

VAL DELLE ROSE



L'immagine di un territorio in una bottiglia di vino

VAL DELLE ROSE



L'area in cui è situata l'azienda è il comune di Grosseto, nei pressi di Magliano. Il territorio comunale di Magliano in Toscana che interessa la parte centrale della Maremma grossetana e l'area nord-occidentale delle colline dell'Albegna e del Fiora, dista 28 km dal capoluogo. Confina a nord-ovest con il comune di Grosseto, a nord-est con il comune di Scansano, a sud-est con il comune di Manciano, a sud con il comune di Orbetello, mentre a ovest è bagnato per un breve tratto dal Mar Tirreno nella parte centrale del litorale dei Monti dell'Uccellina che include anche Cala di Forno.

Morfologicamente, il territorio comunale presenta un breve tratto costiero prevalentemente alto e roccioso, fatta eccezione per la sabbiosa Cala di Forno, presso il quale si elevano alcuni modesti promontori che costituiscono una limitata area collinare sublitoranea. L'entroterra è costituito da un tratto pianeggiante della Maremma, chiuso a ovest dai Monti dell'Uccellina e a est dalle prime propaggini delle colline dell'Albegna e del Fiora. La parte più interna del territorio comunale alterna modesti rilievi collinari, che difficilmente superano i 300-350 metri s.l.m., e alcune valli che si insinuano tra le colline seguendo il corso di torrenti tributari di destra dell'Albegna. L'economia è essenzialmente basata sul terziario legato

all'attività turistica (particolarmente vivace sulla costa) e sull'agricoltura che, basandosi sulla ricerca di qualità dei prodotti, non presenta caratteri moderni.

Le colture maggiormente presenti sono cereali, girasoli, ortaggi e, nelle zone collinari, viti ed ulivi che assicurano risultati di ottima qualità: Olio delle colline maremmane e, tra i vini, Monteregio di Massa Marittima all'estremità nord-occidentale, Montecucco all'estremità nord-orientale lungo il confine con il comune di Campagnatico, Sangiovese di Maremma nella zona di Roccastrada a Montemassi e Morellino di Scansano nelle aree orientali e meridionali del territorio comunale. Un altro prodotto di primo livello è sicuramente la carne maremmana che si ottiene dai bovini di razza autoctona allevati allo stato brado sotto lo sguardo attento dei butteri nelle estese praterie attorno alla città. La Maremma Toscana è uno dei nuovi fronti della viticoltura di qualità italiana. Le caratteristiche climatiche, così favorevoli a qualsiasi attività agricola, insieme alla vocazione naturale dei suoli garantiscono lo scenario ideale per gli investimenti agricoli. Tra le aree principali ad alto sviluppo viticolo, il territorio Morellino di Scansano è quella che si è affermata in modo perentorio, ottenendo la Denominazione di origine controllata e garantita, arrivata nel 2007. L'estensione vitata è di circa 1500 ettari e interessa sei Comuni nella provincia di Grosseto. Scansano si trova a 500 metri di altitudine. L'area vitata rivolge i suoi versanti intorno al centro del paese a scendere verso il mare. Qui il sangiovese esprime calore e corpo non smentendo però quel carattere acido che lo rende compagno ideale della cucina italiana. Negli ultimi anni i problemi maggiori sono legati al riscaldamento globale. Le facili maturazioni di un tempo oggi si traducono in eccessi di calore che possono danneggiare l'equilibrio delle uve. Per questo è fondamentale la conoscenza esatta del comportamento della pianta in relazione al suolo, alla densità di impianto e alla gestione della parete fogliare. L'esperienza di Cecchi in campo viticolo è servita a esempio per tutti quelli che hanno investito in questo splendido territorio.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione societaria

Occupazione: venti dipendenti di cui sei fissi e gli altri avventizi per tutto l'anno. Durante il periodo della vendemmia aumentano di qualche unità.

Coltivazione: vitigni

Estensione: ha 170 in proprietà, di cui 100 vitati

Cantina

Attività di vendita

Degustazioni e percorsi didattici

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Nel comune di Grosseto, a pochi km da Magliano, nel punto che rappresenta la porta della zona del Morellino di Scansano, sorge l'azienda Val delle Rose. Acquistata nel 1995 da una famiglia con una profonda esperienza maturata in Chianti Classico e la passione per il Sangiovese ha costituito una sfida viticola che ha spostato il baricentro della produzione aziendale verso la costa toscana, in Maremma per la precisione. L'azienda Val delle Rose in località Poggio la Mozza di trova nel cuore produttivo del Morellino di Scansano. Al momento dell'acquisto Val delle Rose contava su 25 ettari vitati condotti in modo approssimativo. Le tecniche agronomiche utilizzate fino ad allora non garantivano la costanza qualitativa necessaria alla sopravvivenza di un'azienda viticola di modo che vennero totalmente innovati i sistemi di coltivazione. Lo studio dei suoli a disposizione, pratica poi condotta da molte altre realtà maremmane, rivelava l'enorme potenziale di questo territorio, tanto che l'azienda proprietaria decide di estendere il parco vitato da 25 ettari iniziali ai circa 100 attuali dove protagonista è il Sangiovese. Gli impianti sono estremamente razionali con densità che variano dai 5000 ai 5500 piante per ettaro. Si tratta di densità "ragionate" in grado di permettere alla pianta una fase vegetativa lenta e ricca di circolazione di aria. Questi aspetti risultano fondamentali per ottenere quell'equilibrio necessario alla qualità dei vini. Dopo essersi concentrati sulla sistemazione della parte agronomica, l'azienda ha avviato la costruzione di una nuova cantina, oggi dotata della tecnologia più avanzata che permette un'eccellente lavorazione delle uve raccolte. Lo spirito con cui opera questa azienda e che direzionato tutti gli investimenti effettuati è quello di promuovere il territorio attraverso la bottiglia di vino. In quest'ultima devono concentrarsi tutte le peculiarità e le bellezze di questa area di Toscana. Oltre la cantina, infatti l'azienda ha deciso di realizzare degli spazi di accoglienza degli ospiti per degustazioni e percorsi informativi allo scopo di far conoscere la zona di produzione, la lavorazione ed i sistemi innovativi adottati. La tradizione di un territorio si coniuga con l'efficienza e l'innovazione della più elevata tecnologia enologica. Quest'ultima è finalizzata ad esaltare le proprietà delle uve presenti in azienda, rendendo qualitativamente superiore il prodotto. La scienza e le macchine presenti in azienda non servono a forzare o alterare un processo per ottenere un prodotto di per sé già perfetto, quanto piuttosto, a esaltarne le qualità. La vendita del vino avviene presso l'azienda, in Italia e per la maggior parte all'estero.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 900.772,16 CONTRIBUTO € 263.840,00

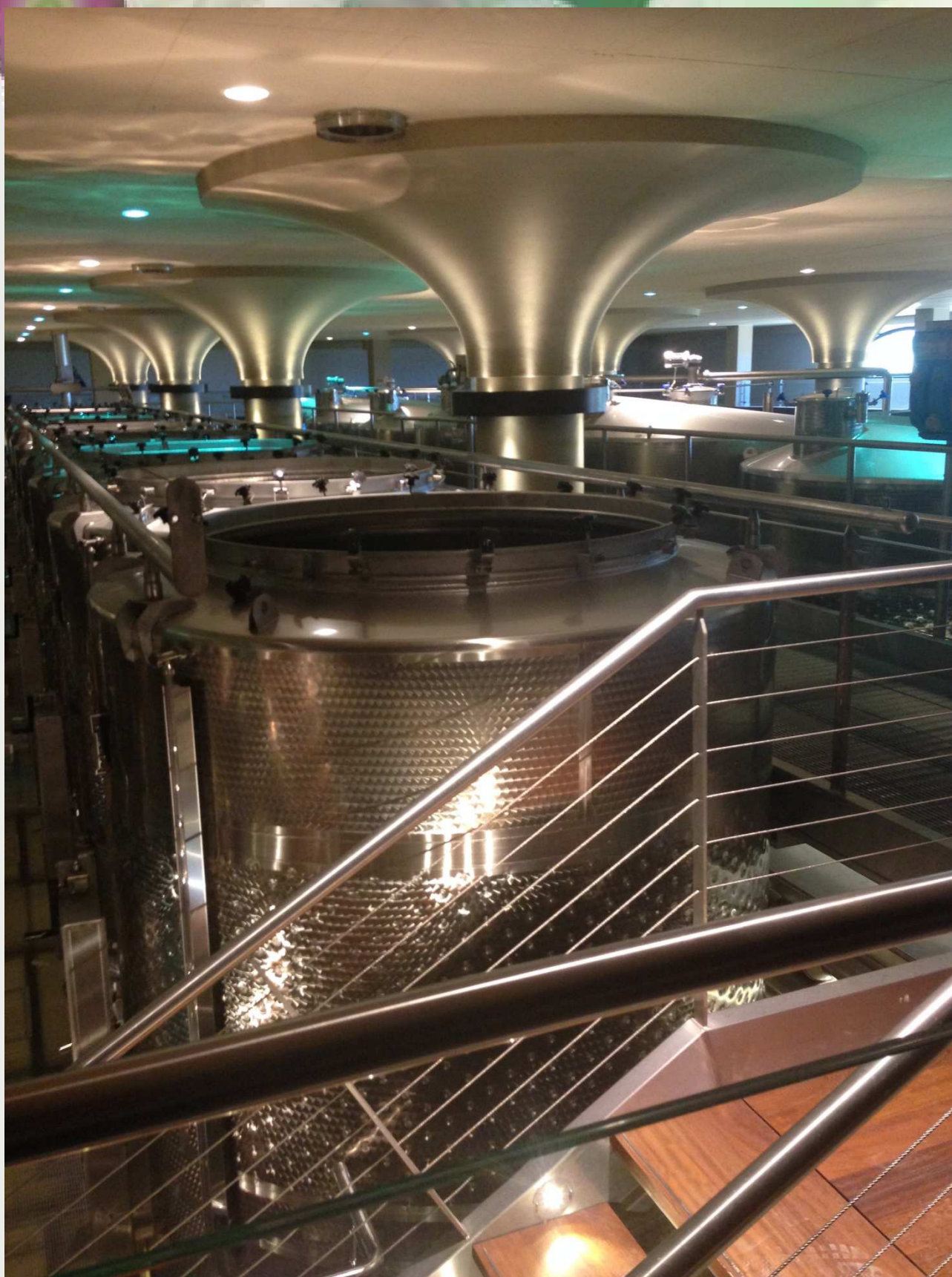
INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha visto la costruzione della nuova cantina completamente interrata ed eco-compatibile.

Sono stati realizzati i locali tecnici, la centrale elettrica, la zona tagli e filtrazioni, la zona ricevimento uve, i locali pesa, la zona imbottigliamento, la tinaia.

Sono state inoltre acquistate le seguenti attrezzature: Serbatoi Inox Termocondizionati/Coibentati per vinificazione, Pressa Pneumatica Willmess, Tramoggia, Elettropompa per Uva, Tavolo Cernita Vibrante, Diraspatrice Delta, Carrello rialzato per Diraspatrice, Tramoggia per Tavolo Cernita, Nastro Trasportatore, Forbici elettroniche, Testata per cimatura, Braccio frontale Pellenc, Trattore, New Holland, Trattore New Holland, Gruppo Follatura.







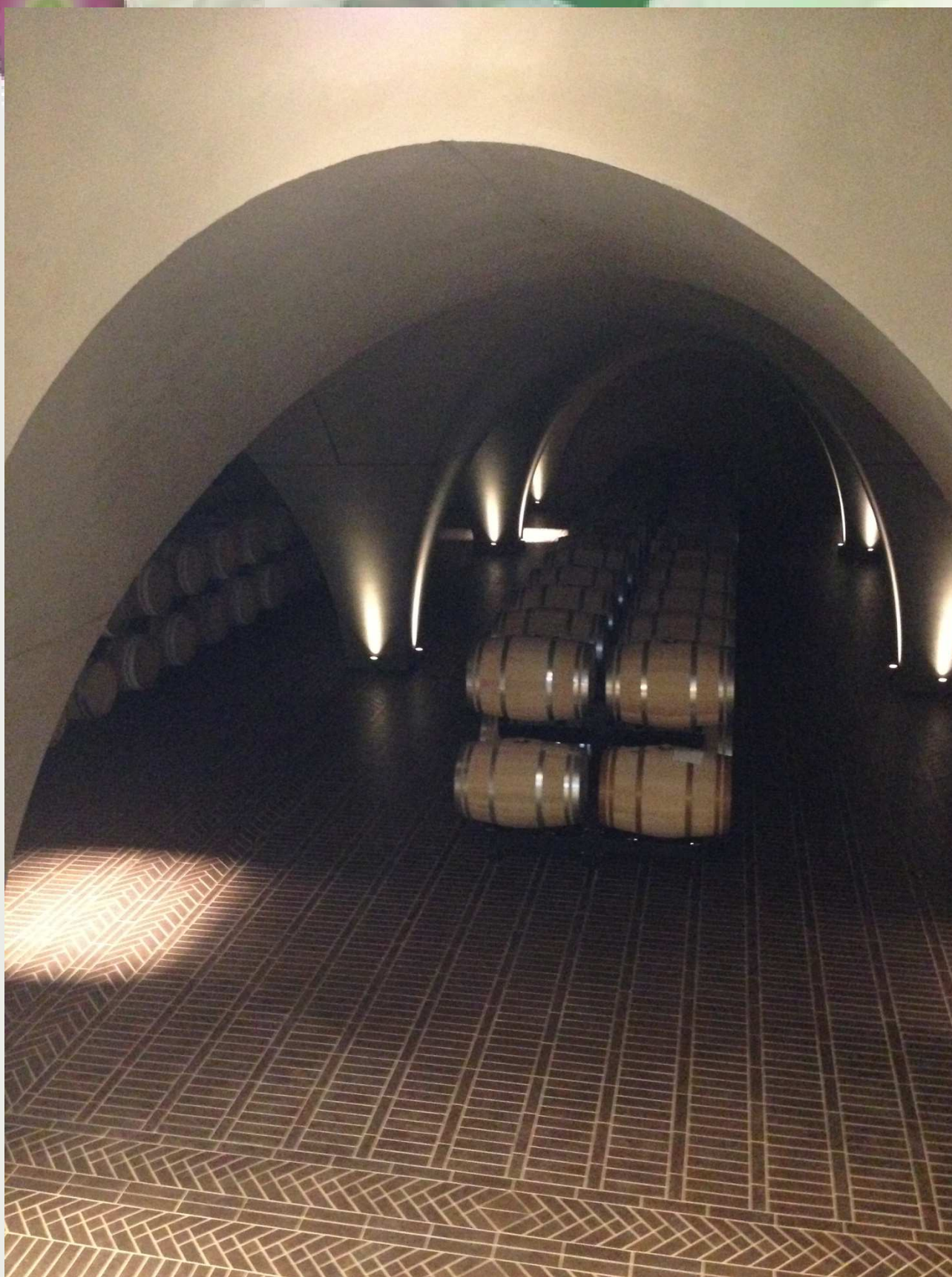














OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare la nuova cantina aziendale, tecnologicamente avanzata, innovativa ed ecocompatibile. Le attrezzature acquistate per la cernita delle uve e gli altri macchinari sono tutti diretti a valorizzare la qualità della produzione fornendo un vino di elevatissima qualità che identifichi fortemente il territorio di provenienza. Il tutto è improntato alla razionalizzazione dei processi di lavorazione, all'efficienza nella produzione e nell'adozione di procedimenti avanzati di produzione.

La cantina interamente interrata garantisce sbalzi termici inferiori senza dover necessariamente ricorrere a condizionamenti dell'aria per il mantenimento del prodotto. In una prima stanza viene abbattuta la temperatura per non provocare un depauperamento della qualità delle uve a seguito degli sbalzi termici. La barricaia si trova nella parte inferiore della cantina sotto volte di cemento che mantengono il vino alla temperatura ideale.

Quest'ultima realizzazione fa parte di un progetto più ampio di cui sono in corso i lavori, ovvero, spazi di accoglienza degli ospiti, uffici e sale di degustazione. Tutto ciò per accogliere e presentare il prodotto dalle origini alla sua trasformazione.

PUNTI DI FORZA

Innovazione

Tecnologia

Risparmio energetico

Sostenibilità ambientale

Sicurezza sul posto di lavoro

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

Degustazioni e percorsi didattici

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è quella di essere fortemente caratterizzata dalla produzione del vino e da una tradizione nel settore che ne ha saputo esaltare le qualità. L'azienda che ha incrementato negli anni i vigneti si è specializzata in questo settore utilizzando l'ubicazione della stessa quale porta di accesso al Morellino di Scansano per incrementare le vendite e contribuire alla conoscenza di questa bellissima parte di Maremma. L'alta qualità garantita dall'acquisto dei macchinari di nuova generazione che più di confanno alle esigenze aziendali ha contribuito al riconoscimento di un territorio attraverso una

bottiglia di vino. L'azienda ha inteso identificare il suo vino con i profumi e i colori di una terra ricca di potenzialità e risorse. La cantina moderna ed altamente innovativa nei processi rappresenta un esempio di ricerca nel settore che ha determinato la crescita aziendale e l'incremento delle vendite per la qualità del prodotto. L'intera filiera contenuta nella bottiglia presenta caratteristiche di rispetto ambientale, sostenibilità e risparmio energetico: qualità che incrementano il valore del prodotto.

Tutti gli interventi effettuati anche al di fuori del PSR sono orientati verso la gestione sostenibile delle risorse ambientali: la costruzione dell'impianto di fitodepurazione da acqua di scarto produce acqua pulita utilizzata per irrigare i campi e la posizione della cantina stessa ha determinato un risparmio energetico con conseguente contenimento dei costi di gestione elevati. Tutti gli investimenti sono improntati alla funzionalità e alla qualità anche nelle lavorazioni, ovvero nel creare le condizioni ideali per un lavoro organico e produttivo. Tutte le soluzioni adottate confermano un ambiente di lavoro funzionale ed efficiente dove la priorità è la lavorazione.

Continuando questo percorso identificativo del prodotto rispetto al luogo di origine, tanto che dal prossimo anno, con un aumento dei costi l'azienda ha deciso di produrre vino DOC Maremma Toscana, (oggi IGT Toscana), per valorizzare ulteriormente la provenienza, Valle delle rose intende effettuare altri interventi per incrementare il vigneto e gli spazi di trasformazione ovvero di renderli sempre più funzionali e rispondenti alle esigenze del mercato nel rispetto della qualità. L'obiettivo è quello di avere un'azienda che rappresenti una vetrina sulla Maremma per conoscere il suo territorio e le sue peculiarità.

Riferimenti:

VAL DELLE ROSE

Località Poggio La Mozza (Grosseto)

Tel. 0564 409062 – Fax. 0564 408211

info@valdellerose.it www.valdellerose.it