

PODERE IL CASTELLACCIO



"Un sorso dal passato, con lo sguardo verso il futuro."

PODERE IL CASTELLACCIO



L'area in cui è situata l'azienda è Castagneto Carducci, un comune della provincia di Livorno. Il territorio comunale di Castagneto Carducci si inserisce nel cuore della Maremma Livornese, al centro della cosiddetta Costa degli Etruschi. La Maremma Livornese, storicamente chiamata Maremma Pisana, è un territorio che si estende a sud del promontorio di Castiglioncello fino alla valle del fiume Cornia e al colle *Poggio al Chiecco*, a sud del quale è in uso la denominazione Maremma Grossetana. La zona costituisce la parte più settentrionale dell'intera Maremma, detta anche per questo motivo Alta Maremma o Maremma Settentrionale.^[2] La zona è particolarmente vocata alla produzione di eccellenti vini, soprattutto nell'area di Bolgheri, località citata da Giosuè Carducci nella celebre poesia *Davanti a San Guido* e nota per il suggestivo

Viale dei Cipressi. Proprio davanti all'oratorio di San Guido si trova la rinomata tenuta dove viene prodotto il Bolgheri Sassicaia, uno dei migliori vini del panorama italiano e mondiale.

Il territorio è pianeggiante lungo la costa, dove peraltro si trova l'importante Riserva Faunistica di Bolgheri, mentre si innalza nell'entroterra. La fascia costiera si affaccia sul Mar Tirreno ed è caratterizzata da vaste pinete, impiantate a seguito delle bonifiche effettuate nel XIX secolo al fine di proteggere i retrostanti terreni agricoli. Il toponimo deriva da castagno, per cui Castagneto ha il significato di *bosco di castagni*. Nel 1900 fu aggiunta la specificazione *Marittimo* (cioè *del mare*), che nel 1907 fu cambiata nell'attuale in onore di Giosuè Carducci, che da bambino vi abitò per alcuni anni. L'economia di Castagneto Carducci è legata al turismo balneare ed enogastronomico, che, soprattutto d'estate, usufruisce delle numerose strutture ricettive del territorio, premiato peraltro col prestigioso riconoscimento della Bandiera Blu. Altra risorsa importante è rappresentata dalla produzione di vini pregiati, che hanno reso celebri nel mondo le cantine di Bolgheri e dintorni. Non da meno la produzione di olio extra vergine di oliva.



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare, un dipendente e terzisti stagionali

Coltivazioni: vigneti e oliveti

Agriturismo

Estensione: ha 16 di vigneto, 10 di oliveto e bosco

Allevamento: cavalli

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

In un angolo della Toscana sul litorale della Costa degli Etruschi, nel cuore della maremma livornese si erge un borgo medievale adagiato sulla sommità di una collina dominante la campagna e il mare circostante, Castagneto Carducci.

Il suo comune, con un estensione territoriale di 142 Km² e un altitudine di 194 m sul livello del mare gode di un clima di tipo mediterraneo.

Lungo il litorale si elevano pini giganti radicati in centinaia di anni capaci di contrastare i frequenti venti di mare, preservando così un microclima in grado di far sviluppare un'agricoltura che si espande per ben il 41% del territorio, diventando la seconda fonte dell'economia locale grazie principalmente alla produzione di olio e vino.

Alzando lo sguardo, seguendo il profilo delle dolci colline, non si può rimanere indifferenti davanti all'intensità del verde dei boschi ormai totalmente abbandonati e per questo patrimonio naturale del territorio.

In questo contesto si sviluppa e opera l'Azienda Agricola Podere il Castellaccio. Dopo aver terminato gli studi da perito agrario, dopo un breve periodo universitario, durato circa tre anni, presso la facoltà di veterinaria, Alessandro Scappini, nel 2009, ha realizzato il suo sogno: la passione, lo stile di vita, la sensibilità verso la natura e la magia della produzione del vino.

La proprietà, si sviluppa sul lato mare della collina di Segalari giungendo quasi a ridosso della famosa strada Bolgherese. I terreni si estendono lungo la collina fino all'estremità dove affacciandosi su un'ampia terrazza si gode la vista dell'intero litorale e del mare antistante.

Alessandro è un giovane pieno di entusiasmo e consapevole delle potenzialità della sua azienda si sta impegnando verso lo sviluppo e la diversificazione della stessa, mantenendone le caratteristiche originarie e territoriali. Forte della tradizione e del patrimonio vitivinicolo presente in azienda si affaccia sui mercati

interni ed esteri per differenziare l'offerta di Bolgheri. Il suo vino rappresenta una scelta di distinzione e allo stesso tempo di valorizzazione di un'area già di per sé molto apprezzata.

L'unica motivazione di tanta intraprendenza è dovuta alla grande passione per la natura; dalle origini si sono susseguite due generazioni, ma la passione e la sensibilità sono rimaste invariate.

Con questi presupposti il podere è cresciuto ampliando il suo corpo aziendale che oggi si estende per più di quindici ettari suddivisi in vigneti, oliveti, bosco, e una piccola parte destinata all'allevamento di cavalli. Il piano aziendale trova piena concretezza nella produzione di vino e di olio extravergine di oliva; gli ettari di oliveta secolari e i vigneti sono oggi ripristinati e incrementati con nuovi impianti per volere delle nuove generazioni rendendo l'azienda dinamica e aperta verso i nuovi mercati.

Un vigneto dai quarant'anni di storia rappresenta la tangibile testimonianza di una tradizione tramandata nel tempo, antichi cloni di Sangiovese, Ciliegiole Foglia Tonda e Pugnitello, praticamente scomparsi dal patrimonio viticolo locale, sono oggi il centro di un'accurata operazione di recupero e valorizzazione al fine di esprimere il loro potenziale qualitativo. Questa azienda appartiene, infatti, alla famiglia di Alessandro dagli anni sessanta e la scelta operata dal titolare è quella della tutela delle specie autoctone per estendersi alla Doc di Bolgheri. Questa azienda in questo contesto si caratterizza proprio per questa diversità produttiva diretta a preservare e mantenere una tradizione fatta di profumi e sapori di un tempo. Da questi principi nascono vini capaci di coniugare storia tradizione e natura di un "terroir" unico.

La produzione annua si aggira intorno alle 15.000 bottiglie ed è rivolta principalmente ad un mercato interno. La vinificazione, ad oggi, avviene presso terzi così come la trasformazione delle olive che viene effettuata presso un frantoio esterno.

L'oliveta si estende su circa 10 ettari, le piante secolari sono quasi 2000 disposte in ordine sparso a testimonianza di una forma di allevamento non industrializzata.

Ad oggi è in corso un progetto di ampliamento dell'oliveta sempre nel rispetto del territorio creando una simbiosi con il bosco circostante; l'oliveta si sviluppa ad una altezza di 100/160 metri sul livello del mare in una zona prevalentemente collinare.

Il terreno, per scelta dell'azienda ma principalmente per esigenze idrogeologiche, rimane inerbito arrestando le erosioni e limitando fenomeni di dispersione dei macro elementi. I terrazzamenti coltivati rappresentano una tutela dell'ambiente ed una cura del territorio.

Nella parte bassa dell'azienda si coltivano in prevalenza cultivar di leccino, moraiolo e frantoio delle quali si ottiene un varietale classico dagli intensi profumi; spostandosi in alto dal centro aziendale si trovano imponenti piante di moraiolo.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR "PRIMO INSEDIAMENTO GIOVANI AGRICOLTORI"

CONTRIBUTO € 40.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Con l'insediamento giovani agricoltori Alessandro Scappini ha iniziato la sua avventura nel mondo vitivinicolo dedicandosi a pieno alla sua azienda. Ha effettuato il ripristino degli argini dell'oliveta, il recupero delle acque reflue, ha acquistato l'atomizzatore e attrezzature varie.





OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

"Un sorso dal passato con lo sguardo verso il futuro", è questa in dieci parole la filosofia di Alessandro: raccontare il territorio attraverso il recupero di antichi cloni, indissolubilmente legati alla tradizione vitivinicola toscana, nello specifico della zona di Bolgheri.

Valénte e Dinostro sono il concreto risultato del progetto di ritorno alle origini.

Le uve, coltivate solo con metodi naturali, sono seguite con cura meticolosa durante tutte le fasi vegetative, con particolare attenzione al periodo di maturazione e vengono vinificate nella cantina aziendale con l'uso di lieviti indigeni.

Dinostro è un Sangiovese in purezza, mentre Valénte è l'espressione della storia dei vitigni toscani: 70% Sangiovese e un 30% suddiviso tra Ciliegolo Foglia Tonda e Pugnitello varietà ormai scomparse dal patrimonio vitivinicolo locale.

Entrambi sono affinati per un periodo di circa un anno in botti da 20 ettolitri.

Dare vitalità ad un vigneto di quarant'anni di storia era il sogno e l'attuale progetto, i vigneti sono la tangibile testimonianza di una radicata tradizione, le varietà suddette sono oggi al centro di un'operazione di recupero in grado di trasmettere il loro potenziale qualitativo.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Diversificazione

Recupero di antichi cloni

Tradizione e innovazione nel settore vitivinicolo

Inserimento dell'azienda nel contesto naturale

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la passione del giovane titolare, un ragazzo che dopo aver effettuato gli studi di perito agrario ha dato vita al suo più grande sogno. Con l'azienda che conduce è riuscito a produrre vini, frutto di ricerca della qualità e soprattutto della tradizione del territorio.

Il Castellaccio è anche luogo di ospitalità e come per il vino, ha un'anima tutta Toscana, nel podere sono in corso di realizzazione due appartamenti come ampliamento dell'agriturismo, realizzati a impatto zero integrati perfettamente nel territorio invisibili dal di fuori e affacciati su un paesaggio straordinario. Per questa realizzazione Scappini ha beneficiato di ulteriori contributi provenienti dalla misura 311 del PSR. Gli edifici sono realizzati con il principio della bioarchitettura, principalmente con ferro, pietra e legno,

mediante il recupero di materiali locali. Un inserimento silenzioso nell'infinito di questo paesaggio. Piscina e bagno turco, ma soprattutto una sala degustazione, costituiscono il benessere "aggiunto".

Le prospettive di questo giovane si sostanziano nell'ampliamento della produzione del vino per estendersi al mercato estero e con l'ammodernamento della vecchia cantina per poter vinificare in azienda.





Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA PODERE IL CASTELLACCIO di ALESSANDRO SCAPPINI

Loc. Segalari n. 102

Castagneto Carducci (LIVORNO)

Tel. 0565 775017

Fax. 0565 776806

info@podereilcastellaccio.com

www.podereilcastellaccio.it