

SOCIETÀ AGRICOLA SALCHETO

innovazione e ricerca a servizio dell'ambiente e della qualità dei prodotti



Azienda agricola

L'azienda, nata negli anni '80 come piccola realtà vitivinicola e multiculturale a conduzione familiare, si trova nel comune di Montepulciano, in provincia di Siena, il quale occupa un ruolo di tutto rispetto nel panorama vitivinicolo mondiale e per il quale l'enologia rappresenta uno dei settori trainanti dell'economia.

Oggi l'azienda è specializzata nella produzione vitivinicola, ha un'estensione di circa 65 ha di superficie, 50 dei quali sono vitati ed i rimanenti 15 circa sono costituiti, per la gran parte, da bosco ceduo. I vigneti, condotti in **regime biologico**, sono suddivisi in tre corpi. Il più grande, di circa 28 ha, è il Salcheto e si sviluppa tutto intorno alla cantina realizzata con fondi **PSR Toscana 2007-2013** e dove peraltro è ubicato il centro aziendale; ulteriori 11 ettari si trovano nel territorio del comune di Chiusi ed altri 11 ettari in Val d'Orcia.

Dalla sua nascita ad oggi, l'indirizzo produttivo dell'azienda si è spostato sempre più verso il



vitivinicolo. Al contempo, anche lo stato giuridico aziendale è cambiato, passando da impresa individuale a conduzione familiare in società di persone, fino ad acquisire, oggi, lo status di società di capitali.

Al vertice dell'azienda, in qualità di Presidente della società, nonché socio, vi è Michele Manelli, un giovane imprenditore che rappresenta l'anima e la memoria storica del Salcheto. Michele è infatti entrato a fare parte del Salcheto a metà degli anni '90. Anni in cui sono iniziate le prime trasformazioni aziendali, sia in merito all'indirizzo produttivo, abbandonando la multi produzione e concentrandosi verso la vitivinicoltura specializzata, sia in merito allo stato giuridico.

L'arrivo di Michele Manelli in azienda ha infatti determinato il primo cambiamento giuridico. Nel 1997 l'azienda, da impresa individuale, è diventata una società di persone. Successivamente, agli inizi degli anni 2000, Michele si trova da solo alla conduzione dell'azienda ed ha già in mente ciò che vuole ulteriormente realizzare in termini di investimenti e interventi. Il 2003 rappresenta un anno cruciale, Michele decide di fare del Salcheto una società di capitali e apre l'azienda a soggetti esterni in qualità di soci investitori. Oggi l'azienda Salcheto è una **Società di Capitali** a cui partecipano 3 soci investitori (uno italiano, uno olandese ed uno israeliano).

Nel 2005 inizia la progettazione degli interventi che si vogliono realizzare. Interventi che richiedono un'attenta ed approfondita progettazione, poiché vanno a modificare quello che è l'intero ciclo produttivo del vino Salcheto. Ultimata la progettazione ed il piano degli investimenti, nel 2009, attraverso i fondi derivanti dall'adesione a due specifiche Misure del **PSR 2007/2013, Misura 123** "Aumento del valore aggiunto dei prodotti agricoli" e **Misura 121** "Ammodernamento Aziende Agricole", si dà ufficialmente l'avvio alla realizzazione della moderna e innovativa cantina aziendale, compresi i locali annessi per il confezionamento e la commercializzazione del prodotto e, nel 2011 avviene la prima vinificazione nella nuova cantina.

Salcheto prima del PSR

Realizzare prodotti di elevata qualità limitando fortemente l'impatto sull'ambiente, è l'obiettivo su cui Salcheto, fin dalla sua nascita, ha concentrato le proprie energie. Fin dagli anni '90 infatti, le produzioni aziendali vengono realizzate attraverso la tecnica agronomica dell'agricoltura biologica, a cui si è affiancata negli ultimi anni anche la tecnica biodinamica. L'azienda ha sempre operato in un'ottica di sostenibilità, oltre che economica, anche ambientale. Per questi motivi, la realizzazione di una cantina che, in tutte le fasi di lavorazione dell'uva e del vino, potesse garantire il massimo rispetto per l'ambiente e mantenere alti livelli qualitativi dei vini, è stata solo l'ultima delle sfide con le quali l'azienda si è misurata.



Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Cogliendo le opportunità offerte dal **PSR Toscana 2007-2013** l'azienda ha realizzato una moderna e innovativa cantina che le ha permesso, da un lato di **abbattere sensibilmente il fabbisogno energetico** - rispetto ad una cantina tradizionale - e dall'altro essere **pienamente autonoma**.

La cantina Salcheto è infatti la prima cantina al mondo **Off-Grid**, ovvero opera con un sistema energetico chiuso, quindi staccata dal sistema della rete di distribuzione dell'energia elettrica, con evidenti ricadute positive sia ambientali, date dal suo minore impatto, sia economici, date dal contenimento dei costi di gestione che ne derivano. Il Salcheto, attraverso questa cantina ha misurato e certificato il minore impatto ambientale, rispetto alle cantine tradizionali, dei propri vini. È infatti la prima cantina al mondo ad aver certificato l'impatto ambientale del vino che produce attraverso la valutazione della sua impronta carbonica - **Carbon Footprint** - basata sullo standard ISO 14064.

La nuova cantina coniuga diverse e innovative soluzioni tecniche mirate all'efficienza energetica e alla produzione di energie rinnovabili a cui si affiancano accorgimenti tecnici, già nelle fasi di lavorazione dell'uva, che consentono di conservare e garantire la qualità del prodotto finale.

Nello specifico le Misure PSR a cui l'azienda ha aderito sono le seguenti:

- **Misura 123 "Aumento del valore aggiunto dei prodotti agricoli"**, i cui fondi sono stati destinati alla realizzazione del fabbricato per il confezionamento e la commercializzazione compresi gli impianti. Nello specifico, oltre alle opere strutturali i fondi sono stati utilizzati per: l'acquisto di macchinari e attrezzature, la realizzazione dell'impianto adiabatico, il sistema di ventilazione, lavori di insonorizzazione, la realizzazione di un impianto geotermico, la realizzazione di un impianto fotovoltaico e la realizzazione "dell'impianto" per la captazione della luce naturale per l'illuminazione della cantina. L'importo totale ammesso a finanziamento a valere su questa Misura è stato di circa €3.200.000, a fronte di un contributo concesso di circa €1.000.000;
- **Misura 121 "Ammodernamento Aziende Agricole"**, i cui fondi sono stati destinati all'acquisto di macchinari ed attrezzature per la movimentazione dei carichi e per i lavori di coibentazione dell'intera cantina. L'importo totale ammesso a finanziamento a valere su questa Misura è stato di circa €482.000, a fronte di un contributo concesso di circa €193.000.
- **Misura 214 - az. 1** - Premio per l'agricoltura biologica (circa 20.000, 00 €/anno).



Salcheto tra innovazione e bioeconomia

L'azienda per la realizzazione della sua nuova cantina ha individuato ed adottato diverse innovazioni basate sull'efficienza energetica e la produzione di energie rinnovabili partendo esclusivamente dalle risorse aziendali.

È stata realizzata una struttura che sfrutta unicamente le risorse già presenti in azienda. La luce del sole per illuminare in maniera naturale i locali e per produrre energia elettrica attraverso un **impianto fotovoltaico**. Il calore, soprattutto quello necessario per riscaldare gli ambienti destinati ad uffici ed alla ricezione è assicurato da una **caldaia a biomasse** alimentata con gli scarti della potatura dei vigneti e del bosco, in particolare con piante di salice, di pertinenza aziendale. Mentre, per la produzione di freddo, è stato studiato un sistema basato sullo **scambio termico** dell'energia geotermica a bassa entalpia più il raffreddamento adiabatico dovuto dalla particolare coibentazione della cantina.

Per la realizzazione di un progetto così ambizioso e innovativo, Michele Manelli, ha fatto ricorso a professionalità diverse del mondo della ricerca, della progettazione e della certificazione ambientale, riuscendo a trasformare le collaborazioni in un particolare gruppo di lavoro denominato **Salcheto Carbon Free**. Il gruppo di lavoro, oltre la Società Salcheto, ha visto coinvolti il Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena, l'Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Firenze, l'Ente di certificazione CSQA e la Fabbrica del Sole, società di ricerca e sviluppo che opera nel campo delle energie rinnovabili e le tecnologie applicate all'ambiente.

A seguito dell'esperienza Salcheto, il gruppo di lavoro, ha allargato gli orizzonti per i quali è nato e si è fatto promotore di iniziative volte a contribuire, sostenere ed arricchire, a livello nazionale ed internazionale, studi per il continuo miglioramento delle metodologie e degli strumenti di **analisi della Carbon Footprint** per il settore vitivinicolo. Tra questi la **Carta di Montepulciano** della Carbon Footprint del vino ed il **Forum per la Sostenibilità Ambientale del vino**, coinvolgendo in maniera sinergica il mondo della ricerca, della produzione, della comunicazione e della commercializzazione del settore vitivinicolo.



I Fattori dell'eccellenza rurale

1 Innovazione, ricerca e tutela dell'ambiente: aver progettato e realizzato una riorganizzazione delle attività aziendali in un'ottica di sostenibilità ambientale del processo produttivo, replicabile e applicabile ad altre aziende del settore enologico

2 Rete di contatti, promozione e sviluppo delle innovazioni: collaborazioni con il mondo della ricerca, professionale e istituzionale con momenti di confronto pubblico - **Carta di Montepulciano e Forum per la Sostenibilità Ambientale del vino**

3 Integrazione tra attività produttiva, territorio e società: conduzione di un'azienda agricola sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale

Contributi PSR 2007/2013

Misura 121 "Ammodernamento aziende agricole", importo ammesso a finanziamento circa € 482.000,00 , contributo concesso circa € 193.000,00;

Misura 123 "Aumento del valore aggiunto dei prodotti agricoli", importo ammesso a finanziamento circa € 3.200.000,00, contributo concesso circa € 1.000.000,00.

Misura 214 "Pagamenti agroambientali" - Azione a.1 agricoltura biologica – circa 20.000,00 €/anno

Fonte: intervista

I numeri dell'Azienda

1^a cantina al mondo con certificazione ISO14064 per Carbon Footprint del vino

1^a cantina al mondo Off-Grid

50 ettari circa di vigneto

230.000 circa le bottiglie di vino realizzate annualmente

18 le unità di personale/anno impiegate in azienda

1 impianto fotovoltaico da 20 kW

54% abbattimento del fabbisogno energetico rispetto a cantina tradizionale

Fonte: intervista

A cura di Antonio Papaleo
Dati aggiornati a marzo 2014