

CANTINE BERTAZZOLI



I terrazzamenti e le impervie salite del Candia

CANTINE BERTAZZOLI



L'area in cui è situata l'azienda è quella del comune di Massa, in provincia di Massa Carrara. Massa è una città della Toscana nord-occidentale, situata allo sbocco della valle del Frigido, a 65 m sul livello del mare alle falde occidentali delle Alpi Apuane, a circa 5 km dal mare (mar Tirreno). La città è sovrastata da un colle sulla cui sommità si erge il castello Malaspina che domina tutta la piana circostante. Il territorio comunale ha un'altitudine minima pari al livello del mare ed un'altitudine massima di 1 891 m sul Monte Tambura. Massa si estende su una pianura alluvionale ma la parte più estesa del territorio è montana. Le Alpi Apuane fanno da padrone in questa parte di territorio boscoso che nelle vette più alte diventa roccioso. Dopo la chiusura delle principali fabbriche operanti nella zona industriale, l'economia locale si basa principalmente sul "terziario". Pubblica Amministrazione, Commercio e Servizi garantiscono le principali fonti di reddito della popolazione locale. L'assenza di opportunità occupazionali per i più giovani, ha originato un flusso migratorio verso le principali città italiane. Il settore del turismo rappresenta una buona opportunità di lavoro, anche se limitatamente al periodo estivo. Nonostante la presenza di infrastrutture adeguate

(autostrada, ferrovia, porto di Marina di Carrara) il commercio si è sviluppato quasi esclusivamente nel settore del marmo. Tra i prodotti alimentari caratteristici della zona da segnalare il vino (Candia) e gli insaccati.

Il Candia dei Colli Apuani è una delle DOC che insiste nei comuni di Montignoso, Massa e Carrara, in Provincia di Massa-Carrara. Nella Provincia, esiste una seconda DOC, Colli di Luni, in compartecipazione con la Provincia della Spezia in Liguria. Le viti sono coltivate sulle colline che si trovano ai piedi delle Alpi Apuane, verso sud, che guardano il mare e che ricevono quindi il sole anche per riflesso dallo specchio acquoso. Questa intensa illuminazione favorisce lo sviluppo della vite, e la perfetta maturazione dell'uva.

compresa nel Valdarno superiore, ovvero sulla riva sinistra dell'Arno, nella provincia di Arezzo, dove si sviluppano i centri di Montevarchi e di Terranuova Bracciolini. Il territorio è caratterizzato da un antico bacino lacustre preistorico e comprende un fondovalle e una parte collinare situata tra l'Arno e il Chianti Senese.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare e qualche avventizio stagionale

Coltivazione: vitigni, agrumi e oliveti

Estensione: 2 ha di proprietà, di cui 5000 mq di vitigni

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Ruggero Francesco Bertuccelli, un imprenditore di 69 anni, produce vino a Massa da un trentennio. Le terre Bertazzoli, estese nei due ettari di proprietà dell'azienda, si articolano sulle caratteristiche terrazze apuane simili, per conformazione geografica, alle colline della vicina costa delle 5 terre una passione, la sua, che ha fatto nascere cantina Bertazzoli nel 2003. L'impegno di Francesco e della sua famiglia si realizza in una produzione di qualche migliaia di bottiglie l'anno: un prodotto destinato a pochi appassionati che ne apprezzano la tipicità, il mix unico di uve tradizionali e autoctone, nonché l'assoluta qualità. Si tratta di un'azienda di piccole dimensioni, tipica del territorio in cui

è collocata, a ridosso della città di massa nata per garantire un'attività riferibile ad una vecchia mescita del vino doc Candia dei colli apuani, detta "frasca", che consisteva nello svolgimento dell'attività di somministrazione del vino solo per il periodo di disponibilità dello stesso. Il vigneto di circa 5000 mq ricade nell' area del Candia dei colli apuani, in terreni caratterizzati da forti pendenze e sistemazione a piccoli poggi. La coltivazione della vite sulle colline di Candia risale ad epoche remote. Lo testimoniano le antiche terrazze e documenti che ci riportano a scambi commerciali di vino avvenuti nel 200 a.c. .

Le colline apuane sono situate tra le alte e aspre alpi apuane il cui grigio contrasta con il verde lussureggiante delle piane coltivate a vite, verde che accompagna i ripidi declivi delle colline e scende al mare passando per una breve pianura. Su questi ripidi declivi terrazzati, da oltre 2000 anni , viene coltivata la vite con grande fatica e sacrificio ma poca remunerazione per gli agricoltori data la scarsa resa delle uve e dalla limitazione naturale delle superfici coltivabili.

La storia di questo vino è antica ma il riconoscimento della d.o.c risale al 27 gennaio del 1981. La denominazione di origine controllata regola definitivamente la zona di produzione, la coltivazione, gli uvaggi e le caratteristiche del vino prodotto.

Le tipologie individuate dal nuovo disciplinare di produzione sono il tipo amabile, secco e "vin santo".

La zona di produzione del d.o.c. del vino di Candia dei colli apuani comprende i comuni di Carrara, Massa e Montignoso. Il consorzio è stato costituito il 25/05/1974 e a partire dall'annata 1997/98, diventano applicabili le modifiche apportate al disciplinare di produzione e i vigneti iscritti alla d.o.c. "Candia dei colli Apuani", facenti parte del consorzio. Le aziende iscritte, aderiscono ai programmi di difesa a basso impatto ambientale, con uso ridotto di prodotti chimici.

Tra i vitigni il più presente è certamente il vermentino bianco che costituisce la base del vino bianco prodotto nel territorio apuano. Altri vitigni autoctoni utilizzati nella produzione di vino bianco sono albarola, trebbiano toscano e malvasia. Per la produzione del vino rosso o del vino nero vengono utilizzati il vitigno vermentino nero, vitigno di esclusiva coltivazione nell'areale, oltre al ciliegio, massaretta, buonamico, barsagliana e sangiovese. I vigneti, grazie alle elevate pendenze (fino al 100% in alcuni tratti) e ai 200 mt slm, hanno elevate escursioni termiche, ottima ventilazione e si nutrono di un terreno molto sciolto e di grande profondità: le migliori premesse per una viticoltura di altissimo livello. L'eleganza e la persistenza di aromi, infine, sono garantite dal microclima marino-montano tipico della costa apuana.

Ogni filare è lavorato a mano senza mezzi pesanti, così che ogni singola vite, dalla radice fino al grappolo, non si senta oppressa dal lavoro invasivo dei macchinari: ecco i fondamenti della biodinamicità. Dopo l'immediata pigiatura in cantina, si completa la maturazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Una bassissima resa per ceppo e una importante selezione, sia in vigna che in cantina, garantiscono eccellenza e qualità costante.

Alla base della realizzazione della cantina una filosofia: “ la cantina è fatta di attrezzi e di persone che credono in quello che fanno. Noi crediamo che il vino vada oltre la fredda tecnologia che lo controlla e che sia un’esperienza a tutto campo”. Ecco che il progetto di David Bertuccelli è un insieme di razionalità, estetica e tecnica così che il piacere per gli occhi si concretizza in armonia delle forme, spettacolari disegni di materiali e colori, sapiente illuminazione. Perché il tempo passato in cantina non sembri mai sufficiente”.

Ad oggi Bertazzoli produce un rosso, i.g.t. Toscana, e due bianchi, Candia dei Colli Apuani d.o.c.: una produzione limitata, in quanto la morfologia del territorio ed il frazionamento della proprietà terriera non consentono grandi numeri. Nonostante si tratti di un’ azienda di piccole dimensioni, l’imprenditore è comunque riuscito a valorizzare la produzione, proponendola quasi totalmente all’interno di una ristorazione di qualità che viene gestita a livello familiare, sia in loco che nella città di Londra.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 1 “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 125.550,00

CONTRIBUTO € 50.220,00

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha realizzato un *“impianto di monorotaia”*, di limitate estensione rispetto ad altre realtà, per 220 metri ma rappresenta l'unico impianto di tutto il comprensorio di questa denominazione di origine.









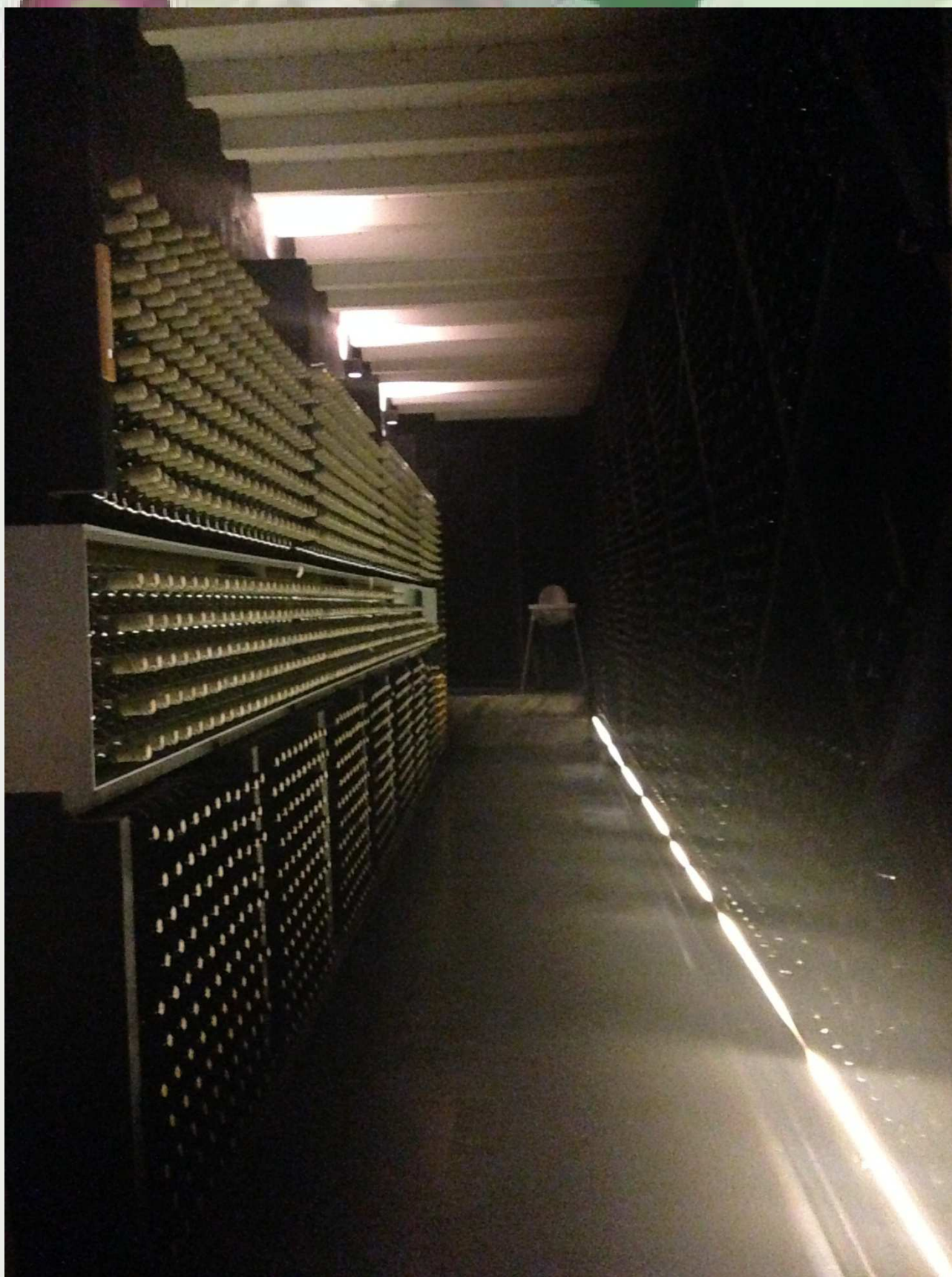












OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'intervento realizzato con i fondi del PSR ha previsto un *"impianto di monorotaia"*, di limitata estensione rispetto ad altre realtà, per 220 metri ma rappresenta l'unico impianto di tutto il comprensorio di questa denominazione di origine. La scelta fatta rappresenta un tentativo per agevolare sia le operazioni di raccolta dell'uva che le operazioni colturali necessarie al mantenimento del vigneto. E' questo un *"intervento innovativo"* che può essere di stimolo ed esempio per gli altri viticoltori del territorio, rendendo meno impegnativa la coltivazione *"eroica"* di questa zona sia in termine di ore lavoro che di effettiva fruibilità della stessa. Il titolare non ha mai usufruito della tecnologia ovvero di alcun ausilio meccanico, avvalendosi solo di alcuni collaboratori per le sue coltivazioni e per agevolare la sua attività, ma la monorotaia deve rappresentare anche un accesso ai visitatori della vigna, che meglio possono apprezzare le qualità di questo prodotto. La visita nei vigneti raggiungendo la sommità della collina dove si assiste ad uno dei panorami più belli del Candia, trasmette i profumi e tutte le proprietà del vino prodotto.

PUNTI DI FORZA

Piccole dimensioni e qualità delle produzioni

Prevalenza del settore vitivinicolo

Tutela di una tipicità locale: Candia dei Colli Apuani

Innovazione

Miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la specializzazione di questa azienda nel settore vitivinicolo di nicchia. Un ambito difficile da conquistare soprattutto quando il lavoro diventa ancora più difficile per le condizioni di lavoro in cui si opera. Il paesaggio del Candia, con i suoi terrazzamenti, le sue impervie salite e la sua ardua coltivazione rendono l'attività intrapresa da quest'uomo eroica. Per comprendere la morfologia del terreno, basti pensare che negli ultimi anni l'area è stata interessata da numerosi eventi franosi.

La prospettiva per il futuro è di aumentare la produzione con l'ampliamento del vigneto nonché riuscire a costruire una cantina in vigna.

Gli sforzi e le intuizioni di quest'uomo, insieme al lavoro dei figli, è stato però premiato dall'apprezzamento dei prodotti che stanno conquistando il mercato del Regno Unito e che nel futuro dovrebbero portare

sempre più consumatori e visitatori in azienda. A tal fine è stato effettuato questo innovativo intervento per qualificare ed identificare ulteriormente questa realtà.

Riferimenti:

Cantine Bertazzoli

Via Bergiola vecchia N.30

Massa (MASSA CARRARA)

tel +39 0585 351 182

fax +39 1786 018 157

info@cantinabertazzoli.com www.cantinabertazzoli.com