

AZIENDA AGRICOLA BALDETTI



Vocazione del territorio, tradizione, conoscenza ed una grande passione nella produzione del vino

AZIENDA AGRICOLA BALDETTI



L'area in cui è situata nella piana sottostante il paese di Cortona in provincia di Arezzo. Antica lucumonia facente parte delle dodecapoli etrusca, è situata a sud della provincia di Arezzo ed a sud-est della regione Toscana, al confine con la regione Umbria.

Dai suoi 500 metri d'altezza domina l'intera Valdichiana e lo sguardo si perde all'orizzonte fino a scovare le cime del monte Amiata.

La Val di Chiana è una valle di origine alluvionale ricompresa tra le province di Arezzo e di Siena, in Toscana, e tra quelle di Perugia e di Terni, in Umbria. Si presenta come una terra ricca di colture, vigneti e allevamenti che la rendono particolarmente produttiva.

Cortona è tutta circondata da mura che costituiscono un elemento interessante del paesaggio oltreché un monumento di spiccata importanza archeologica.

L'aspetto medievale degli edifici e i vicoli conferiscono alla città un'atmosfera molto coinvolgente. La Basilica di Santa Margherita e il Santuario Franciscano delle Celle invitano il turista a scoprire Cortona dall'alto, offrendo un itinerario di arte e di fede a pochi passi dal centro storico.

Camminando, invece, in Ruga Piana, attuale via Nazionale, unica via pianeggiante della città, s'incontra piazza della Repubblica, dominata dal medievale Palazzo Comunale, Palazzo Casali, un tempo residenza della nobile famiglia cortonese ora sede del Museo dell'Accademia Etrusca. Le sale ospitano un'interessante raccolta di reperti archeologici etruschi

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare, due dipendenti fissi e qualche avventizio stagionale

Coltivazioni: vigneti, oliveti

Estensione: ha 13 di vigneto in proprietà, di cui 10 in produzione e 3 lo saranno dal 2015

Cantina

Attività di vendita diretta

Accoglienza e degustazione

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Davanti al paese di Cortona, in località Pietraia sorge la Cantina Baldetti, una struttura realizzata ex novo nel 2010 da Alfonso Baldetti. Si tratta dell'iniziativa di un enologo che vanta una tradizione familiare nel settore, proviene, infatti, da quattro generazioni di produttori di vino.

Il nome BALDETTI è fortemente legato alla Toscana ed in particolare al territorio di Cortona e l'amore per la terra, tramandato di generazione in generazione, è sempre stato un punto fermo per la famiglia.

La viticoltura, che nell'azienda già ricopriva un'attività importante, a partire dalla fine degli anni 60 ebbe un forte impulso quando Mario Baldetti, padre dell'attuale conduttore, effettuò il totale rinnovamento dei vigneti esistenti. La vinificazione avveniva nella cantina aziendale che fu dotata di una moderna tecnologia (per l'epoca). Il vino prodotto veniva poi venduto a commercianti fino a quando, siamo agli inizi degli anni 70, nacque la DOC "Bianco Vergine della Valdichiana" che segnò anche l'inizio della produzione di vino in bottiglia. Nell'intera provincia di Arezzo fu una delle prime aziende imbottigliatrici, lo prova il numero del registro di imbottigliamento a suo tempo attribuito: AR 6. A partire dal 2000, in concomitanza con la nascita della nuova DOC CORTONA, l'azienda ha provveduto al rinnovo dei vigneti nel rispetto della più aggiornata tecnica viticola.

Nel 2008 i tre fratelli Baldetti hanno diviso la proprietà immobiliare di cui la parte viticolo (10 ettari della vecchia azienda) enologica è stata rilevata da Alfonso. Non disponendo di una cantina propria per la produzione del vino ha deciso di realizzarla vicino ai vitigni, dotandola delle più moderne attrezzature, di un punto vendita, di un'ampia sala di accoglienza e di degustazione.

L'azienda si basa su due principi che dettano l'intera attività aziendale: la qualità e la passione. La qualità abbraccia tutta la filiera di produzione: Parte dai vigneti, dove un lavoro costante e senza compromessi deve consentire alle uve di esprimere la loro straordinaria potenzialità, per passare poi dalla cantina, dove conoscenza e tecnologia devono permettere ai vini che nasceranno di conservare e magari esaltare le caratteristiche delle uve stesse, per concludersi infine con il costante confronto con il mercato, al quale spetta l'insindacabile giudizio finale

Con la passione Baldetti trasforma il duro lavoro di ogni giorno in qualcosa di piacevole ed entusiasmante, presupposto indispensabile per poter mirare a grandi risultati.

Determinante nella qualità del vino sono la terra ed il clima in cui è situata l'azienda. Il paese di Pietraia sorge, infatti, ad un'altitudine di ca.300 metri sul livello del mare, appoggiato su uno strato di pietra arenaria (come tutto l'appennino) generatosi a partire dall' ERA MESOZOICA (ca. 150 milioni di anni fa) fino al PLEISTOCENE INFERIORE (ca.2,5 milioni di anni fa) quando si è completata la stratificazione dei sedimenti fluvio-lacustri (argilla, sabbia e limo) che compongono l'attuale terreno agricolo intorno al paese stesso.

I vigneti che sorgono in questa area sono privilegiati in quanto, la pietra sottostante garantisce un ottimale equilibrio idro-termico e insieme ad altri fattori quali la vicinanza delle colline e del Lago Trasimeno, garantiscono un micro-clima del tutto particolare.

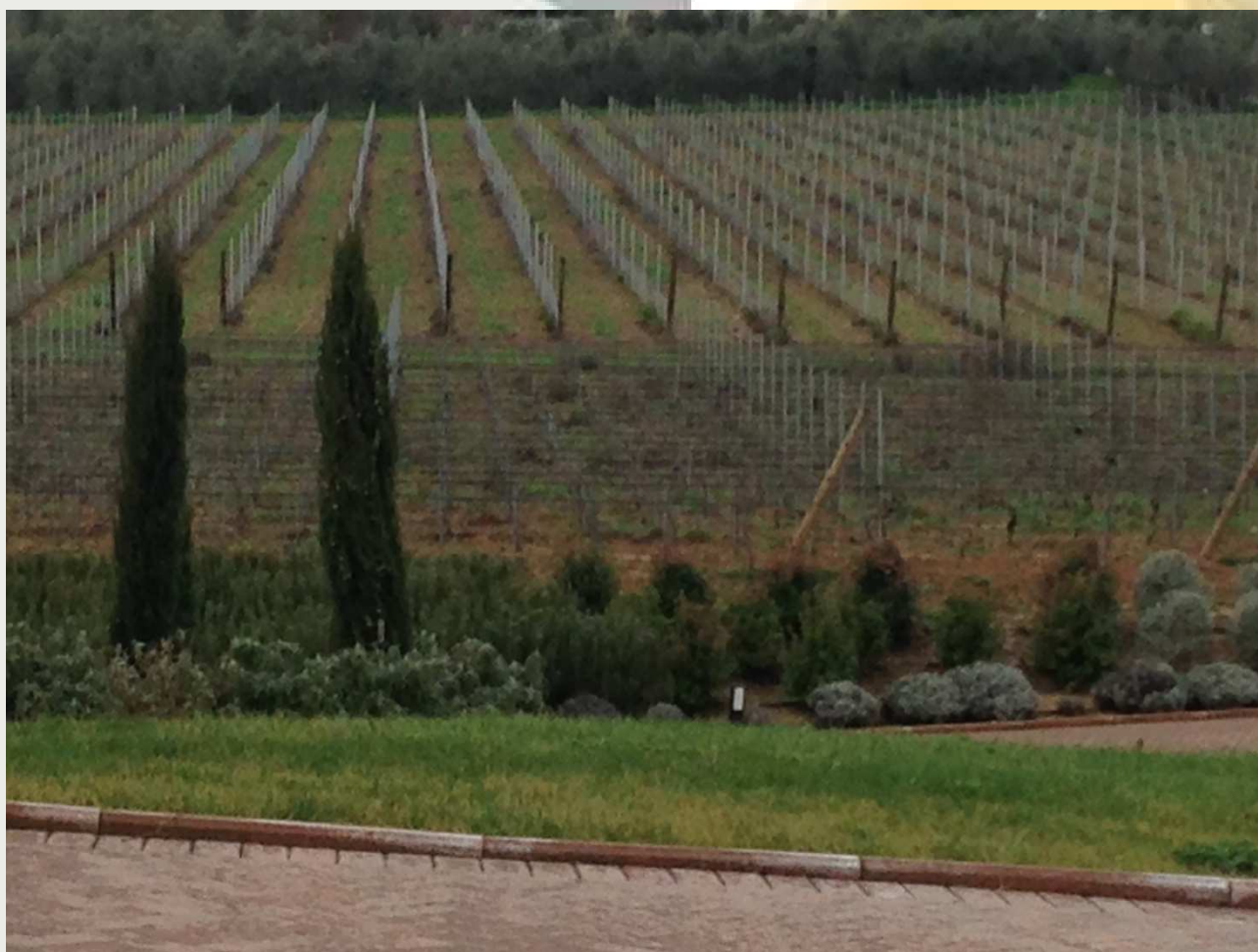
Nel periodo primaverile fino all'autunno la Baldetti organizza eventi di accoglienza per i gruppi con percorsi dedicati e di degustazione.

La vendita viene effettuata presso il punto vendita interno, con l'e-commerce e la vendita all'ingrosso presso il mercato locale: ristoranti ed esercizi commerciali della zona. L'azienda non ripone grandi aspettative nel mercato nazionale, il prodotto è destinato prevalentemente a quello estero, il 70% della produzione va all'estero sia in Europa che negli Stati Uniti.

L'azienda partecipa anche a fiere promozionali alla presenza di buyer per ampliare i canali di vendita.

La Baldetti produce anche olio, ovvero 15/20 ettolitri di olio l'anno disponendo di un piccolo frantoio aziendale.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 3 "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 1.002.222,09 CONTRIBUTO € 300.000,00

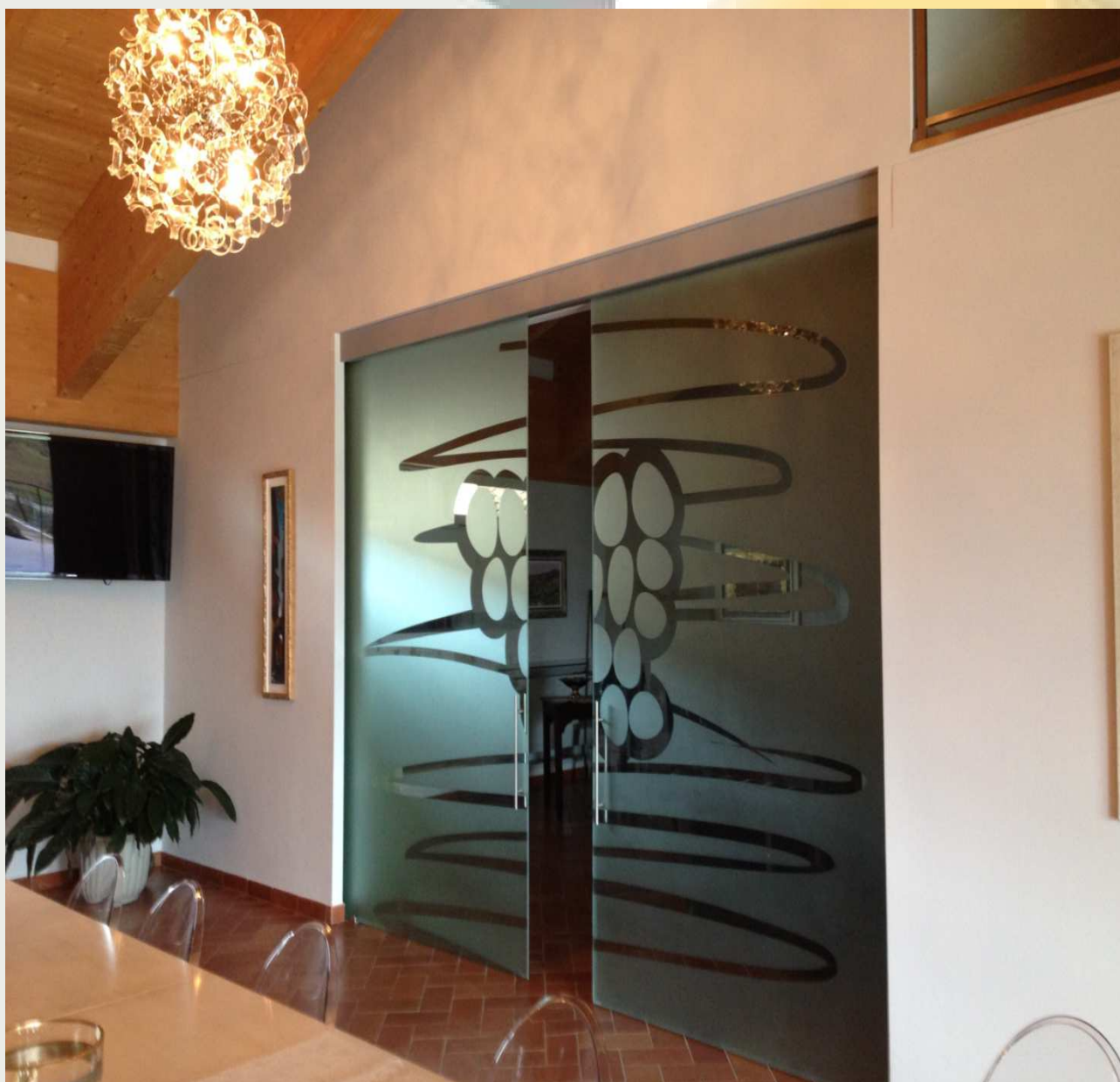
INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha previsto la realizzazione ex novo della cantina. Si tratta di tutti i lavori edili e strutturali riferiti all'intera costruzione dell'immobile. Caratterizzata per la cura con cui sono stati scelti i materiali che la inseriscono nel contesto e la location con una vista panoramica, che si apre con una terrazza, sulla città di Cortona. All'interno della struttura è stato realizzato un punto vendita e una sala di accoglienza e degustazione dei prodotti.

L'azienda ha in corso un ulteriore progetto, sulla misura 121, in fase d'istruttoria, ma già realizzato dall'azienda ovvero l'acquisto di tutte le attrezzature e gli impianti necessari al funzionamento della cantina. Si tratta di impianti tecnologicamente avanzati e moderni.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a far nascere una struttura indispensabile per l'attività Baldetti contribuendo a completare la filiera produttiva. La cantina dotata delle più moderne ed avanzate attrezzature consente all'azienda di produrre vino secondo le proprie caratteristiche, legate alla storia e alla tradizione, con una profonda identità territoriale.

La realizzazione oltre a completare un processo produttivo ha dato la possibilità di aumentare il livello occupazionale dell'azienda conferendo reddito alla stessa e incrementando l'economia locale.

La realizzazione della cantina è stata improntata non solo alla qualità della produzione, ma anche all'accoglienza per dare la possibilità ai visitatori e ai buyer di conoscere direttamente il prodotto. L'ampia sala con la terrazza affacciata sullo splendido scenario di Cortona permette di organizzare eventi e iniziative di degustazione. Il punto vendita con tutti i vini prodotti offre un'ampia scelta di acquisto.

Alla base della strategia aziendale la qualità accompagnata dall'immagine data dal territorio e da ciò che può offrire.

PUNTI DI FORZA

Continuità nella tradizione vinicola

Innovazione tecnologica

Competitività

Incremento del livello occupazionale

Sicurezza sul posto di lavoro

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

Percorsi dedicati alla conoscenza del vino.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la continuità nella produzione di vini e la continua ricerca della qualità. L'esperienza abbinata all'innovazione e ai più recenti metodi produttivi connota l'azienda Baldetti. La cantina è infatti improntata sulla massima funzionalità e la più elevata tecnologia di settore, accanto a questo è stato realizzato uno spazio per accogliere i visitatori e offrire un prodotto accompagnato dallo scenario naturale che circonda i vigneti.

Tutto ciò ha consentito ad Alfonso Baldetti di completare la filiera produttiva e avere le caratteristiche per essere competitivo sul mercato: il prodotto offerto che proviene da una cultura generazionale nella produzione dei vini abbina la qualità all'immagine della ruralità toscana. L'immagine che offre la struttura realizzata denota un'attenzione e una cura nell'estetica e nell'accoglienza che Baldetti accompagna alla cura nella produzione del vino.

L'obiettivo per il futuro è quello di ampliare il mercato e di incrementare gli ettari di vigneto per arrivare a 15 ettari con una produzione di 100.000 bottiglie.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA BALDETTI ALFONSO

Loc. Pietraia N° 71 /A

Cortona (AREZZO)

Tel. 0575.67077

Fax. 0575 0162333

info@baldetti.com – www.baldetti.com