

DGpostacertificata



Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio
del Mare - Direzione Generale Valutazioni Ambientali

E.prot DVA - 2014 - 0026989 del 13/08/2014

Da: Basile ssa [basiless@pec.it]
Inviato: lunedì 11 agosto 2014 17:21
A: DGSalvanguardia.Ambientale@PEC.minambiente.it
Oggetto: osservazioni impianto geotermico montenero soc gesto Italia srl
Allegati: Osservazioni Basile su impianto geotermico montenero.pdf; C. IDENTITA' RINNOVATA F.R..pdf

Inviemo, in allegato, le osservazioni sull'Impianto Geotermico Montenero, sottoposto alla vostra valutazione in data 20.06.2014.

Allegati:
Osservazioni
C.I. Basile Giovan Battista (Legale rappresentante di Basile ssa).

Cordiali Saluti
Basile ssa
Il legale Rappresentante
Giovan Battista Basile





BASILE
Az. Agr. Biologica
Impatto ambientale zero

Spett.le Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare - Direzione Generale per le Valutazioni Ambientali - Divisione II Sistemi di Valutazione Ambientale, Via Cristoforo Colombo 44, 00147 Roma

Ai sensi dell'articolo 24 comma 4 dell'articolo 24 del Decreto legislativo 152/2006
Il sottoscritto Giovan Battista Basile nato a Napoli il 27 giugno 1968 e residente al
PODERE MONTE MARIO 58044 CINIGIANO
documento C.I. AO 8434576 rilasciata dal Comune di Cinigiano il 05.06.2008, in
qualità di Legale rappresentante della Basile ssa con sede nello stesso indirizzo,

presenta le seguenti

OSSERVAZIONI

al progetto "Impianto Geotermico Montenero" sottoposto a codesto Ministero per la valutazione di impatto ambientale in data 20 06 2014 dalla Società **GESTO ITALIA S.r.l.** con sede legale in viale delle Milizie 12 00192 Roma, P.IVA 10619261000 che prevede la realizzazione di un impianto pilota a ciclo organico capace di generare energia elettrica e calore senza emissioni nell'ambiente sfruttando come fonte di energia primaria fluidi geotermici.

PREMESSA:

DESCRIZIONE AZIENDA:

- *I fratelli Domenico e Giovan Battista Basile hanno acquistato questa terra nel 1999 coinvolgendo anche le loro famiglie. La proprietà era rimasta in stato di abbandono per 30 anni. Giovan Battista dopo l'acquisto, ha deciso di trasferirsi con la sua famiglia dalla sua città natale, Napoli, a Cinigiano, per dedicarsi a tempo pieno all'azienda agricola. Domenico socio di avventura, che aveva già una sua attività, attualmente è impegnato nel ramo commerciale dell'azienda. Dopo un iniziale duro lavoro di recupero dei terreni e di radicale rinnovo dei vigneti, coltivati già da secoli sulle stesse terre, i primi frutti hanno visto la luce nel 2003. Giovan Battista ha sempre seguito attentamente tutte le attività agricole ed enologiche. Sua moglie Ilaria, in compagnia dei loro piccoli figli Antonio e Federico, si occupa dell'accoglienza e delle degustazioni dei vini. I vini vengono accompagnati in*

queste occasioni da prodotti genuini e da cibi della tradizione cucinati in casa. Laura, moglie di Domenico, ha dato vita ai progetti della cantina e dell'etichetta dei vini.

- Dove siamo : L'azienda si trova nella Maremma Toscana, nel Comune di Cinigiano, a 350 mt di altitudine. La DOC Montecucco racchiude al suo interno sette comuni che vanno da Civitella Paganico a Seggiano; Cinigiano è al centro di questo territorio , confina da una parte con Montalcino patria del Brunello e dall'altra con il comune di Scansano ed il suo Morellino.
- I terreni : si estendono per circa 34 ettari, ed includono 20 ettari di campi circondati da 14 ettari di boschi. Sono per la gran parte esposti a Sud-Ovest, in una posizione ideale per l'irraggiamento dei vigneti che sono accarezzati dal sole durante tutto l'arco della giornata. L'altitudine varia dai 380 ai 330 metri. Il terreno ha una composizione prevalentemente calcarea; caratteristico è il cosiddetto galestro, una pietra che si sbriciola con il tempo e le intemperie creando un ambiente ideale per la vite. Questi terreni a basso contenuto argilloso si drenano naturalmente dall'eccesso di acqua, ma nei periodi di lunga siccità si mantengono freschi permettendo alle viti di nutrirsi sufficientemente e di far maturare le uve in maniera equilibrata.
- Il clima : le vigne sono state coltivate da secoli nei nostri terreni, questo grazie anche ad un clima particolarmente favorevole oltre che alla buona esposizione degli stessi. Le temperature in estate raramente superano i 32° mantenendo un clima secco grazie alla costante ventilazione a cui è sottoposta la zona, molto aperta e ben soleggiata. Sono proprio questi venti che permettono all'uva di mantenersi sana, poiché non consentono all'umidità di farsi strada nemmeno nel primo mattino o in periodi di frequenti piogge. Ciò permette anche di ridurre al minimo i trattamenti per la difesa della vite. Altra caratteristica importante di questa zona è l'escursione termica che si verifica durante le notti estive, grazie ad una corrente fresca proveniente da est. Quasi tutte le sere è presente tale vento, che abbassa sensibilmente la temperatura. Le uve in questo modo acquisiscono quei grandi aromi che si ritrovano poi nei nostri vini.
- Biologico ed impatto Ambientale Zero: l'azienda ha, fin dalla sua nascita, scelto di coltivare i terreni con i dettami dell'agricoltura biologica. I campi, prima dell'acquisto, erano rimasti incolti per oltre 30 anni; questo significa l'assoluta mancanza di qualsiasi prodotto chimico sia nei terreni che nell'uva. Le vigne sono circondate da boschi che creano una grande naturale barriera protettiva, questo le preserva dalla possibilità di venire in contatto con i prodotti chimici utilizzati da aziende confinanti condotte con l'agricoltura tradizionale. Per le concimazioni viene utilizzato il letame ed altri materiali organici di origine biologica. Per la lotta alle malattie della vite si adoperano prodotti tradizionali come lo zolfo ed, in quantità strettamente controllate, il rame. Molte operazioni (la sfogliatura, il diradamento, la potatura verde) vengono svolte manualmente sulle viti e sull'uva per permettere alla pianta ed al frutto di rimanere il più possibile sane ed integre. L'erba viene eliminata sia meccanicamente che a mano in quanto non vengono utilizzati in nessun caso diserbanti. Le uve vengono controllate e certificate dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB). Inoltre mantiene un impatto ambientale pari a zero, producendo

energia pulita con un impianto fotovoltaico ed avendo seguito molti principi di Bioedilizia e risparmio energetico.

- Le vigne : tutte esposte a Sud ovest, attualmente ricoprono una superficie di circa 4,5 ettari. Sono state impiantate con una densità di impianto di 4600 viti per ettaro. La superficie è coltivata per l'80% con vitigno Sangiovese e per il 20% con Merlot e Vermentino. La migliore qualità delle uve viene raggiunta grazie ad operazioni come la potatura invernale e quella verde (fatte nella fase di luna calante) che permettono all'uva di raggiungere una maturazione uniforme ed il giusto grado zuccherino. Se l'uva è troppa si procede al diradamento e cioè all'eliminazione delle uve in eccesso arrivando ad un massimo di 1,2 kg di uva per pianta.
- La vendemmia e la vinificazione: la vendemmia è manuale e l'uva viene raccolta in cassette di 18 kg. Entro un ora dalla raccolta avviene il trasferimento e la trasformazione dell'uva in cantina dove quest'ultima, diraspata e pigiata, viene fatta fermentare in contenitori di acciaio superiore "Aisi 316" effettuando rimontaggi e delestage a seconda delle caratteristiche della annata. La temperatura dei mosti viene controllata fino ad un massimo di 28°.
- L'invecchiamento: per i vini rossi, dai 12 ai 24 mesi, avviene in legni di rovere francese proveniente dalla zona del massiccio centrale (Allier e Tronçais). Nelle nostre botti il vino raggiunge, il corretto equilibrio acquisendo la giusta dose di tannini dal legno. Il vino poi trova il definitivo affinamento stando dai sei mesi fino a 2 anni nelle bottiglie. I tappi di sughero utilizzati sono di qualità extra e vengono selezionati a mano dall'azienda produttrice.
- I vini: attualmente vengono prodotti 4 vini. Cartacanta – Montecucco Sangiovese Docg – circa 15.000 bottiglie all'anno – uscita in commercio a 18 mesi dalla vendemmia. Comandante – Maremma Toscana I.G.T. circa 7000 bottiglie all'anno – in Commercio a 30 mesi dalla vendemmia. Ad Agio – Montecucco Sangiovese Riserva Docg circa 2000 bottiglie all'anno – in commercio a 48 mesi dalla vendemmia. Artèteca – Vermentino Toscano IGT circa 2500 bottiglie all'anno prodotte.
- Commercializzazione e premi ricevuti: attualmente esportiamo l'80% dei nostri vini in Giappone, Stati Uniti, Canada, Brasile, Danimarca, Belgio, Germania, Inghilterra ed il restante 20% nel centro/nord Italia. Nel corso degli anni, i nostri vini hanno ricevuto premi e riconoscimenti dai più importanti critici del mondo del vino e dalle maggiori guide di settore. In particolare:

AD AGIO

90/100 Guida VERONELLI

La corona Guida dei vini Bio d'Italia

3 BOTTIGLIE Guida ESPRESSO

2 BICCHIERI Guida GAMBERO ROSSO

COMANDANTE

LE SUPER 3 STELLE Guida VERONELLI

TOP HUNDRED - "I MIGLIORI 100 VINI ITALIANI" IL GOLOSARIO di PAOLO

MASSOBRIO e MARCO GATTI

3 BOTTIGLIE Guida ESPRESSO

CARTACANTA

DIPLOMA D'ONORE Selezione dei Vini di Toscana

89/100 Guida VERONELLI
3 BOTTIGLIE Guida ESPRESSO
2 BICCHIERI Guida GAMBERO ROSSO

- Le strutture: La cantina di circa 300 mq è divisa in tre ambienti equivalenti che vengono utilizzati per la fermentazione, per l'invecchiamento, per l'affinamento e per il confezionamento del vino. E' stata ideata e progettata per la riduzione dei consumi energetici che, in gran parte vengono coperti dalla autoproduzione del nostro impianto fotovoltaico di circa 7 KW. Il casale è stato invece ricostruito con la tradizionale facciata in pietra a faccia vista ed i materiali vecchi ed antichi, come la copertura del tetto ricavata da tegole e coppi del vecchio casale. Anche in questo caso, un impianto fotovoltaico di 3 KW provvede alle necessità energetiche dell'abitazione.
- I dipendenti: attualmente abbiamo in azienda 4 dipendenti oltre a noi titolari della azienda. Oltre a ciò, mediamente, acquistiamo, dai nostri fornitori locali, tra i 60.000 ed i 100.000 in beni e servizi, creando un indotto economico
- Gli investimenti ed i finanziamenti: a partire dal 1999, abbiamo investito circa 2 milioni di euro per il risanamento dei terreni, l'impianto dei nuovi vigneti, la realizzazione della cantina, la ricostruzione del podere, la realizzazione di un impianto fotovoltaico, l'acquisto di macchinari ed attrezzi per la viticoltura e la trasformazione delle uve, la gestione ordinaria. Abbiamo ricevuto finanziamenti da parte del Ministero per lo sviluppo economico con i Patti Territoriali per l'Agricoltura, dall'unione europea con i PRS 2000 - 2013 per un totale di oltre 300.000 Euro.

TUTTO CIO' PREMESSO, COMUNICHIAMO LE SEGUENTI OSSERVAZIONI

Negli ultimi 30 anni, il nostro territorio ha raggiunto grandissimi livelli di eccellenza, grazie alla valorizzazione ed al riconoscimento, anche formale, di molti prodotti agroalimentari quali, la castagna, l'olio, il miele e soprattutto il vino, che ha visto prima il riconoscimento della DOC nel 1999 e poi quello della DOCG (massimo livello qualitativo della piramide di produzione dei vini) nel 2011.

Come nel nostro caso, moltissime aziende agricole e vitivinicole hanno investito svariati milioni di euro, supportati da finanziamenti della Unione Europea (tramite la Regione Toscana) e persino dal Ministero dello Sviluppo Economico (come nel caso dei Patti Territoriali).

Privati ed istituzioni hanno lavorato insieme per decenni per sostenere l'agricoltura ed il turismo di qualità (con tutto il comparto agrituristico).

L'operazione ha avuto un grande successo, visto l'enorme sviluppo economico ed occupazionale nella nostra zona: migliaia sono i posti di lavoro creati e mantenuti dal settore agricolo e turistico.

Noi stessi abbiamo investito in un territorio unico per le sue caratteristiche paesaggistiche ed ambientali. Basti pensare che la provincia di Grosseto e quella di Viterbo sono le uniche, vicine alla costa italiana, ad avere un territorio intatto dal punto di vista naturalistico ed ambientale, con una varietà enorme di fauna e flora raramente riscontrabili in altri posti in Italia.

La centrale in oggetto, pur rappresentando, in una visione puramente tecnica, un impianto di medie dimensioni, in realtà rappresenterebbe per la sua estensione (15.000 mq), per la sua posizione, per la dimensione dei camini, uno sfregio in un territorio immacolato che non ha mai conosciuto strutture di questo genere. L'impatto visivo/ambientale sarebbe enorme.

Questo potrebbe provocare gravi danni alla nostra attività che vive di un messaggio basato sull'immagine di una realtà ecologicamente immacolata.

Il nostro mercato potrebbe subire gravi danni causati dalla perdita di stima da parte dei nostri clienti verso un territorio che ha perso la sua caratteristica fondamentale: l'integrità ambientale del suo territorio.

Per questo motivo vi invitiamo a respingere questo progetto che, pur avendo delle caratteristiche di preservazione dall'inquinamento ambientale, non può prescindere dalla deturpazione del territorio, se non altro per le sue dimensioni e per il forte impatto visivo.

Voi tecnici del ministero dell'ambiente ben sapete infatti che un territorio si tutela anche evitando la costruzione di ecomostri e che, probabilmente, se il vostro ministero fosse nato già negli anni '50, il nostro paese sarebbe ancora più bello di quanto lo sia oggi.

Pertanto vi chiediamo di salvaguardare il nostro territorio con la coscienza che, non autorizzando questo impianto, state salvando uno dei pochi territori ancora immacolati, non montani, del nostro paese.

Cinigiano, 10 agosto 2014

Per BASILE S.S.A.
Il legale Rappresentante
Giovan Battista Basile

