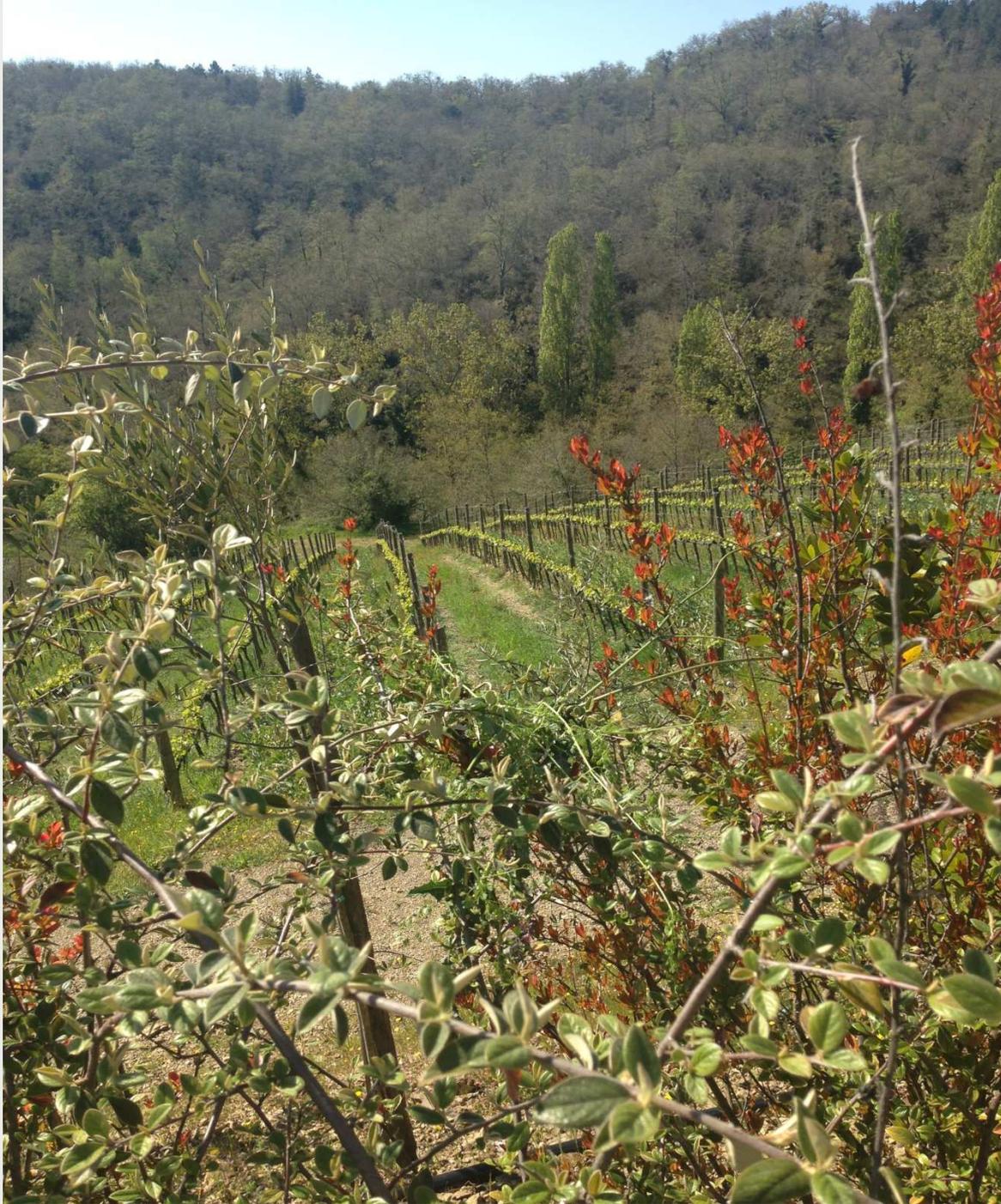
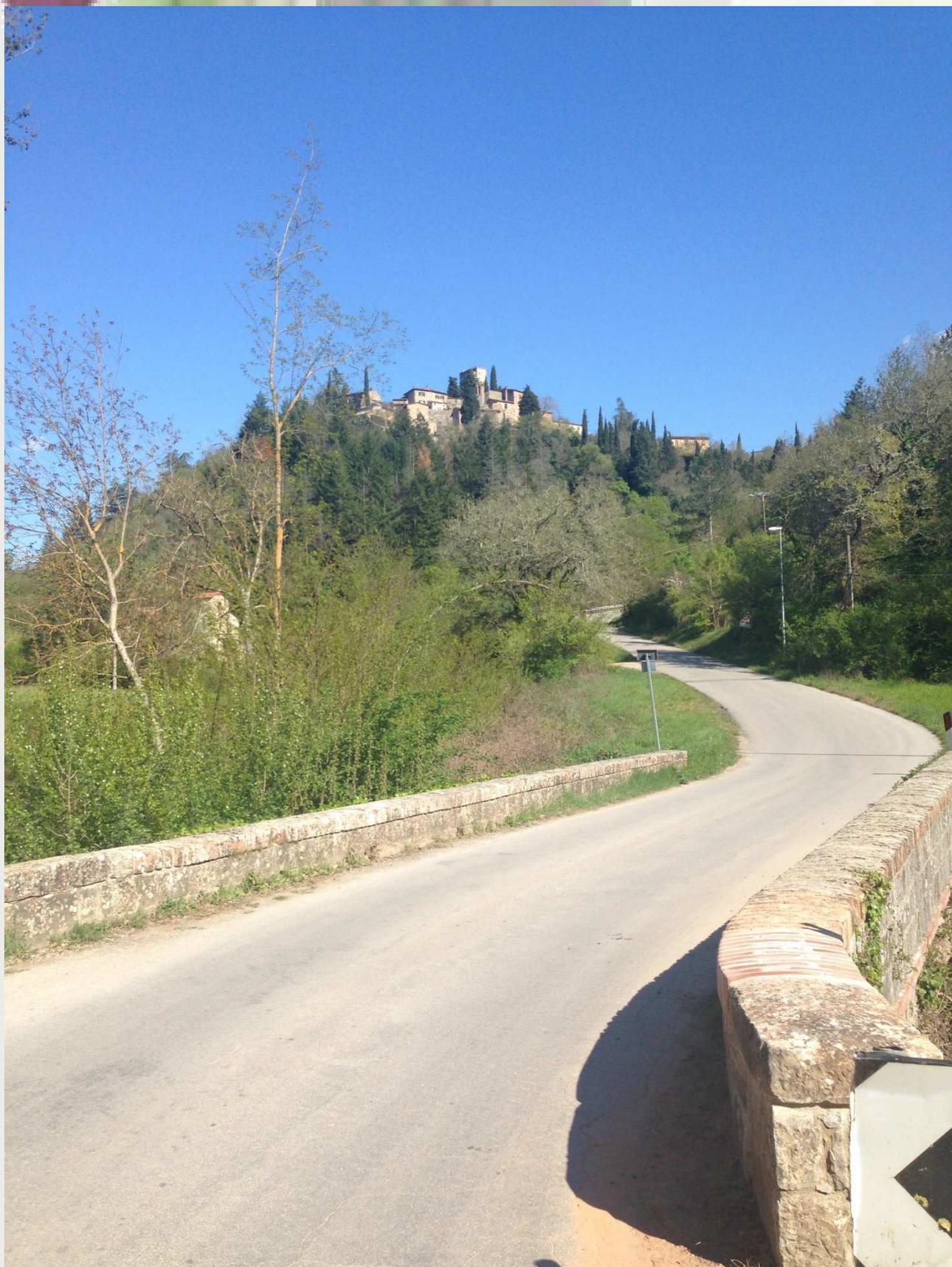


CASA AL VENTO



Il profumo della vigna e il sole della campagna toscana

CASA AL VENTO



L'area in cui è situata l'azienda è quella di Gaiole in Chianti, nelle colline del Chianti in provincia di Siena.

Il territorio comunale è posto in un'area prevalentemente collinare che partendo dai Monti del Chianti scende verso la valle dell'Arbia. La forma dell'abitato di Gaiole in Chianti rivela palesemente la sua origine di mercatale. L'abitato in origine era tutto sviluppato lungo la strada che congiunge il Valdarno al Chianti e nel luogo scelto per il mercato si slarga andando a formare l'odierna piazza principale. La piazza principale ha una forma di triangolo allungato e ai lati vi sono dei palazzotti sette-ottocenteschi di semplice fattura. La storia di Gaiole in Chianti è strettamente legata alla sua posizione di nodo viario nelle comunicazioni tra il Chianti e il Valdarno superiore. Grazie a ciò divenne la sede del mercato dei vicini castelli.

Il suo primo ricordo si trova in una carta della Badia a Coltibuono risalente al 1086 ed a quell'epoca gli abitanti dei vicini castelli di Vertine, Montegrossi e San Donato in Perano iniziarono ad incontrarsi sul fondovalle, lungo il torrente Massellone per scambiarsi le merci; inizialmente il mercato era situato ai piedi del castello di Barbischio. Il mercato di Gaiole è citato in atti notarili fin dal 1215.

Nel XIV secolo Gaiole e la sua comunità entrarono a far parte della Lega del Chianti. Ancora nel XVIII secolo il mercato di Gaiole era un importante avvenimento per la zona come testimoniò nelle sue relazioni il granduca Pietro Leopoldo a seguito della visita fatta nel luglio 1773. Fino all'inizio del XIX secolo amministrativamente faceva parte della provincia di Firenze ma in epoca napoleonica, durante il Regno d'Etruria, venne inserito nel Dipartimento Senese e in provincia di Siena rimane tuttora. Per molti anni fu sindaco Bettino Ricasoli.

Nonostante tutto, al plebiscito del 1860 per l'annessione della Toscana alla Sardegna i "si" non ottennero la maggioranza degli aventi diritto, con un astensionismo da record, sintomo dell'opposizione all'annessione.

Dopo la seconda guerra mondiale il territorio comunale fu investito dal fenomeno dello spopolamento delle campagne ma a partire dalla fine degli anni settanta le ex-case coloniali sono state progressivamente restaurate e oggi sono sede di agriturismi, e il turismo enogastronomico è la principale fonte di ricchezza per il territorio. Gli itinerari che si snodano intorno a Gaiole sono caratterizzati per la presenza di numerosi castelli.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: società di famiglia

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: otto dipendenti di cui 3 a tempo indeterminato e 5 a tempo determinato

Agriturismo

Coltivazioni: vigneti e oliveti

Estensione: ha 15 in proprietà di cui 8 a vigneto, 3 a oliveto e il resto bosco

Cantina

Attività di vendita

Percorsi di visita e degustazione

Corsi di cucina e di conoscenza dei prodotti toscani

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi chilometri dal centro del paese di Gaiole, nel cuore del Chianti classico, lungo la strada che arriva al borgo di Barbischio, si apre un paesaggio fatto di dolci colline interamente coltivate a vigneto, l'immagine pura della campagna Toscana.

Su un poggio sorge l'azienda Casa Al Vento di Giuseppe Gioffreda, composta da un agriturismo, dotato di comfort e trattamenti benessere per l'accoglienza degli ospiti nonché dotato di spazi destinati alla cantina e alla degustazione. Il luogo abbandonato fino al 1994 è stato acquistato da Gioffreda che ha ristrutturato la parte immobiliare e ha avviato l'azienda agricola con la coltivazione dei vigneti. Nel 2000 ha realizzato la cantina dedicando degli spazi all'accoglienza dei visitatori per percorsi alla scoperta del prodotto e spazi di degustazione. Durante la visita si osservano i vigneti, si apprende il processo produttivo camminando tra la tinaia e la barricaia, e dalla sala di imbottigliamento si passa alla degustazione di 3 vini. Per avvicinare ulteriormente il consumatore alla produzione del vino l'azienda ha promosso un'iniziativa di adozione della barrique offrendo la possibilità di sostenere la produzione vinicola di qualità.

Dal 2007 ha specializzato l'azienda con la produzione biologica. L'attività prevalente dell'azienda è quella della produzione del vino che ha conferito alla stessa premi e riconoscimenti di pregio nell'arco degli anni di attività. La vendita del prodotto avviene prevalentemente sui mercati esteri mentre la produzione dell'olio è diretta al consumo interno. A seguito della vendemmia, le uve vengono attentamente selezionate, solo i migliori grappoli arrivano ad essere raccolti, quei grappoli che avranno raggiunto la piena maturazione.

Il taglio dei grappoli viene fatto manualmente. L'uva viene riposta in piccole cassette, i raspi vengono separati dalle uve e gli acini vengono accuratamente selezionato sul banco. Tutto esclusivamente a mano, tutto solo con passione, tutto perchè ogni Vendemmia dia sempre il miglior risultato.

L'uva viene quindi pigiata in modo soffice e portata in cantina dove tra intensi profumi, fermentando si trasformerà magicamente in vino. La sapiente scelta dei legni e l'attento uso degli stessi consentirà poi un affinamento che eleverà questo vino e lo renderà pronto dopo almeno 18 mesi per la bottiglia. L'attività agrituristica aperta tutto l'anno si rivolge soprattutto a turisti stranieri nell'estate e italiani nel periodo invernale. La struttura arricchita con sala di ristorazione, piscina e uno spazio dedicato al benessere dove è possibile effettuare trattamenti specifici di vinoterapia, è inserita in un contesto ambientale di pregio circondato dalle colline toscane. L'azienda è dotata anche di un impianto fotovoltaico posto sul tetto del parcheggio. Le ristrutturazioni sono state eseguite preservando le tipicità dei materiali toscani e mantenendo le caratteristiche originarie. Casa Al Vento offre camere, appartamenti e una villa che asseconda la pendenza del terreno creando nessun impatto visivo: il cotto e la pietra sono gli elementi dominanti che si illuminano sotto il sole di questo suggestivo insediamento. La luce è fonte di vita della struttura e dell'azienda che scivola sulla armoniosa pendenza della collina chiantigiana. Altra caratteristica del luogo sono le geometrie architettoniche e quelle scolpite dai vigneti e dagli oliveti.

Il ristorante è ricavato in uno spazio dalle volte in pietra tipico dell'impianto originario della struttura ospitante ed è caratterizzato per proporre piatti tipici della tradizione toscana. A questo si accompagna anche la possibilità di effettuare corsi di cucina per approfondire le tecniche di preparazione e di conoscenza delle pietanze toscane.













INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 311 PSR "DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 144.087,74 CONTRIBUTO 57.635,10

INTERVENTI EFFETTUATI: L'azienda che aveva già beneficiato di contributi sul PSR per la realizzazione dell'ampliamento della cantina, con questo investimento ha effettuato le opere edili necessarie alla ristrutturazione dei locali di somministrazione, della cucina, della degustazione e degli alloggi dell'agriturismo. Ha posto in essere l'impianto fotovoltaico, ha realizzato l'ambiente per la vino terapia, ha acquistato software e hardware nonché delle sistemazioni esterne alla struttura.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare l'offerta della struttura agrituristica e dotare l'azienda agricola degli spazi necessari all'attività. Dopo aver ristrutturato gli immobili da adibire a struttura recettiva, Casa al Vento ha dotato la stessa di locali per la ristorazione ed il benessere dedicando attenzione al risparmio energetico e all'utilizzo di fonti rinnovabili per la produzione di calore.

Tutto ciò ha consentito di aumentare l'offerta e di soddisfare maggiormente la clientela tutelando la tradizione dei luoghi nelle produzioni e nei materiali impiegati.

Le risorse del PSR hanno contribuito alla crescita e alla valorizzazione della struttura dando la possibilità di diversificare l'offerta e di garantire la qualità nell'accoglienza e nella produzione.

PUNTI DI FORZA

Multifunzionalità

Agricoltura biologica

Innovazione

Risparmio energetico e utilizzo di fonti energetiche rinnovabili

Coniugato tradizione con comfort moderno

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

Percorsi di degustazione e conoscenza della produzione e laboratori di cucina

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la multifunzionalità che accompagna l'attività agrituristica a quella prettamente agricola. In questo contesto l'azienda offre attività diversificate che coniugano la storia e la tradizione dei luoghi al comfort e all'innovazione dei tempi attuali.

La realizzazione dell'intera filiera del vino nonché l'aspetto didattico legato alle visite di cantina e di degustazione sono rivolte all'approfondimento delle tecniche di produzione e alla conoscenza delle caratteristiche aziendali che si riflettono sulla qualità delle produzioni.

La continuità della filiera si riscontra anche nell'attività di benessere che utilizza la materia prima prodotta in azienda per i trattamenti personali connotando, ovvero rafforzando l'identità di una azienda profondamente radicata al territorio e alla sua storia.

Casa al Vento rappresenta anche un esempio di recupero di strutture abbandonate in aree che avrebbero perso la loro valenza economica. L'attività ha conferito valore economico all'intero territorio ed è presidio dello stesso.

L'obiettivo futuro è quello di incrementare la produzione per quanto concerne l'azienda agricola e offrire strutture e servizi di qualità per l'attività agrituristica.

Riferimenti:

BORGH CASA AL VENTO

Loc. Casa al Vento

Gaiole in Chianti (Siena)

Tel. 0577-749068, 0577-749485

Cell: 331-2509809

Fax. 0577-744649

info@borgocasaalvento.com

www.borgocasaalvento.com