ATTUALITA' E PROSPETTIVE DELLA FILIERA VITIVINICOLA TOSCANA

Prospettive delle DO Toscane

Alberto Gaiffi – AIS Pisa

Crespina Lorenzana 23 Novembre 2018

Terroir

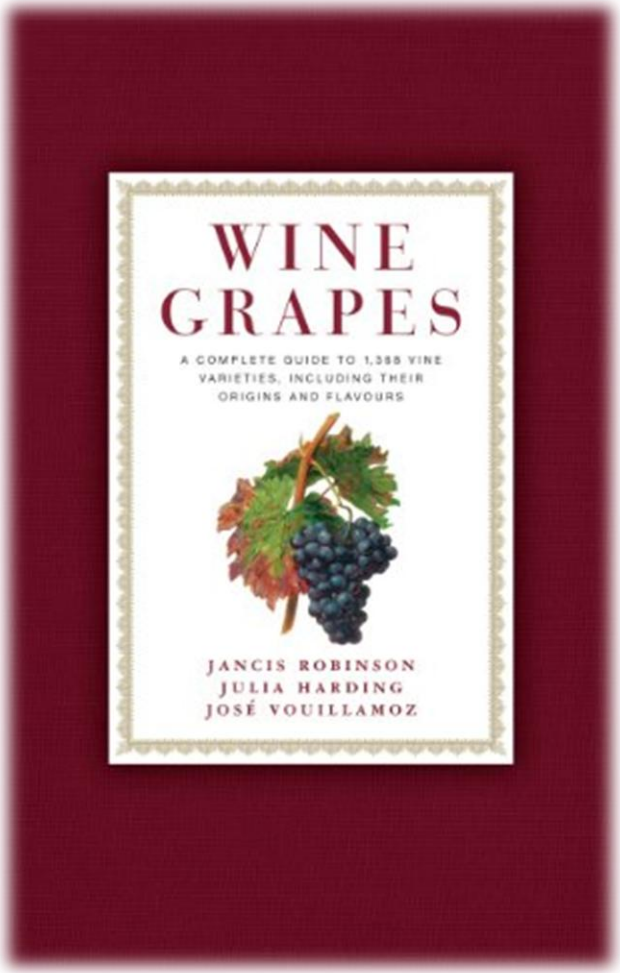
- Suolo
- Topografia
- Paesaggio
- Biodiversità
- Clima
- Tecniche colturali
- Vitigni

Patrimonio Ampelografico Italia

- Vitigni autoctoni
  - Caratterizzazione
  - Legame con il territorio
  - Espressività del vino
- Vitigni internazionali
  - Tipicità del vino

1.368 varietà

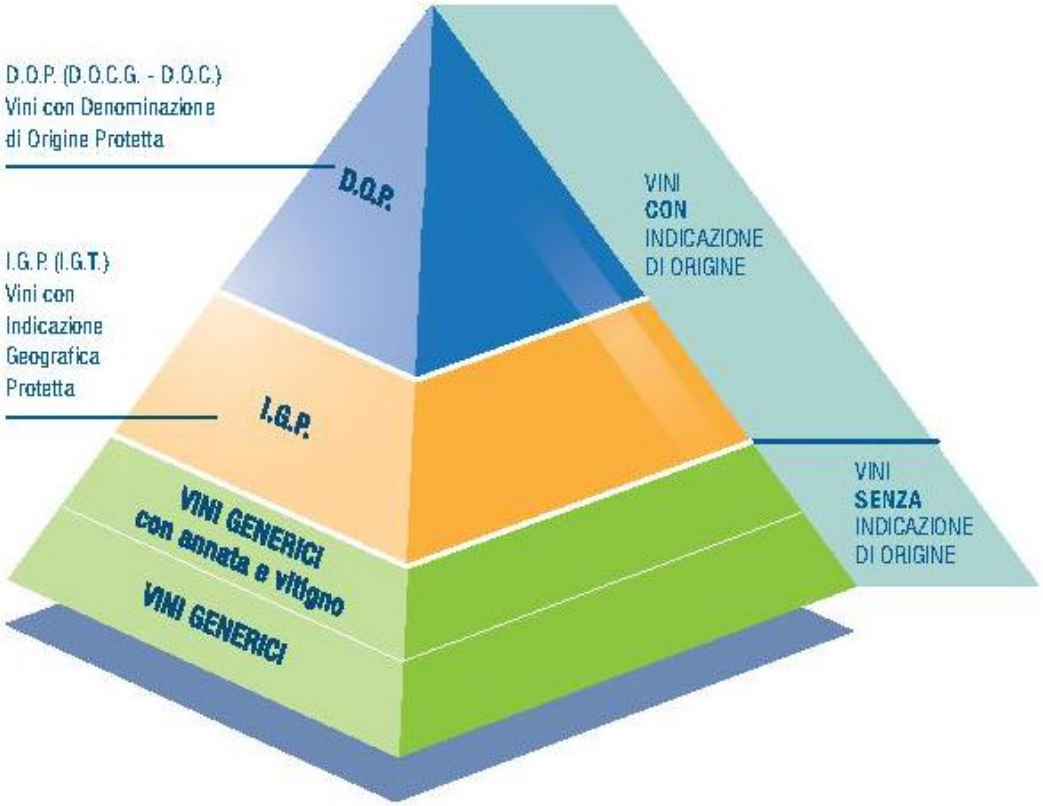
¼ dell'intero patrimonio mondiale



Denominazioni di Origine
Definizioni

- Segni geografici che esprimono un legame tra il prodotto che sono chiamate a contraddistinguere ed il territorio dal quale esso proviene;
- IG: è sufficiente che alla provenienza da un determinato luogo si colleghi anche solo la reputazione del prodotto
- DO: occorre che i fattori territoriali, ambientali o umani, influenzino le caratteristiche obiettive del prodotto.
- protetti dagli artt. 29 e 30 c.p.i. contro ogni uso di segni eguali o simili idoneo a determinare inganno del pubblico o agganciamento parassitario.
- Estensione a tutti i settori delle regole di protezione dettate a partire dal 1992 da una serie di Regolamenti comunitari relativi al solo ambito agroalimentare.
- Protezione per i prodotti tipici.
- Protezione intensa nei Paesi di origine, ma non a livello globale.
- Forte contrapposizione di interessi fra i Paesi che hanno una forte tradizione nella produzione di prodotti agro-alimentari di qualità caratterizzati localmente, e quelli che una tradizione di questo genere non hanno e che quindi tendono piuttosto a favorire i loro produttori che, prendendo a modello quei prodotti, vogliono usare denominazioni e simboli che richiamino le tradizioni alle quali si ispirano, mettendosi commercialmente «al traino» di esse, dando vita al fenomeno che, per i nostri prodotti, è noto come «Italian Sounding».

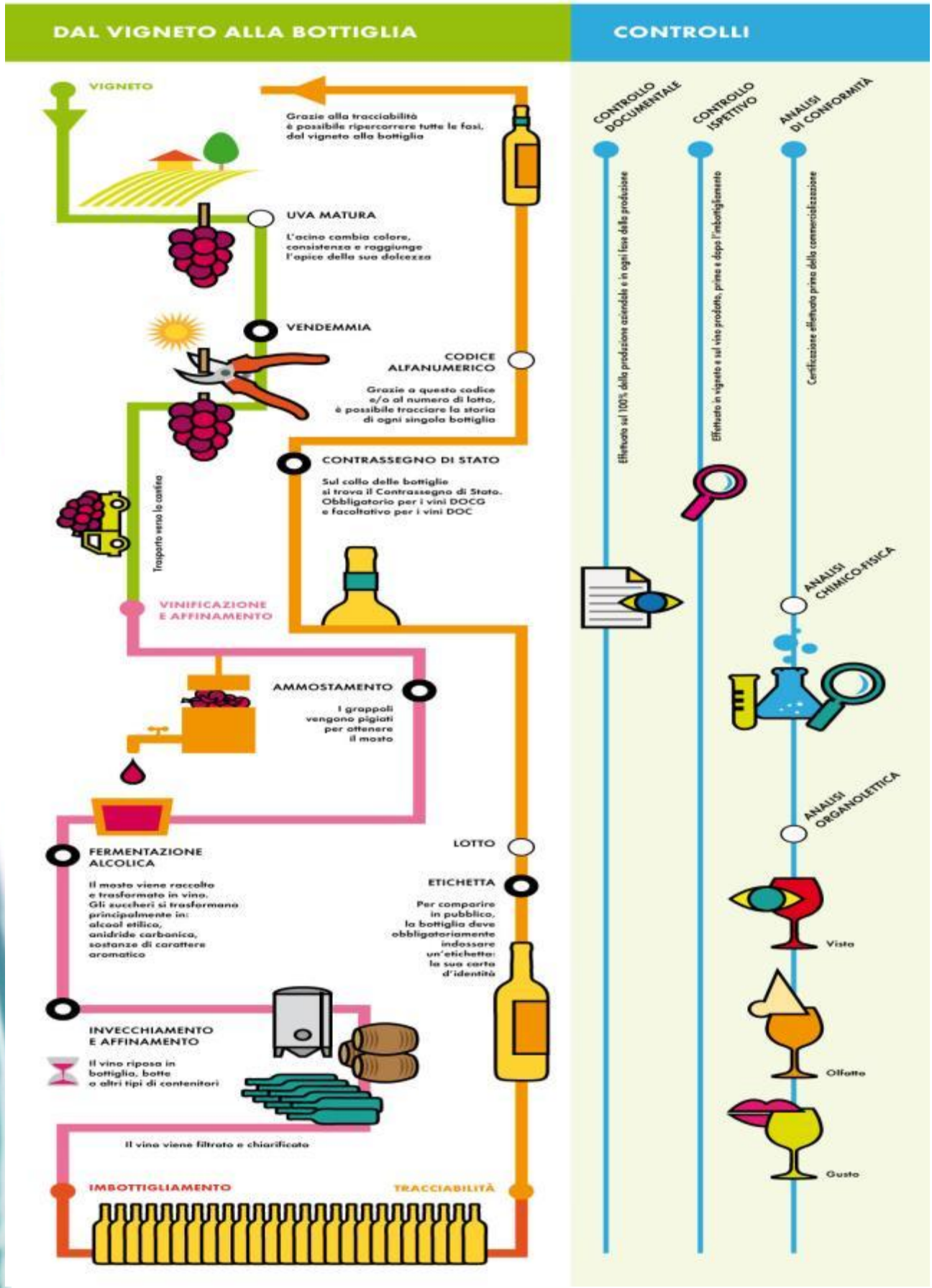
Le Denominazioni di Origine



- reg. CE n. 479/2008
- reg. CE n. 607/2009

DO=«la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani»

IG=«possieda qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica»


DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA
CONTROLLI
VIGNETO
Grazie alla tracciabilità è possibile ripercorrere tutte le fasi, dal vigneto alla bottiglia
UVA MATURA
L'acino cambia colore, consistenza e raggiunge l'apice della sua dolcezza
VENDEMMIA
CODICE ALFANUMERICO
Grazie a questo codice e/o al numero di lotto, è possibile tracciare la storia di ogni singola bottiglia
CONTRASSEGNO DI STATO
Sul collo delle bottiglie si trova il Contrassegno di Stato. Obbligatorio per i vini DOCG e facoltativo per i vini DOC
Trasporto verso la cantina
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
AMMOSTAMENTO
I grappoli vengono pigiati per ottenere il mosto
FERMENTAZIONE ALCOLICA
Il mosto viene raccolto e trasformato in vino. Gli zuccheri si trasformano principalmente in: alcool etilico, anidride carbonica, sostanze di carattere aromatico
LOTTO
ETICHETTA
Per comparire in pubblico, la bottiglia deve obbligatoriamente indossare un'etichetta: la sua carta d'identità
INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO
Il vino riposa in bottiglia, botte o altri tipi di contenitori
Il vino viene filtrato e chiarificato
IMBOTTIGLIAMENTO
TRACCIABILITÀ
CONTROLLO DOCUMENTALE
Effettuato sul 100% della produzione aziendale e in ogni fase della produzione
CONTROLLO ISPETTIVO
Effettuato in vigneto e sul vino prodotto, prima e dopo l'imbottigliamento
ANALISI DI CONFORMITÀ
Certificazione effettuata prima della commercializzazione
ANALISI CHIMICO-FISICA
ANALISI ORGANOLETTICA
Vista
Olfatto
Gusto

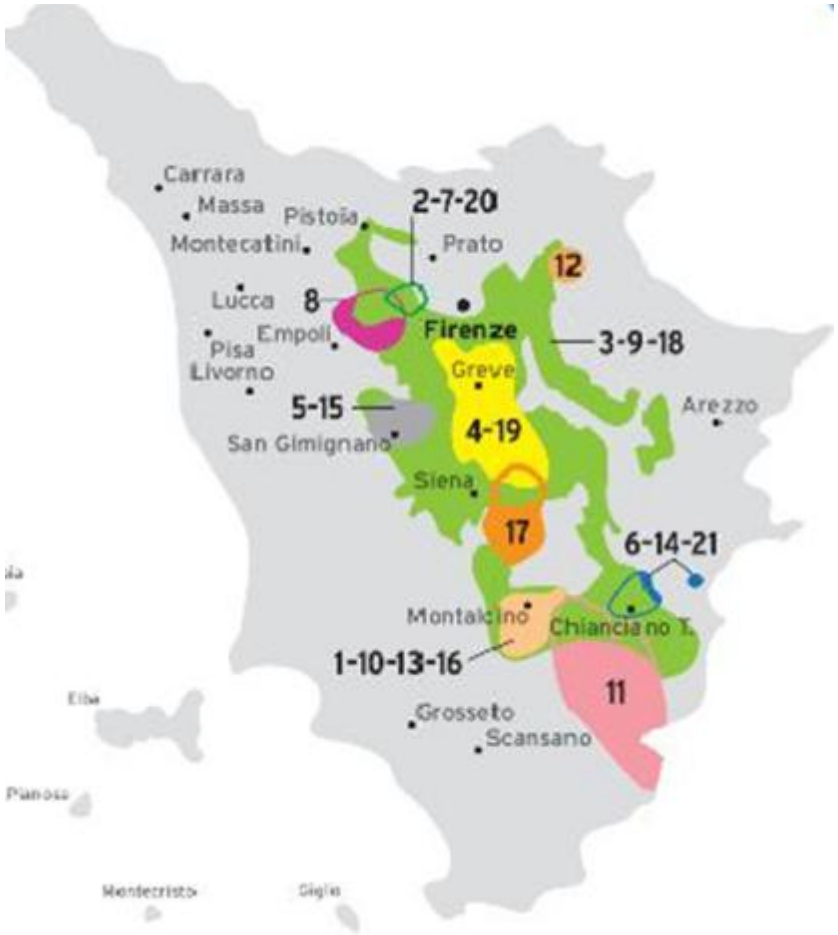
Denominazioni Origine Toscana «Classica»

D.O.C.G.

Brunello di Montalcino 1
Carmignano 2
Chianti 3
Chianti Classico 4
Vernaccia di San Gimignano 5
Vino Nobile di Montepulciano 6

D.O.C.

Barco Reale di Carmignano 7
Bianco dell'Empolese 8
Colli dell'Etruria Centrale 9
Moscadello di Montalcino 10
Orcia 11
Pomino 12
Rosso di Montalcino 13
Rosso di Montepulciano 14
San Gimignano 15
Sant'Antimo 16
Val d'Arbia 17
Vin Santo del Chianti 18
Vin Santo del Chianti Classico 19
Vin Santo di Carmignano 20
Vin Santo di Montepulciano 21



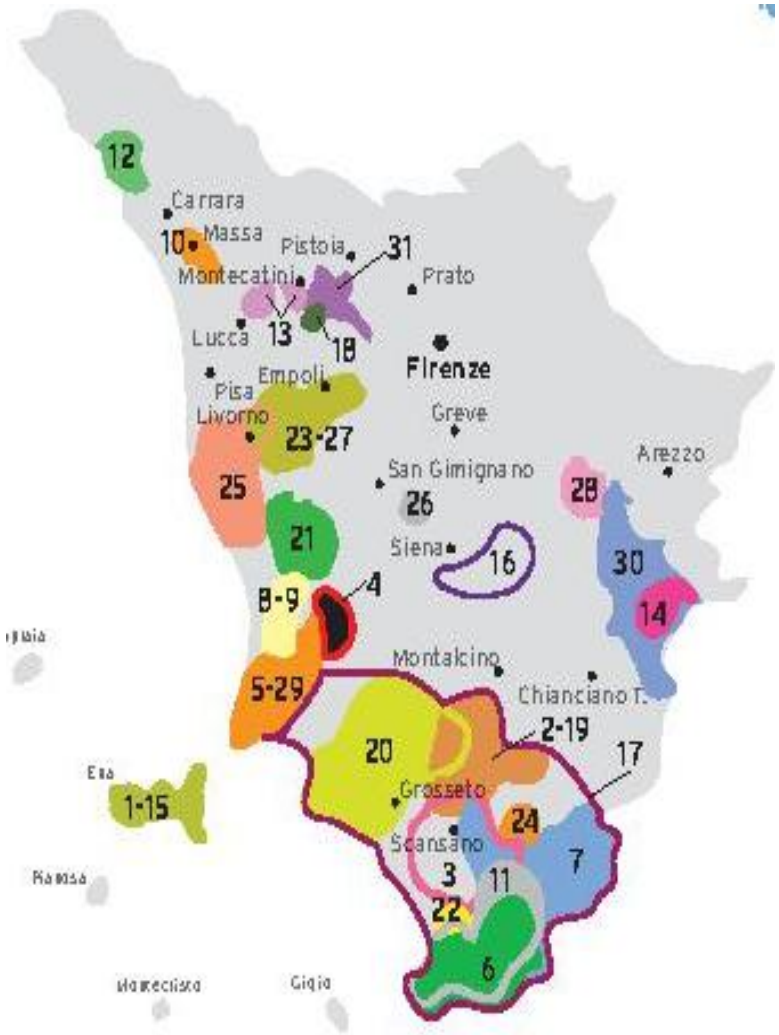
Denominazioni Origine Toscana «l'Altra»

D.O.C.G.

Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba..... 1
Montecucco Sangiovese 2
Morellino di Scansano..... 3
Suvereto..... 4
Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia 5

D.O.C.

Ansonica Costa dell'Argentario..... 6
Bianco di Pitigliano..... 7
Bolgheri 8
Bolgheri Sassicaia..... 9
Candia dei Colli Apuani 10
Capalbio..... 11
Colli di Luni 12
Colline Lucchesi 13
Cortona 14
Elba 15
Grance Senesi 16
Maremma Toscana 17
Montecarlo 18
Montecucco..... 19
Montereggio di Massa Marittima 20
Montescudaio 21
Parrina 22
San Torpè 23
Sovana..... 24
Terratico di Bibbona..... 25
Terre di Casole 26
Terre di Pisa..... 27
Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra 28
Val di Cornia 29
Valdichiana Toscana 30
Valdinievole..... 31



Troppe Denominazioni?

- Oltre 70 in Toscana
- Alcune difficilmente collocabili geograficamente
- Alcune sconosciute al di fuori della Toscana

- Possibile confusione nel consumatore
- Troppa scelta → indecisione
- Insostenibilità strategica sui mercati

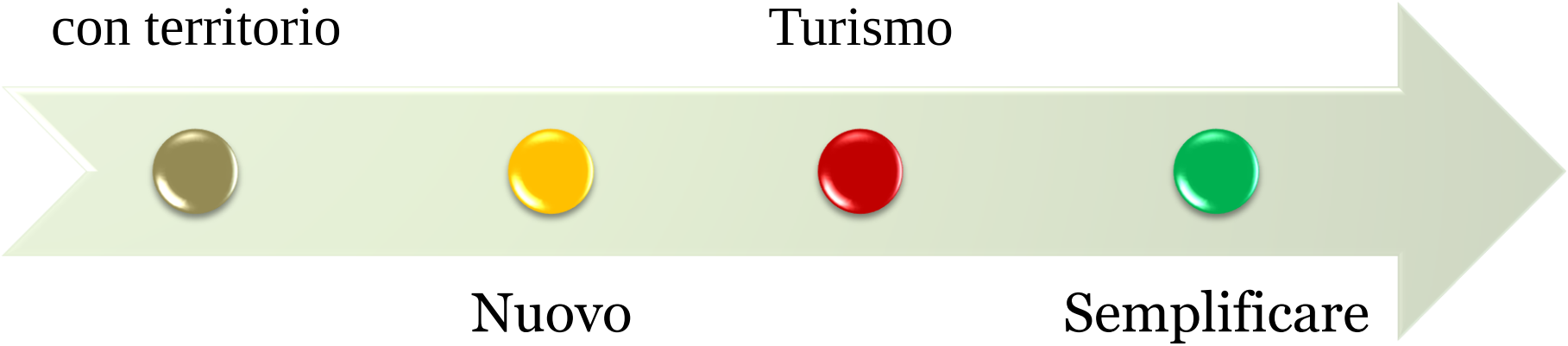
Dalle Denominazioni…

Vecchio Mondo

D.O.= legame con territorio

Vino

Volano del Turismo



Nuovo Mondo

Conta il marchio

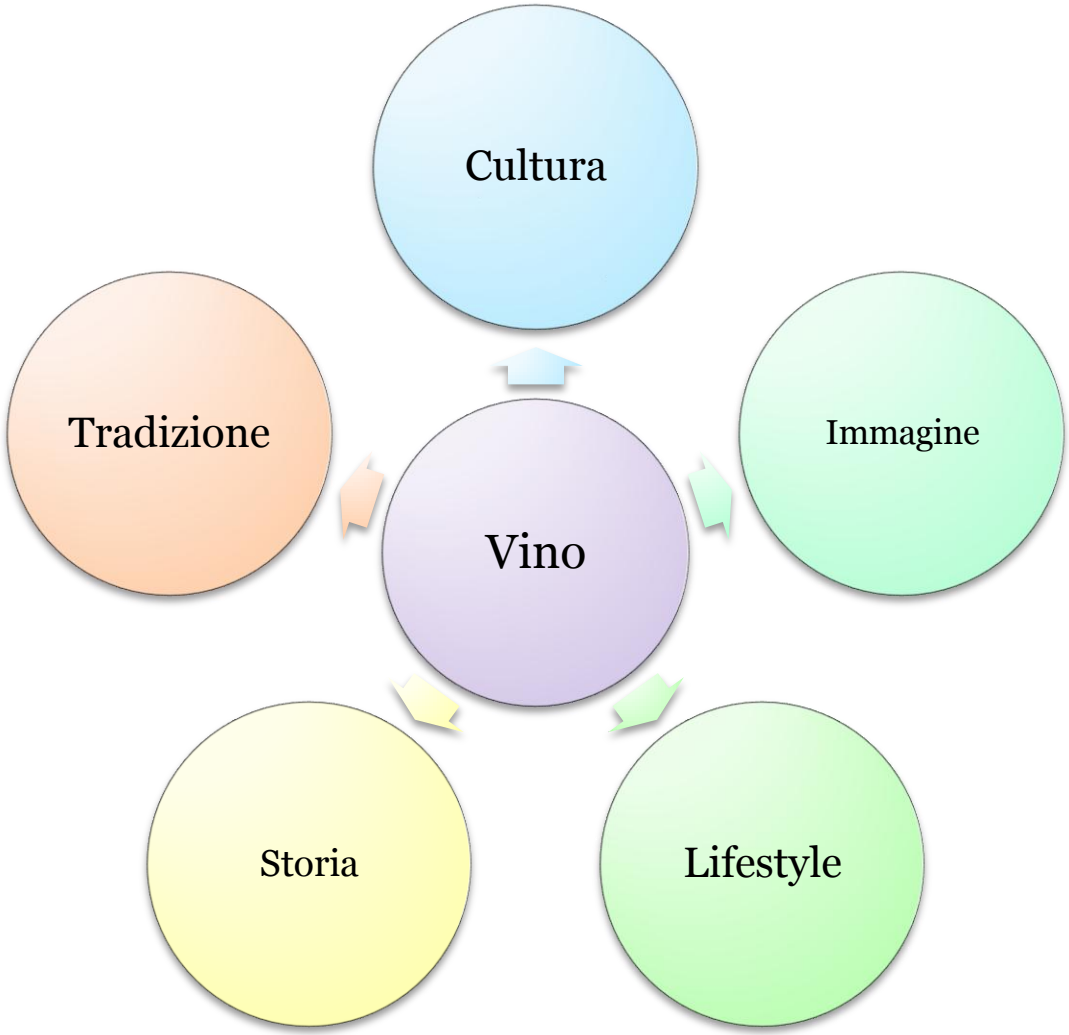
Semplificare

+

Difendere

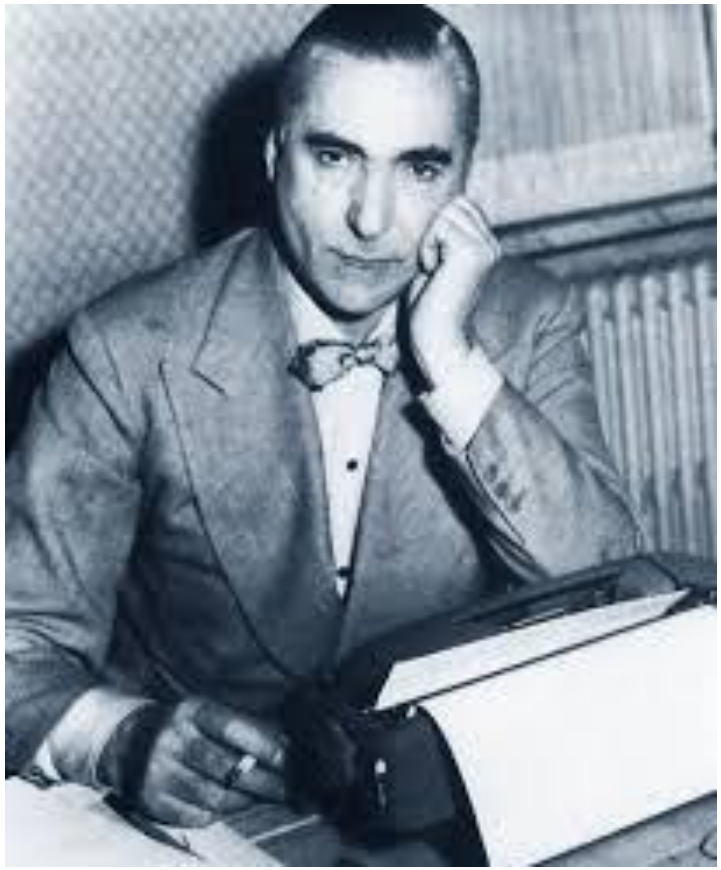
… alla promozione del territorio

Trasmettere «la Toscanità»



Conclusione

La miglior tutela alla nostra reputazione è la qualità di ciò che facciamo, la nostra capacità innovativa, che pone i nostri prodotti al di sopra di quelli della concorrenza

Semplifichiamo, ma dopo difendiamoci a spada tratta, perché se i consumatori anglosassoni si affezionano al marchio è pur vero che in quei paesi esiste un bacino di consumatori con desiderio di approfondimento e di cultura. Non sottovalutiamo la loro curiosità e la loro attenzione a queste sfumature, perché ci potrebbero davvero stupire…

- “Maggior fortuna sarebbe, se in Italia ci fossero più toscani e meno italiani.”
  (Curzio Malaparte)