



## COMUNICATO STAMPA

Empoli, 14 Marzo 2012

### **FATTORIA BINI: LA GRANDE FORZA DI UNA PICCOLA AZIENDA VITIVINICOLA DELLA VALDELSA.**

**Si presenta alla stampa la storica azienda della famiglia Bini Moriani, 210 anni in questo 2012.**

**E si scopre un'altra strada per l'eccellenza di Toscana.**

#### **I VINI**

A meno di un mese dalla settimana delle anteprime di Toscana, torna protagonista il vino in uno speciale fuori programma nell'area della Valdelsa. Siamo sulle colline intorno ad Empoli, zona vocata alla viticoltura e da poco riscoperta anche sul fronte brassicolo. La **Fattoria Bini ([www.fattoriabini.it](http://www.fattoriabini.it))**, storica azienda con 210 anni di vita sulle spalle, si inserisce proprio in questo contesto, particolarmente favorito da un clima temperato che risente della vicinanza del mare. Ottenuti alcuni importanti riconoscimenti per i propri vini, l'azienda si presenta ora in via ufficiale alla stampa aprendo le porte della tenuta di Monterappoli. La degustazione è anche l'occasione per rivelare progetti attuali e futuri della Fattoria Bini, oggi più che mai impegnata a diffondere la propria filosofia produttiva e a competere sul mercato. Sul banco di prova sono serviti i due **IGT Toscana Rosso Terrajo e Gheppio, annate 2009 e 2010**, il **Chianti DOCG del 2011**, il **Vin Santo 65 Lune del 2006** e l'**IGT Toscana Bianco Albicante 2011**. Per quanto giovani, tutti questi prodotti presentano un carattere proprio e distintivo che rivela la grande versatilità dei vitigni, 32 ettari di terreno che si estendono dal poggio di Monterappoli fino al comune di Vinci. Nel bicchiere si specchia dunque la peculiarità del versante toscano, complesso e al tempo stesso morbido come i pendii che bilanciano la piana. All'assaggio questi vini si rivelano prossimi all'eccellenza, tale è il giudizio che ha riservato per l'azienda la prestigiosa Guida DUEMILA VINI 2012 edita da Bibenda, (12°ed.) assegnando ben 4 grappoli al Terrajo e al Vin santo 65 Lune. La menzione quindi in altre autorevoli bibbie per intenditori, quali Veronelli e Maroni, ha premiato quello sforzo a voler essere comunque riconoscibili, diversi in mezzo a tanta varietà di vini toscani. Un'area, Monterappoli, che ritrova personalità e visibilità dopo un lungo periodo di gestazione e differente strategia di sviluppo, indirizzata fino a pochi anni fa allo smercio all'ingrosso. *"Volendo ridefinirne le caratteristiche la si può accostare alle terre di Bolgheri"*, così l'enologo **Stefano Di Blasi** che sintetizza la resa massima della tenuta e guarda con fiducia alle capacità dell'azienda. *"Il potenziale viticolo - prosegue - è solo parzialmente sfruttato in termini di vini prodotti. Ma vi è senza dubbio la possibilità di realizzare bianchi eccellenti, così come rossi da invecchiamento e da pronta beva"*. Se in effetti l'estensione dei vitigni fa pensare a grandi numeri, la scelta - almeno in questa prima fase emergente - è quella di puntare a fare grande la qualità. Una scommessa importante per un'impresa che investe in modestia e a soddisfare le esigenze di chi ha gusto e cultura per il vino. Le tecniche enologiche adottate portano al palato prodotti equilibrati, frutto di un lavoro paziente che cerca il perfezionamento più che un generico apprezzamento che farebbe forse guadagnare tempo sul mercato. Il gusto fresco, elegante e persistente di un vino come il Terrajo consente alla Fattoria Bini di misurarsi con i giganti toscani e di ottenere sul fine un meritato posto sulla tavola o tra le riserve. *"Il vino altro non è che la trasformazione di un frutto ed istintivamente tutti preferiscono frutti maturi, ricchi e dolci"*, dice ancora Di Blasi. *"Quelli prodotti dalla Fattoria Bini stanno proprio esplorando tali risorse"*. L'affinamento degli IGT Toscana Rossi è diversificato: mentre il Terrajo, punta di diamante della produzione, riposa nelle barriques nuove al 70%, e per il restante 30% con legni di secondo passaggio, il Gheppio viene fermentato in acciaio. Il risultato è una nota comune di grande dolcezza gustativa, molto potente ed elegante il primo, accattivante con note di caffè il secondo. Completa la gamma degli IGT il bianco Albicante ottenuto dalle viti di Vinci. Dal piccolo comune che ha dato i natali al genio di Leonardo, fino ai colli dell'empolese ciò che emerge è l'esigenza di parlare secondo il linguaggio della tradizione che ritrova la centralità del *terroir* e l'approccio chiaro e diretto con il consumatore. Un vino che è immagine di una famiglia che vuole promuovere e tutelare le peculiarità della propria terra d'origine.



## L'AZIENDA

**1802-2012.** Sono già 210 anni che l'Azienda Agraria Fattoria Bini è impegnata nello sviluppo del proprio territorio dando prova di grande capacità imprenditoriale e di perseveranza. E' in pieno periodo lorenese che i Bini, originari di Livorno, iniziano a dedicarsi all'agricoltura, commerciando vino e spostando progressivamente il centro dei propri interessi dalla città labronica al comune toscano della Valdelsa. Qui, il capostipite **Mariano Bini**, acquista dei poderi che riorganizzerà secondo il modello politico del marchese Cosimo Ridolfi, un pioniere in campo agronomico. La tenuta oggi conta circa 32 ettari vocati alla coltura vitivinicola cui se ne accompagnano altri 25 di uliveti fino a coprire un'area complessiva di 400 ettari con altri rimboschimenti produttivi, da pioppete e seminativi. Un territorio sul quale svetta la scenografica magione **Il Terraio**, villa cinquecentesca appartenuta alla storica famiglia fiorentina de' Cerchi acquisita nel 1880 e ancora oggi residenza dei Bini Moriani. La bellezza di questa zona unitamente alla posizione strategica dell'azienda, centrale rispetto al via vai di uomini d'affari e al nuovo turismo ecologico, ha creato nel tempo una strada alternativa alle rotte rinomate del vino. L'attenzione per queste terre ha agevolato la proprietà nell'escalation verso la qualità, un obiettivo testato a livello locale prima e regionale poi. Per tutto il Novecento, infatti, la fattoria Bini ha preferito commerciare all'ingrosso per farsi conoscere e integrarsi, fare sistema con gli altri attori del circondario. Tale attività ha ricompensato in termini di confronto sulle vendemmie, di semplificazione della gestione e ha gettato le basi per una successiva evoluzione a livello produttivo. Un obiettivo raggiunto grazie ad un approccio cauto, ad una cultura vitivinicola che è andata pian piano affinandosi fino alla completa riorganizzazione nel nuovo millennio dell'intera struttura aziendale. Oggi la Fattoria Bini si presenta come una realtà che vive una seconda e importante stagione. Ed è soprattutto in Italia e nel proprio luogo d'origine che l'Azienda cerca nuove conferme che siano di stimolo ad ulteriori passi in avanti, questa volta in direzione dell'eccellenza. Con l'ampliamento arrivano dunque i primi riconoscimenti. In primis quello della **Regione Toscana** e di **Unioncamere** che ne attestano il carattere storico e la inseriscono tra le **imprese più antiche del territorio**. Quindi la prima vetrina al **Vinitaly** nel 2011 con il **Circondario Valdelsa**. Un progetto forte e mirato che conquista rapidamente anche il palato raffinato degli operatori di settore e già si parla di una distribuzione capillare in tutta la Toscana. Il presenzialismo diventa una carta importante da giocare, perciò la crescita si sviluppa su due piani: a livello regionale, dove si promuove il **prodotto a km Zero**, con la degustazione e la vendita diretta presso i locali dell'azienda; e a livello nazionale e internazionale con la partecipazione alle principali kermesse vitivinicole e la diffusione del Made in Italy attraverso le proprie etichette: **Terraio, Gheppio, Chianti, Albicante** e il **Vin Santo 65 Lune**. *"Parlare del nome equivale a parlare della provenienza, delle proprie radici"*, commenta **Simone Mainardi, Amministratore Delegato della Fattoria Bini**, *"ecco perché puntare sulla comunicazione e sulla promozione dei nostri prodotti fuori dai confini toscani significa esaltare la versatilità della nostra terra. Empoli, e più in generale la Valdelsa, è ricca di risorse, di cultura. Ed è ora di farlo sapere"*. I prossimi step sono fatti in collaborazione con differenti soggetti istituzionali, segno che l'organizzazione sociale e il lavoro di squadra sono un punto trainante della filosofia aziendale. Al prossimo Vinitaly (25 -28 marzo) la Fattoria Bini si presenterà tra le associate del **Consorzio Chianti**, lo stesso con il quale ha partecipato recentemente anche alla settimana delle **Anteprime di Toscana**. Parteciperà inoltre alla prima fase del **progetto pilota della Regione Toscana Temporary Management** per cui **Toscana Promozione** sta procedendo alla selezione di manager in affitto per le aziende che ne facciano richiesta. L'obiettivo è migliorare l'assetto produttivo, gestionale e tecnico delle imprese a favore della loro internazionalizzazione. I piccoli ma sensibili cambiamenti sul fronte del beverage, con la rimonta della birra artigianale, hanno infine portato la Fattoria Bini a realizzare la **Garage Beer** in collaborazione con **Birra Amiata** e l'officina specializzata in custom **Garage Inc**. Tre realtà per un unico territorio, la Toscana.

**Fattoria Bini:** P.zza Guido Guerra n. 53 - Tel (+39) 0571 74285 - Fax (+39) 0571 530800

E-mail: [info@fattoriabini.it](mailto:info@fattoriabini.it) – [www.fattoriabini.it](http://www.fattoriabini.it) - Skype: [fattoria.bini.1802](https://www.skype.com/name/contacts/fattoria.bini.1802) - Fb/Linkedin : **Fattoria Bini**

**Ufficio Stampa:** Studio Salvato Cabras

**Sandra Salvato** – Tel. (+39) 055 9331366, Cell. (+39) 339 7885021

E-mail: [salvatocabras@alice.it](mailto:salvatocabras@alice.it)