

## AZIENDA VITIVINICOLA VENTURI

Innovazione e impresa a favore delle specificità del territorio



1

### L'azienda

L'azienda vitivinicola Venturi si trova a Castelleone di Suasa in provincia di Ancona; è stata fondata negli anni '70 dal signor Filiberto per la produzione di vino sfuso. Nel 2009 è subentrato nella conduzione il figlio Roberto che ha usufruito del "Pacchetto Giovani" PSR Marche 2007/2013, aderendo alle misure 112 "Insediamento giovani agricoltori", 111 "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione", 114 "Utilizzo di servizi di consulenza" e 121 "Ammodernamento delle aziende agricole".

L'imprenditore guida l'azienda con l'aiuto del padre, di 15 lavoratori per la vendemmia, 6 per la potatura, e si avvale della consulenza di 1 agronomo.

L'azienda si sviluppa su una superficie di 8 ha; la cultivar più rappresentativa è il Verdicchio, seguita dall'Aleatico, dal Montepulciano e dal Sangiovese. L'uva prodotta viene vinificata e imbottigliata - tramite un Centro di imbottigliamento mobile - presso la cantina aziendale. La produzione è di circa 650 hl di vino all'anno, dei quali 2/3, sono imbottigliati mentre la restante parte è venduta sfusa. Vengono prodotti 6 tipi di etichette a marchio DOC e IGT e 2 grappe, per un totale di circa 40.000 bottiglie all'anno.

L'intera produzione è commercializzata in azienda e soprattutto attraverso il canale Ho.Re.Ca in Italia e all'estero.



## L'azienda prima dei finanziamenti

Prima del subentro di Roberto, l'azienda era condotta dal padre Filiberto che produceva vino sfuso. A partire dagli anni '90 l'azienda ha iniziato a imbottigliare parte della produzione di vino, rimanendo tuttavia una realtà circoscritta al mercato locale. Con il subentro di Roberto l'impresa familiare è cresciuta, puntando sull'innovazione, sulla conservazione del patrimonio culturale locale e ampliando i canali di vendita.

## Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Con i fondi della Programmazione per lo sviluppo rurale Roberto Venturi ha potuto migliorare e incrementare le funzioni e la produttività dell'azienda, utilizzando i fondi del Pacchetto Giovani, in particolare:

- misura 112 “Insediamento di giovani agricoltori” con un premio pari a € 40.000,00
- misura 111 “Azioni nel campo della formazione professionale e dell’informazione” è stata ammessa a finanziamento la somma complessiva di € 2.230,2 di cui contributo pubblico € 2.084,20
- misura 114 “Utilizzo di servizi di consulenza” è stata ammessa a finanziamento la somma complessiva di € 760,50 di cui contributo pubblico € 608,40
- misura 121 “Ammodernamento delle aziende agricole” è stata ammessa a finanziamento la somma complessiva di € 426.604,12 di cui contributo pubblico € 218.314,88 per la realizzazione della cantina, per l'acquisto di nuovi macchinari, per la costruzione del punto vendita aziendale e per la sala di degustazione.

## L'azienda e la preservazione del patrimonio culturale

L'azienda sorge in una zona particolarmente vocata alla produzione di Verdicchio, cultivar che la famiglia Venturi ha sempre allevato e che rappresenta la varietà più coltivata, circa 5 ha. Altra cultivar su cui l'azienda ha puntato è l'uva “balsamina”, un particolare clone di Aleatico, dolce ed aromatico, che Filiberto ha messo in produzione e che Roberto ha valorizzato grazie alla collaborazione avviata con l'Assam-Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche e la Facoltà di Agraria di Ancona che hanno classificato il ceppo. Il vino prodotto a partire dall'uva “balsamina” rappresenta un'esclusiva, identificativa dell'azienda, commercializzata in Italia e all'estero.

Con il PSR Marche 2007/2013, Roberto ha potuto fare investimenti volti a valorizzare le produzioni, migliorando il processo di vinificazione; particolare cura è dedicata alla selezione



delle uve, dal doppio sfoltimento operato sulla pianta, alla successiva e ulteriore selezione dei grappoli in cantina, operazione che influisce sul livello qualitativo del prodotto finale.

Inoltre, la costruzione della nuova cantina ha permesso all'imprenditore di acquistare nuovi serbatoi d'acciaio a temperatura controllata dove viene operata una prima fermentazione del mosto, prima di passare all'affinamento in botti di rovere.

3

### I fattori dell'eccellenza rurale

- **Legame con il territorio:** il giovane imprenditore è subentrato alla guida dell'azienda di famiglia, continuando ad allevare le cultivar presenti, tipiche dell'area. Inoltre, Roberto ha "riscoperto" l'uva balsamina, un clone di aleatico che commercia con il nome "Balsamino"
- **Innovazione di processo:** in azienda sono stati introdotti metodi di produzione innovativi - doppio sfoltimento, tecnica della selezione dei grappoli - per un miglioramento continuo della qualità
- **Valorizzazione delle produzioni:** grazie alle innovative tecniche di allevamento e di vinificazione l'intera produzione aziendale è certificata DOC e IGT

### Contributi PSR 2007/2013

"Pacchetto Giovani", l'imprenditore ha attivato le misure:

**112 "Insediamento di giovani agricoltori"** premio pari a € 40.000,00

**111 "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione"**

Investimento ammesso: € 2.230,25

Contributo concesso: € 2.084,20

**114 "Utilizzo di servizi di consulenza"**

Investimento ammesso: € 760,50

Contributo concesso: € 608,40

**121 "Ammodernamento delle aziende agricole"**

Investimento ammesso: € 426.604,12

Contributo concesso: € 218.314,88

### I numeri dell'azienda

#### Organizzazione del lavoro

1 titolare

1 collaboratore familiare

15 operai per la vendemmia

6 operai per la potatura

1 agronomo



**Commercializzazione**

Italia: regione Marche e nord

Estero: nord Europa, Olanda, Belgio, Svizzera, Germania, Danimarca, Cina

**Estensione**

8 ha di vigneto di cui 4 in affitto

**Vigneti**

Verdicchio: 5 ha

Aleatico: 2 ha

Montepulciano e Sangiovese: 1 ha

**Produzione**

650 hl di vino all'anno:

2/3 circa imbottigliato, circa 40.000 bottiglie

1/3 venduto sfuso

**Incidenza % dei vini sul totale del fatturato**

Verdicchio Superiore 40%

Marche Rosso, il Balsamino 30%

Verdicchio base 15%

Rosso Piceno 15%

**Partecipazione a Fiere**

Incoming itineranti in Belgio ed in Olanda

Vinitaly di Verona

ProWine di Düsseldorf

A cura di Federica Gregori

I dati sono aggiornati a settembre 2013