montespertoli è vocata alla coltivazione della vite: possiede una superficie vitata di circa 2200 ha, 1400 dei quali coltivati a Docg. La produzione annua d'uva è di 190.000 quintali circa e la produzione di vino di hl 140.110, di cui 91.152 Docg.

Fino alla vendemmia del 1996 il comune di Montespertoli era compreso per un terzo nella denominazione di origine Chianti Colli Fiorentini e per due terzi nella più generica denominazione di origine Chianti.

Dal 1997, invece, è stata finalmente riconosciuta la sottozona del Chianti Montespertoli, con l'obiettivo di produrre vini più importanti e destinati all'invecchiamento.

Sempre nel 1997 si è aggiunta una nuova perla: il Vinsanto del Chianti Montespertoli doc, sicuramente da gustare con attenzione.

Nel Comune opera il Consorzio del Chianti ed è stata attivata la Strada del Vino di Montespertoli. Ogni anno alla fine di Maggio la città ospita la "Mostra del Chianti", un'intera settimana dedicata al vino.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Conduzione aziendale: società cooperativa agricola

Soci: 850 ca

Occupazione: undici dipendenti a tempo indeterminato e trenta avventizi circa

Cantina sociale

Frantoio sociale

Attività di vendita diretta

Punti vendita: otto

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Cantina Sociale Colli Fiorentini ha il suo centro produttivo nella valle bagnata dal torrente Virginio sul territorio comunale di Montespertoli dove, da secoli, la mano dell'uomo e l'attaccamento alla terra hanno fatto della vite olivicoltura l'asse portante dell'economia agricola.

La Cooperativa costituita nel 1972 con 20 soci fondatori, ha acquisito nel 1988 la Cantina Sociale Colline d'Elsa di Gambassi Terme e nel 1993 il frantoio cooperativo Colli Fiorentini di Montespertoli. Oggi dopo 40 anni, oltre 850 aziende, in prevalenza ubicate nelle zone di produzione del Chianti Docg, del Chianti Classico Docg, del Toscano Igt e dell'Olio Igp Toscano, conferiscono i propri raccolti ai siti produttivi della Cooperativa. La sede principale è a Montespertoli dove sono ubicati gli stabilimenti dell'enopolio con tutte le strutture di conferimento, trasformazione, conservazione, confezionamento del vino e punto vendita. Oltre alla sede principale la cooperativa ha nel comune di Gambassi un centro di raccolta dove nel periodo della vendemmia i soci della zona conferiscono il raccolto. Sul prodotto viene effettuata la pigiadirasatura suddividendolo per tipologie, successivamente viene trasferito mediante autobotte alla sede di trasformazione di Montespertoli.

La Cantina vinifica uve autoctone e internazionali quali sangiovese, canaiolo, colorino, ciliegiolo, malvasia, merlot, cabernet, chardonnay etc., che i soci con sapienza, maestria e dedizione coltivano nei propri vigneti; ad oggi si contano circa 1500 ettari.

Oltre 8.000.000 di kg. di uve vengono vinificate seguendo metodi tradizionali con le più avanzate tecnologie, frutto di investimenti negli ultimi anni per oltre 10.000.000 di Euro.

I vini ottenuti incontrano l'apprezzamento dei consumatori sul mercato nazionale ed estero, attuando da sempre una politica che punta all'alta qualità con il giusto prezzo per il consumatore. Con un pizzico di orgoglio la Cooperativa si attesta come primo produttore toscano di chianti al mondo, con una produzione

annua di 35.000 ettolitri. Un' attenzione particolare è stata rivolta alla salvaguardia dell'ambiente, la prima cantina cooperativa toscana che si è dotata di un impianto fotovoltaico che consente di produrre ed utilizzare energia pulita.

Particolare importanza riveste la produzione dell'olio extravergine, conferito dai soci e proveniente dalla trasformazione delle olive presso il frantoio della cooperativa, con una quantità media annuale di oltre 300.000 kg.

La produzione di vini è la più ampia dai vini rossi, bianchi, rosati, vin santo, prosecco, spumante e grappe: dal classico Chianti, il Chianti Montespertoli, il Chianti biologico proveniente da agricoltura biologica al Chianti Colli Fiorentini.

Il centro aziendale è caratterizzato da un insieme di strutture industriali, la maggiore si sviluppa su due piani per un'altezza di circa 12 metri. La tipologia è tipica degli anni settanta con vasche in cemento armato come elementi portanti dell'edificio. Il ciclo produttivo si sviluppa su più fasi: dalla ricezione delle uve suddivise per provenienza e caratteristiche e selezionate in base al grado zuccherino si passa alla lavorazione in base alla differente tipologia di prodotto finale, fino alla fermentazione in vasche esterne o interne alla cantina. I vini vengono poi inviati allo stoccaggio in attesa di confezionamento o all'invecchiamento, nelle botti di rovere alloggiate nel seminterrato della cantina.

All' interno della sede si collocano tutti i vasi di stoccaggio e di invecchiamento, la linea di confezionamento, gli uffici amministrativi, un punto vendita e gli impianti di depurazione.

La vendita viene effettuata presso il punto vendita aziendale, gli otto punti distribuiti in altre aree della Toscana, on line sul sito della cooperativa e con i canali commerciali nazionali ed esteri.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 123 A PSR "AUMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI AGRICOLI"

TOTALE INVESTIMENTO € 1.277.188,00 CONTRIBUTO € 301.216,41

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha avuto ad oggetto l'installazione di un sistema di analisi per la determinazione qualitativa dei conferimenti, ovvero l'acquisto di macchinari, attrezzature e relativa impiantistica per le analisi ed il controllo di laboratorio. La sostituzione e lo smaltimento della copertura in eternit in parte del capannone. Installazione di un generatore fotovoltaico con pannelli monocristallini su inverter centralizzati con controllo via web dell'efficienza con livello di monitoraggio stringa. Il generatore è diviso in due sezioni facenti capo ad un unico punto di fornitura. La prima sezione di circa 100 kWp è su copertura piana, la seconda sezione di circa 218 kWp è sulla nuova copertura a falda con sostituzione della copertura in eternit.





OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR oltre all'acquisto di macchinari, attrezzature e relativa impiantistica per le analisi ed il controllo, nonché la sostituzione dell'eternit e la ristrutturazione del capannone, hanno previsto un importante investimento sull'installazione di un impianto fotovoltaico. Lo scopo è di produrre vino con energia pulita, sfruttando le energie rinnovabili. Grazie alla sua potenza di 318 KW/h l'impianto produrrà circa il 50% del fabbisogno energetico della cooperativa producendo annualmente oltre 346.000 KW/h con una minore emissione nell'ambiente di 530 tonnellate di CO2 e un risparmio in petrolio di 60 tonnellate. Oltre ad effettuare interventi che hanno inciso fortemente sulla sicurezza sul posto di lavoro, la cooperativa ha investito sulla tecnologia e la tutela ambientale per aumentare la redditività e la qualità produttiva.

PUNTI DI FORZA

Aggregazione di produttori

Innovazione

Tutela ambientale

Risparmio energetico e utilizzo di fonti energetiche rinnovabili

Sicurezza sul posto di lavoro

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

Rete commerciale locale

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è l'aggregazione dei produttori di vino che conferiscono la materia prima in una loro struttura che trasforma e commercializza il prodotto. La struttura organizzativa ha consentito negli anni investimenti diretti al potenziamento e alla valorizzazione del processo produttivo per garantire competitività e per contribuire a diffondere nel mondo un emblema delle produzioni toscane.

La cooperativa gestisce la filiera del vino e dell'olio con strutture aziendali proprie, negli anni tanti sono stati gli investimenti effettuati che hanno portato all'innovazione degli impianti e dei processi produttivi, coniugando la tradizione della lavorazione alla tecnologia più avanzata insieme all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. E' la prima cantina cooperativa toscana ad aver adottato a partire dal 2011, misure di tutela del contesto naturale e dell'ambiente di cui è parte integrante, installando un generatore fotovoltaico. La strategia intrapresa è quella del risparmio energetico rivolto sia alla tutela dell'ambiente, quello delle colline toscane, che al risparmio nei costi di gestione per poter effettuare nuove sfide e nuovi percorsi per il futuro.

Da evidenziare che la Cantina è capofila di un progetto integrato di filiera nel settore vitivinicolo che permetterà di accedere ai finanziamenti concessi dalla Ue attraverso la Regione a molti soci viticoltori. In particolare il PIF presentato prevede investimenti per circa € 2.900.000,00, di cui 2.200.000,00 sono della cantina stessa mentre 38 dei partecipanti diretti. Il suddetto progetto avrà come obiettivi il miglioramento qualitativo, l'innovazione di processo e l'introduzione di nuove tecnologie nel settore della vinificazione, oltre alla valorizzazione dell'intera filiera vitivinicola, realizzabile stipulando accordi commerciali con la Gdo.

Riferimenti:

CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

Via Nuova del Virginio n. 34

MONTESPERTOLI (Firenze)

Tel. 0571 659127

Fax 0571 659996

info@collifiorentini.it

www.collifiorentini.it