

# **Ornellaia e Masseto Società Agricola s.r.l.**

Loc. Ornellaia, 191 - Bolgheri  
57022 - Castagneto Carducci (LI)

RELAZIONE TECNICA AGRONOMICA ALLEGATA A PROGRAMMA  
AZIENDALE PLURIENNALE DI MIGLIORAMENTO AGRICOLO AMBIENTALE

STESURA DEL 28 SETTEMBRE 2013

<b>PREMESSA.....</b>	<b>4</b>
<b>1. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE AGRONOMICA, PRODUTTIVA ED AMBIENTALE ATTUALE DELL'AZIENDA.....</b>	<b>4</b>
1.1. TIPO DI IMPRESA .....	4
1.2. SUPERFICIE FONDIARIA .....	4
1.2.1. UBICAZIONE.....	4
1.2.2. CARATTERISTICHE CLIMATICHE .....	5
1.2.3. CARATTERISTICHE OROGRAFICHE DEI FONDI.....	5
1.2.4. CARATTERISTICHE GEO-PEDOLOGICHE.....	6
1.2.5. CARATTERI NATURALISTICI E AMBIENTALI.....	6
1.2.6. BOSCHI.....	7
1.2.7. SEMINATIVI INCOLTI .....	7
1.2.8. PRATI-PASCOLO, TARE E RESIDUI.....	8
1.3. SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA (S.A.U.) .....	8
1.3.1. VIGNETI.....	8
1.3.2. OLIVETI.....	9
1.4. STRUTTURE AZIENDALI.....	9
1.5. RISORSE IDRICHE .....	9
1.5.1. LAGO COLLINARE “DIGOTTO”.....	9
1.5.2. POZZI.....	10
1.5.3. IMPIANTO DI FITODEPURAZIONE .....	10
1.5.4. CORSI D’ACQUA NELLE ZONE DI INTERESSE.....	11
1.6. INFRASTRUTTURE AZIENDALI.....	11
1.6.1. VIABILITÀ .....	11
1.6.2. ACQUEDOTTI AZIENDALI.....	11
1.6.3. ELETTRDOTTO AZIENDALE .....	11
1.7. MACCHINE ED ATTREZZI .....	12
1.7.1. ATTREZZATURE DI CANTINA.....	12
1.7.2. ATTREZZATURE DI CAMPAGNA .....	12
1.8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E PERSONALE.....	12
1.9. PRODUZIONE AZIENDALE .....	13
1.9.1. VINO .....	13
1.9.2. OLIO .....	14
1.9.3. GRAPPA .....	14
<b>2. RAFFRONTO TRA GLI OBIETTIVI AGRONOMICI DEL PIANO ORIGINARIO E SITUAZIONE ATTUALE.....</b>	<b>14</b>
2.1. SUPERFICI CONDOTTE E SUPERFICI VITATE.....	14
2.2. PRODUZIONE AZIENDALE .....	15
2.2.1. VINO .....	15
2.2.2. OLIO .....	15
2.2.3. GRAPPA .....	15
2.3. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DEL PERSONALE .....	15
<b>3. STATO ATTUALE DELLE OPERE, EDILIZIE ED AMBIENTALI, PROGRAMMATE NEL PROGRAMMA ORIGINARIO. ....</b>	<b>17</b>
<b>INTERVENTI EDILIZI:.....</b>	<b>17</b>
<b>3.1. AMPLIAMENTO DELLA CANTINA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO IN LOC. LE FORNACI</b>	

(CANTINA ORNELLAIA).....	17
3.2. AMPLIAMENTO RICOVERO ATTREZZATURE AGRICOLE IN LOC. BOTRO ALLE MACINE.....	17
3.3. COSTRUZIONE DI RICOVERO ATTREZZATURE AGRICOLE IN LOC. BELLARIA.....	18
3.4. DESTINAZIONE AD USO AGRITURISTICO DEI FABBRICATI AZIENDALI DI PODERE ORNELLAIA. 18	
3.5. RISTRUTTURAZIONE AD USO AGRITURISTICO DI FABBRICATI CASA BEZZINI (LOC. MASSETO) ED ANNESSO.....	19
INTERVENTI AMBIENTALI: .....	19
3.6. COSTRUZIONE DI INVASO ACQUE DI RECUPERO DI LAVORAZIONI IN LOC. SAN MARTINO. ....	19
4. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI PROGRAMMATI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE E DELLE ATTIVITÀ CONNESSE. ....	20
5. CONCLUSIONI.....	21

## **PREMESSA**

In questa relazione viene effettuata l'analisi delle caratteristiche agronomiche aziendali necessarie alla comprensione degli obiettivi alla base delle richieste effettuate in seno al programma per la realizzazione di interventi volti all'adeguamento alle nuove necessità produttive aziendali. E' di seguito messo a raffronto quanto indicato originariamente come obiettivo agronomico, rispetto alla situazione attuale, e sono quindi indicati i nuovi obiettivi produttivi.

## **1. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE AGRONOMICA, PRODUTTIVA ED AMBIENTALE ATTUALE DELL'AZIENDA.**

### **1.1. Tipo di Impresa**

L'impresa è società agricola di capitali, ad oggi formalmente condotta dalla società a responsabilità limitata denominata "Ornellaia e Masseto Società agricola srl" il cui Presidente del Consiglio di amministrazione è Ferdinando Frescobaldi.

### **1.2. Superficie Fondiaria**

#### **1.2.1. Ubicazione**

La superficie totale attuale in conduzione all'impresa è pari a 205.16.88 ettari. Di questi 108.00.50 ettari sono condotti in proprietà, mentre i restanti 97.16.38 ettari sono condotti con contratti d'affitto ultradecennali, con la scadenza più prossima al 2025 e quella temporalmente più lontana al 2034. Oltre a quanto contemplato nel piano delle superfici occorre specificare che l'azienda vinifica le uve provenienti da ulteriori 16 ettari circa, da contratti di acquisto uve e affitti brevi.

Rispetto alle consistenze territoriali del programma originario è stata effettuato l'acquisto della particella 184 (ex. 137) del foglio 4, precedentemente condotta in affitto. Sono stati rinnovati gli affitti precedentemente in corso e nessuna alienazione di terreno è stata attuata, così che, in ottemperanza alle disposizioni dell'art 46 della l.r. 01/2005, non è stato fatto alcun trasferimento parziale di fondo agricolo da parte della società. Sono stati inoltre recentemente acquistate due particelle ricadenti in loc. Bellaria/Sondraie, e, per essere vitati

tra primavera del 2013 e quella del 2015, i fondi agricoli, estesi per 15.33.09 ettari, in loc. Le Ferruggini.

I terreni oggetto del presente programma sono ubicati per la totalità in Comune di Castagneto Carducci e sono costituiti da tre separati corpi aziendali:

- ✓ il primo coincide con il centro aziendale (zona Ornellaia), dove sono situati gran parte dei terreni in proprietà e costituiscono il nucleo storico dell'azienda sorta nel 1981;
- ✓ il secondo corpo è invece situato nella zona immediatamente a nord di Bolgheri (zona Bellaria-Sondraie) a cavallo della S.P. Bibbonese ed è formato prevalentemente da terreni in affitto.
- ✓ il terzo corpo aziendale, sito in loc. Le Ferruggini, è quello di recente acquisto, ed è localizzato a circa tre chilometri di distanza in direzione Ovest rispetto alla cantina Ornellaia.

#### 1.2.2. Caratteristiche climatiche

La zona Bolgherese e Castagnetana, si viene geograficamente a configurare come un anfiteatro esposto a sud-ovest. Rappresenta un tipico esempio di microclima temperato influenzato dalle formazioni geografiche limitrofe quali il mare ad ovest e le montagne a nord/est e sud.

Le temperature medie a gennaio sono intorno a 6 gradi, quelle di agosto sui 24 e la temperatura minima raramente scende al di sotto dello 0.

La piovosità media è intorno ai 600 mm con punte massime in novembre-dicembre e minime in luglio-agosto.

Nel periodo estivo la meteorologia assume una tipica configurazione anticiclonica in cui si alternano come un ritmo respiratorio le brezze di ponente e di levante determinate dal diverso raffreddamento della massa marina rispetto alla terra ferma.

Negli ultimi anni si è assistito ad una radicalizzazione dei fenomeni climatici.

#### 1.2.3. Caratteristiche orografiche dei fondi

L'esposizione della maggioranza dei terreni è prevalentemente sud-ovest e la morfologia varia da pianeggiante a pedo-collinare .

#### 1.2.4. Caratteristiche geo-pedologiche

I terreni sono notevolmente differenziati, e passano da orizzonti a carattere prevalentemente argilloso (zona Casa Bezzini), a terreni sabbiosi di origine eolica (zona Bandiera-Ornellaia), a zone di medio impasto derivanti dall'alterazione del conglomerato di Bolgheri (zona Bellaria), sino a terreni fortemente calcarei e ricchi di scheletro (zona podere Conte Ugolino). La fertilità fisico-chimica è generalmente buona grazie soprattutto alla notevole profondità del franco di coltivazione.

#### 1.2.5. Caratteri Naturalistici e ambientali

##### Flora

Il territorio della Tenuta dell'Ornellaia è caratterizzato dalla presenza di due "sistemi vegetazionali" fra loro confinanti: il primo è quello prevalentemente montuoso/collinare a basso impatto antropico, situato ai limiti est della proprietà; il secondo è quello collinare e pianeggiante fortemente antropizzato per le coltivazioni agrarie.

In generale non risultano essere presenti un numero elevato di specie endemiche o rare, almeno allo stadio attuale delle conoscenze, visto che tutto il territorio oggetto della presente relazione è stato pesantemente influenzato dall'intervento dell'uomo nel corso delle varie epoche. Buona parte della copertura vegetale della Tenuta è da considerarsi spontanea pur se condizionata, limitata e/o indirizzata nel suo dinamismo evolutivo, da fattori umani.

Nel primo sistema prevalgono le formazioni forestali che includono tutti i tipi costituiti da specie legnose sia arboree che arbustive. La situazione attuale non è quella di foresta ma di ceduo rappresentata da una boscaglia mista di leccio e roverelle: questa pratica porta ad un tipo di formazione vegetale particolarmente povera in specie erbacee che si evolve infine nella cosiddetta macchia mediterranea. Questa si instaura preferibilmente sui terreni calcarei e costituisce lo stato di degradazione di precedenti formazioni più mature – forestali – e nel contempo come aspetti della progressiva ricostruzione del bosco.

Tra le formazioni arboree derivanti dalla ricostruzione del manto forestale, i cedui misti di sclerofille e di latifoglie decidue sono più abbonanti e vi predominano leccio (*Quercus ilex* L.), e latifoglie decidue come cerro, sughera, roverella (*Quercus pubescens*) e orniello (*Fraxinus ornus*). Nel sottobosco abbondano fillirea (*Phyllirea latifolia*), lentisco (*Pistacia*

*lentiscus*), pungitopo (*Ruscus aculeatus*), erica arborea e corbezzolo (*Arbutus unedo*).

Sono presenti anche pinete di pino – *Pinus spp.* - a sicuro impianto artificiale e presenze sporadiche di cipressi ed olivi abbandonati.

Nel secondo sistema la vegetazione è antropica o sinantropica tipica dei terreni sottoposti, attualmente od in passato, a coltura agraria. Varie sono le specie inserite in passato come colture agrarie (mandorli, susini, peri) ed adesso in stato di abbandono ai lati dei vigneti ed oliveti. Altresì numerosi sono gli esemplari di specie ornamentali come cipressi e albero di giuda. Nella zona di Bellaria sono presenti circa 10 esemplari secolari di quercia posizionati anche in zone centrali rispetto ai vigneti. Tra la vegetazione di sottobosco sono presenti ginestre, biancospino ed aceri a cespuglio.

### Fauna

La presenza di numerose specie animali segnala una ottima qualità dell'ambiente che circonda i coltivi della Tenuta. Durante la stagione di maturazione dell'uva alcune specie possono diventare dannose ed allora si è costretti ad intraprendere operazioni di scaccia volte a disturbarli sino alla raccolta del prodotto. Fra i mammiferi sicuramente da segnalare il cinghiale, il capriolo, il daino, la volpe e l'istrice; è molto comune è la lepre. Meno frequente è la presenza del tasso e della faina. Fra gli animali più piccoli da segnalare il riccio e varie specie di roditori.

Un altro diffuso abitatore dei boschi è la tartaruga e, fra i rettili, abbondante è la presenza lucertole campestri; fra i serpenti si ha presenza di cervoni, biacchi oltre alle vipere. Vari tipi di passeriformi caratterizzano invece l'avifauna, oltre alla presenza assidua di gazze e corvidi. Fra i rapaci è stabile la presenza di poiane e sporadica quella di gheppi e albanelle.

#### 1.2.6. Boschi

La superficie boscata, estesa per 36.25.66 ettari, è localizzata prevalentemente nella area immediatamente a monte del podere Ornellaia e costituisce la prima fascia del bosco che sale sino a Castiglioncello di Bolgheri delimitando ad ovest il fabbricato cantina. In questa superficie sono considerate anche le fasce boscate che attorniano i vigneti.

#### 1.2.7. Seminativi incolti

I terreni siti in loc. Le Ferruggini sono prevalentemente attualmente incolti, perchè di

recente acquisto; su questi suoli è iniziata dalla primavera 2013 la graduale messa a dimora di superfici vitate. Nell'anno in corso è stato impiantato vigneto su circa un terzo della superficie complessiva del fondo. Nel corso delle prossime due primavere verrà completata la messa a dimora di 15.00.00 ettari di vigneto.

#### 1.2.8. Prati-pascolo, tare e residui

I prati spontanei e gli incolti costituiscono le zone non coltivate per carenze agronomiche o per la presenza di utilizzazioni non agrarie. Le strade, e le pertinenze dei fabbricati, seppure annoverate tra le tare e gli incolti, richiedono un elevato grado di manutenzione e contribuiscono, sommandosi per 39.76.43 ettari ai seminativi non coltivati, a portare la superficie di tare e incolti a 49.11.03 ettari complessivi.

### **1.3. Superficie Agricola Utilizzata (S.A.U.).**

La superficie agricola utilizzata ammonta complessivamente a 156.05.85 ettari.

#### 1.3.1. Vigneti.

Costituiscono la coltivazione principale dell'azienda con un'estensione di 104.73.94 ettari sui soli terreni condotti con titolo abilitativo. La base ampelografica è a maggioranza Cabernet Sauvignon e Merlot, con superfici complementari a Cabernet Franc, Petit Verdot, ed altri vitigni in percentuali inferiori. La totalità della superficie vitata è iscritta alla DOC "Bolgheri", ad eccezione delle superfici vitate con vitigni a bacca bianca, che sono iscritti ad IGT Toscana.

La densità di impianto varia indicativamente dalle 4.000 piante/ha nei vecchi impianti (1982-1985) con sesto medio 2,5 x 1 m, alle 8.700 nei più recenti (1999-2009) con sesto medio di 1,4 x 0,9 m. La forma di allevamento prevalente è il cordone speronato, seguito da guyot e alberello. La produzione media ed ettaro di uva è pari a circa 50 q.li.

L'impostazione dei vigneti è focalizzata alla ottimizzazione delle operazioni meccaniche per la lavorazione del terreno e i trattamenti fitosanitari, mentre le operazioni manuali, dalla potatura, al diradamento dei germogli e dei grappoli, alla vendemmia, costituiscono la base fondamentale per mantenere e sviluppare la qualità delle uve e dei vini.

### 1.3.2. Oliveti

In parte a coltura specializzata, di vecchio impianto con sesto medio 12 x 12 m, ed in parte a coltura promiscua con i vigneti; si estendono su una superficie di 15.06.25 ettari per un totale di 2.313 piante; le cultivar presenti sono prevalentemente Moraiolo, Frantoio e Leccino oltre che Pendolino, Gremignolo di Bolgheri, Grossolana e Olivastro di Suvereto. E' presente la varietà "Ornellaia", che prende il nome dalla località aziendale e che è stata propagata e ripiantata nel corso degli ultimi anni.

## 1.4. **Strutture Aziendali**

Al successivo capitolo 3 della presente trattazione sono descritti i fabbricati aziendali necessari all'attività di conduzione dei fondi; delle strutture è indicata la consistenza attuale in raffronto a quella originariamente prevista nel PAPMAA del 2003; nel susseguente capitolo 4 sono indicate le prospettive di sviluppo dei fabbricati in riferimento alle nuove esigenze aziendali che hanno condotto alla stesura della presente variante.

Oltre ai fabbricati a scopo abitativo ed agli annessi dettagliatamente descritti, sono presenti in azienda ulteriori manufatti, locali tecnici, enti urbani o strutture non annoverabili come annessi agricoli; questi sono:

- Impianto fotovoltaico nei pressi di loc. Botro alle Macine, individuato catastalmente al foglio 15, particella 142;
- Cabina di trasformazione dell'energia elettrica nei pressi di loc. Le Fornaci, individuato catastalmente al foglio 23, particella 91;
- Vasca di raccolta acque di irrigazione in loc. Le Ferruggini, individuato catastalmente al foglio 13, particella 44;

## 1.5. **Risorse idriche**

### 1.5.1. Lago collinare "Digotto"

Ubicato sulle particelle 86 ed 87 del Foglio 15, interessa la parte iniziale del bacino imbrifero del Fosso delle Grottine (pari a circa 70 ha) ha quota di coronamento a 109 m s.l.m e costituisce la principale fonte di approvvigionamento idrico, sia per la cantina che per le operazioni agrarie.

La diga, in terra battuta, ha una altezza massima di 10 m, con un volume di invaso di circa

10.000 m<sup>3</sup> ed una superficie di circa 4.000 m<sup>2</sup>. Nel corso del 2001 sono stati eseguiti lavori di consolidamento, così come previsti dalla normativa in vigore.

#### 1.5.2. Pozzi.

L'azienda è provvista di più pozzi regolarmente censiti all'albo delle risorse idriche della provincia di Livorno:

- ✓ risorsa idrica n° 9398: pozzo romano superficiale (16 m) di portata non superiore a 25 l/min, ubicato sulla particella 14 del Foglio 19, in concomitanza del Podere Ornellaia. L'uso è ad igienico assimilati;
- ✓ risorsa idrica n° 7171: pozzo romano ad uso domestico, ubicato sulla particella 14 del Foglio 19. E' utilizzato prevalentemente per l'adacquamento delle piante ornamentali circondanti il Podere Ornellaia;
- ✓ risorsa idrica n° 16244: pozzo artesiano di profondità 80 m, ubicato sulla particella 74 del Foglio 3; utilizzato a scopo potabile a servizio del Centro Agricolo Bellaria (CAB);
- ✓ risorsa idrica n° 9192: pozzo romano di profondità 7 m, ubicato sulla particella 148 del Foglio 15, in concomitanza dei fabbricati in loc. Casa Bezzini.

#### 1.5.3. Impianto di Fitodepurazione

E' ubicato a valle del fabbricato Cantina (Fg 19, par 137) ed è stato realizzato nel corso del 2001 per il trattamento delle acque reflue prodotte nello stabilimento e quelle relative all'utenza civile (servizi igienici dello stabilimento). E' costituito da un trattamento primario con due vasche Imhof e una vasca tricamerale e da un trattamento secondario comprendente un sistema di fitodepurazione a flusso verticale, a flusso orizzontale e a flusso libero. L'ultimo elemento è un laghetto di circa 500 m<sup>3</sup> funzionante da accumulo dell'acqua trattata che viene riutilizzata per l'irrigazione dei prati e delle piante ornamentali circostanti il fabbricato Cantina. Lo stesso laghetto serve da accumulo delle acque meteoriche che, intercettate dalle coperture dei fabbricati, vi confluiscono.

Parte integrante dello stesso impianto è il sistema di fitodepurazione a flusso verticale ed orizzontale ubicato a nord del fabbricato Cantina (Fg 19, part 143) nel quale vengono rilanciate parte delle acque reflue prima di completare il ciclo di depurazione.

#### 1.5.4. Corsi d'acqua nelle zone di interesse

Sono presenti tre piccoli corsi d'acqua dalla portata stagionale localizzati nella zona Ornellaia e ricadenti nei fogli 19, 15, 23: il Botro alle Macine, il Fosso delle Grottine ed il Fosso del Castelluccio, che vi affuiscono.

Nel corso degli anni l'alveo del primo corso d'acqua, un tempo meandrizzato, si è naturalmente rettificato, lasciando una depressione naturale al vertice della macchia di San Martino. In quest'area depressa convogliano naturalmente le acque meteoriche che ruscellano sui fondi a monte del piccolo impluvio naturale, oltre alle acque che sgorgano da una piccola sorgente localizzata a circa cento metri a monte dell'attuale invaso naturale, nella particella catastale 123. L'area è soggetta al vincolo idrogeologico e dei corsi d'acqua D.lgs 42/04 art.142 comma c. e si trova all'interno del SIR/pSIC 051.

### **1.6. Infrastrutture Aziendali**

#### 1.6.1. Viabilità

Le strade principali interne all'azienda hanno uno sviluppo di 3,6 km, di cui circa 1,8 km con fondo asfaltato. Le strade secondarie occupano una superficie di 2.63.00 ettari.

Le zone oggetto degli interventi sono tutte ben servite da viabilità interaziendale che potrà rendere agevoli tutte le operazioni che interesseranno gli interventi edili.

#### 1.6.2. Acquedotti Aziendali

Un primo acquedotto mette in collegamento il lago "Digotto" con il fabbricato Cantina, il Capannone Agricolo di Botro alle Macine e il Podere Ornellaia. È costituito da una tubazione in PVC con  $\phi$  16/20, da due stazioni di pompaggio e si sviluppa interrato per circa 2,3 km.

L'acquedotto comunale di acqua potabile (ASA) serve due utenze aziendali : una localizzata presso il Podere Ornellaia, l'altra presso la Cantina Ornellaia.

#### 1.6.3. Elettrodotto aziendale

L'azienda è servita e collegata da elettrodotto pubblico a media tensione integrato da elettrodotto privato dotato di cabina di trasformazione per soddisfare le esigenze energetiche della cantina.

## **1.7. Macchine ed Attrezzi**

### **1.7.1. Attrezzature di Cantina**

Il ricevimento uve è caratterizzato da due linee parallele di nastri di selezione manuale delle uve, completi di vagli vibranti che permettono di alimentare in modo corretto le pigiadiraspatrici. La capacità oraria di lavorazione uve è di circa 20-30 q.li uva/ora per ogni linea. L'alimentazione dei tini di fermentazione (in acciaio e legno di capienza da 50 a 250 hl) avviene con l'uso di pompe, di funzionamento diverso a seconda delle esigenze richieste dalle operazioni enologiche effettuate. La vinificazione avviene in vasche, cisterne e tini dotati di sistemi di controllo delle temperature. Successivamente la maturazione avviene in barrique di rovere da 225 hl con una permanenza media di 18-20 mesi. Tutti i locali dove avvengono le fasi di affinamento del vino sono climatizzati ed umidificati da idonei impianti tecnologicamente avanzati.

La capacità complessiva dei vasi vinari è pari a circa 13.000 ettolitri.

La linea di imbottigliamento è stata installata nel 2002 ed ha una potenzialità di 6.000 bottiglie/ora.

Gruppo frigo e compressore completano le dotazioni principali.

Il laboratorio è fornito della strumentazione più aggiornata per la determinazione dei principali parametri analitici.

### **1.7.2. Attrezzature di Campagna**

La dotazione base è costituita da n° 14 trattori gommati, n° 6 trattori cingolati e n° 4 macchine operatrici semoventi scavallanti. L'uso di questa ultima tipologia di macchine permette di operare con i sestri di impianto elevati che caratterizzano parte dei vigneti. Le dotazioni accessorie sono numerose (per trattamenti, lavorazioni inter- ed intrafila, legatura, potatura, trasporto di prodotti materiali e mezzi, ...) e rispondono a due esigenze ben precise: permettere una viticoltura di precisione e garantire la sicurezza di lavoro degli operatori.

## **1.8. Organizzazione aziendale e personale**

Il personale impiegato in azienda, coordinato da un Direttore Generale che risponde al Consiglio di Amministrazione, è suddiviso principalmente fra due settori:

- ✓ settore amministrativo-commerciale, che oltre da 2 dirigenti è costituito da 18 impiegati di diverso livello. La vendita dei prodotti avviene con propria struttura e agenti plurimandatari.
- ✓ settore produttivo (coltivazione e trasformazione) in cui operano 1 dirigente, 9 impiegati, 29 operai a tempo indeterminato ai quali si deve aggiungere mediamente l'intervento di 73 operai a tempo determinato, assunti con contratti di diversa durata, alcuni dei quali pluriannuali, principalmente per il periodo febbraio-ottobre.
- ✓ Settore agriturismo/ospitalità che vede coinvolti n. 2 impiegati, 2 addetti alla cucina, 3 addetti ai servizi di accoglienza.

Il totale complessivo delle ore lavorative annue ammonta a circa 176.500 ore così ripartite: 87.000 ore circa per le attività di coltivazione, 28.000 ore per le attività di trasformazione, 54.000 ore di attività direzionali e tecnico amministrative, 7.750 ore per la conduzione dell'agriturismo.

## **1.9. Produzione Aziendale**

### **1.9.1. Vino**

L'intera produzione aziendale viene trasformata ed imbottigliata in azienda, con circa 1.250.000 bottiglie prodotte e commercializzate sotto le seguenti etichette:

- ✓ "Masseto" (composizione tipo: Merlot in purezza – IGT). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 35.000 bottiglie.
- ✓ "Ornellaia" (composizione tipo: 52% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot - Bolgheri DOC Superiore). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 170.000 bottiglie.
- ✓ "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" (composizione tipo: 45% Merlot; 41% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc; 9% Petit Verdot - Bolgheri DOC Rosso). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 250.000 bottiglie.
- ✓ "Le Volte dell'Ornellaia" (composizione tipo: 50% Merlot 30% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon – IGT Toscana rosso). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 800.000 bottiglie.
- ✓ "Variazioni in Rosso dell'Ornellaia" (composizione tipo: 70% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 2% Cabernet Franc 6% Petit Verdot - Toscana IGT). Produzione media

annua indicativa attuale di vino finito: 5.000 bottiglie.

- ✓ "Poggio alle Gazze dell'Ornellaia" (composizione tipo: Sauvignon Blanc - Toscana IGT Bianco). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 10.000 bottiglie.
- ✓ "Ornus dell'Ornellaia" (composizione tipo: 100% Petit Manseng). Produzione media annua indicativa attuale di vino finito: 2.500 bottiglie da 0,375 l.

### 1.9.2. Olio

L'olio è considerato una produzione complementare con circa 13.000 bottiglie da 0,5 lt corrispondenti ad una produzione di q.li 60 circa proveniente da circa 2.500 piante di diversa età.

### 1.9.3. Grappa

Viene prodotta con le vinacce aziendali dalla distilleria Nannoni di Grosseto per una quantità di 25.000 bottiglie da 0,500 lt

## **2. RAFFRONTO TRA GLI OBIETTIVI AGRONOMICI DEL PIANO ORIGINARIO E SITUAZIONE ATTUALE.**

### **2.1. Superfici condotte e superfici vitate**

La superficie totale attualmente in conduzione con titolo abilitativo (proprietà ed affitti ultradecennali) è di ettari 205 circa, di cui quasi 105 ettari vitati. Dai 76 ettari vitati presenti nel 2006, si è passati agli oltre quasi cento di oggi, con prospettive di crescita di un ulteriore 10% nell'arco temporale di due anni.

Nella previsione del PAPMAA originario al 2016 la superficie totale sarebbe dovuta essere 187 ettari, di cui vitati 101. Con la previsione di aumento della superficie vitata, la società ha l'obiettivo di raggiungere, nell'arco temporale di due anni, una superficie vitata di 114 ettari circa. L'azienda vinifica inoltre le uve provenienti da ulteriori 16 ettari circa da contratti di acquisto uve e affitti brevi che non erano contemplati nel Piano precedente.

Riepilogo superfici per coltura (solo fondi condotti con titolo abilitativo):

	<b>Superficie attuale - 2013</b> (ha.aa.ca)	<b>Superficie di previsione al 2016</b> (ha.aa.ca)
Uva da trasformazione	104.73.94	114.08.54
Oliva da trasformazione	15.06.25	15.06.25
Bosco	36.25.66	36.25.66
Tare e incolti	49.11.03	39.76.43
<b>Totale colture abilitative</b>	<b>205.16.88</b>	<b>205.16.88</b>

## **2.2. Produzione Aziendale**

### **2.2.1. Vino**

L'intera produzione viene trasformata ed imbottigliata in azienda. Le previsioni formulate nel PAPMAA originario erano, al termine del periodo decennale di riferimento (2016), pari a circa 600.000 bottiglie annue, prodotte e commercializzate sotto le diverse etichette aziendali.

Attualmente sono prodotte e commercializzate in azienda mediamente circa 1.250.000 bottiglie annuali e, con i nuovi interventi, la previsione a regime è di circa 1.450.000 bottiglie entro il 2018.

### **2.2.2. Olio**

Le varianti al PAPMAA prevedono il mantenimento del livello quali-quantitativo della produzione ottenuta.

### **2.2.3. Grappa**

Le varianti al PAPMAA prevedono il mantenimento del livello quantitativo della produzione ottenuta, pur sviluppando la linea Riserva (36 mesi di affinamento in botte)

## **2.3. Organizzazione aziendale e del personale**

Il totale delle ore lavorative annue ammonta attualmente a circa 176.000, rispetto alle 150.000 ore previste alla fine del PAPMAA originario (proiezioni al 2016).

L'attuazione della variante al piano, comporterà necessariamente un incremento del personale, con l'assunzione di impiegati e operai, sia fissi che avventizi.

In particolare si prevede:

- ✓ nel settore amministrativo-commerciale: assunzione di ulteriori 3 collaboratori amministrativi rispetto a quelli attualmente in forza all'azienda;
- ✓ nel settore agrituristico: 1 addetto all'ospitalità, 1 addetto alle P.R.;
- ✓ settore produttivo (coltivazione e trasformazione): 1 collaboratore enologo, 2 operai fissi e 15 operai avventizi;

Il totale delle ore lavorative annue ammonterà a circa 204.000.

Schema sintetico di raffronto tra la situazione prevista al termine del PAPMAA originario (2016) e quella attuale:

<b>Situazione prospettata al 2016 dal PAPMAA del 2003</b>	<b>Situazione attuale (settembre 2013)</b>	<b>differenza</b>	<b>differenza percentuale</b>
---	--	-------------------	-------------------------------

**Superficie agricola condotta**  
(con titolo abilitativo)

Terreni in affitto (ha.aa.ca)	99.95.30	97.16.38	-02.78.92	-2,79%
Terreni in proprietà (ha.aa.ca)	86.99.95	108.00.50	21.00.55	24,14%
<b>Totale superficie</b>	<b>186.95.25</b>	<b>205.16.88</b>	<b>18.21.63</b>	<b>9,74%</b>

**Lavoro**

Addetti aziendali (n°)	116	133	17	14,66%
Ore lavoro aziendale effettive	149.288	176.566	27.278	18,27%

**Agriturismo**

Utenze agrituristiche (n°)	6.600	3.500	-3100	-46,97%
Ore lavoro agrituristico	6.300	7.750	1450	23,02%

**Vino prodotto**

Bottiglie vino (n°)	600.000	1.271.750	671.750	111,96%
---------------------	---------	-----------	---------	---------

Il saldo delle utenze agrituristiche fra il Piano originale e la situazione attuale risulta in deficit in quanto non è stato realizzato l'intervento di ristrutturazione di Casa Bezzini, riducendo così in modo sostanziale la potenzialità del settore in attesa delle modifiche prospettate con il presente piano.

### **3. STATO ATTUALE DELLE OPERE, EDILIZIE ED AMBIENTALI, PROGRAMMATE NEL PROGRAMMA ORIGINARIO.**

#### **INTERVENTI EDILIZI:**

#### **3.1. Ampliamento della Cantina di Vinificazione e Invecchiamento in loc. Le Fornaci (Cantina Ornellaia).**

Il complesso rappresenta l'attuale struttura produttiva aziendale, destinata alla vinificazione delle uve, all'affinamento dei vini, alla loro conservazione, al confezionamento ed alla vendita, oltre che ad uffici amministrativi ed a spazi di rappresentanza.

La superficie totale della cantina (foglio 15 particella 137, sub. 606), comprensiva dell'ampliamento richiesto con il PAPMAA originario, era di 8.194 m<sup>2</sup>; la superficie utile attuale, a seguito degli interventi non completamente realizzati, è pari a 5.887 m<sup>2</sup>.

Rispetto al progetto originale non è stata realizzata:

- ✓ la lunga passerella di collegamento tra il parcheggio auto con il piano di ingresso;
- ✓ la nuova sala di rappresentanza in ingresso, denominata "l'Aquilone", disposta in continuità con la passerella;
- ✓ la tinaia interrata;

Gli spazi destinati all'ampliamento della capacità di vinificazione (tinaia) sono stati recuperati con la realizzazione di circa 1.800 m<sup>2</sup> di superfici tecnologiche (quali tettoie) e con una riorganizzazione degli spazi.

#### **3.2. Ampliamento ricovero attrezzature agricole in loc. Botro alle Macine.**

E' un capannone localizzato in posizione baricentrica rispetto alla collocazione delle vigne del corpo aziendale di loc. Ornellaia (foglio 15, particella 144, sub. 601); costruito nel 1985, è composto da:

- ✓ una porzione tamponata suddivisa in vani, utilizzata a servizio del personale dipendente che lavora nei campi (spogliatoi con servizi) e magazzino;
- ✓ un settore aperto a tettoia utilizzato quale protezione dagli agenti atmosferici per il ricovero dei mezzi agricoli, delle attrezzature per le operazioni colturali e di raccolta

e per la loro manutenzione;

La superficie utile totale della struttura è di circa 70 m<sup>2</sup>. L'ampliamento con ristrutturazione originariamente previsto non è stato realizzato ma è ancora nei programmi aziendali come da progetto.

### **3.3. Costruzione di ricovero attrezzature agricole in loc. Bellaria.**

E' una struttura polivalente a servizio del corpo aziendale di loc. Bellaria/Sondraie (Fg 3 par 74). Del PAPMAA originario è stata realizzata, con varianti strutturali, "il primo modulo", dei due previsti, nel quale è stata mantenuta la tipologia della corte e tutti i criteri compositivi già definiti in origine, ma escludendo dalla realizzazione due torrette.

Al piano terra lato Sud-Est sono presenti gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale dipendente per un numero di 56 unità di addetti, mentre al piano primo sono posti il refettorio e gli uffici. Nell'altro fabbricato, quello posto a Nord-Est sono presenti un'officina con annesso magazzino per le parti di ricambio dei mezzi agricoli ed un deposito per i fitofarmaci. Addossate ai lati interni delle due volumetrie sono inserite le tre tettoie per il ricovero dei mezzi agricoli. Al centro della corte interna è posto un piazzale utilizzato come spazio di manovra dei mezzi agricoli.

Sono inoltre presenti due aree a parcheggio auto, uno interno recintato ed uno esterno, posto sotto una pergola costituita da pannelli fotovoltaici.

### **3.4. Destinazione ad uso agriturismo dei fabbricati aziendali di Podere Ornellaia.**

Il complesso è ubicato nella particella 14 del foglio 19; comprende quattro fabbricati distinti:

Fabbricato Principale. Sono stati effettuati gli interventi programmati.

Il piano primo, , è attualmente suddiviso in due appartamenti destinati ad abitazione del personale.

Il piano terra, zona nord, è alloggio destinato ad attività agriturismo (senza interventi di ristrutturazione) come unità abitativa completa composta da due camere con bagno, un soggiorno/sala pranzo, cucina e locali di servizio. L'appartamento zona sud ha mantenuto

l'uso di abitazione del personale ed è composto da due camere con bagno, un soggiorno/sala pranzo/angolo cucina e locali di servizio.

Fabbricato denominato "Orciaia". E' divenuto ristoro agriturismo con circa 24 coperti, uffici di primo ricevimento ospiti, locali di servizio.

Fabbricato denominato "Forno". E' alloggio agriturismo, costituito da due camere matrimoniali, soggiorno, bagno e cucina.

Fabbricato denominato "Limonaia" di solo piano terra. E' destinato ad attività di degustazione e di vendita dei prodotti aziendali, comprensivo di bagni e locali servizio.

### **3.5. Ristrutturazione ad uso agriturismo di fabbricati Casa Bezzini (loc. Masseto) ed annesso.**

Casa Bezzini (loc. Masseto) ed annesso, è un complesso ubicato sulla particella 148 del foglio 15, composto da:

- ✓ fabbricato rurale collabente, in passato utilizzato come abitazione, di due piani fuori terra.
- ✓ fabbricato collabente, annesso al precedente, in passato utilizzato come carraia, magazzino e forno,

Non è stato realizzato alcuno degli interventi previsti con il PAPMAA originario, volto a far divenire i fabbricati due unità abitative indipendenti ad uso agriturismo, mediante ristrutturazione.

## **INTERVENTI AMBIENTALI:**

### **3.6. Costruzione di vaso di recupero di lavorazioni in loc. San Martino.**

E' stato realizzato come da progetto.

#### 4. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI PROGRAMMATI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE E DELLE ATTIVITÀ CONNESSE.

Gli interventi programmati per lo sviluppo delle attività agricole, si rendono necessari per adeguare le esigenze aziendali allo sviluppo agronomico raggiunto, ed a quello in corso di attuazione dall'azienda in parallelo al PAPMAA; questi interventi di sviluppo agronomico concernono l'incremento di impianti vitivinicoli descritti al precedente par. 2.1., che è in corso di attuazione in zone viticole altamente vocate ricadenti all'interno dell'areale di produzione della D.O.C Bolgheri, e, con superficie di 00.75.00 ettari, interessa terreni ricadenti nella peculiare microzona di produzione del Masseto. L'aumento della superficie vitata è attuato, oltre che per l'aumento di produzione, anche ai fini di allargare ulteriormente la base di selezione dei vini, così da consolidare e sviluppare il livello qualitativo raggiunto.

L'attività agrituristica, connessa a quella agricola, sarà anch'essa sviluppata secondo quanto sinteticamente riportato nel presente schema, che dettaglia quanto indicato al punto 7 della variante al PAPMAA:

##### AGRITURISMO

ATTIVITA'	Ore lavoro /anno	Situazione Attuale		Situazione Futura	
		Unità (*)	ore lavoro	Unità (*)	ore lavoro
- Degustazione	9 /giorno/degustazione	200	1.800	300	2.700
- Ristorazione	100 /posto tavola/pasto	24	2.400	50	5.000
- att. didattiche con ristorazione	5 /giorno/attività	150	750	200	1.000
Eventi	200 /giorno/attività	4	800	10	2.000
- camere con pensione completa	/ore anno/posto letto		-		
- camere con prima colazione	200 /ore anno/posto letto	10	2.000	14	2.800
- camere (solo pernottamento)	/ore anno/posto letto		-		
- agricampeggio	ore/persona/anno		-		
<b>TOTALE</b>			<b>7.750</b>		<b>13.500</b>

(\*) Inteso come persone/eventi/posti letto a seconda della tipologia di attività. Dati riferiti alle effettive ore di lavoro svolte in azienda.

L'azienda ha già predisposto gli adeguamenti alla relazione agrituristica, riscontrando, attraverso i parametri di attuazione della l.r. 30/2003 e s.m.i., la principalità dell'attività agricola rispetto a quella turistico recettiva. Tuttavia, nonostante la presentazione della

relazione sia soggetta ad autodichiarazione, pertanto potenzialmente attuabile al di fuori del programma, si attenderà l'approvazione dell'intero PAPMAA presentato in variante, per procedere alla presentazione.

Le opere edilizie necessarie per l'adeguamento dell'attività agrituristica alla situazione prospettata in futuro sono indicate al capitolo 1 dell'allegato 9 (relazione descrittiva degli interventi previsti) alla variante e riguardano i fabbricati esistenti in loc. Ornellaia.

## 5. CONCLUSIONI

La Società Agricola Ornellaia e Masseto, avendo già raggiunto e superato gli obiettivi produttivi previsti dal programma originario si è prefissata, con la presente variante a PAPMAA, nuovi obiettivi: in termini produttivi si passerà dai circa 105 ettari attualmente vitati a 114 ettari al 2015, e dalle circa 1.250.000 bottiglie annualmente prodotte si prevede di commercializzarne 1.450.000 nel 2018. In termini economici questo comporterà il raggiungimento di un fatturato annuo di circa 28 milioni di euro, contro i 24 milioni di euro raggiunti in riferimento al 2011; dal punto di vista occupazionale sarà incrementata la forza lavoro attraverso l'assunzione di 22 (ventidue) addetti, di cui 7 a tempo indeterminato. Le attività connesse saranno sviluppate sia nella qualità che nella quantità dell'offerta, passando dai 3.500 ospiti attuali ai 7.500 previsti nell'arco di un anno. Questi elementi sono la base per lo sviluppo degli aspetti edilizi ed ambientali specificati in seno alla variante proposta.

Castagneto Carducci, 28 settembre 2013

Il legale rappresentante

Dottore Agronomo Leonardo Raspini

