



RIORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO DELL'AZIENDA  
AGRICOLA "TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE", CON AMPLIAMENTO  
DEI FABBRICATI AD USO PRODUTTIVO. SPORTELLO UNICO  
AI SENSI DELL'ART. 4 L.R. 55/2012

31028 Tezze di Vazzola – Via Duca D'Aosta, 36  
foglio 20° – Mapp. n. 395, 850, 1028, 1030

RELAZIONE TECNICA:

LAY OUT PRODUTTIVO E VIABILITA'

Ditta richiedente che esercita l'attività:

TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca D'Aosta, 36  
31028 Tezze di Vazzola –TV–

BNT NTN 63H10 C957T  
03287710267

Firma

TENUTA  
BONOTTO DELLE TEZZE di BONOTTO ANTONIO  
Via Duca d'Aosta, 36 - Tel. 0438.488325 - Fax/0438.488881  
31028 Loc. TEZZE DI PIAVE - VAZZOLA  
P.I. 03287710267 R.I. TV 199276489  
C.F. BNT NTN 63H10 C957T

Ditta proprietaria dell'area sede dell'attività:

BONOTTO ANNA	BNT NNA 58P56 L700D
BONOTTO ANTONIO	BNT NTN 63H10 C957T
BONOTTO CARLA	BNT CRL 68A45 C957E
BONOTTO GIOVANNI	BNT GNN 54A19 C957V
BONOTTO MARIA GABRIELLA	BNT MGB 51P69 C957O
MINA GIULIA MARIA	MNI GMR 26E64 C689Q

Firma

Antonio Bonotto  
Carla Bonotto  
Giovanni Bonotto  
Maria Gabriella Bonotto  
Mina Maria

Ditta proprietaria dell'area su via B.go Malta:

BONOTTO ANTONIO BNT NTN 63H10 C957T

Firma

Antonio Bonotto

Coordinatore:

Ing. Andrea Modolo

SEZ. FOG. MAPP.

fg. 20° Mapp. 395, 850, 1028, 1030

SCALA

DATA 21 10 2019 rev. 04 05 2020

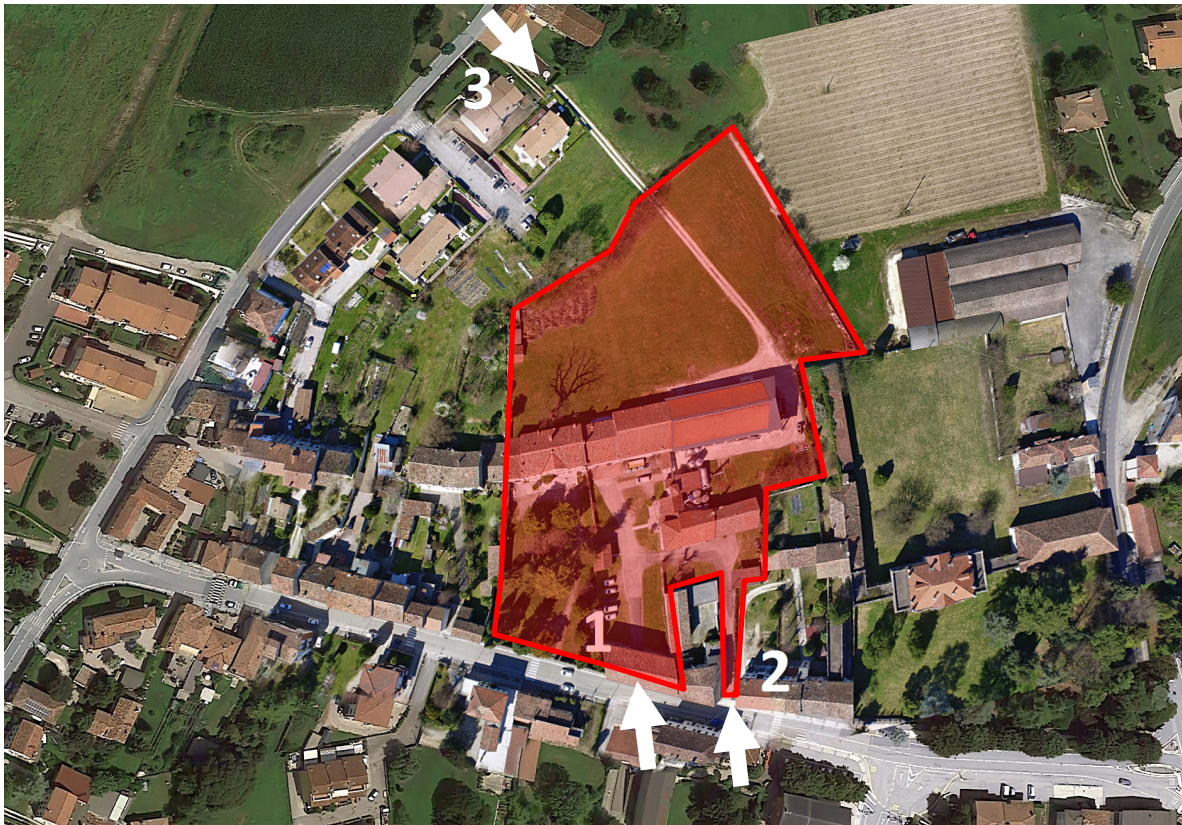
Elaborato n°

T01

## ACCESSI, VIABILITA' INTERNA E LAY OUT DELL'ATTUALE PROCESSO PRODUTTIVO (RIFERIMENTO A TAVOLA T02)

L'attività svolta è quella tipica dell'azienda agricola vitivinicola.

L'accesso carraio alla parte produttiva della Tenuta avviene principalmente dal centro abitato di Tezze di Piave, ovvero dalla via Duca D'Aosta (accessi 1 e 2 di Figura 1), due varchi molto stretti e limitati in altezza che servono esclusivamente l'ambito sud della tenuta, incluso il "cortivo". Un terzo imbocco (accesso 3, sempre in Figura 1) avviene dalla via Borgo Tonini, con accesso, pure lui, stretto e privo di raccordi, limitativo per le manovre e con interferenze con le residenze presenti.



*Figura 1: Vista aerea, con indicati gli accessi alle pertinenze aziendali.*

Relativamente alle lavorazioni, attualmente la pigiatura avviene con attrezzature mobili su aree temporaneamente dedicate. Vengono cioè utilizzate tramogge di raccolta e movimentazione dell'uva o del mosto posizionate, nel periodo vendemmiale, sul cortile della Tenuta; esse, proprio per le caratteristiche di essere mobili, risultano inadeguate alle caratteristiche dei mezzi di trasporto oggi comunemente in uso ed agli standard igienico sanitari e di sicurezza richiesti.

Anche la pigiatrice per la produzione del mosto e l'allontanamento dei raspi è un dispositivo mobile, così come la pressa utilizzata per la spremitura del mosto e l'allontanamento della vinaccia.

Il mosto viene convogliato con tubazioni mobili e pompe ai serbatoi dell'edificio 1 di Figura 3.

Per i dettagli ed una più ampia descrizione si vedano la tavola T02 di progetto e la relazione A01.





*Figura 2: Accesso dalla via Borgo Tonini*

### **ACCESSI, VIABILITA' INTERNA, LAY OUT DEL PROCESSO PRODUTTIVO DI PROGETTO E GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI (RIFERIMENTO A TAVOLA T03 E A Figura 3)**

La soluzione di progetto, prevede che i mezzi agricoli arrivino agli edifici produttivi non più dalla Strada Comunale via Duca D'Aosta, bensì dalla Strada Provinciale 44 via Borgo Malta, secondo lo schema di Tavola T03.

I mezzi carichi di uva arrivano in prossimità dell'edificio "4" (Figura 3) e scaricano il prodotto trasportato nella tramoggia "A" dotata di coclea. Tramite pigiatrice "B" vengono separati dal mosto eventuali raspi residuali (essendo la vendemmia completamente meccanica i raspi restano appesi alla pianta) e riportati in vigna.

Per le uve rosse il mosto viene caricato per alcuni giorni nei serbatoi "E" per la fermentazione, per poi essere passato nelle presse "C", dove il vino viene separato dalla vinaccia. Quest'ultima viene caricata su rimorchio tramite rullo trasportatore "D" e portata direttamente alle distillerie con procedura che permette la perfetta tracciabilità.

Stesso percorso per la feccia (residuo depositato dopo la fermentazione del vino), raccolta in appositi contenitori a tenuta da circa 10 ettolitri stoccati per non più di 2-3 giorni nell'edificio "4" e portata quindi in distilleria con sistema tracciato.

Il vino invece viene pompato nei serbatoi del corpo "1" e "2".

Per le uve bianche il mosto viene subito pompato alle presse per separare la vinaccia, ed il vino pompato nelle vasche degli edifici “1” e “2”. Per le destinazioni di raspi, vinaccia e feccia, vale quanto già detto.

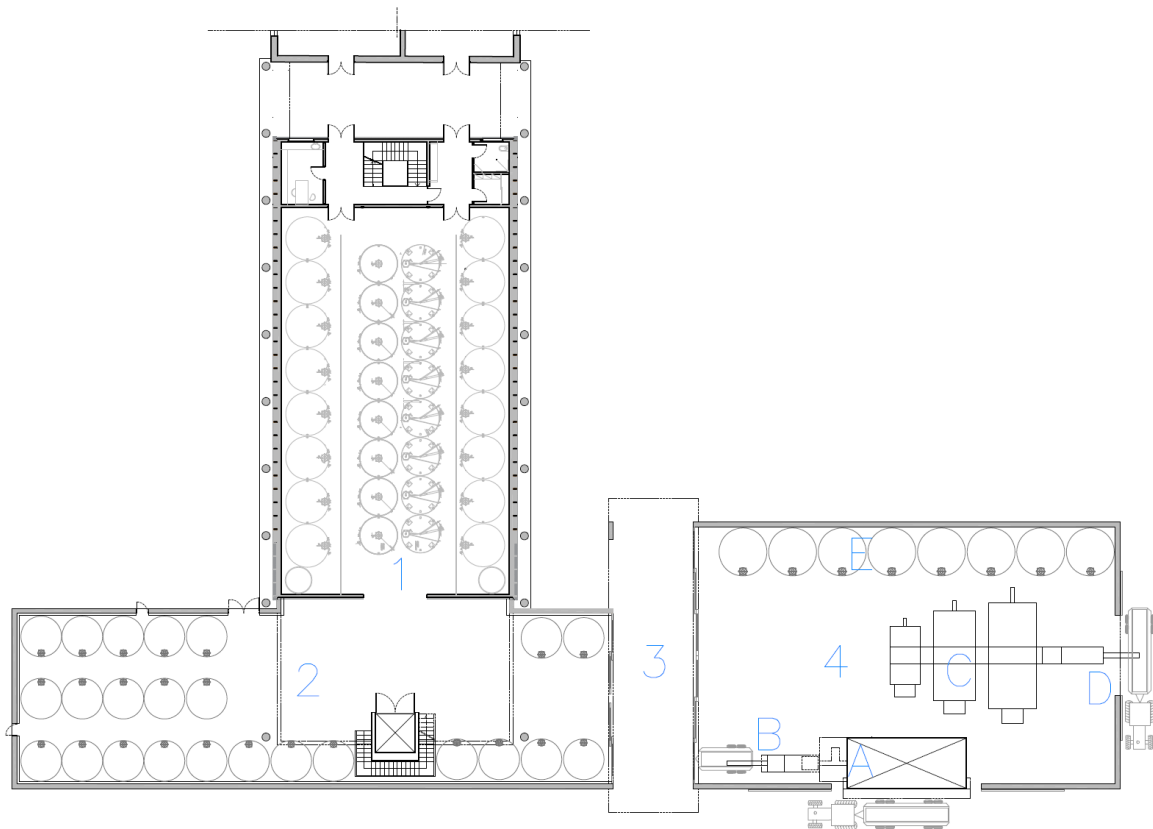


Figura 3: Planimetria del processo produttivo

L'edificio “3” funge da collegamento tra l'ambito della pigiatura (“4”) e quello della conservazione e successiva lavorazione dei vini (“1” e “2”). Esso ha le caratteristiche del portico e permette il collegamento e passaggio dei mezzi tra gli ambiti est ed ovest del nuovo complesso. E' uno spazio flessibile, utilizzabile ad esempio per lo stazionamento del mezzo mobile nelle fasi di imbottigliamento, ovvero per mettere al riparo i mezzi.

Il corpo scale esistente, che avvolge il montacarichi e che oggi mette in relazione solo il piano terra con l'interrato, utilizzato per l'invecchiamento dei vini rossi in barrique e per magazzino, sarà adoperato per creare un collegamento anche tra il piano terra ed il livello superiore. Ciò al fine di accedere con percorso verticale agevole alle passerelle metalliche aeree dell'edificio “1”, che mettono in relazione tra loro i diversi serbatoi.

Tutti i rifiuti aziendali – sia quelli prodotti nell' ambito della coltivazione della vite, sia quelli inerenti l'attività di cantina – vengono ceduti a Ditte specializzate quali SAVNO (con cui esiste una storica convenzione n. 6499 del 28.07.2015) e FERPLAST che, al bisogno, viene chiamata per il ritiro con apposito formulario dei rifiuti aziendali quali plastica, cartoni, ecc. I volumi di plastica, carta, vetro, sono

ridotti e, comunque tali da poter essere conservati separati su appositi contenitori, localizzati sotto il porticato esistente. Per maggiore dettaglio i rimanda alla relazione agronomica (Elaborato C01).

### **IMPATTO SULLA VIABILITA' PUBBLICA**

Come già evidenziato nei paragrafi precedenti e nella Relazione Descrittiva A01, l'intervento prevede che l'attività di pigiatura, cioè quella che, in un più limitato spazio temporale, presume il più alto e concentrato afflusso di mezzi, sia spostata dall'ambito sud dell'azienda, a quello nord.

In seguito alla conformazione degli edifici i due ambiti (nord e sud) non sono tra loro collegabili per il transito dei mezzi agricoli e pesanti mediante percorsi interni e si rende necessaria l'individuazione di un diverso accesso dalla viabilità pubblica.

A tal fine, l'utilizzo del percorso che si dirama dalla via Borgo Tonini a nord non è certamente né migliorativo, né adeguato: Così come gli attuali accessi sono inadatti al transito dei mezzi pesanti per la limitata visibilità, per l'insufficiente spazio di manovra, per la limitata altezza dei varchi e per la collocazione in centro abitato, anche la via Tonini ha caratteristiche poco idonee, essendo una strada secondaria stretta e con svolta problematica nella strada privata, anche in questo caso con presenza di insediamenti residenziali (Figura 2 e Figura 4).



*Figura 4: vista aerea dell'ingresso da Borgo Tonini*

Una soluzione ed opportunità ottimale di collegamento viario si è concretizzata in seguito all'acquisto, da parte del titolare della Tenuta Bonotto delle Tezze, dell'ambito "ex Zanon" (in giallo in Figura 6), sito ad est dell'azienda agricola ed in adiacenza. Tale comparto, infatti, dispone di due accessi ampi e con buona visibilità dalla Strada Provinciale 44 via Borgo Malta (Figura 5 e Figura 6).



Si propone di utilizzare questi accessi e di ricavare un percorso che, attraversando l'area di pertinenza dell'edificio ex Zanon, permetta di raggiungere l'ambito della pigiatura (Tavola T03).

Questa proposta consente di sgravare totalmente il centro di Tezze dal transito di mezzi pesanti legati all'azienda agricola Bonotto, sia per quanto concerne via Duca D'Aosta quanto per via Borgo Tonini, e di utilizzare l'ampio accesso già presente in via Borgo Malta, con visibilità e manovrabilità ottimali.



Figura 5: Vista ed accessi presenti da via Borgo Malta, SP. 44

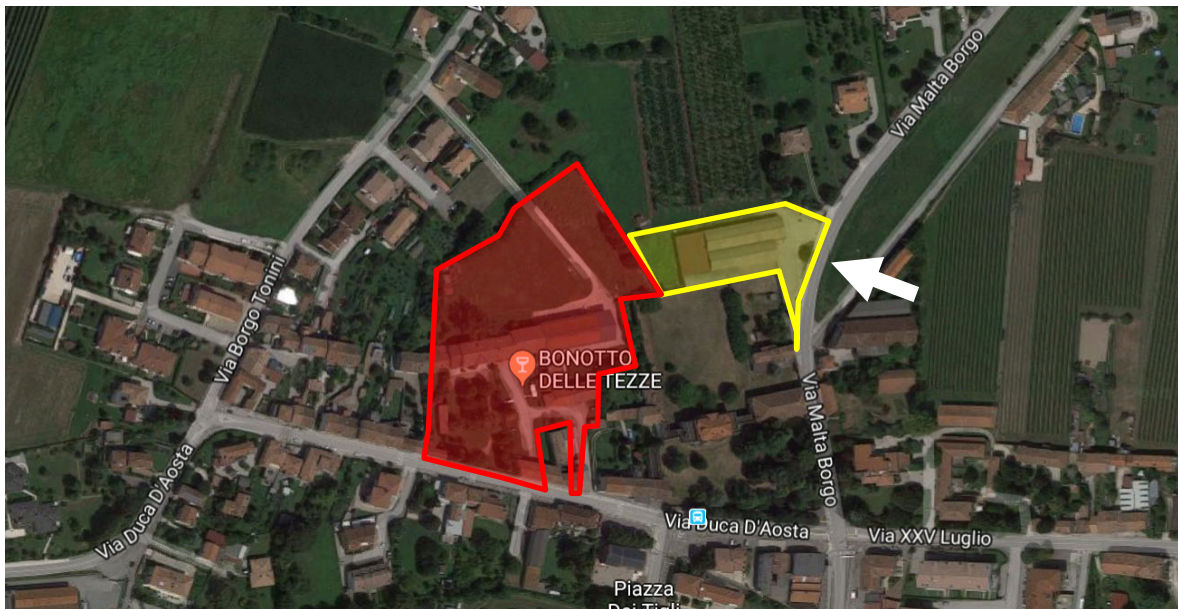


Figura 6. Vista aerea, in rosso la sede della Tenuta Bonotto delle Tezze. In giallo la recente acquisizione dell'area ex Zanon, da Parte del dott. Antonio Bonotto.

Questa soluzione non appesantirà la Strada Provinciale 44, in quanto gran parte dei mezzi già ora, prima di entrare nel centro abitato, la percorrono. Anzi il numero di mezzi potrebbe diminuire, in quanto

non vi sarebbero più limitazioni dimensionali del rimorchio per difficoltà di accesso e manovra, e sarebbero impiegati mezzi più moderni e pertanto meno rumorosi, più efficienti e sicuri.

Come detto, il momento di picco di transito dei mezzi si ha nel periodo vendemmiale.

L'Agronomo, nella sua relazione, evidenzia come la capacità massima di pigiatura e lavorazione della materia prima del nuovo impianto sia di 1000-1200 q.li d'uva al giorno. Considerando la capienza dei mezzi utilizzati per conferire l'uva, il numero di trattori e mezzi pesanti che utilizzeranno la nuova viabilità è stimabile in massime 10-12 unità nel giorno di punta. A questi accessi di mezzi pesanti potranno sommarsi quelli dei mezzi leggeri dei dipendenti o di visitatori occasionali, arrivando a complessivi 15-16 mezzi che accedono dalla S.P. 44, ripartiti nell'arco della giornata di punta.

Proprio per la scelta aziendale di diversificazione dei vitigni, non vi è una concentrazione del periodo di pigiatura, ma una sua spalmatura nell'arco di un paio di mesi. Pertanto in questo periodo i mezzi pesanti che accedono all'ambito produttivo dalla Strada Provinciale saranno mediamente non più di 3-5 al giorno tra settembre ed ottobre e quasi assenti negli altri periodi dell'anno.

Infatti nei mesi non caratterizzati dalla vendemmia, l'accesso riguarderà qualche mezzo (max 50 nell'arco dell'anno) per caricare il prodotto finito per la commercializzazione, o per necessità aziendali.

I numeri in gioco evidenziano come le modifiche proposte alla viabilità comportino per la Strada Provinciale 44 un impatto del tutto trascurabile, rispetto alle migliaia di mezzi che settimanalmente vi transitano.

Di contro il centro abitato di Tezze ne avrebbe indubbi vantaggi sia in termini di alleggerimento del traffico pesante che di sicurezza. Stesse considerazioni riguardano la viabilità ed il lay out dei flussi di mezzi nell'ambito privato della Tenuta Bonotto delle Tezze, che potrà beneficiare di accessi alla proprietà ampi e con ottima visibilità e di percorsi ed aree di manovra adeguati.

Quanto esposto è rappresentato nelle planimetrie di progetto ed in particolare nelle tavole T02 e T03.

#### **LEGITTIMITA' DEGLI ACCESSI DALLA S.P. 44**

La nuova viabilità proposta presuppone l'utilizzo dei due accessi carrai già presenti e funzionali al cosiddetto ambito ex Zanon (Figura 6). Essi risalgono al 1973, epoca in cui fu realizzato il "fabbricato ad uso officina agricola e deposito macchine agricole", con Licenza Edilizia del 2 aprile, in seguito a nulla-osta dell'Amministrazione Provinciale di Treviso n° 10485 del 25 01 1973 (vedi allegato), a favore dei mappali ex 118 e 175.

Con la presente istanza si richiede alla Provincia – Ufficio Rilascio Autorizzazioni Viabilità Provinciale di confermare l'autorizzazione all'uso dei due accessi presenti, volturando le autorizzazioni alla nuova proprietà Bonotto Antonio.

In virtù della visibilità in entrata ed uscita e del posizionamento della nuova cabina elettrica presso l'accesso più a Sud dalla S.P. 44, si propone di prevedere per quest'ultimo la sola manovra d'uscita dalla proprietà privata, mentre per l'altro accesso, che resterà invariato, si propone di mantenere il doppio senso.



# Provincia di Treviso

Prot. N. 10485/14.12.1972

Treviso, 25 GEN. 1973 529

Riscontro a nota 5592/12-12/72

29-1-73

**Oggetto:** Costruzione di un nuovo fabbricato lungo la strada provinciale

n. 33 "di Cimadolmo"

a Ditta ZANON Giovanni e Paolo

AL COMUNE di VAZZOLA

e p. c.

Al C.C. Provinciale  
MORANDIN ANTONIO

LUTRANO di FONTANELLE

Nulla osta per quanto di competenza da parte di questa  
Provincia alla costruzione del nuovo fabbricato da erigersi in Comune  
di VAZZOLA Sez. C  
Foglio 1° , Mapp. n. 118 - 175 ai margini della strada  
provinciale in oggetto a condizione che la distanza della parte più  
sporgente dell'edificio stesso risulti uguale o superiore a ml. 20 (venti)  
misurati dal confine legale della S.P. verso la proprietà privata.

Distinti saluti

IL PRESIDENTE

(dott. Carlo Bernini)