

FATTORIA DI CALCINAIA



*Il nome e l'orgoglio di una famiglia nella storia del vino
toscano:*

tra antiche vigne e innovazione

FATTORIA DI CALCINAIA



L'area in cui è situata la tenuta è quella del comune di Greve in Chianti, in provincia di Firenze, sulla via Chiantigiana, che unisce Firenze con Siena passando attraverso il suggestivo panorama del Chianti. Situato in media e alta collina, tra i monti del Chianti e i tratti iniziali delle valli della Greve e della Pesa, presenta un paesaggio fatto di morbide colline e borghi arroccati. 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 familiare

Occupazione: titolare, un dipendente fisso e una decina di avventizi stagionale

Coltivazione: vitigni, oliveti

Estensione: ha 215 di viti, olivi e boschi in proprietà

Attività di trasformazione e vendita

Attività di vendita diretta

Agriturismo



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi km da Greve in Chianti, posta a cavallo della via Chiantigiana, la villa si trova in fondo ad un viale di cipressi tra dolci declivi della Val di Greve. La Fattoria di Calcinaia, composta da una serie di poderi di cui alcuni con destinazione agriturismo, 215 ettari di terreno vitivinicolo, olivicolo e bosco con al centro la villa padronale è stata acquistata dalla famiglia Capponi nel 1524. Le carte testimoniano l'inizio dell'azienda con un contratto stipulato nel 1524 tra Sebastiano del Caccia e Niccola di Andrea Capponi, in cui il primo vendeva al Capponi "quattro poderi con casa da signore, nella località detta la Calcinaia". Nel 1524 la Calcinaia non aveva ancora l'aspetto odierno: una mappa disegnata lo stesso anno ci mostra una copia di edifici posti lungo la strada per Greve, attualmente il viale che passa dinanzi alla Villa. Ai Capponi il luogo doveva piacere, visto che intorno alla metà degli anni ottanta del XVI secolo la Calcinaia meritava una menzione dipinta nelle carte dei Capitani di Parte Guelfa. Agli originali quattro poderi del 1524 – Sepale, Calcinaia, San Pierino al Pino e Bastignano – ne vennero aggiunti altri nel corso degli anni: il primo, Casarsa, nel 1643 e gli altri nei due secoli successivi. Calcinaia rimase casa di campagna fino alla seconda metà del XVIII secolo quando, il Conte Ferdinando Capponi, decise di rinnovare l'organizzazione economica dei suoi possedimenti in Val di Greve. A questo periodo risalgono la costruzione della vineria, delle cantine, della limonaia ed in più l'aggiunta della parte posteriore della casa. La facciata era già stata allungata nella

seconda decade del secolo da ferrante Capponi includendo anche la cappella. Villa Calcinaia è il cuore della famiglia; di generazione in generazione, i suoi membri danno nuova vita ai campi, ai boschi, alle vigne ed alle cantine, come ogni primavera porta vita alla terra. E quale potrebbe essere un esempio migliore di questo continuo rinnovamento se non il vino? Ad ogni vendemmia, la famiglia condivide le speranze, le preoccupazioni, l'orgoglio e l'impegno che fa parte del lavoro. Il Chianti Classico di Villa Calcinaia è l'espressione più vera delle tradizioni ed il giusto orgoglio di chiamarsi Capponi.

Il conduttore attuale, conte Sebastiano Capponi ha rilevato l'azienda di famiglia provvedendo ad un costante ammodernamento delle attrezzature al fine di migliorare la produzione e ampliando le strutture per la commercializzazione tramite il recupero di spazi sino ad oggi inutilizzati.

L'azienda biologica ha da sempre posto attenzione al risparmio energetico e all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili installando un impianto geotermico per le esigenze di termoregolazione dei locali attinenti la produzione e la commercializzazione, un impianto fotovoltaico nonché all'acquisto di attrezzature a basso impatto ambientale per la coltivazione.

L'attività prevalente dell'azienda è quella dedicata alla produzione del vino, con le etichette Villa Calcinaia e Piegai. Dai circa 30 ettari di vigneto specializzato i Conti Capponi producono vini conosciuti ed apprezzati a livello internazionale fin dall'inizio del secolo XX.

Tuttavia i prodotti di Villa Calcinaia erano rinomati fin dal Cinquecento, come si può rilevare dalla documentazione presente nell'archivio di famiglia. Il vino viene venduto prevalentemente sui mercati internazionali, una minima parte è destinato a quello locale. Presso la villa è presente un punto vendita diretto per gli acquirenti che si recano in loco.

Oltre ai loro vini, i Conti Capponi producono una Grappa, distillata dalle proprie uve chiantigiane, un Olio Extra Vergine dal sapore intenso, ed un Aceto di Vino Rosso aromatico.

Tutti questi prodotti vengono fatti seguendo tradizioni antiche, ad esempio la presenza di aceto in famiglia essendo documentata fin dal 1693.

L'attività produttiva viene accompagnata da una realtà agrituristica che offre vari appartamenti recentemente ricavati dalle case coloniche tipiche del territorio chiantigiano attenti alla ristrutturazione a cui sono stati sottoposti, che ha armonizzato le più moderne comodità con l'attenzione per la storia, le tradizioni, i costumi e l'architettura della campagna.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 1 “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 291.869,98 CONTRIBUTO € 145.934,99

MISURA 122 PSR fase 1 “MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE”

TOTALE INVESTIMENTO € 46.258,00 CONTRIBUTO € 23.129,00

MISURA 121 PSR fase 2 “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 218.569,99 CONTRIBUTO € 78.663,65

MISURA 311 PSR fase 2 “DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA’ NON AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 81.362,63 CONTRIBUTO € 32.545,05

INTERVENTI EFFETTUATI: La cantina, dove coesistono testimonianze storiche dell’azienda e impianti innovativi, è stata attrezzata negli anni con investimenti effettuati sul PSR. Dalla prima fase è stata attivata la MISURA 121 per l’acquisto di attrezzature per la vinificazione a temperatura controllata, per la selezione delle uve e per la coltivazione a basso impatto ambientale.

Con la MISURA 122 sono state acquistate attrezzature per il mantenimento delle superfici boscate e della viabilità forestale.

Con la fase due del PSR MISURA 121 è stato effettuato un nuovo investimento per la ristrutturazione di parte degli immobili aziendali inutilizzati per l’ampliamento degli spazi destinati a magazzinaggio dei prodotti destinati alla commercializzazione.

Con la MISURA 311 è stato realizzato l’impianto geotermico per la termostatazione dei locali di trasformazione, lavori di adeguamento del locale di somministrazione Villa Calcinaia e l’adeguamento della struttura agrituristica per la fruizione ai portatori di handicap.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare un progressivo ammodernamento di una struttura storica esistente adeguandola alle necessità produttive attuali.

Il tutto ha consentito un miglioramento della qualità della produzione, il recupero di spazi, fino ad allora inutilizzati e con gli investimenti sulle rinnovabili di conseguire un risparmio energetico che ha influito sull'abbattimento dei costi di gestione aziendale. L'impianto geotermico e tutti gli acquisti a basso impatto ambientale destinati alla coltivazione hanno determinato una tutela dell'ambiente circostante, una rilevante diminuzione dell'utilizzo di fonti energetiche fossili e un'attenzione all'innovazione dei processi.

PUNTI DI FORZA

Innovazione

Sicurezza sul posto di lavoro

Risparmio energetico

Utilizzo di fonti rinnovabili

Abbattimento barriere architettoniche

Competitività

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

Innovazione coniugata con la tradizione e la storia di un territorio e della sua famiglia

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la tradizione di una famiglia che negli anni ha sviluppato un'attività riconosciuta a livello internazionale contribuendo a diffondere l'immagine di qualità nelle produzioni tipiche toscane.

Da generazioni l'azienda ha sviluppato settori produttivi diversificando l'attività e utilizzando gli ampi spazi a disposizione. Sebastiano ha ulteriormente incrementato l'offerta coniugando la memoria del passato alle risorse e alle opportunità del presente. La tradizione si è integrata con l'innovazione dei nuovi impianti e con l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili. Tutto ciò ha consentito un risparmio di costi nelle spese gestionali e produttive incrementando la qualità e la stessa produzione. I recuperi architettonici effettuati nonché l'installazione dell'impianto geotermico sono stati realizzati nel massimo rispetto dell'ambiente e della sua storia tanto che riguardo a quest'ultimo non si riesce neanche a percepirne la presenza.

Perfettamente collocato sotto il prato antistante la villa può essere compreso solo dalle foto dei lavori effettuati.

L'obiettivo di Sebastiano è quello di poter continuare a recuperare gli immobili presenti in azienda da ristrutturare e destinare all'attività agricolo-agrituristica. Tutti gli interventi saranno comunque dettati dal rispetto per la ricchezza del paesaggio, le viti presenti che ornano le colline su cui si estende la proprietà

Riferimenti:

FATTORIA DI CALCINAIA

Via di Citille n. 84

Greve In Chianti (FIRENZE)

Tel. 055.853715

villacalcinaia@villacalcinaia.it www.villacalcinaia.it