

Podere Riparbella



- Agriturismo
- Weingut
- Olivenkultur

Podere Riparbella
I-58024 Massa Marittima +39
0566 91 55 57

Inhalt



Ökologische Idee	3
Erbe – Kultur – Potenzial	4
Die Lage	5
Über das Agriturismo	6 – 15
Über den Weinbau	16 – 21
Über die Olivenkultur	22 – 24
Gemüse, Blumen, Destillate	25
Option Tierhaltung	26 – 27
Impressionen Umgebung, Toskana	28 – 32
Facts & Figures	33 – 34
Objektbeschreibung	35 - 39
Übersicht Häuser	40
Grundrisse und Ansichten	41 – 46
Lagepläne / Katasterplan	47 – 49
Verbindungen	50
Käufer Cases 1 – 3	51 – 53
Besichtigung & Kontakt	54

Die ökologische Idee



Olivenbaum in natürlicher Umgebung

«Alles was gegen die Natur ist,
hat auf Dauer keinen Bestand.»

Charles Darwin

Tourismus, Gastronomie
und Landwirtschaft
auf hohem Niveau
im Einklang mit der Natur.

Erbe – Kultur – Potenzial

Was einst ein heruntergekommener Bauernhof war, ist heute ein wunderschönes Podere mit Agriturismo, Wein- und Olivenproduktion. Und morgen?

Als Anfang der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts die heutigen Pächter ein geeignetes Gut für die Umsetzung ihrer Ideen suchten, wurden sie im Riparbella fündig.

Es bedurfte damals allerdings guter Vorstellungskraft der erfahrenen Köchin und Gastroprofifrau und des Architekten und erfahrenen Winzers, um das Potenzial des Podere zu erkennen. Haupt- und Nebenhäuser waren in einem teilweise desolaten Zustand, die landwirtschaftlich nutzbaren Flächen wenig sorgfältig unterhalten.

Nach umfassenden Renovationsarbeiten an den Gebäuden und Aufbauarbeiten in den Weinbergen und im Olivenhain empfing Riparbella 1997 erstmals Gäste und produziert seither Weine und Olivenöle in mehrfach ausgezeichnete Qualität.

Sorgfalt und Sinnlichkeit gehen im Riparbella Hand in Hand. Bei der Produktion des Gemüses für die raffiniert-einfache Küche, bei der Innendekoration der schlicht gehaltenen Gästezimmer, bei der Umsichtigkeit in der Pflege der Olivenbäume und Reben und den höchsten Qualitätsansprüchen bei der Olivenöl- und Weinherstellung. Das alles nach hohen ökologischen und nachhaltigen Massstäben.

Was damals ein schlummerndes Potenzial war, ist heute Kapital. Das Podere wartet darauf, wieder von innovativen und gestaltungskräftigen Persönlichkeiten entdeckt und weiterentwickelt zu werden.

Wer weiss, was dann daraus wird?

Die Lage: Italianità at it's best...



Südwest-Lage mit Aussicht

Das Wichtigste an einer Immobilie ist die Lage – und diese ist hier unübertrefflich.

Die Toskana ist eine Region in Mittelitalien und ihre Hauptstadt Florenz die Heimat einiger der bekanntesten Renaissance-Kunstwerke und -Gebäude der Welt, so etwa Michelangelos Statue «David», die Werke Botticellis in den Uffizien oder die Kathedrale von Florenz. Die vielfältige Naturlandschaft erstreckt sich von den rauen Apenninen über die Strände der Insel Elba am Tyrrhenischen Meer bis zu den Olivenhainen und Weinbergen der Chianti-Region.

Das Podere Riparbella liegt 400 Meter über Meer in unmittelbarer Nachbarschaft des malerischen, mittelalterlichen Städtchens Massa Marittima leicht zurückversetzt vom toskanischen Archipel auf der Höhe der Insel Elba. Idyllische Badestrände, wie die Baratti Bucht oder Punta Ala sind schnell erreichbar, das Meer ist in Sichtdistanz; Wander- und Radrouten liegen vor der Haustüre, historische Städte, wie Siena, Pisa oder Volterra in unmittelbarer Nachbarschaft und alles, was das Herz sonst begehrt ist im Überfluss verfügbar.

Agriturismo: Gästehaus



11 Gästezimmer mit Bad/WC, gedeckte Terrassen
Restaurant mit Cheminée
Bibliothek / Veranstaltungsraum mit Cheminée
Reception mit Bar und Produkte-Verkauf
Professionelle Hotelküche



Neubau mit Gästezimmern und Terrasse im Obergeschoss
Bibliothek und Weinkeller im Erdgeschoss

Agriturismo: Speisesaal



Restaurant: Am Morgen lädt ein frisches, biologisches Frühstücksbuffet ein.



Restaurant: gedeckt für's Abendessen

Agriturismo: Pergola, Aussenterrasse



Nachtessen unter
der Pergola

Agriturismo: Hotelinfrastruktur



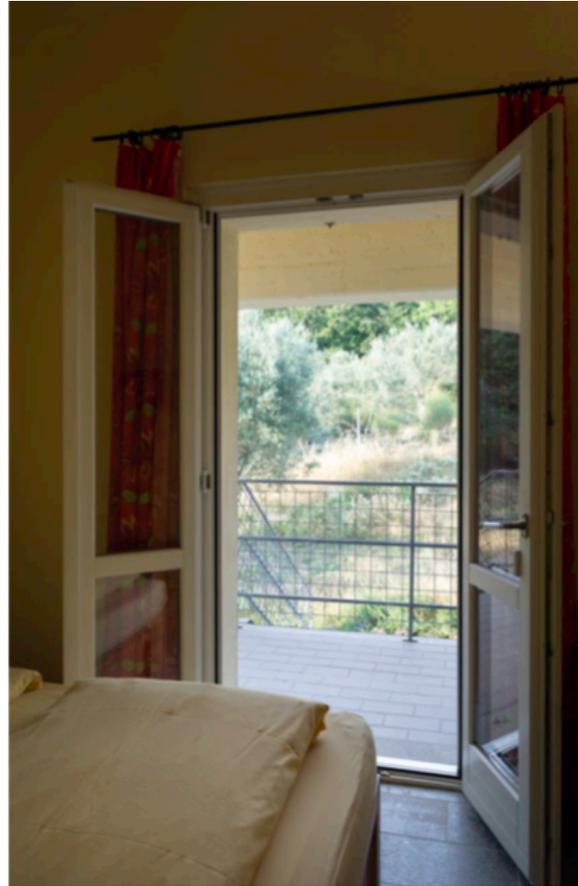
Professionelle Hotel-Küche
mit Warenlager,
Kühl- und Tiefkühlraum

Verarbeitung der Bio-
Produkte aus dem eigenen
Garten

Agriturismo: Gästezimmer, Terrassen



Agriturismo: Gästezimmer



Das Innere des Gästehauses strahlt in gepflegter Einfachheit. Die hellen, schlichten Räume sind modern und liebevoll eingerichtet. Die Kontraste zwischen Holzbalken und Stahl-Glastüren, zwischen Tonböden und Designlampen, zwischen farbenfrohen Vorhängen und Tischen aus Kastanienholz ergeben eine persönliche und gemütliche Atmosphäre.

Agriturismo: Gästeterrassen



Gäste-Terrasse über
dem Weinkeller

Agriturismo: Gästeterrassen



Gäste-Terrasse
über der Bar

Agriturismo: Rund ums Haus



Viel Natur zum verweilen
rund ums Haus

Agriturismo: Aussen-Sitzplätze



Gemütlicher Gäste-
Sitzplatz am Schatten
unter der Eiche

Weinbau: Rebberg «Triangolo»



Weinbau: Rebflächen Vermentino & Canonico



Die Rebberge sind mit einem speziellen Erziehungs- und Schnittsystem, der sog. Lyra, angelegt. Die Laubwand hat dabei, verglichen mit einem traditionellen System doppelt so viel Platz bei gleich hohem Traubenertrag. Wind und Sonne haben guten Zugang. Die Pflanzen sind dadurch gesünder und abwehrkräftiger, was im biologischen Landbau das Wichtigste ist. Zudem reifen die Trauben gleichmäßiger und werden süßer.

Weinbau: Produkte

Wir produzieren Weine, Olivenöl, Grappa und Brandy nur aus Früchten von unserem eigenen Land: 25 ha Wald und 25 ha bebaubare Fläche, ökologisch bewirtschaftet und zertifiziert von ICEA.

Die Weine

Unser Ziel ist es, ehrliche, saubere, fruchtige, elegante Weine mit Struktur zu produzieren. Sie sind zum Trinken gedacht, als Begleiter zum Essen sollen sie Freude bereiten. Sie sind nicht holzbetont, nicht enzym-samtig, nicht marmeladig. Wir sind Winzer und wollen Weine, die nach Riparbella schmecken.

Die Trauben

Die Weine sind das Ergebnis einer aufmerksamen und intensiven Arbeit in den Weingärten verbunden mit grossem Respekt für die Natur. Wir erziehen die Reben an der arbeitsintensiven Lyra. Dank diesem System ist die Traubenreife ausgeglichener und der Infektionsdruck kleiner. Wir können Schutzspritzungen mit natürlichen Produkten ausführen und benötigen nur noch wenig Kupfer.

Die Lage

Unsere Weinberge liegen in den ersten Hügeln der Colline Metallifere in der nördlichen Maremma auf 380 müM. Die Böden verfügen über einen hohen Humusgehalt, enthalten viel Lehm, Sand und reiche Mineralanteile.

Die Kellerarbeit

Wir beschränken uns auf das Begleiten des Traubensaftes zu Wein. Wir benützen keine Hilfsgeräte im Keller (Separator, Mostkonzentrator) und geben dem Wein keine verändernden Stoffe bei (Enzyme, Tanninpulver, Aromen). Auch Aufsäuerung und Aufzuckerung sind kein Thema. Wir verwenden SO₂ in kleinen Mengen zur Stabilisierung vor der Abfüllung des Weines. Der gut ausgerüstete Keller verfügt über mehrere Stahltanks und Eichenfässer in verschiedenen Grössen.



Sortenspiegel Reben

Die Reben verteilen sich auf drei verschiedene Weinberge: Canonico – Triangolo – Vermentino.

Weinberg Canonico

2, 6500 Hektaren, Sorten Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Nero

Weinberg Triangolo

1,0580 Hektaren, Sorten Sangiovese, Pinot Nero.

Weinberg Vermentino

0,6000 Hektaren, nur Vermentino.

Ergibt ein Total von

Sangiovese	2.3064 ha
Merlot	0.3624 ha
Cabernet Franc	0.5111 ha
Pinot Nero	0.5263 ha
Vermentino	0.6000 ha

Die Jahresproduktion eines guten Jahres beträgt 15-17'000 Flaschen mit Potenzial für 22-25'000 Flaschen Ein Rebrecht von ca. 0.25 ha für eine mögliche Neupflanzung ist vorhanden und 3 Jahre gültig.

Weinbau: Weinkeller 1



Das Inventar des Weinkellers ist im Verlauf der Jahre angewachsen.

Neben zahlreichen Stahl tanks reifen die Weine heute auch in ganz grossen Eichenholzfässern, in mittelgrossen und in (nicht neuen) Barriques.



Weinbau: Weinkeller 2



Ein kleiner Flaschenkeller befindet sich längs des Weinkellers. Abgefüllt wird seit eh und je händisch, fürs Verzapfen und Etikettieren hingegen stehen Geräte zur Verfügung.



Weinernte: Impressionen



Erntereife xxx Trauben



Ernte der Vermentino-Trauben



Transport der xxx Trauben



Ankunft der Sangiovese-Trauben



Die Beeren von den Stielen getrennt.
Danach kommen sie einen Stock tiefer
in den Stahltank zur Vergärung.



Speis und Trank nach der Arbeit

xx m2 Rebsorte

Olivenkultur: Olivenbäume



Oliven der Sorte Moraiolo
am Standort Riparbella

Olivenkultur: Olivenpflege und -ernte



Oliven aufpfropfen



Frisch gepfropft



Olivenbaum



Oliven am Baum



Olivenernte



Oliven bereit für die Pressung

Olivenkultur: Produkte (2018)



Das Olivenöl

Unser Ziel ist es, möglichst frische, fehlerfreie, reintönige Öle zu produzieren. Dafür braucht es gesunde, ausgewogen grün-reife Oliven und die professionelle Arbeit eines passionierten Ölmüllers. Wir bewahren die Chargen sauerstoffgeschützt separat auf und machen zuerst eine Grobdegustation, um die Varianten des Öles zu bestimmen. Dann wird es gefiltert, assembliert, kühl gelagert und mit dem Schutzgas Argon gedeckt bis zur Flaschenabfüllung.

Die Bäume

Wir düngen und schneiden die Bäume regelmässig. Dank unserer Bodenbearbeitung und -Begrünung ist der Humusanteil sehr hoch, was den Trockenstress in Grenzen hält. Die Oliven werden möglichst schonend und schnell gepflückt, verlesen, von Fremdstoffen befreit und innerhalb von 24 Stunden auf einer modernen Produktionsstrasse verarbeitet.

Sortenspiegel Olivenbäume

Anzahl Bäume total 1'100, davon 900 in Produktion. 200 Bäume halbwild.

Moraiolo	400
Maurino	300
Leccino	50
Pendolino	50

Produktionsmenge Olivenöl durchschnittlich 800 kg/880 lt.

Seit 2009 haben wir einen zusätzlichen Olivenhain in langjähriger Pacht, genannt Bruscoline, mit 200 Bäumen, die Sorten gemischt, aber kein Maurino.

Gemüse- & Blumengarten, Destillate



Der Gemüse- und Blumengarten

mit Bewässerungsanlage dient der Selbstversorgung, das heisst, er ist für den Gästebetrieb ausgelegt.

Destillate

Grappa und Brandy werden von einem passionierten Brenner aus unseren Rohstoffen produziert und unter unserer Etikette verkauft.



Tierhaltung: Beispiele



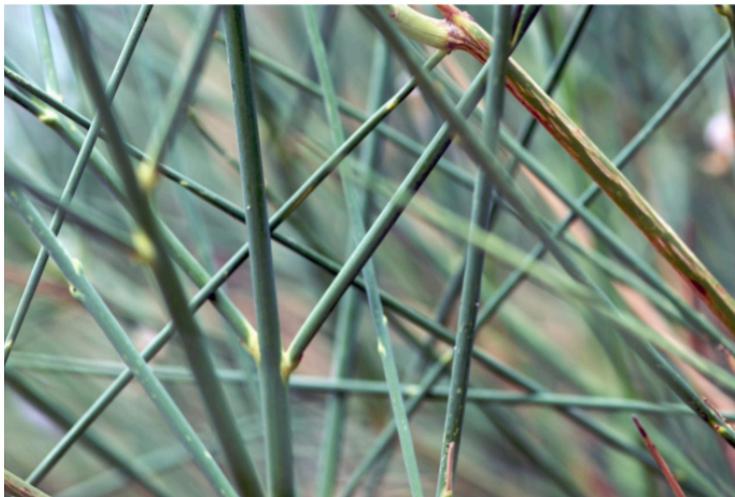
Es bestehen zwei Laufställe aus Holz mit eingezäunten Weiden, zurzeit von zwei Eseln bewohnt. Die Ställe sind gross genug (je drei Futterplätze), um auch zusätzliche Esel/Pferde zu halten oder Pferde-Ferienplätze anzubieten.

Kleinvieh gibt es nicht. Es wäre aber gut möglich, Geflügel, Kaninchen, Schweine oder Ziegen zu halten.

Tierhaltung: vielfältige Möglichkeiten



Umgebung: Natur



Umgebung: Sehenswürdigkeiten



Imposanter Dom in Massa Marittima



Siena: eine Perle

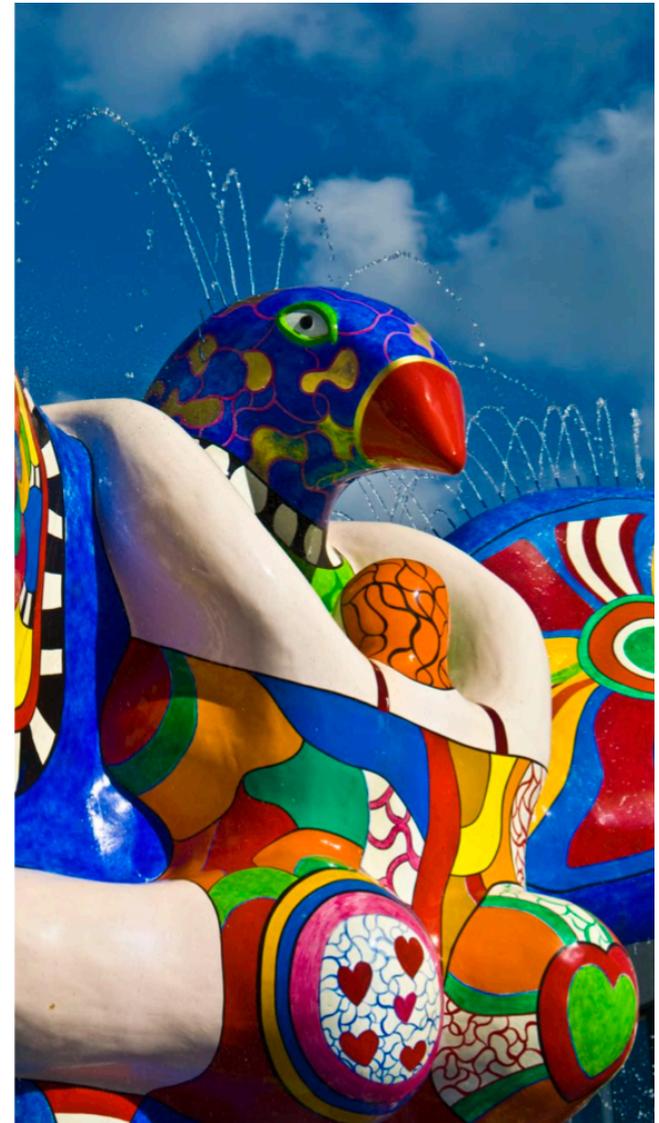
Umgebung: baden am Strand



Toscana: Natur mit Weltruf



Toscana: Kultur im Überfluss



Facts & Figures 1

Stadt	Massa Marittima GR, Italien	
Adresse	Podere Riparbella 4, Zona Carbonaie, 58024 Massa Marittima	
Lage	der Hof liegt auf 423 m ü.M.	
Grundstücksfläche	49,5 ha mit 4,2 ha Rebkulturen, ca. 8,7 ha Olivenkulturen, 500 m2 bewässerter Gemüsegarten beim Haus, Wald und Ackerland	
Gebäude		
„Hotel“-Gebäude	<ul style="list-style-type: none">- 11 Schlafzimmer, 11 Badezimmer, 2 grosse gedeckte Terrassen,- Restaurant mit professioneller Küche und Bar, Bibliothek/Konferenzraum- Büro im Wohngebäude- Dachgeschoss mit Sekundärnutzung	
Wohn-Gebäude	2 Schlafzimmer, Dusche und sep WC, Aufenthaltsraum-Küche, Büro, Gedeckter Portico	
Gewerberäume	Wein- und Oelkeller, Lagerkeller, Vorratsräume, Remise, Heuschober, Ställe	
Gebäudeflächen	Agriturismoflächen	457 m2
	LW-Räume/Flächen	689 m2
	Wohnfläche privat	68 m2
	Gesamtfläche (+Anteil Terrassen)	1'324 m2
	Aussenräume (Höfe,Terrassen,Pergola)	220 m2
Kubaturen	Gesamte Gebäudekubaturen netto	4'600 m3
Parkplätze	15 Aussenparkplätze (erweiterbar)	

Facts & Figures 2

Baujahr	Totalsanierung 1994 bis 1996 und Neubau 1999. Die Liegenschaft ist ausserordentlich gut unterhalten.
Bezugstermin	sofort, bzw. nach Vereinbarung
Verkaufspreis	nach Vereinbarung, je nach Handänderungsvariante

Der Ausbau ist auf hohem Schweizer Standard erfolgt.

Die ganze Bausanierung und Neuerstellung wurde nach ökologischen Grundsätzen und mit vielen baubiologisch natürlichen Produkten realisiert.

- Strom und Wasseranschluss, Regenwasser-Zisternen (ca. 1'000 m² Sammelfläche, 180 m³) mit korrespondierenden Pumpen und Steuerungen, Holzvergaser-Zentralheizung mit aufgesatteltem GPL-Kessel, Kälte/Wärmerückgewinnung, thermische Solaranlage, Fussbodenheizungen, diverse Kamine, GPL- Gastank, Telefon, Internetzugang, Satellit-TV, Parkplatz.
- Die Bausubstanz wurde 1994/96 und 1999 gründlich saniert und alle Arbeiten für Roh- wie Ausbau nach CH-Bauqualität erstellt. Alle Böden, Dächer, Terrassen und Wände wurden optimal mit einer guten Wärme-Dämmung versehen.
- Die Elektro-, Sanitär- und Heizinstallationen sind CH-mässig geplant und ausgeführt/gewartet worden.
- Die zentrale Kälteanlage ist mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet. Mit den thermischen Sonnenkollektoren kann ca. 30% der gesamten Wärmeenergie für Warmwasser und Heizung abgedeckt werden.
- Die Stückholzheizung (eigenes Holz) und der GPL-Heizkessel sind nach CH-Umweltstandards geplant und erstellt worden.
- Die Heizungs- und Warmwasserversorgungsleitungen sind optimal isoliert.
- Die Grauwasser/Fäkalleitungen führen in eine zentrale Sammelgrube auf dem Hof, die periodisch ausgepumpt wird.
- Das geklärte Wasser versickert im Olivenhain.

Das Podere Riparbella 1

Vorgeschichte

Über die Geschichte des Podere Riparbella ist leider wenig bekannt. Es gehörte einem Grossgrundbesitzer, einen Teil des Gebäudes nutzte er als Ferienwohnung. In der Hochblüte lebten und arbeiteten zwei Familien auf dem Gut.

Veronica Malzacher

Jahrelange, meist selbst verwaltete Tätigkeit in Gastgewerbe, Hotellerie und Kulturbetrieb. Mitgründerin Gastronomie- und Kulturbetriebes am Zürichsee. Aufbau eines Betriebes für Teigwarenproduktion und eines Verkaufsgeschäftes für italienische Spezialitäten in der Schweiz. Beratungen für Hotels, Restaurants und Berufsverbände zum Thema «Ökologie im Betrieb».

Christian Prohaska

Architekt, Altachtundsechziger, war spezialisiert auf Renovationen von Wohnhäusern und Gastgewerbebetrieben, zahlreiche Arbeiten in Zusammenarbeit mit auftraggebenden Gruppen und Kollektiven. Betätigung in Kultur und Politik.

Intensive theoretische Weiterbildung auf den Gebieten Rebbau und Weinbereitung.

Wir

sind beide Jahrgang 1948. In unseren vielen Arbeitsjahren in der Schweiz hatten wir reiche Erfahrungen gesammelt, die wir in der Toskana in ein gemeinsames Öko-Projekt einfließen lassen wollten, unterstützt von zahlreichen Freundinnen und Freunden im Norden.

Gründe für die Wahl

Tourismus und Landwirtschaft haben verschiedene Ansprüche an ein Projekt.

Für den Tourismus

sprach die Lage des Podere Riparbella: in den Hügeln, im Grünen gelegen. Nahe der Strasse, aber ruhig. Innert einer halben Autostunde sind See und Meer erreichbar. Ob mit Auto oder Zug, die Anreise für Italiener, Schweizer und Süddeutsche ist gut machbar in einem Tag.

„Toskana“ ist ein relativ sicherer Wert im Tourismus, die Sehnsucht der Nordländer nach Süden und Wärme unstillbar.

Für den Weinbau

sprach die relative Nähe zum Meer, die hügelige Lage in 400 müM, die Anzahl der vorhandenen landwirtschaftlich nutzbaren Hektaren. Die nur sehr extensiv bearbeiteten und auch recht vergandeten Flächen waren nicht chemisch belastet.

Die Business Idee

Eine schweizerische Genossenschaft kauft die Immobilie. Sie finanziert sich durch private Darlehen. Sie verpachtet den Betrieb als Ganzes an Veronica und Christian, die als Pächter eine italienische Firma gegründet haben, die Società Agricola.

So sind Liegenschaftenbesitz und -Betrieb getrennt.

Synergie zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Krisen in beiden Bereichen (Hagel, Frost) können ökonomisch eher aufgefangen werden. Gäste trinken abends einen Wein zum Essen und kaufen am Schluss des Aufenthaltes, Wein, Olivenöl und Marmeladen.

Das Podere Riparbella 2

Das Bauprojekt

Grundidee: Die bisherige Bausubstanz nicht verändern. Im alten Hausteil wurden alle Räume mit ihren ursprünglichen Flächen belassen. Die Gästezimmer sind deshalb verschieden gross.

Grundlegend: Nachhaltig bauen. Langlebige Materialien verwenden und ökologisches Wissen umsetzen.

Die Immobilien

Die verschiedenen Baukörper sind in ihren mit Natursteinmauerwerk erstellten Kubaturen nur geringfügig im Grundriss verändert worden.

Der Anbau an das Haupthaus wurde 1999 in einer zweiten Bauetappe erstellt und um ein Stockwerk erhöht. Ursprünglich befand sich dort ein Stallgebäude mit bewohnbarem Obergeschoss.

Alle Eingriffe erfolgten unter der Prämisse erhalten, anpassen und verbessern.

Wir haben bewusst keine thermischen und energieabhängigen Klimateinrichtungen realisiert. Die renovierten und neu erbauten Fassaden, Böden und Dächer sind sehr gut isoliert, resp doppelwandig erstellt.

Im Sommer können dank der Isolationen und Jalousien die Gästezimmer und Allgemeinräume angenehm frisch gehalten und

im Winter dank Radiatoren und Bodenheizung mit der Zentralheizung angenehme Temperaturen erzeugt werden.

Die Landwirtschaft

Vom früheren Besitzer wurden die Flächen, soweit überhaupt bewirtschaftet, nur sehr extensiv genutzt. Ideale Voraussetzungen, um weiterhin ökologisch und biologisch zu arbeiten und sich zertifizieren zu lassen.

Die alle von uns neu angelegten Rebflächen wurden der jeweiligen Topografie und den verschiedenen Bodentypen angepasst.

Im Olivenhain wurde die Pflanzdichte erhöht, viele fehlende Pflanzen ergänzt und der Sortenspiegel erweitert.

Gemüse- und Beerengärten wurden wesentlich vergrössert.

Weinberge und Gemüsegärten wurden mit einem starken Maschenzaun gegen Wildtierfrass geschützt.

Die Entwicklung über die Jahre

Über die Jahre wurden verschiedene energieerzeugende Bauteile ergänzt, um zusätzliche fossilienunabhängige Wärme zu erzeugen.

Die Regenwasserrückgewinnung wurde optimiert und der Verbrauch davon ebenfalls volumensparend angepasst.

Die gesamte Liegenschaft plus die Landwirtschaft wurden und werden werterhaltend betrieben und unterhalten. In mehreren Abschnitten wurden nötige Investitionen getätigt.

Der Verzicht auf einen energiefressenden Pool fiel nicht immer leicht, da dies von zahlreichen Gästen verlangt wird. Doch sind der See und attraktive Strände nicht weit.

Das Podere Riparbella 3

Erfolge und Prämierungen

Die Gäste schätzen die kreative, leichte Küche voller Überraschungen. Sie probieren gerne unsere verschiedenen Weine zum Essen. Auch auswärtige Gäste fragen nach Degustationen, kommen vorbei zum Einkaufen.

Unsere Weine haben bei verschiedenen Anlässen und Führern Anerkennung gefunden.

Schöne Erfolge haben wir mit unserem Olivenöl. Jährlich viele Preise und Auszeichnungen (Biol, Gambero Rosso, Slow Food, Flos Olei - eines der 500 weltweit ausgezeichneten Öle). Als absolute Laien haben wir begonnen mit der Pflege und der Ernte der Oliven. Der Olivenvirus hatte uns bald gepackt und wir tauchten ein in dieses vielfältige, anspruchsvolle Gebiet. Beide sind wir ausgebildet als professionelle Öldegustatoren. Christian ist Mitglied des offiziellen Panels der Provinz Livorno.

Unsere Ziel, den Gästebetrieb und die landwirtschaftliche Produktion möglichst konsequent ökologisch und biologisch zu betreiben wurde mehrmals und wird immer wieder positiv zur Kenntnis genommen.

Kundenfeedbacks

«Es hat uns sehr gut bei Euch gefallen und das Essen war vorzüglich. Ich habe mich vom Wald und der ganzen Natur rund um das Haus sehr genährt gefühlt. Es tat gut morgens aus dem Zimmer zu kommen und gleich von all dieser Schönheit umgeben zu sein. Herzlichen Dank dass ihr Hüter dieses wunderbaren Ortes seid.»

«Urlaub bei Euch ist Balsam für Körper und Geist! Genuss mit allen Sinnen.»

«Wir möchten uns bei Euch nochmals ganz herzlich bedanken. Eure Freundlichkeit, die Freude an Eurer grossen Aufgabe und die Begeisterung zur Agrokultur spürten wir täglich und wir sehen dahinter die grosse Arbeit. Ihr meistert das mit Bravour. Es waren für uns wunderbare Ferientage; wir haben es genossen.»

«Natürlich haben wir Heimweh nach dem wunderbaren Riparbella! Ihr leistet da so enorm viel Arbeit und bietet Gastfreundschaft im grossen Stil. Kompliment an euch alle! Unsere Gäste haben wir bereits wieder mit Vermentino und Merlot oder Sciamagna verwöhnt, und die Leutchen haben grosse Freude daran. Wir wünschen euch neben der Arbeit auch ein paar entspannende Momente mit wunderbarem Ausblick in Richtung Meer und Süden.»

«...nun sind wir bereits seit zwei Wochen wieder zuhause und auch wieder in unserem Alltag angekommen. »

«Es vergeht jedoch kein Tag, an dem wir uns nicht an unseren schönen Aufenthalt in Riparbella zurück erinnern. Es hat uns sehr gut gefallen und wir haben die herrlichen Tage in der schönen Umgebung, das köstliche Essen, den wunderbaren Wein und eure liebevolle Gastfreundschaft sehr genossen. Gerade versuchen wir etwas von der schönen toskanischen Stimmung in unseren Alltag zu retten, indem wir nach und nach die Rezepte auf eurer Website nachkochen.»

«Ja, ich erinnere mich sehr gerne an die "Riparbella-Tage", an die gastfreundliche Atmosphäre, die feinen Mahlzeiten und den Duft der Landschaft! Das Weinfass hat ein schönes Plätzchen gefunden und erinnert mich natürlich immer wieder aufs Neue an die schöne Zeit. Das leckere Öl ist natürlich längst aufgebraucht und schon lange denke ich daran, eine Bestellung aufzugeben.»

Das Podere Riparbella 4

Qualitätsmerkmale

Gelebte, umgesetzte Ökologie, ohne missionarisch zu sein.

Alleinstellungsmerkmale

Synergie zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Küche.
Charaktervolle Weine und Olivenöle.

Kein Pool, kein WLAN, kein Fernseher. Entspannen - Dolce far niente.

Einbettung

Auch als Ausländer, die alle schief angeschaut werden, sind wir mittlerweile akzeptiert. Podere Riparbella bietet für 6 Einheimische vielfältige Arbeitsplätze mit Eigenverantwortung.

Umgebung

Die Maremma wird von den Toskanern in Florenz und Siena belächelt Die Maremmani sind die Bauern der Toskana! Das ist gewiss so, hat aber eine grosse Qualität: die Natur ist weitgehend intakt und unberührt und die Menschen sind herzlich und gemütlich geblieben.

Gründe für die Ablösung

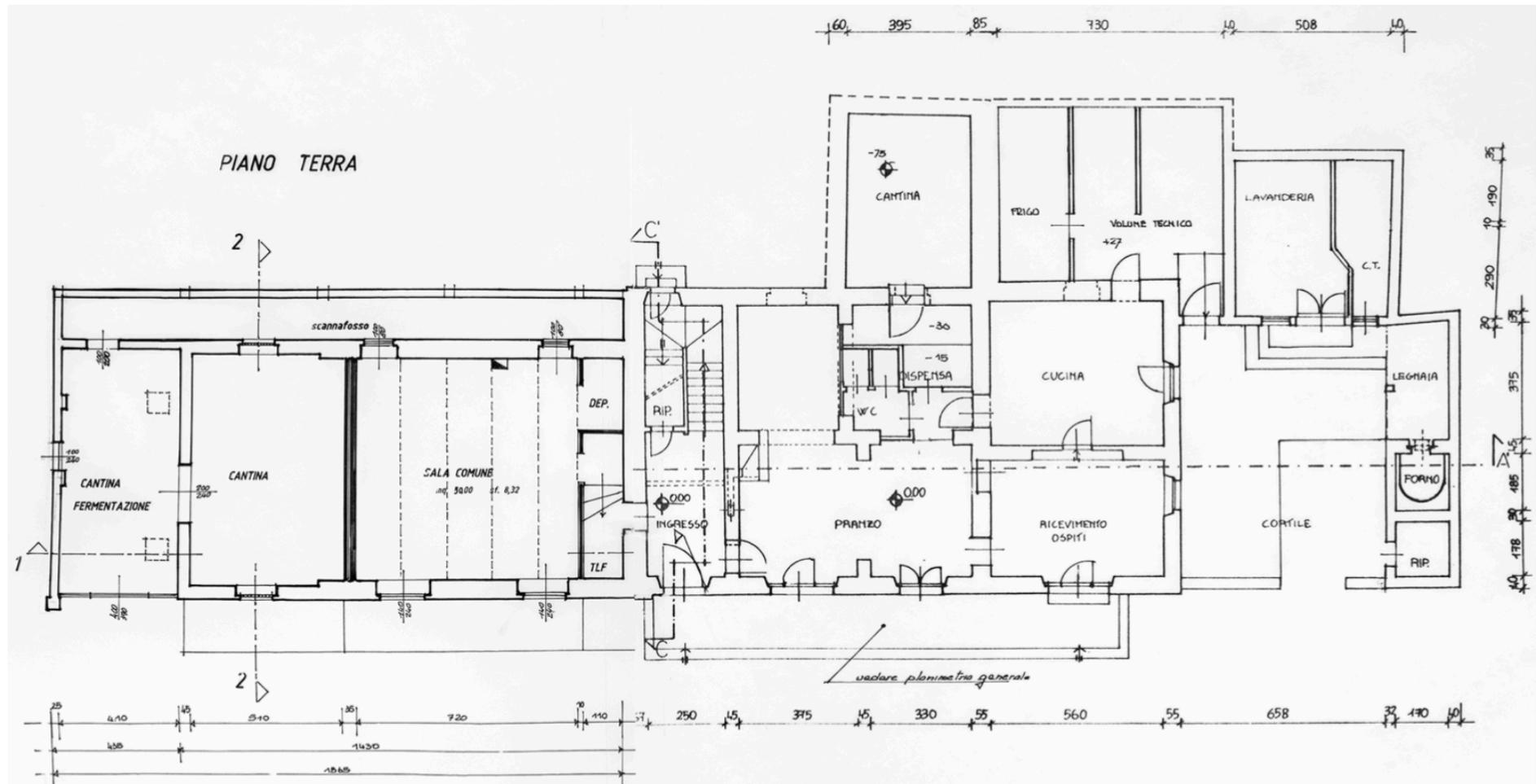
Wir sind beide Jahrgang 1948, Grund genug, eine neue Lösung für Riparbella zu suchen und eine neue Zukunft für uns.

Wünsche für die Zukunft

Natürlich wäre es schön, wenn unsere Arbeit weitergeführt würde. Aber wir sind sehr offen für Käufer, die ein anderes Projekt realisieren möchten. Denn es gibt viele Möglichkeiten. Wenn unsere langjährigen Mitarbeiter weiterhin auf Riparbella arbeiten könnten, so würde es sie wahrscheinlich sehr freuen.

Wenn es möglich wäre, weiterhin die Oekologie als Ganzes zu respektieren, so wäre das eine grosse Freude für uns.

Grundriss: Gästehaus (Bewilligungs-Variante)



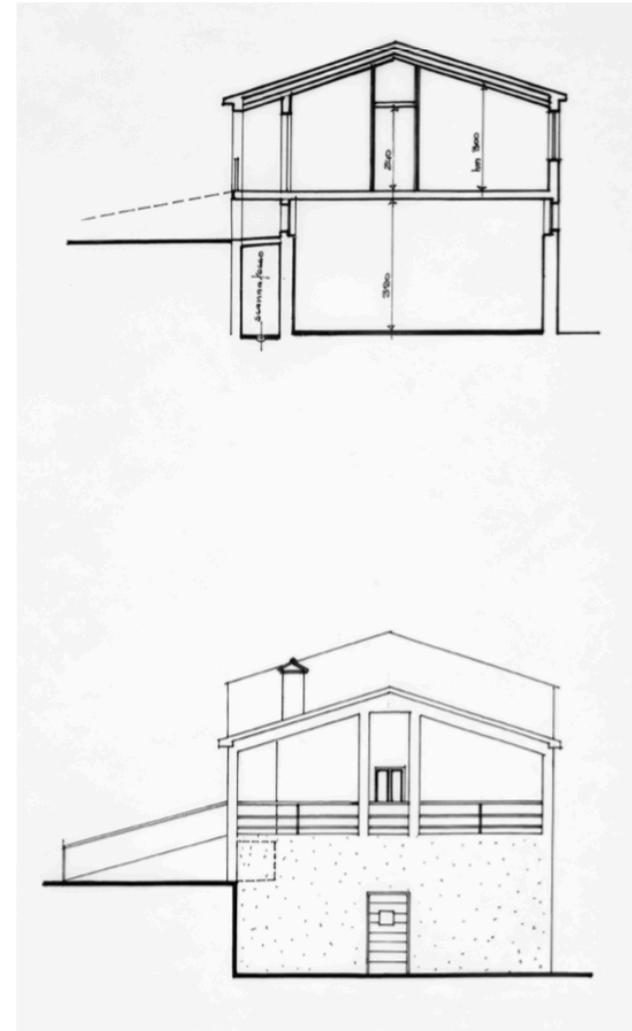
Grundriss Erdgeschoss

Ansichten: Gästehaus Neubau (Bevilligungs-Variante)

Neue Pläne zu liefern

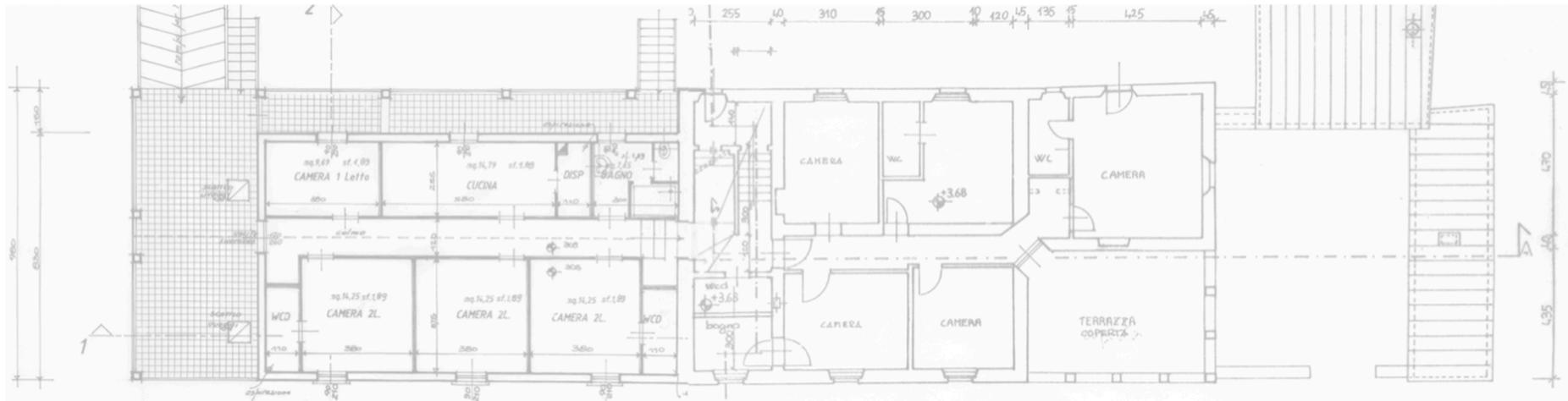
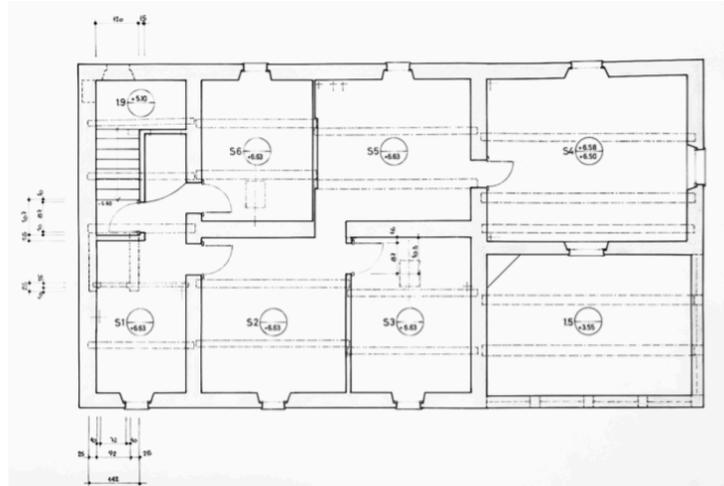


Neubau Seiten



Grundriss: Gästehaus (realisiert)

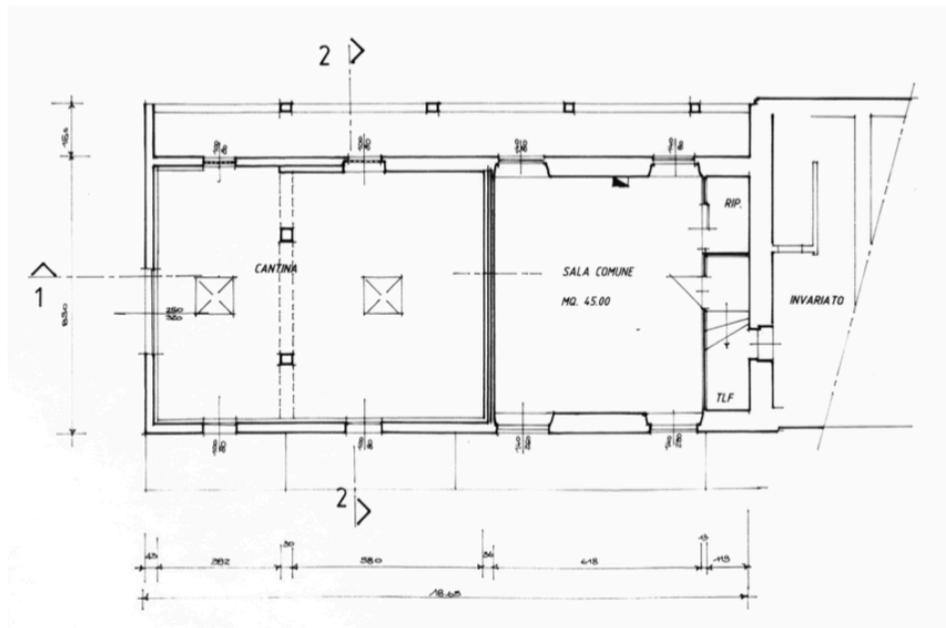
Grundriss 2. Obergeschoss



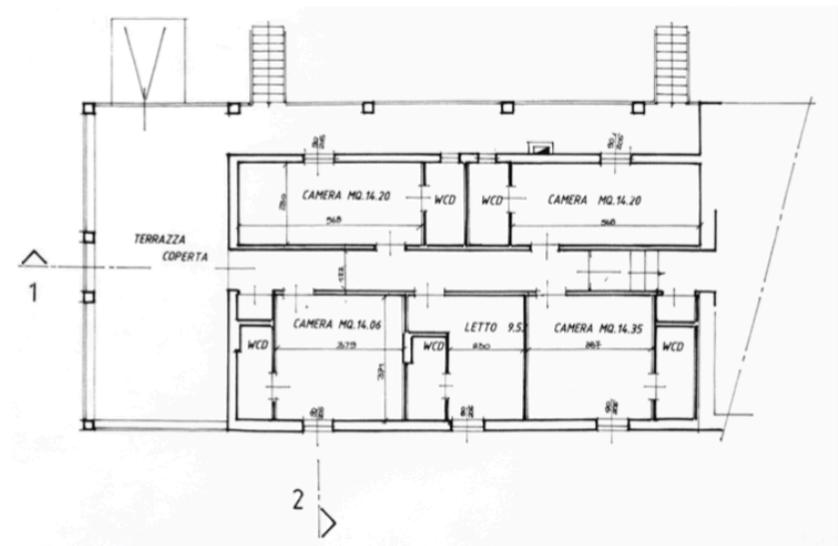
Grundriss 2. Obergeschoss

Grundrisse: Gästehaus Neubau (realisiert)

Neubau Erdgeschoss

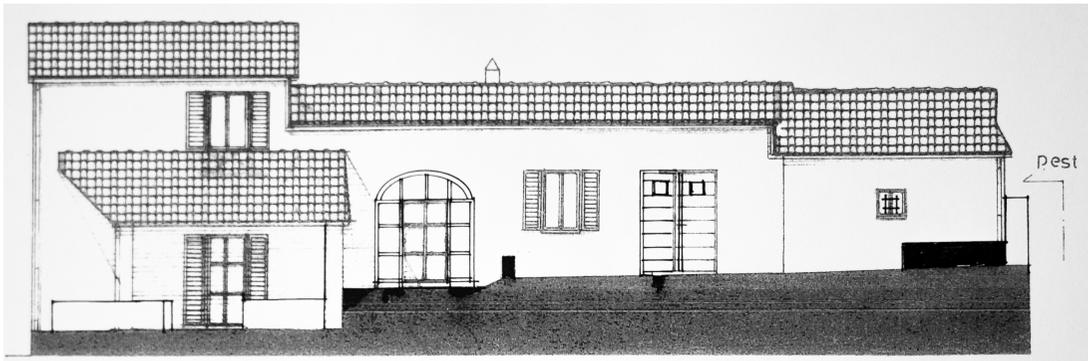


Neubau 1. Obergeschoss

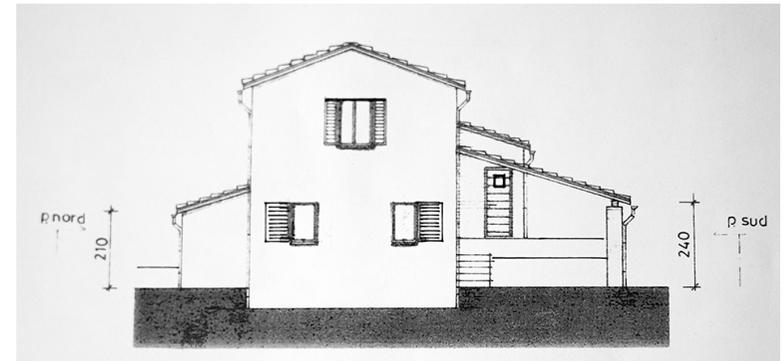


Ansichten: Personalhaus (realisiert)

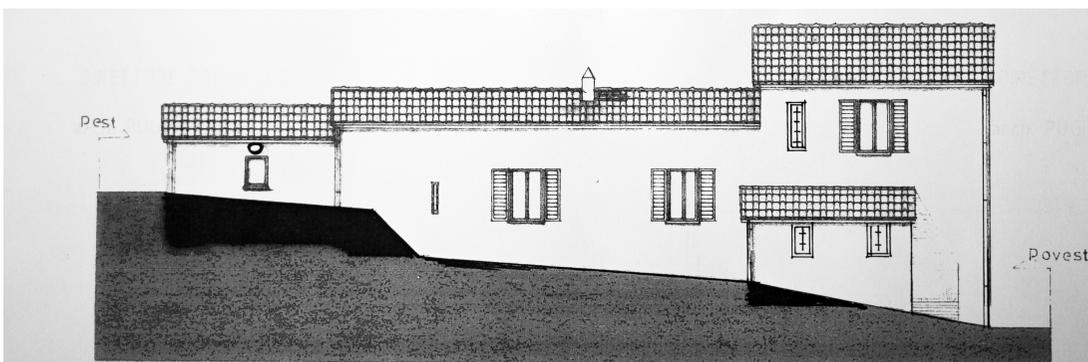
Ansicht Süd



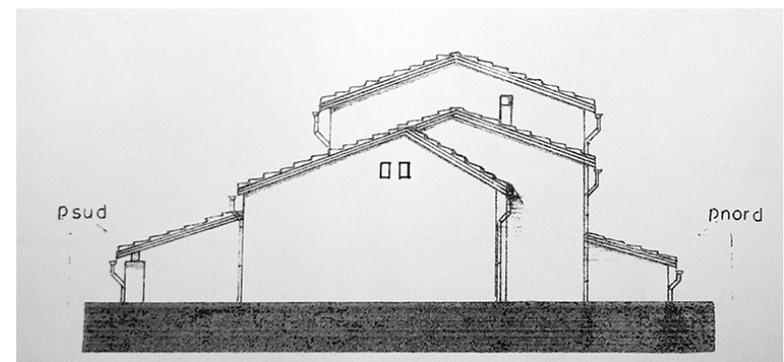
Ansicht West



Ansicht Nord

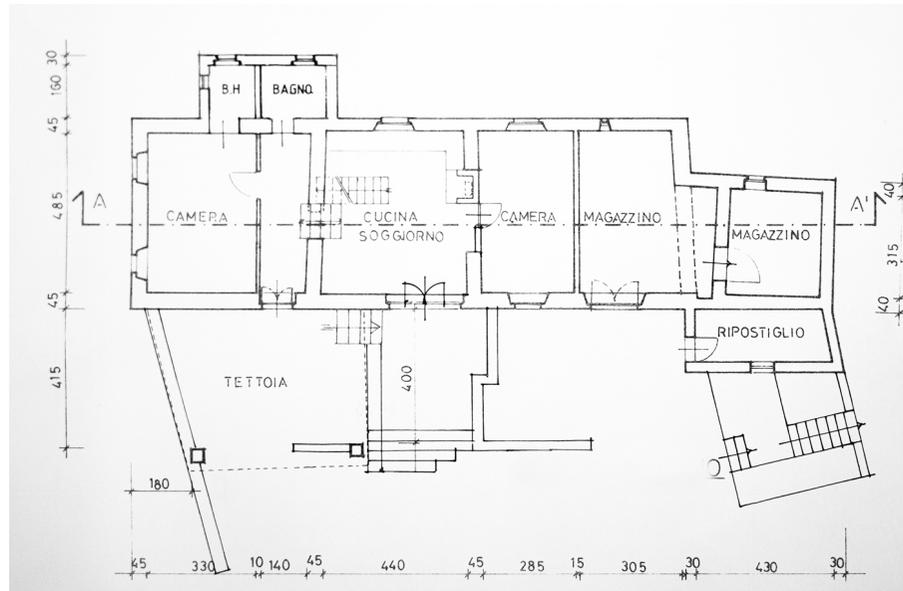


Ansicht Ost

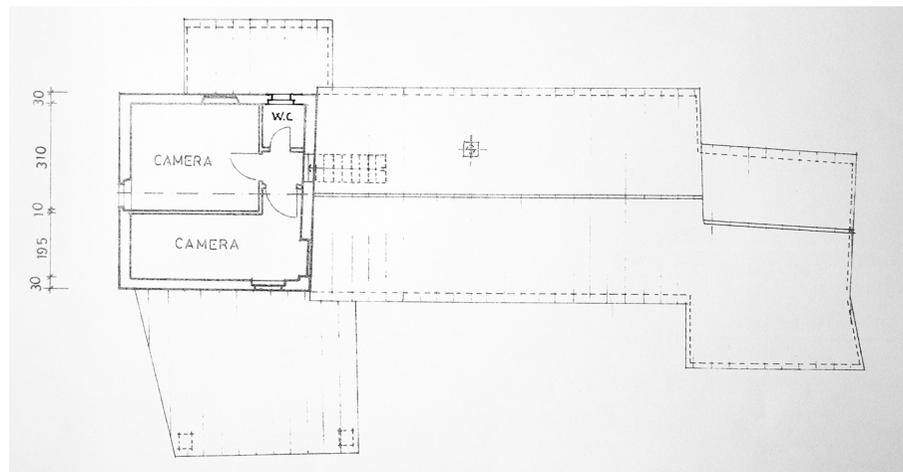


Grundrisse: Personalhaus (realisiert)

Grundriss EG



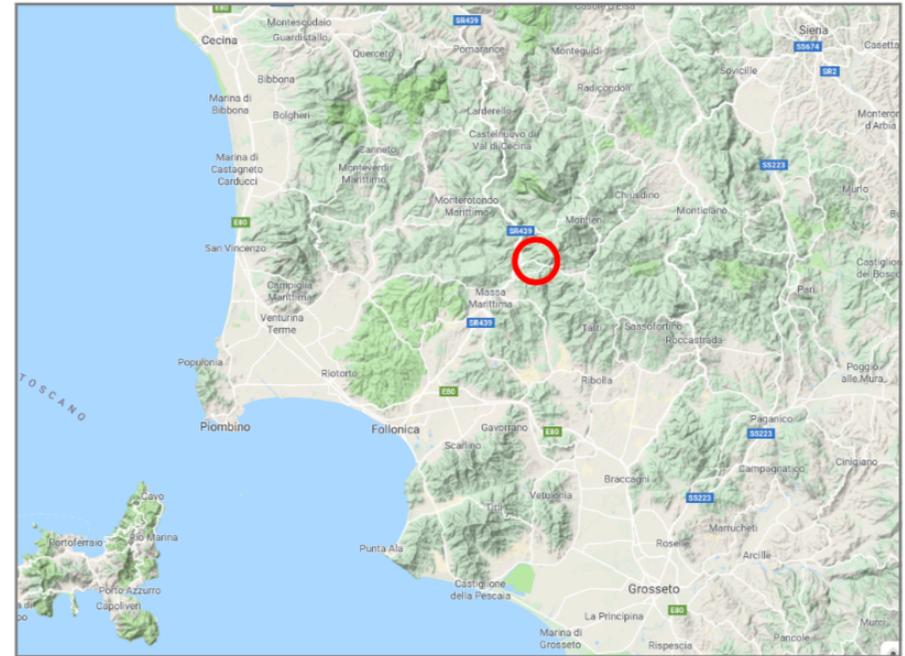
Grundriss 1. OG



Lage in Italien

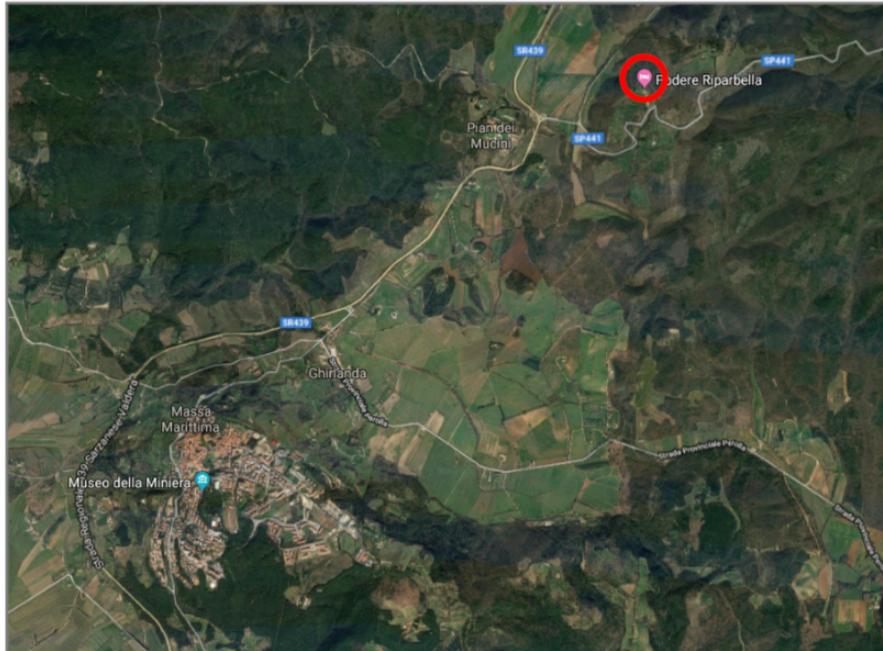


Lage in Italien



Lage in der Toskana

Lage Nahraum

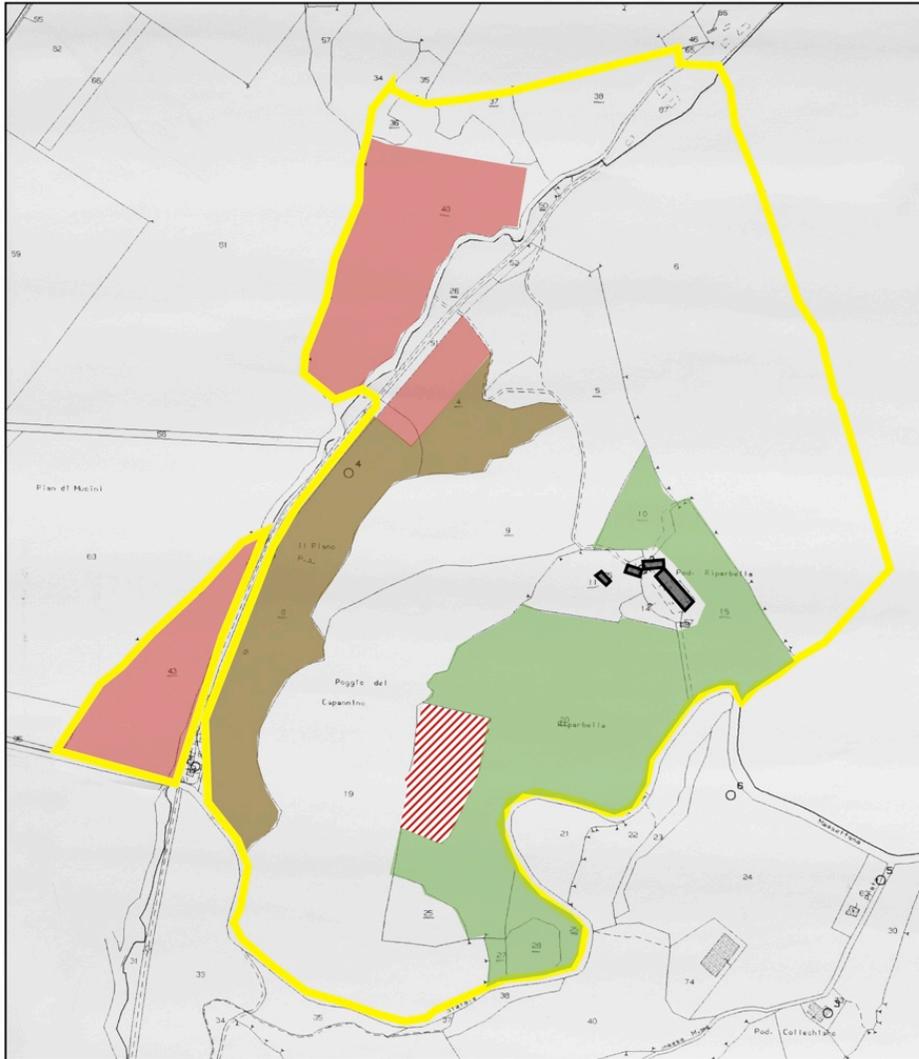


Satellitenbild Massa Marittima mit Lage Podere Riparbella



Luftaufnahme vom Podere Riparbella

Katasterplan

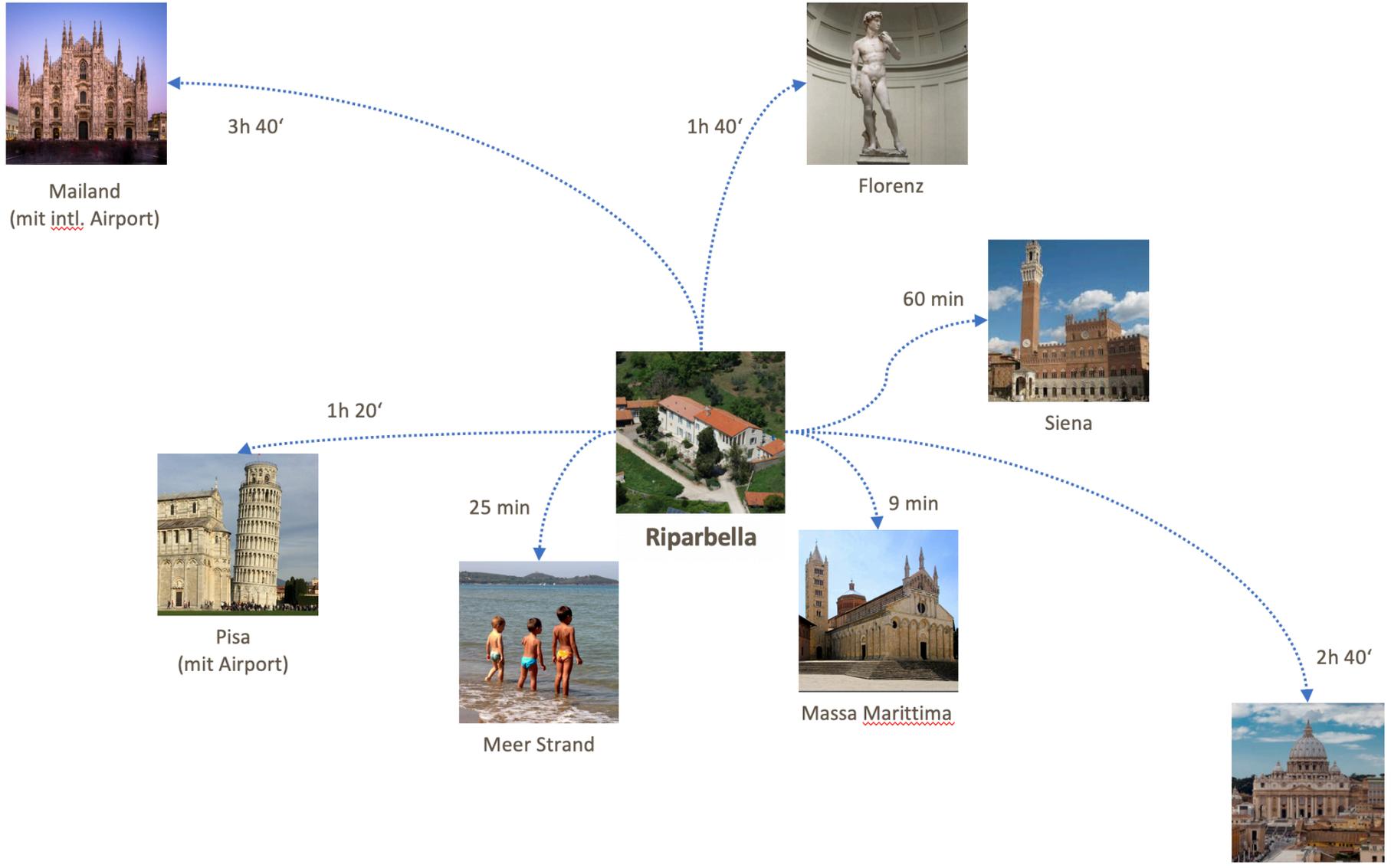


- 49,5 ha Gesamtfläche
- 4,2 ha Rebkulturen
- 8,7 ha Olivenkulturen
- 400 m2 bewässerter Gemüsegarten
- 100 m2 bewässerter Blumengarten
- Wald
- Ackerland

Legende

Gelbe Linie:	Aussengrenzen des Podere Riparbella
Olive Fläche:	Olivenkulturen
Rote Fläche :	Rebkulturen
Rot-Weisse Fläche	Rebkulturen Reserve
Braune Fläche:	Saatland
Nicht eingefärbte Flächen:	Wald oder Freiflächen im Bereich der Häuser

Riparbella Verbindungen



Case 1: Erwerb durch Privatperson

Ausgangslage

Als Privatperson suchen Sie eine attraktive Immobilie mit grossem Umschwung in der Toskana. Möglicherweise wünschen Sie sich Wein- und Olivenkulturen, wo Sie Ihren eigenen Wein und/oder Ihr eigenes Olivenöl selbst produzieren oder produzieren lassen können. Für Ihre Familie, Freunde oder Gäste benötigen Sie Gebäude mit italienischem Charme und viel Raum mit flexiblen Nutzungsmöglichkeiten.

Das Anwesen soll national und international gut erschlossen sein aber trotzdem ein hohes Mass an Privatsphäre, Nähe zur Natur und Ruhe bieten. Ein reichhaltiges Angebot an Kunst, Kultur und Sehenswürdigkeiten soll in Reichweite liegen. Idyllische Strände am Mittelmeer wollen Sie über kurze Wege erreichen können.

Lösung

Das Podere Riparbella eignet sich hervorragend für Liebhaber und Connaisseurs italienischer Lebenskultur. Die Gebäude auf dem Grundstück sind nach Schweizer Standards erbaut bzw. renoviert worden. Das Anwesen kann als klassisches Agriturismo weiter genutzt oder individuellen Bedürfnissen angepasst werden. Bei landwirtschaftlicher Nutzung besteht die Möglichkeit, das Gebäudevolumen um ca. 30 bis 40% zu erweitern – zum Beispiel für den Ausbau der Weinbau- oder Oliven-Infrastruktur.

Da die Landwirtschaft seit über 20 Jahren nach konsequent ökologischen Standards betrieben wird, profitiert ein Nachfolger von der hohen Qualität der Böden und den vorhandenen Bio-Labels.

«Riparbella» ist ein langjährig sorgfältig aufgebauter Brand in allen drei Bereichen: Weinbau nach konsequent biologischen Standards, Produktion von Olivenölen in mehrfach prämierter Extra Vergine Qualität und liebevoller Gastronomie der Spitzenklasse.

Case 2: Erwerb durch Firma

Ausgangslage

Als Unternehmen oder Verein, Verband etc. benötigen Sie ein Objekt, welches sich ausserhalb Ihres angestammten Raums befindet. Das kann ein Ausbildungszentrum, ein Rückzugsort für Brainstorming, eine Anlage zur Kundenbindung oder Mitarbeiterhonorierung, ein Showroom für ausgewählte Produkte oder Services etc. sein. Der Ort soll gut erschlossen sein und gleichzeitig ein hohes Mass an Privatsphäre und Diskretion bieten. Mediterranes Klima, italienischer Charme, malerische Landschaften und unberührte Natur sollen Ihre Ziele unterstützen.

Für die Unterbringung und Bewirtung Ihres Zielpublikums benötigen Sie eine kleine aber feine Anlage, welche ihre Werte reflektiert. Die Umgebung soll kulturelle, landschaftliche, historische und touristische Perlen anbieten, welche Sie für die Erreichung des Zwecks, bzw. Ihrer Ziele nutzen können.

Lösung

Das Podere Riparbella stellt einen eindeutigen Kontrast zum vielerorts hektischen Leben dar. Das Anwesen ist eine Welt für sich, die den Alltag vergessen lässt.

Vielfältige Ziele, welche genau diesen Abstand erfordern, können hier einfacher, schneller und nachhaltiger erreicht werden. Der Bezug zur Natur und zur Landwirtschaft kann – wo das passt - hergestellt werden.

Das Hauptgebäude in der heutigen Form eignet sich zur Beherbergung von ca. 10 bis 20 Personen. Raum für Gruppenaktivitäten ist vorhanden.

Die Nebengebäude können zum Beispiel zur Unterbringung von Betriebspersonal oder andere Zwecke genutzt werden.

Die Landwirtschaftsflächen können ins Konzept direkt einbezogen oder verpachtet werden. Die nahe und etwas weitere Umgebung bietet je nach Bedarf vielfältige Möglichkeiten.

Case 3: Erwerb durch Non-Profit-Organisation

Ausgangslage

Bei Ihrem Vorhaben steht Profit nicht im Vordergrund. Möglicherweise verfolgen Sie philanthropische, soziale oder idealistische Ziele. Mögliche Beispiele: Gesundheit – Suchttherapie – Prävention – Rehabilitation oder Bildung – Eingliederung – Umschulung. Vorstellbar wäre auch ein Ort für Freizeitgestaltung und Sport – zum Beispiel ein Treffpunkt für Freunde von Oldtimer-Fahrzeugen oder eine Basis für Radsport.

Für die Realisierung Ihres Vorhabens benötigen Sie Raum mit flexiblen Nutzungsmöglichkeiten ausserhalb der Einschränkungen von Dörfern oder Städten. Weil Sie Wert auf eine naturnahe, inspirierende Umgebung legen, kommt ein Industrieareal für Sie nicht in Frage. Das Objekt soll dennoch gut erschlossen und in eine attraktive Umgebung eingebettet sein.

Die bestehende Landwirtschaft wollen Sie direkt oder indirekt in Ihr Konzept einbeziehen oder Sie wollen die ausgedehnten Flächen anders – zum Beispiel als Garten oder Park – nutzen.

Lösung

Das Podere Riparbella wurde als idealistisches Projekt gestartet und über ein Vierteljahrhundert erfolgreich zur Freude zahlreicher Gäste und Kunden betrieben. Die grosse positive Energie, welche über diese lange Zeit in den Ort investiert wurde, ist mit dem Objekt untrennbar verbunden. Sie kann für ideelle Projekte direkt genutzt und weiterentwickelt werden.

Das Hauptgebäude eignet sich für die Beherbergung und Bewirtung von ca. 20 Menschen. Grosse Gemeinschaftsräume können für vielfältige Zwecke genutzt werden. Das grosse Grundstück lässt nahezu unbegrenzte Möglichkeiten für Outdoor-Tätigkeiten zu.

Wenn der Bezug zur Landwirtschaft erhalten bleibt, können die bestehenden Gebäude um ca. 30 – 40% erweitert werden.

Formulieren Sie Ihren Case und Sie werden erkennen, dass das Podere Riparbella nahe bei der aktuellen Verwendung oder auch völlig anders erfolgreich genutzt werden kann.

Besichtigung & Kontakt

Dieses Podere müssen Sie gesehen haben.

Rufen Sie mich an, wenn Sie weitere Auskünfte oder eine persönliche Besichtigung wünschen:

Thomas Alder
ALDER CONSULTING AG
Neptunstrasse 99
8032 Zürich

eMail thomas.alder@alderconsulting.ch
Telefon +41 79 212 83 75

