

FATTORIA CASA DI TERRA



Il vino delle dolci colline di Bolgheri che degradano verso il mare: storia di un'azienda familiare

FATTORIA CASA DI TERRA



L'area in cui è situata l'azienda è il comune di Bolgheri. Reso immortale dai versi di Giosuè Carducci nella poesia Davanti a San Guido: "I cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar...", questo borgo antico sprigiona un fascino unico.

A due passi dal mare, immerso nella campagna ricca di viti e di olivi, il paese, dall'esemplare armonia architettonica, è caratterizzato dal castello di mattoni rossi dal quale si accede al borgo, da vicoli lastricati e da antichi palazzi di pietra, adorni di gerani. Tramonti dorati e voli di rondini movimentano il cielo. Botteghe artigiane, enoteche, osterie e noti ristoranti propongono prodotti tipici e la tradizione gastronomica di questa terra, accompagnata dagli splendidi vini della DOC Bolgheri. Le chiese, la casa d'infanzia del poeta Giosuè Carducci e l'oratorio di San Guido sono luoghi di grande suggestione.

La campagna circostante, dove si snodano magnifiche strade nel verde come il viale di Bolgheri e la via Bolgherese, è ricca di strutture agrituristiche e di importanti allevamenti equestri, meta ideale per passeggiate a piedi, in bicicletta ed a cavallo. Sorge al centro della Maremma Livornese, sulle ultime propaggini delle Colline Metallifere. Il caratteristico borgo si è sviluppato attorno al castello medievale (ampiamente rimaneggiato nel corso dei secoli) che sorge su una modesta altura raggiungibile attraverso il suggestivo Viale dei Cipressi, strada lunga quasi cinque chilometri che ha inizio a valle, sulla via Aurelia, proprio dinanzi al settecentesco Oratorio di San Guido: Bolgheri è famoso, oltre che per le caratteristiche storico-paesaggistiche, anche per i vini rossi che vengono prodotti nella zona. Grazie alle particolari caratteristiche del terreno e al microclima soleggiato, asciutto e moderatamente ventilato, si sono ben adattati nella zona vitigni di origine bordolese, quali il Cabernet franc, il Cabernet Sauvignon, il merlot e il petit verdot.

Tra i più famosi ritroviamo il Sassicaia a base di cabernet sauvignon e cabernet franc (la storica fattoria sorge proprio di fronte all'Oratorio di San Guido), i numerosi vini della Tenuta dell'Ornellaia e della Tenuta Guado al Tasso. Vi sono inoltre rossi dalla denominazione "Bolgheri DOC", dove l'autoctono sangiovese si combina col cabernet, il merlot e, in alcuni casi, anche con il più esigente petit verdot.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due giovani imprenditori

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: due titolari, sei dipendenti fissi, tre avventizi. Un dipendente fisso e 15 avventizi per il lavoro di campagna che aumentano di 12 unità nel periodo della vendemmia

Coltivazione: vitigni

Estensione: ha 120 (12 in affitto) di cui 49 ha di vigneto

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

Spazi degustativi e di accoglienza

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Dolci colline che degradano verso il mare, protagonista con i vigneti di queste zone. Bolgheri, un luogo scopertosi di grande vocazione per i grandi rossi e per i vermentini pregiati. In località Ferruggini, nel comune di Bolgheri, tra l'Aurelia e la Via Bolgherese, sorge la Fattoria Casa di Terra, un'azienda che fin dall'inizio ha seguito la tradizione di queste terre. Una famiglia facilitata da questi territori e dalla sua natura, che lavorando giorno dopo giorno la terra è riuscita a creare vini di qualità. L'azienda Fattoria Casa di Terra è stata fondata nel 1950, dai nonni degli attuali proprietari Giuliano e Gessica Frollani, nel cuore della Toscana. Queste terre, inizialmente dedicate alla coltivazione di ortaggi, olio e vino, lasciarono, negli anni, sempre più spazio ai vigneti fino alla definitiva decisione, nel 2001, di dedicare l'intera superficie dei terreni alla produzione di vino.

Il centro aziendale, situato nelle colline intorno a Bolgheri, si estende su circa 120 ha, di cui 49 coltivati a vigneto Doc Bolgheri e IGT Toscana. Sarebbero in totale 60 se si considerano le ultime vigne messe a dimora non ancora in produzione.

Nel 2011 è stata inoltre costituita la Bolgheri Wine Distribution per impostare ed organizzare in modo stabile la distribuzione dei prodotti dell'azienda, rinomati e conosciuti in Italia ed all'estero, che è stata successivamente inglobata in Fattoria Casa di Terra in occasione del trasferimento nei locali della nuova cantina. Questo gruppo ha potenziato la rete commerciale, ovvero la distribuzione in Italia con ben 34 agenti. Grazie all'ottima posizione dell'azienda e dei suoi terreni e ad una vincente combinazione di posizione, suolo e clima, l'azienda Fattoria Casa di Terra produce vini di grande qualità. L'impostazione familiare adottata dai nonni degli attuali proprietari è stata mantenuta nel corso degli anni e nello sviluppo dell'azienda. La crescita, l'ampliamento degli spazi e la riorganizzazione degli stessi non hanno modificato lo spirito contadino di questa azienda. E' una delle poche che offre la possibilità di visitare la cantina a chiunque si presenti alla porta nella convinzione che l'attività deve essere a servizio dell'ospite e sempre aperta alle sue esigenze. Un'apertura del territorio e dei suoi prodotti.

L'azienda originaria che sorge accanto alla nuova cantina è ancora ben visibile e serve oggi soprattutto per il ricovero dei mezzi agricoli. La crescita della produzione non consentiva una adeguata trasformazione del prodotto a causa degli spazi ristretti o dislocati lontano dall'azienda. Per questo motivo e per razionalizzare e rendere più funzionale il lavoro, i titolari hanno realizzato un sogno creando una cantina moderna dagli enormi spazi.

All'interno della stessa è stato realizzato un punto vendita, una sala degustazioni, un punto di degustazione tecnica con una sala riunioni e tutti gli uffici aziendali.

La famiglia, che crede fermamente nel binomio vino e turismo di qualità possiede anche due strutture agrituristiche e produce olio con i suoi 6000 olivi.

La produzione di vino attualmente è composta da nove etichette con una produzione di 300.000 bottiglie l'anno. Tra queste il Moreccio è stata quella che avendo conseguito prestigiosi riconoscimenti ha determinato la crescita dell'azienda negli ultimi anni.

La vendita oltre ad essere effettuata in loco, avviene per il 60% all'estero mentre il 40% in Italia. All'estero l'azienda è molto conosciuta anche per le menzioni ed i punteggi conseguito su Wine Spectator: esporta in Germania, Svezia, Belgio, Svizzera, Brasile, Inghilterra, Usa, Cina, Francia, Giappone e Spagna rivolgendosi anche a nuovi mercati come la Polonia e la Russia. Per scelta e per quello spirito che ha da sempre animato l'azienda non rifornisce la grande distribuzione. La strategia aziendale è incentrata sul luogo e sulle sue potenzialità, la cantina aperta vuole essere un modo per avvicinare il cliente al mondo produttivo e alla terra di produzione.









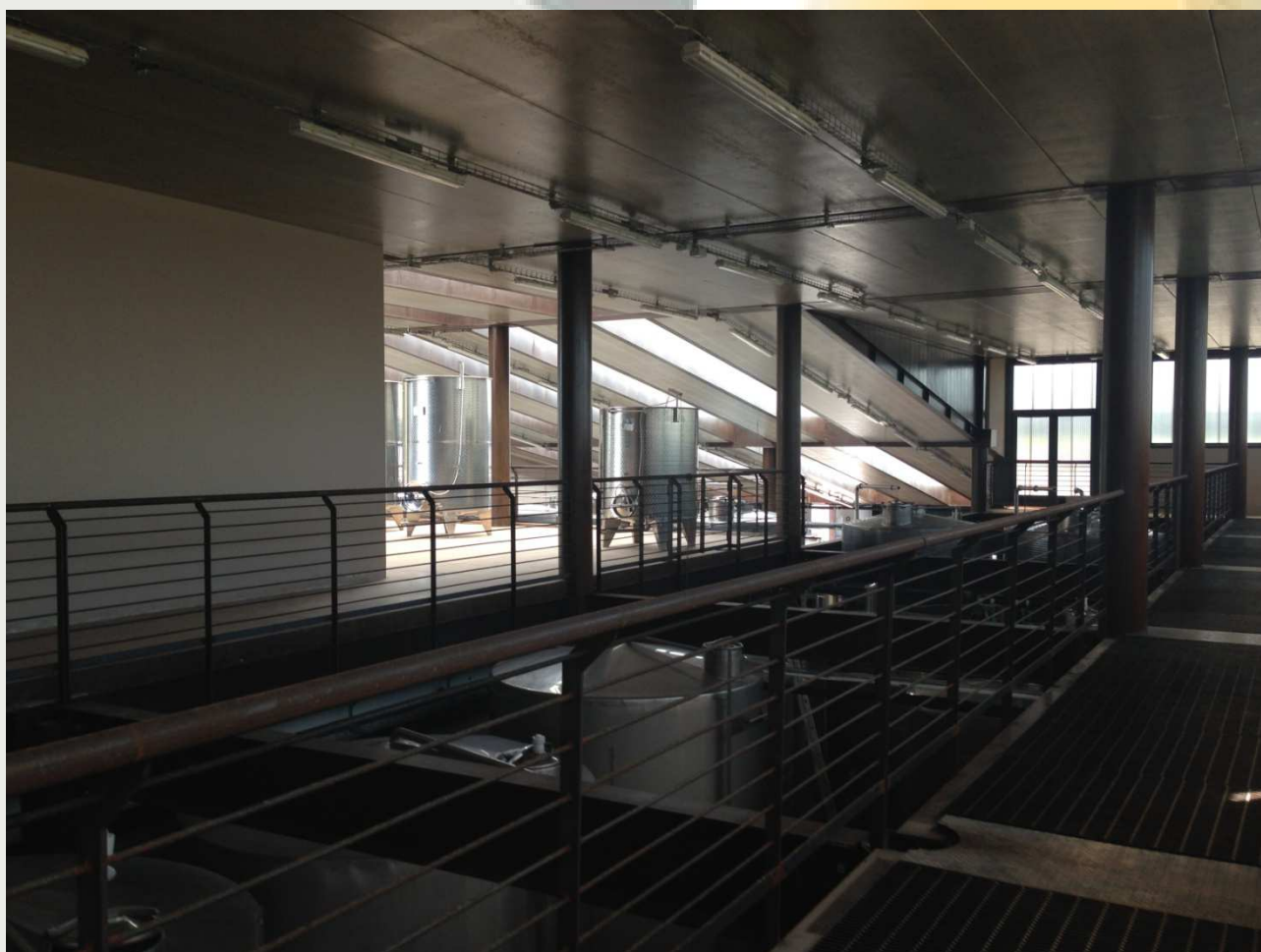
INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 1.196.952,79 CONTRIBUTO € 277.183,43

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha previsto la realizzazione della nuova cantina.

La struttura si sviluppa su due livelli, per 7500 mq complessivi, ed affianca efficienti spazi per la produzione del vino a molteplici ambiti dedicati all'accoglienza ed alla promozione del prodotto, al fine di garantire professionalità nel ricevere sia turisti del vino o clienti che operatori professionali.

















OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a riorganizzare e rendere funzionale il lavoro dell'azienda con degli spazi adeguati. La nuova cantina caratterizzata da un'architettura in acciaio e cemento presenta degli ampi spazi ed è fortemente orientata ad accogliere gli ospiti in qualsiasi momento della vita aziendale. La sua struttura la rende unica nel panorama vitivinicolo di Bolgheri, grazie a numerosi fattori che la caratterizzano. Prima di tutto il design poco invadente ed un'architettura rigorosa, fanno sì che questa cantina, permetta una permeabilità della luce tale da garantire un ambiente di lavoro ottimale. Gli spazi sono suddivisi in uffici, punto vendita, degustazione e sala riunioni per poi scendere ad un livello sotterraneo dove si trova la cantina vera e propria, ovvero dove viene effettuato tutto il processo di vinificazione, di stoccaggio, di imbottigliamento e dove è collocata la barricaia. L'ubicazione sotterranea facilita la produzione e la conservazione del vino per le temperature presenti consentendo un risparmio energetico di rilievo nella determinazione delle temperature ideali con impianti di refrigerazione adeguati.

La luce che arriva naturale dal lucernario presente sulla copertura presenta un ambiente di lavoro migliore senza la presenza di luce artificiale. I vetri con le loro dimensioni e la loro posizione, la coibentazione consentono un contenimento dei consumi energetici. L'impianto di fitodepurazione ed il recupero delle acque per l'irrigazione dei campi nonché il pozzo la cui acqua viene utilizzata per la pulizia della cantina rappresentano elementi di risparmio e di riduzione dell'impatto ambientale della struttura e delle lavorazioni che in essa vengono praticate.

Una cantina che intende adottare tutti gli accorgimenti tecnici ed innovativi per il miglioramento delle produzioni, volta a ridurre qualsiasi impatto ambientale in termini di richieste energetiche che di consumo di risorse.

PUNTI DI FORZA

Due giovani imprenditori

Mantenimento della tradizione familiare

Cantina aperta: l'accoglienza

Risparmio energetico

Risparmio e razionalizzazione del consumo delle acque

Miglioramento delle condizioni ambientali e di lavoro

Sicurezza sul posto di lavoro

Incremento occupazionale

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

Percorsi di accoglienza e di degustazione volti alla conoscenza della tradizione di una produzione

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è il mantenimento nella sua crescita dell'impostazione originaria, ovvero la conduzione familiare. La realizzazione di questa nuova struttura, moderna, dalle linee non impattanti rivolte al rispetto dell'ambiente e delle sue risorse, si coniuga con una gestione di accoglienza continua che intende avvicinare i consumatori ai produttori di vino. Il concetto di avere una cantina sempre aperta e visitabile risiede proprio nella precisa volontà di rendere partecipe chiunque lo desideri al processo produttivo, alle sue dinamiche e ai suoi ritmi. I volumi dell'edificio sono pensati per i percorsi di visita.

L'investimento effettuato ha comportato un rilevante incremento occupazionale sia di tipo amministrativo che tecnico.

Gli spazi realizzati hanno determinato un miglioramento delle condizioni di lavoro e della sicurezza degli operatori.

La sostenibilità ambientale della cantina è riscontrabile nella sua architettura, nell'uso dei materiali e nella realizzazione degli impianti.

In attesa della nuova programmazione, gli obiettivi per il futuro sono quelli di ultimare la struttura, di dotarla di nuove attrezzature enologiche e di effettuare ulteriori ampliamenti. Il tutto con l'obiettivo principale di aumentare la produzione da 300.000 bottiglie annue a 500.000 nell'arco di tre anni, secondo le potenzialità della struttura e della crescita del vigneto.

Riferimenti:

FATTORIA CASA DI TERRA

Spaccio aziendale - Loc. Le Ferruggini n. 162/A

Bolgheri (LIVORNO)

Tel. 0565 749810

Fax. 0565 749728

info@fattoriacasaditerra.com www.fattoriacasaditerra.com

