

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

SCUOLA DI AGRARIA E MEDICINA VETERINARIA

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambientali (DFNAE)

Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF)

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE LOCALI:

IL CASO STUDIO DEI VINI DEI COLLI EUGANEI

Relatore: Rossetto Luca

Laureando: Melotto Andrea

Matricola: 1115195

ANNO ACCADEMICO 2021 – 2022

INDICE

RIASSUNTO	4
ABSTRACT	5
INTRODUZIONE	6
1 CAPITOLO I: IL MERCATO DEL VINO	7
1.1 DEFINIZIONE DELLE DENOMINAZIONI	7
1.2 LE PRODUZIONI MONDIALI.....	10
1.3 LE PRODUZIONI IN ITALIA	11
2 CAPITOLO II: PRODUZIONI VENETE	12
2.1 LE ZONE DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI PADOVA	16
3.2 LE PRODUZIONI DOCG E DOC DELLA PROVINCIA DI PADOVA.....	17
2.2 I COLLI EUGANEI	23
3 CAPITOLO III: IL CASO STUDIO	24
3.1 L'AZIENDA AGRICOLA VIGNALTA	24
3.2 GAMMA DI VINI PRODOTTI.....	27
3.3 TECNICHE COLTURALI.....	29
3.4 LE STRATEGIE DI MARKETING	31
4 CONCLUSIONI	33
BIBLIOGRAFIA	35
SITOGRAFIA	36

RIASSUNTO

In questa tesi si propone di analizzare le strategie di valorizzazione delle produzioni vinicole dell'area dei Colli Euganei.

In primo luogo, si procede alla definizione delle indicazioni geografica dei vini, quindi si illustra il quadro delle produzioni a livello italiano e regionale veneto con una particolare attenzione alle denominazioni di origine della provincia di Padova.

Successivamente, viene descritto il caso studio ossia l'azienda agricola Vignalta, situata sui Colli Euganei. L'analisi del caso studio si focalizza sulle pratiche agronomiche e sulle innovazioni nonché sulle strategie di vendita che hanno portato all'affermazione di questa azienda tra quelle di eccellenza.

ABSTRACT

In this thesis it is proposed to analyze the strategies for enhancing the wine production of the Euganean Hills area.

First of all, we proceed to the definition of the geographical indications of the wines, then is illustrated the framework of production at Italian and Veneto regional level, with a special focus on the designations of origin in the province of Padua.

Successively is described, the case study the Vignalta winery, located in the Euganean Hills. The analysis of the case study are focused on agronomic practices and innovations as well as on the sales strategies that have led to the affirmation of this company among those of excellence.

INTRODUZIONE

La tesi si interroga sul tema delle eccellenze in campo vitivinicolo nel territorio dei Colli Euganei (provincia di Padova), per comprendere quali siano le tecniche sia di produzione che di marketing per definire un prodotto alla stregua di una eccellenza.

Obbiettivo di questo elaborato è quello di capire e di spiegare quali siano le strategie di valorizzazione delle eccellenze vitivinicole nei Colli Euganei utilizzando come caso studio la cantina di Vignalta (una delle più importanti del territorio dei Colli Euganei).

Ciò è stato possibile grazie all'esperienza dei professionisti del settore che ci hanno consentito di analizzare e valutare le dinamiche e processi connessi all'attività produttiva in esame. Anche al fine di comprendere quali siano le tecniche (sia di produzione che di marketing) indispensabili per giungere a un prodotto di eccellenza.

La tesi è strutturata come segue:

Nel primo capitolo viene introdotto il mercato del vinicolo mondiale ed italiano, definendo le varie denominazioni e gli andamenti produttivi relativi anche all'evoluzione delle superfici vitate coltivate nel mondo.

Nel secondo capitolo si analizzano le produzioni venete, le varie denominazioni di origine (Doc e Docg) della provincia di Padova e le relative produzioni con i limiti di legge consentiti dai vari disciplinari di zona e varietà.

Nel terzo capitolo viene analizzato il caso studio prendendo in esame la cantina Vignalta, le interviste fatte al suo socio fondatore Lucio Gomiero e al dottor agronomo Filippo Scortegagna che vertono sulle strategie di marketing e le tecniche che vengono utilizzate per definire i loro prodotti un'eccellenza.

Nel quarto ed ultimo capitolo vengono riassunte le strategie e delle linee guida per cercare di ottenere un prodotto di eccellenza.

1 CAPITOLO I: IL MERCATO DEL VINO

1.1 DEFINIZIONE DELLE DENOMINAZIONI

Il sistema di qualità dei vini italiani è articolato nelle indicazioni geografiche distinte in IGT, DOC. e DOCG.

Le definizioni e le caratteristiche delle varie denominazioni sono:

1. **Vini IGT (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)**,
è caratterizzata dall' indicazione della zona geografica da cui provengono tali vini e del vitigno di base. Tali vini devono rispondere a delle caratteristiche ben precise e disciplinate per poter avere tale sigla:
 - Devono provenire per almeno l'85% dalla zona geografica di cui portano il nome.
 - Devono rispettare i disciplinari stabiliti per quanto riguarda la resa massima per ettaro.
 - La resa di trasformazione delle uve in vino.
 - Avere una gradazione alcolometrica minima naturale e al consumo.
 - Devono rispettare i vitigni da cui possono essere ottenuti.

2. **Vini DOC. (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)**,
sono vini di qualità maggiore rispetto alle I.G.T., sono prodotti in area territoriale delimitata, con caratteristiche chimiche e organolettiche ben precise fissate da disciplinari di produzione. Questi disciplinari prevedono:
 - le tipologie di vino che si possono produrre.
 - i quantitativi di uva per ettaro.
 - la resa di trasformazione.
 - la gradazione alcolometrica minima naturale e al consumo.
 - il tipo e durata dell'eventuale invecchiamento.

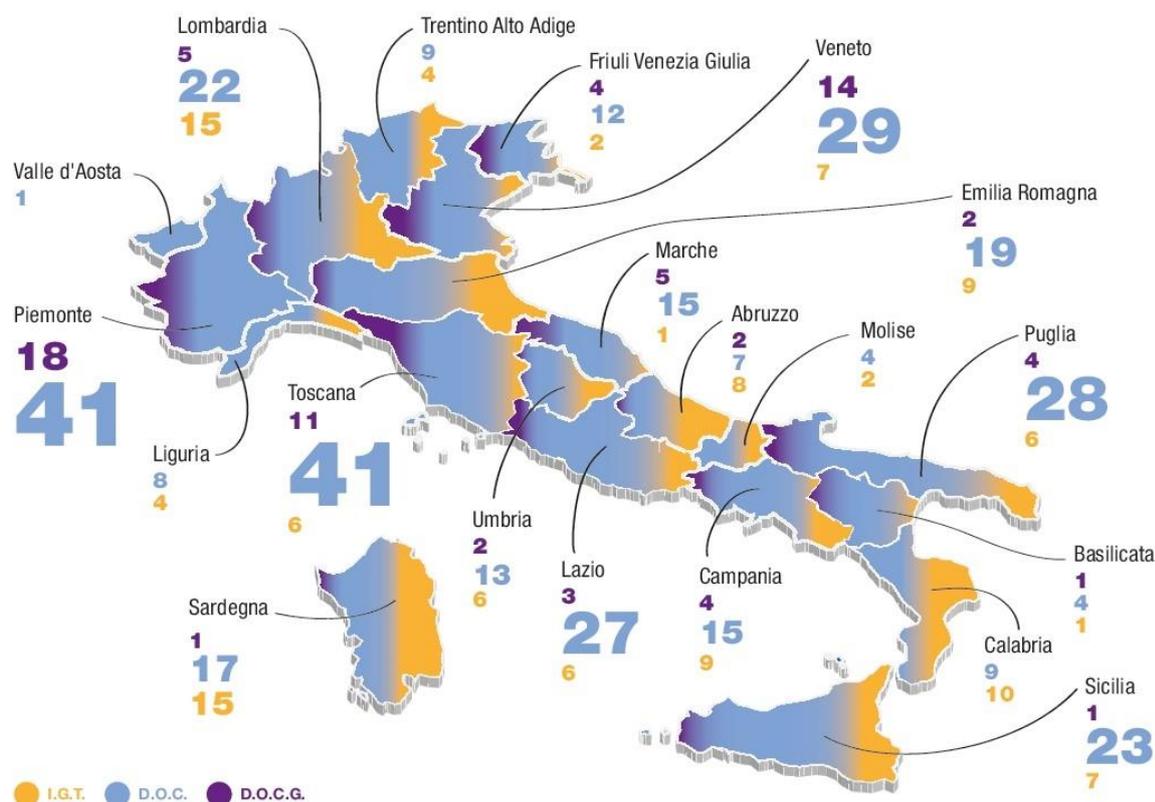
Questi disciplinari regolano tutto il ciclo produttivo dal vigneto alla bottiglia, oltre tutto ciò questa tipologia di vino rispetto alla precedente deve essere sottoposta a controlli qualitativi, dal punto di vista chimico ed organolettico per poter essere certificati e soddisfare i parametri imposti dal disciplinare di produzione.

3. **Vini DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)**,
questa denominazione può essere conferita solo a vini di particolare pregio con elevate caratteristiche qualitative, oltre all'effetto di incidenza dei fattori naturali, umani e storici aumentandone così il pregio ed il valore commerciale.

Questa tipologia di vini deve rispettare disciplinari e ogni bottiglia deve essere munita di uno speciale contrassegno che ne certifichi la qualità, la provenienza e l'identificazione. Questo contrassegno o fascetta è rilasciato dagli enti di certificazione (Valoritalia e Sicuria in Veneto) direttamente agli imbottiglieri per ogni singola bottiglia prodotta e/o partita.

Attualmente in Italia sono presenti:

- 118 I.G.T.
- 330 D.O.C.
- 76 D.O.C.G.



Le regioni che si contraddistinguono nel quadro generale di produzione e qualità vitivinicola in Italia per quanto riguarda le IGT sono Lombardia, Sardegna, Calabria, Campania ed Emilia-Romagna.

Per le DOC invece troviamo Piemonte e Toscana che la fanno da padroni. A seguire Veneto, Puglia, Sicilia e Lazio che da sole producono oltre la metà delle DOC presenti in Italia.

Infine, ma non per importanza, le regioni con il maggior numero di DOCG in Italia sono Piemonte, Veneto e Toscana.

Con la riforma OCM vino del 2008, il sistema di qualità italiano è stato allineato a quello delle indicazioni geografiche degli alimenti

1. Vini IGP (IDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA): comprende le IGT italiane. Questa tipologia di vini indica il nome della regione, di un luogo o, in casi eccezionali, di un paese. Tali dati servono a designare il vino originario di quella specifica zona geografica. Come per le IGT, le uve per ottenere tale etichetta devono provenire per almeno l'85% da tale regione. Inoltre, per i vini IGP è stata introdotta la delimitazione della zona di vinificazione delle uve, ossia l'85% delle uve deve essere coltivato e vinificato in tale zona geografica e solamente il 15% o meno, può provenire da altre zone, fatte salve le deroghe previste dai disciplinari nazionali, altra differenza rispetto ai vini IGT è il fatto che vengono sottoposti a procedure di controllo molto più rigide e restrittive.
2. Vini DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA), comprende le DOC e le DOCG.
Indica il nome della regione, di un luogo o, in casi eccezionali, di un paese che servono a designare il vino originario di quella specifica zona geografica, la cui qualità e le sue caratteristiche siano dovute esclusivamente all' ambiente geografico di coltivazione comprensivo di fattori naturali e umani.
Le uve da cui sono ottenuti i vini DOP sono per il 100% prodotte, trasformate ed elaborate nell' area geografica delimitata. Le etichette DOC e DOCG sono delle sottoclassi di questa etichetta molto ricercata data la sua rilevanza specifica e unicità.

1.2 LE PRODUZIONI MONDIALI

Il settore vitivinicolo è uno dei settori più rilevanti per l'economia agroalimentare mondiale, italiana e soprattutto del Veneto, che ad oggi rimane la regione italiana più produttiva. Un aspetto molto rilevante è che l'elevata produzione non deve tralasciare la qualità, e le proprie origini. Questi aspetti sono molto importanti per poi far diventare un buon prodotto un'eccellenza che venga successivamente riconosciuta in tutto il settore.

Nel mondo secondo le ultime indagini le superfici vitate dal 2018 (5.330.096 ettari) sono aumentate nel 2020 dello +0,426% (5.352.796 = +22700 ettari). Tuttavia, la produzione di vino è diminuita in questi anni del -9% e sono stati prodotti 26.000 ettolitri in meno del 2018. Questo fa intuire che l'aumento della superficie vitata e la diminuzione di produzione hanno come punto cardine di queste variazioni l'aumento della qualità dei vini prodotti.

TABELLA 1 SUPERFICI E PRODUZIONI MONDIALI DI VINO

PRODUZIONE DI VINO NEL MONDO (.000 ettolitri)

	2008	2010	2012	2014	2016	2018	2020
Italia	46.946	50.598	44.451	44.229	52.304	54.783	49.066
Francia	42.806	45.373	42.502	46.871	45.562	49.371	46.944
Spagna	41.282	39.985	34.241	43.435	43.513	49.464	46.493
Stati Uniti	24.903	27.033	29.459	31.004	30.129	30.881	27.216
Australia	12.574	11.423	12.259	11.863	12.993	12.740	10.901
Argentina	14.676	16.251	11.778	15.197	9.447	14.522	10.796
Cile	8.252	8.717	11.877	9.511	9.743	11.887	10.102
Germania	9.991	6.906	9.012	9.202	9.014	10.269	8.405
Sudafrica	7.633	7.798	8.709	9.588	8.984	8.243	8.243
Cina	5.690	8.910	13.827	11.612	10.620	6.290	7.526
Portogallo	5.689	7.148	6.308	6.206	6.022	6.061	6.418
Romania	6.786	3.287	3.606	3.842	3.323	5.189	4.032
Nuova Zelanda	2.052	1.900	1.940	3.204	3.139	3.017	3.290
Turchia	3.292	3.231	2.805	3.116	3.308	3.246	3.241
Ungheria	3.460	1.762	1.818	2.773	2.819	3.699	2.913
Russia	7.116	7.643	3.670	3.200	3.700	2.821	2.715
Austria	2.994	1.737	2.155	2.290	1.952	2.753	2.398
Grecia	3.873	2.950	3.115	2.800	2.581	2.235	2.283
Georgia				1.100	900	1.700	1.925
Brasile	3.348	2.201	2.626	2.346	1.044	2.571	1.920
Moldova	1.652	1.431	1.528	1.476	1.440	1.900	1.826
Canada	448	425	547	1.270	1.585	801	870
Svizzera	1.074	1.031	1.004	934	1.077	1.112	834
Bulgaria	1.606	1.225	1.337	833	1.245	1.084	823
Slovenia	752	763	684	708	739	898	743
Uruguay	796	769	984	670	755	745	695
Croazia			1.293	842	773	733	660
Rep. Ceca	773	366	487	536	631	691	603
Slovacchia	431	207	324	286	315	330	357
India	117	135	118	142	140	168	142
Lussemburgo	130	110	85	125	83	135	97
Cipro	173	114	112	94	81	109	89
Regno Unito	10	30	8	47	38	98	65
Malta	32	40	20	21	20	25	12
Sommatoria	261.356	262.932	254.690	271.373	270.019	290.571	264.643

SUPERFICI VITATE NEL MONDO (ettari)

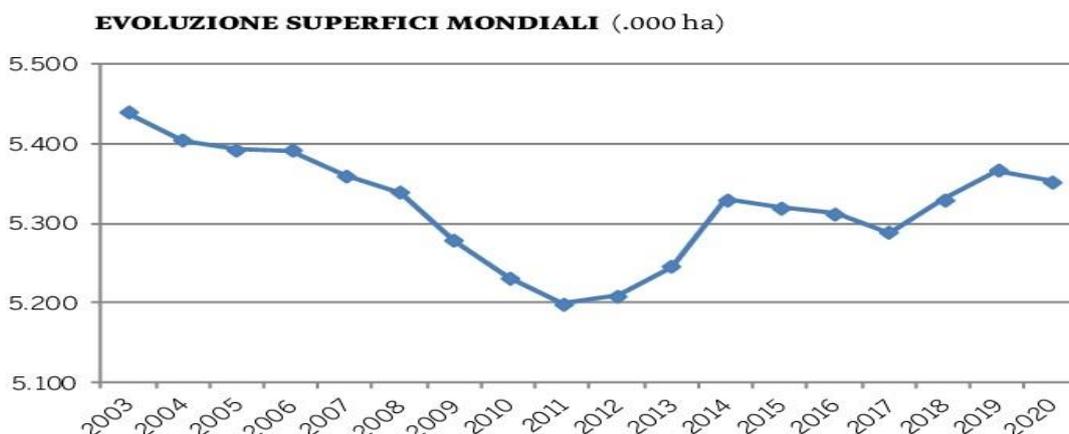
	2008	2010	2012	2014	2016	2018	2020
Spagna	1.098.452	1.018.655	953.177	958.777	959.535	955.377	944.478
Francia	804.687	771.522	755.351	752.062	746.018	745.387	753.494
Cina	433.070	513.170	612.751	689.055	716.210	725.108	720.000
Italia	699.726	673.325	654.823	641.743	645.800	657.708	671.139
Stati Uniti	268.454	255.316	262.276	287.489	287.732	299.791	296.554
Argentina	211.262	200.784	204.159	208.708	206.343	200.953	197.965
Portogallo	240.054	236.720	233.943	221.448	193.219	190.332	192.401
Romania	181.605	181.562	183.170	182.849	182.363	182.616	181.722
Australia	166.197	156.632	148.509	138.000	132.376	129.565	146.244
Cile	119.848	122.641	128.638	137.592	137.375	137.191	137.000
Moldova	136.474	132.813	129.351	133.668	129.132	126.256	127.200
India	68.000	106.000	116.000	119.000	120.000	125.000	126.500
Russia	64.400	62.000	62.000	90.000	99.000	104.000	112.000
Germania	102.340	102.197	102.172	102.439	102.493	102.873	103.248
Sudafrica	101.325	101.016	100.093	99.463	95.775	93.021	92.005
Brasile	79.374	80.657	80.842	80.576	78.553	75.481	74.652
Grecia	71.010	67.851	66.474	65.020	62.773	62.805	63.521
Ungheria	81.852	71.003	64.411	64.764	64.247	65.582	62.557
Bulgaria	104.335	75.591	60.328	59.701	60.418	61.251	60.162
Austria	45.622	43.663	43.615	44.042	47.583	48.863	48.062
Georgia	46.300	45.400	38.113	48.000	48.000	45.291	46.256
Turchia	48.279	47.779	46.230	46.709	43.523	41.704	41.245
Nuova Zelanda	29.310	33.428	35.337	35.510	36.226	38.073	39.935
Croazia	33.741	32.709	29.237	26.761	20.855	20.482	20.014
Rep. Ceca	17.419	17.361	17.366	17.631	17.746	18.181	17.434
Slovenia	17.364	16.177	16.172	15.997	15.604	15.646	15.213
Slovacchia	20.777	19.634	18.705	18.046	17.598	15.415	15.043
Svizzera	14.841	14.912	14.920	14.835	14.780	14.712	14.696
Canada	8.183	9.906	10.818	11.129	11.856	12.527	12.565
Cipro	13.593	10.109	8.605	7.871	7.908	7.711	7.979
Uruguay	8.089	7.614	7.658	7.188	6.744	6.288	5.991
Regno Unito	1.106	1.324	1.438	1.900	2.100	2.952	3.800
Lussemburgo	1.289	1.270	1.287	1.296	1.287	1.296	1.291
Malta	910	700	684	658	658	658	430
Sommatoria	5.339.287	5.231.441	5.208.653	5.329.928	5.311.829	5.330.096	5.352.796

Fonte: Il corriere vinicolo n.1 10 gennaio 2022

Fonte: Il corriere vinicolo n.1 10 gennaio 2022

Nelle due tabelle notiamo a sinistra i dati relativi alla produzione totale di vino del mondo e anche le principali nazioni coinvolte nel processo e l'evoluzione di tale produzione negli anni. Nella tabella di destra sono indicate le superfici vitate mondiali con le nazioni che rivestono una valenza più significativa a livello globale.

TABELLA 2 EVOLUZIONE DELLE SUPERFICI VITATE MONDIALI



Fonte: Il corriere vinicolo n.1 10 gennaio 2022

In questa tabella si può apprezzare l'evoluzione delle superfici vitate nel mondo durante il corso di oltre 15 anni.

1.3 LE PRODUZIONI IN ITALIA

Secondo le indagini ISTAT nel 2020 la produzione italiana si è avvicinata ai 50 milioni di ettolitri prodotti, vanno tuttavia fatte delle considerazioni, poiché i vini bianchi stanno avendo sempre più rilevanza e sono ora il 57% del vino italiano rispetto ai rossi soprattutto grazie alla sempre più grande richiesta di Prosecco.

Una nota singolare è la diminuzione dei vini IGT, scesi nel giro di pochi anni dal 33% al 23% della produzione totale, sostituiti in parte dai vini DOC e DOCG che aumentano sfiorando la soglia del 44% della produzione italiana, ma anche dai vini da tavola che crescono a livello nazionale raggiungendo la quota del 33%. Ciò è dovuto anche al fatto che questi vini non necessitano di sottostare alle norme di un disciplinare ma solamente utilizzando uve autorizzate ed esponendo in etichetta la dicitura "vino da tavola" assieme al produttore.

A livello regionale vanno menzionati i buoni dati produttivi di Veneto e Puglia che rimangono le due regioni di maggior rilievo produttivo a livello nazionale.

Nelle regioni del nord si riscontra una produzione un po' più elevata rispetto alle regioni del Mezzogiorno e sicuramente molto più elevata rispetto alle regioni del centro Italia. Le due grandi regioni che si contraddistinguono per quantità e qualità di produzione di vino rimangono il Veneto con quasi 11 milioni di ettolitri (10.826 m/hl) prodotti nel 2020, regione più produttiva anche grazie al Prosecco, mantenendo un +16% sulla media di produzione storica, e la Puglia che grazie ai suoi 9.764 m/hl rimane al secondo posto con un incredibile soglia del +34% di produzione rispetto alla media storica.

2 CAPITOLO II: PRODUZIONI VENETE

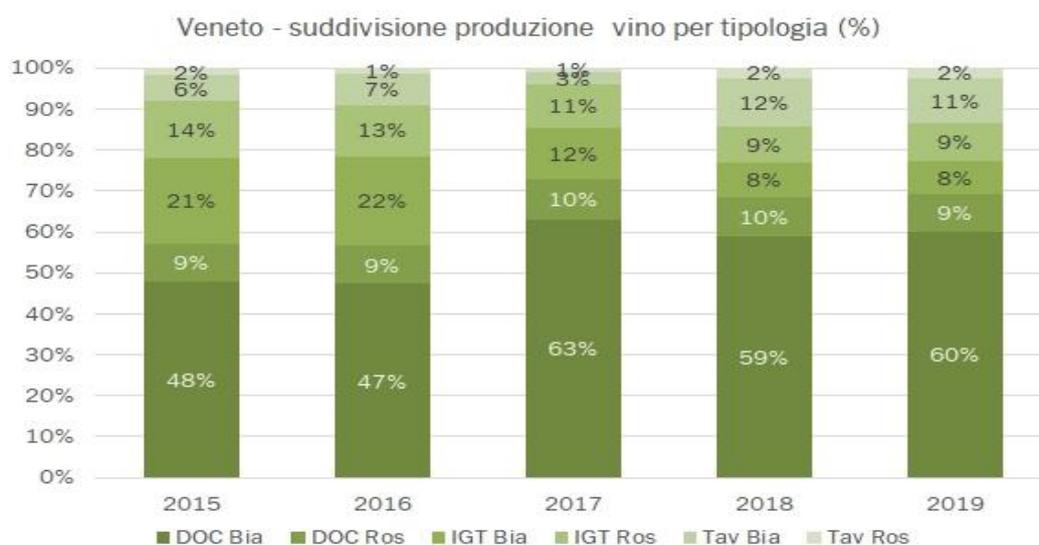
La produzione veneta si è ridotta del -12% nel 2019 passando a 11.3 milioni di ettolitri, con una diminuzione leggermente meno marcata per i vini bianchi rispetto ai vini rossi e per i vini DOC a differenza dei vini da tavola. Si tratta di un andamento abbastanza assimilabile a quello totale italiano, che ha visto un calo della produzione del -9%, anche se rispetto alle medie decennali nel 2019 in Veneto si è prodotto il +25% in più contro un +9% per la vendemmia italiana. ISTAT riporta anche un incremento piuttosto marcato della superficie in produzione (+6%).

TABELLA 3 PRODUZIONE DI VINO IN VENETO



Fonte: i numeri del vino

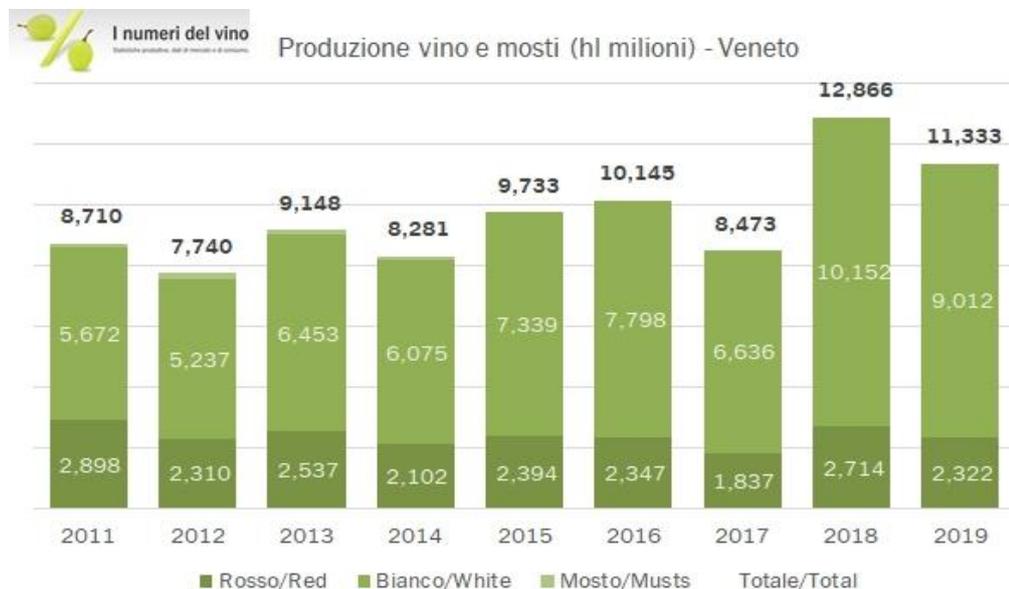
TABELLA 4 EVOLUZIONE DELLE PERCENTUALI DI PRODUZIONE PER TIPOLOGIA DI VINI IN VENETO



Fonte: i numeri del vino

La produzione di vino veneta è stata di 11.33 milioni di ettolitri, l'80% riferita a vini bianchi e il 20% a vini rossi. Si tratta della massima "sproporzione" tra le due categorie, che soltanto 10 anni fa erano a 64% vini bianchi e 36% vini rossi.

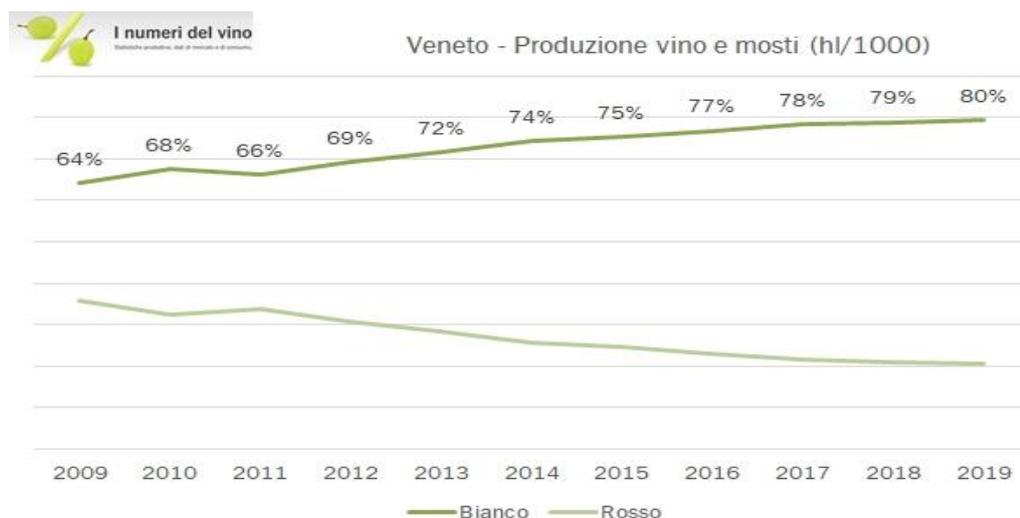
TABELLA 5 EVOLUZIONE DI PRODUZIONE DI VINO E MOSTO IN VENETO



Fonte: i numeri del vino

La produzione dei vini DOC è stata di 7.8 milioni di ettolitri (-11% sull'anno precedente, quindi leggermente meno del -12% del totale nazionale), il 69% del totale va poco al di sotto del massimo storico nel 2017 (73%). Anche in questo caso, come per i vini bianchi, l'evoluzione qualitativa regionale è da rimarcare: nel 2009 infatti i vini DOC erano solo il 36% della produzione.

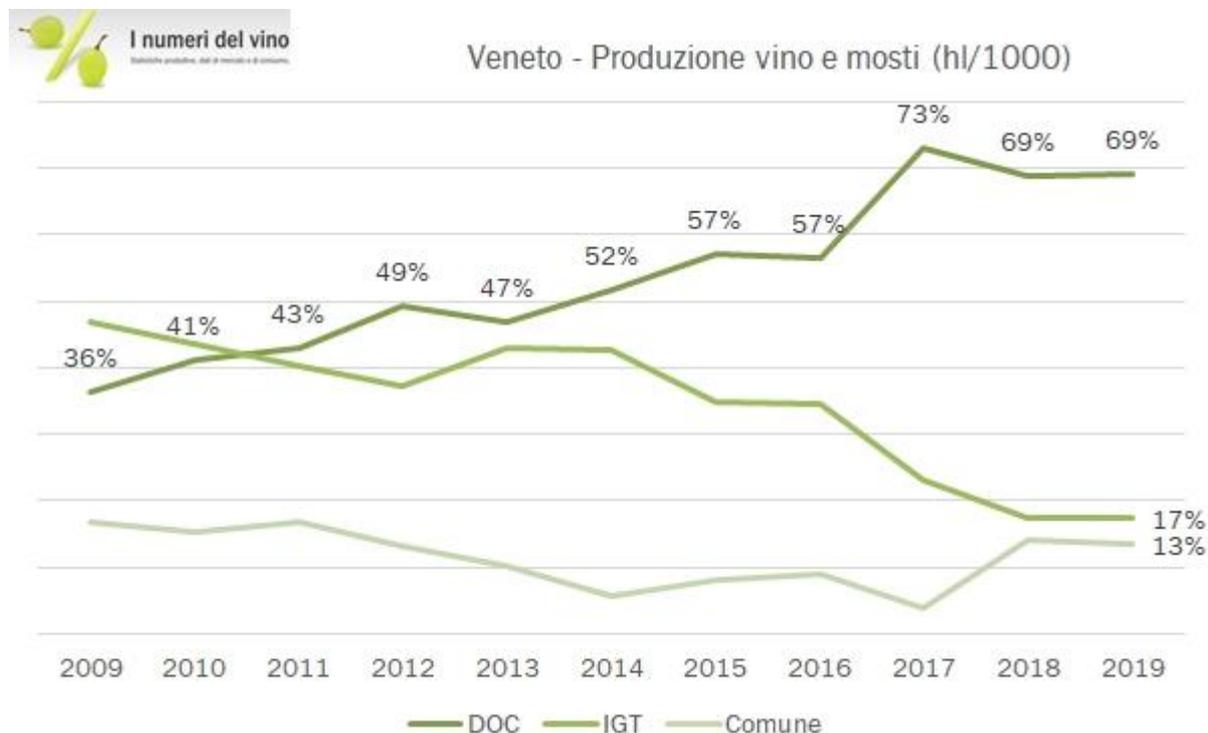
TABELLA 6 TENDENZE DI PRODUZIONE DEL VINO VENETO



Fonte: i numeri del vino

Sono in calo più marcato i vini IGT (-12% con 2 milioni di ettolitri) ben il 40% sotto la media decennale, inoltre, i vini comuni sono scesi ad una produzione di 1,5 milioni di ettolitri (-16%) rispetto all'anno precedente.

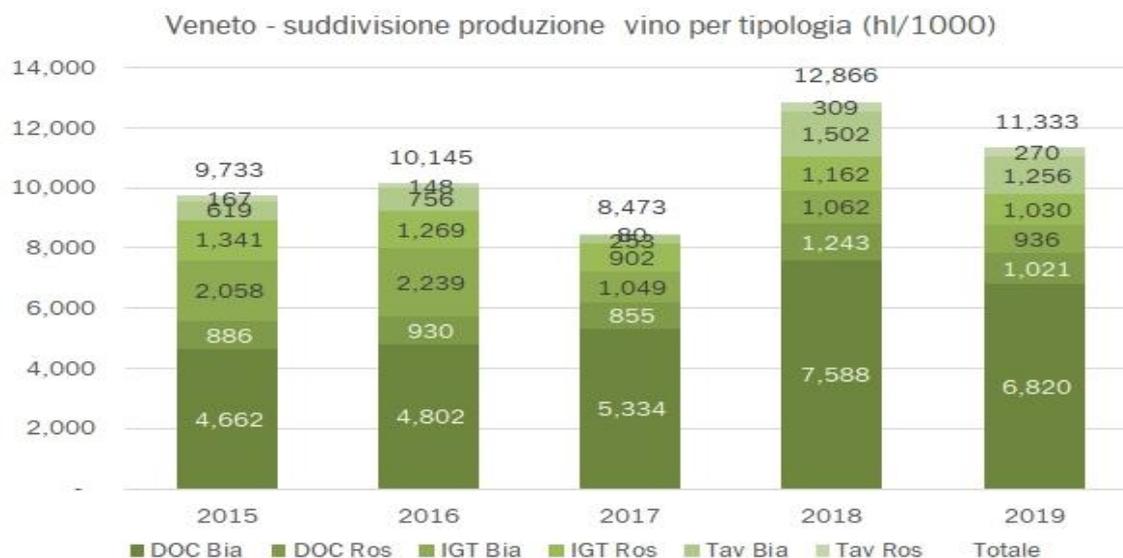
TABELLA 7 EVOLUZIONE DELLE DENOMINAZIONI DOC, IGT E VINO COMUNE IN VENETO



Fonte: i numeri del vino

Scendendo ancora più nel dettaglio, i vini DOC bianchi sono la categoria che diminuisce in maniera meno significativa grazie alla elevata produzione di Prosecco, con -10% a 6.8 milioni di ettolitri, mentre l'andamento meno positivo è quello dei vini rossi DOC, ridotti del 17% a 1 milione di ettolitri. Nei vini IGT gli andamenti sono simili per vini bianchi e rossi, mentre nei vini da tavola avviene il contrario: sono peggiori i dati dei vini bianchi (-16%), meno negativi risultano quelli dei vini rossi che tuttavia rappresentano però una quota residuale.

Tabella 8 evoluzione e suddivisione per produzione e tipologia di vino prodotto in veneto



Fonte: i numeri del vino

Le superfici vitate in produzione, secondo l'ISTAT sono cresciute di ben 5 mila ettari arrivando ora a 92 mila ettari, (+6%), con un aumento considerevole soprattutto nelle province meno rilevanti, Venezia e Padova con un incremento del +4%, mentre nelle province di Treviso e Verona l'incremento è stato dell'+1%.

TABELLA 8 SUDDIVISIONE PER PROVINCIA DELLE SUPERFICI VITATE VENETE

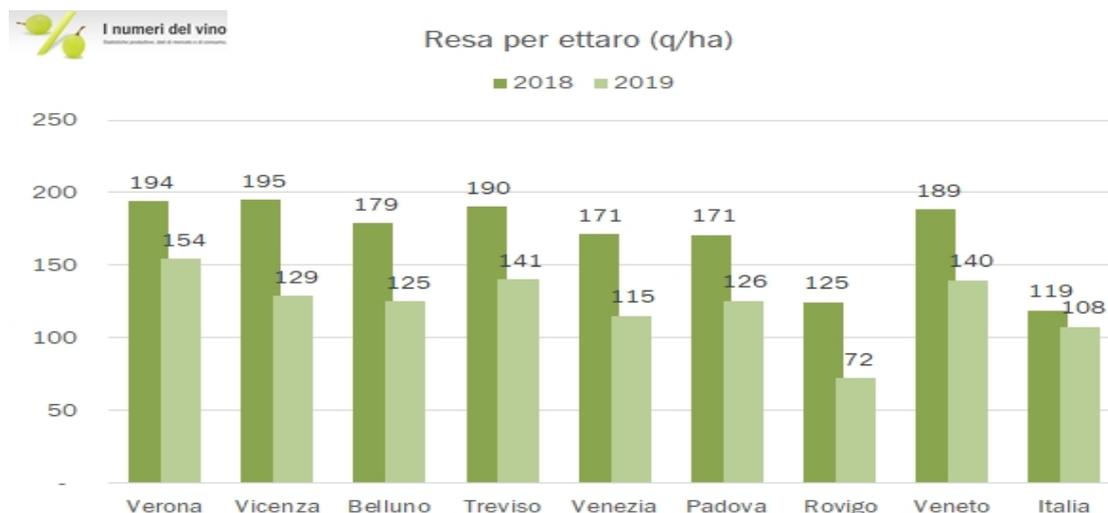
Veneto	Superfici vitate (ha/1000)								
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Veneto	71.8	71.73	78.20	77.64	75.48	77.03	84.70	86.97	92.04
Verona	26.0	25.75	27.08	26.80	26.22	27.00	27.42	27.94	28.19
Vicenza	7.3	7.16	7.38	7.38	6.62	6.97	6.95	6.88	7.43
Belluno	0.0	0.05	0.05	0.06	0.06	0.09	0.13	0.14	0.20
Treviso	26.3	27.15	31.03	30.58	30.88	31.34	35.65	37.53	39.12
Venezia	6.6	6.15	6.76	6.77	6.39	6.33	8.00	8.09	9.53
Padova	5.3	5.24	5.68	5.82	5.17	5.16	6.33	6.23	7.32
Rovigo	0.2	0.24	0.22	0.22	0.15	0.15	0.22	0.17	0.26

fonte: inumeridelvino.it su dati ISTAT

Fonte: i numeri del vino

Il rapporto tra produzioni e superfici rileva una resa per ettaro in calo del -26% rispetto al 2018, resa arrivata oggi a 140 quintali di uva per ettaro, rimanendo tuttavia largamente superiore rispetto alla resa media italiana di 108 quintali per ettaro diminuita anch'essa del -9% rispetto all'anno precedente.

TABELLA 9 EVOLUZIONE DELLA RESA PER ETTARO NELLE PROVINCE VENETE



Fonte: i numeri del vino

2.1 LE ZONE DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI PADOVA

Le Corti Benedettine

Riconosciuto DOC nel giugno del 2004, il marchio Corti Benedettine designa i vitigni cresciuti nella campagna sud-orientale della provincia di Padova. I rossi sono caratterizzati da una significativa presenza zuccherina, moderati tannini e leggera acidità: per questo i vini giovani sono generalmente molto morbidi, e gli invecchiati possono fregiarsi della menzione "Riserva". I vini prodotti in questa zona sono Merlot, Cabernet, Raboso, Rosso, Rosato, Refosco dal Peduncolo Rosso e Raboso Passito. I bianchi si presentano con un colore giallo paglierino, con riflessi talvolta verdognoli in giovinezza che tendono a sparire nel tempo. Essi sono: Bianco, Pinot, Chardonnay, Sauvignon, Tai, Pinot, Moscato Giallo Spumante e Moscato Giallo Passito.

Bagnoli di Sopra, o Bagnoli

Fulcro di produzione è l'omonimo Comune di Bagnoli, a cui si accostano i territori di Agna, Arre, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Cartura, Conselve, Due Carrare, Monselice, Pernumia, San Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano. I vini prodotti sono corposi e aromatici, generalmente di un profumo intenso e gradevole e di sapore asciutto. Il Rosso è prodotto con uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Raboso Piave e Raboso Veronese, il Rosato e il Bianco da uve Chardonnay, Sauvignon, Tocai Friulano, Raboso Piave e Raboso Veronese, lo Spumante da uve Raboso, Raboso Veronese e Chardonnay, il Passito da uve Raboso Piave, Cabernet, Friularo e Merlot.

Merlara

La zona di Merlara comprende i Comuni di Montagnana, Bevilacqua, Terrazzo, Boschi Sant'Anna e, ovviamente, Merlara. I rossi Merlara Doc sono vivaci, a cominciare dal capofila, il celeberrimo Marzemino, vino leggero, aromatico e dolce, ottimo per tutte le occasioni. Più corposi e secchi Merlot, Cabernet, Refosco e Raboso, Merlara Rosso, Rosso Novello e Cabernet Sauvignon. Molto vari, poi, i bianchi, dal Bianco Merlara al Prosecco per quanto riguarda i frizzanti, passando quindi al Merlara Bianco, al Merlara Tai, al Merlara Malvasia, Merlara Chardonnay, Merlara Pinot Grigio, Pinot Bianco e Riesling, dal colore giallo paglierino a volte tendente al verdognolo, con un profumo intenso, delicato e leggermente aromatico e dal sapore asciutto di medio corpo.

Colli Euganei

La più tipica zona DOC del territorio padovano è quella dei celeberrimi Colli Euganei, nati anche del marchio DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio, amatissimo vino dolce e frizzante. La zona di produzione comprende tutto il territorio dei Comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quelli di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese Santa Croce, Teolo e Selvazzano Dentro. Le tipologie di vini sono il Colli Euganei Bianco fermo e spumante, il Manzoni bianco e Pinello sia frizzante che spumante, il famoso Serprino e il Tai, il Moscato e Moscato spumante e l'ottimo Garganega, passando poi al Rosso, al Merlot, al Sauvignon, al Cabernet Franc e allo Chardonnay. Generalmente leggeri e amabili, ma straordinariamente aromatici e decisamente saporiti, i vini DOC dei Colli Euganei hanno accumulato importanti riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale.

3.2 LE PRODUZIONI DOCG E DOC della Provincia di Padova.

Nella provincia di Padova possiamo trovare due DOCG e sette zone DOC della regione. I limiti di produzioni d'uva vengono espressi in tonnellate/ettaro (t/ha), mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo in vol.%. Le produzioni vengono espresse in ettolitri prodotti.

LE DOCG

Friularo di Bagnoli

La prima DOCG della provincia di Padova è il rosso Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli, presente dal 1995 come DOC e diventata DOCG nel 2011, viene prodotto con il vitigno Raboso Piave, prevede la sottozona Classico e le varianti riserva, vendemmia tardiva e passito anche per la sottozona.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 1.567 ettolitri.

Il disciplinare prevede una resa d'uva per ettaro pari a 12 t/ha con un vol.10%, mentre per il Friularo di Bagnoli Classico la resa deve essere di 11 t/ha ed un vol. 10,5%. In entrambi i casi le varianti riserva mantengono i limiti di produzione ma necessitano di un vol.% più alto dell'+1% (11% e 11,5%).

Colli Euganei Fior d'Arancio

Seconda e ultima DOCG della provincia di Padova è il bianco Colli Euganei Fior d'Arancio, presente come DOC dal 1969 con il nome di Colli Euganei Fior d'Arancio e diventata DOCG nel 2010, viene prodotto con il vitigno Moscato giallo minimo al 95% e prevede le varianti spumante e passito.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 6.826 ettolitri.

Il disciplinare prevede una resa d'uva per ettaro pari a 12 t/ha con un vol.10% per la variante passito, mentre per lo spumante rimane invariata la resa ma cambia il titolo volumetrico minimo che deve essere pari a vol.9,5%.

LE DOC

PROSECCO DOC

La DOC Prosecco viene prodotta con i vitigni Glera, Glera lunga, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero.

Prevede le varianti bianco (Secco, Abboccato, Amabile), frizzante (Secco, Abboccato, Amabile) e spumante (Brut-nature/ Extra-brut /Brut /Extra-dry /Dry /Demi-sec).

La zona vocata alla produzione della DOC Prosecco si estende nelle province di Padova, Belluno, Venezia, Vicenza, Treviso oltre che nelle province friulane di Udine, Gorizia, Pordenone e Trieste.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 3.650.800 ettolitri in tutta la zona Prosecco del veneto

La resa di uva per questo vino è stabilita nella misura massima di 18 t/ha con un vol. del 9,5%, per quanto riguarda invece la tipologia Rosé va aggiunta la quota di 13,5 t/ha di Pinot Nero ed un vol.% massimo del 9.0% sul totale.

BAGNOLI DI SOPRA DOC

La DOC Bagnoli di Sopra o Bagnoli viene prodotta con i vitigni Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Turchetta, Refosco dal Peduncolo Rosso, Marzemina bianca, Corbina, Cavrara, Raboso Piave, Raboso Veronese e Chardonnay e può vantare una vasta gamma di prodotti vitivinicoli riconosciuti come pregiati.

La produzione è di circa 38 tipologie diverse di vino, possiamo trovare vino bianco, bianco frizzante, rosso, bianco spumante, spumante rosé ed infine rosso liquoroso. Tutte possono riportare in etichetta anche la menzione di uno specifico vitigno.

La Zona di produzione del Vino DOC Bagnoli di Sopra è localizzata in provincia di Padova e comprende il territorio dei Comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Cartura, Conselve, Due Carrare Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa e Tribano.

Mentre per il Vino DOC Bagnoli di Sopra Classico la produzione è consentita solo nel territorio del Comune di Bagnoli di Sopra.

Secondo gli ultimi report la produzione totale è stata di 1.620 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

VINI BIANCHI E ROSATI

- | | |
|--------------------|------------------------|
| • Bianco | 14t/ha ed un vol.9,5% |
| • Spumante | 14t/ha ed un vol.9,0% |
| • Marzemina bianca | 13t/ha ed un vol. 9,5% |
| • Rosato | 14t/ha ed un vol.9,5% |

VINI ROSSI

- | | |
|---|-------------------------|
| • Merlot | 14t/ha ed un vol.10,5% |
| • Rosso | 14t/ha ed un vol.10,0% |
| • Cabernet Franc e Sauvignon, Turchetta e Carmenère | 13t/ha ed un vol. 10,0% |
| • Refosco dal peduncolo rosso | 13t/ha ed un vol. 9,5% |
| • Vin da viajo | 13t/ha ed un vol. 9,5% |
| • Corbina, Cavrara | 12t/ha ed un vol. 10,0% |

COLLI EUGANEI DOC

La DOC Colli Euganei viene prodotta con i vitigni Garganega, Glera, Tocai friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinella, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso, Raboso Piave, Raboso veronese, Moscato Bianco e Moscato Giallo.

La produzione prevede circa 29 tipologie diverse di vini, possiamo trovare vino bianco, bianco frizzante, bianco spumante, moscato spumante, bianco passito, rosso, rosso novello, rosso invecchiato, che possono riportare in etichetta anche la menzione di uno specifico vitigno. La Zona di produzione del Vino DOC Colli Euganei è localizzata in provincia di Padova e comprende il territorio dei Comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia e dei Comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 32.660 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

VINI BIANCHI

- Garganega 13t/ha ed un vol.10.0%
- Pinot bianco, Manzoni bianco, Chardonnay 12t/ha ed un vol.10.5%
- Moscato bianco e moscato giallo 13t/ha ed un vol.9,5%
- Serprino 14t/ha ed un vol.9,0%
- Sauvignon 11t/ha ed un vol.10,0%

VINI ROSSI

- Merlot 13t/ha ed un vol.11,0%
- Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc 12t/ha ed un vol.11,0%
- Raboso Piave, Raboso Veronese, Raboso 14t/ha ed un vol.10,5%

CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO DOC

La DOC Corti Benedettine del Padovano viene prodotta con i vitigni Chardonnay, Sauvignon, Tocai friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso, Raboso Piave, Raboso veronese, Refosco dal Peduncolo Rosso e Moscato Giallo

La produzione prevede circa 22 tipologie diverse di vini, possiamo trovare vino bianco, bianco frizzante, bianco spumante, moscato spumante, bianco passito, rosato, rosso novello, rosso, rosso invecchiato, rosso passito, che possono riportare in etichetta anche la menzione di uno specifico vitigno.

La Zona di produzione del Vino DOC Corti Benedettine del Padovano è localizzata in provincia di Padova e comprende i territori dei Comuni di Agna, Anguillara Veneta, Arre, Arzergrande, Bagnoli di Sopra, Bovolenta, Brugine, Candiana, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Legnaro, Maserà di Padova, Pernumia, Pieve di Sacco, Polverara, Ponte S. Nicolò, Pontelongo, S. Angelo di Piove di Sacco, S. Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano e, in parte, il territorio dei comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Codevigo, Correzzola, Monselice e Pozzonovo.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 2.850 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

VINI BIANCHI

- Friulano 15t/ha ed un vol.9,5%
- Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon e Moscato 13t/ha ed un vol.10,0%

VINI ROSSI

- Raboso 14t/ha ed un vol.10,0%
- Refosco dal Peduncolo Rosso 13t/ha ed un vol.10,5%
- Merlot 15t/ha ed un vol.10,5%
- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère 12t/ha ed un vol.10,5%
- Pinot grigio 12t/ha ed un vol.10,0%

MERLARA DOC

La DOC Merlara viene prodotta con i vitigni Tocai friulano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Istriana, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Riesling italico, Riesling renano, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Refosco dal Peduncolo Rosso, Raboso Piave, Raboso veronese e Marzemino.

La produzione prevede circa 16 tipologie diverse di vini, possiamo trovare vino bianco, bianco frizzante, rosso, rosso novello, rosso frizzante.

La Zona di produzione del Vino DOC Merlara è localizzata nella provincia di Padova e comprende il territorio dei Comuni di Masi, Castelbaldo, Merlara, Urbana e Casale di Scodosia. La DOC è prodotta anche in provincia di Venezia.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 4.000 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

VINI BIANCHI

- Bianco 14t/ha ed un vol.10,0%
- Tai 14t/ha ed un vol.10,0%
- Malvasia, Chardonnay, Riesling Italico e Renato 13t/ha ed un vol.10,0%
- Pinot bianco 13t/ha ed un vol.10,0%

VINI ROSSI

- Rosso 14t/ha ed un vol.10,5%
- Novello 14t/ha ed un vol.11,0%
- Merlot 14t/ha ed un vol.11,0%
- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère 13t/ha ed un vol.10,5%
- Riesling 13t/ha ed un vol.10,0%
- Refosco dal Peduncolo Rosso e Raboso 14t/ha ed un vol.10,0%
- Marzemino 14t/ha ed un vol.10,5%
- Pinot Grigio 13t/ha ed un vol.10,0%

RIVIERA DEL BRENTA DOC

La DOC Riviera del Brenta viene prodotta con i vitigni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Tocai friulano, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso veronese e Refosco dal Peduncolo Rosso.

La produzione prevede circa 22 tipologie diverse di vini, possiamo trovare vino bianco, bianco frizzante, bianco spumante, rosato, rosso, rosso invecchiato.

La Zona di produzione del Vino DOC Riviera del Brenta è localizzata in provincia di Padova e comprende il territorio dei Comuni di Borgoricco, Cadoneghe, Campodarsego, Curtarolo, Massanzago, S. Giorgio delle Pertiche, Vigodarzere, Vigonza, Villanova di Camposampiero e, in parte, il territorio dei Comuni di Campo S. Martino, Camposampiero, Limena (Parte ex del Brenta), Loreggia, Noventa Padovana, Padova, Piove di Sacco, S. Giorgio in Bosco, Santa Giustina in Colle, Sant' Angelo di

Piove di Sacco, Saonara, Trebaseleghe e Villa del Conte.
La DOC è prodotta anche in provincia di Venezia.

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 440 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

VINI BIANCHI

- Friulano 15t/ha ed un vol.9,5%
- Pinot bianco e Chardonnay 13t/ha ed un vol.10,0%

VINI ROSSI

- Merlot 15t/ha ed un vol.10,5%
- Refosco 13t/ha ed un vol.10,5%
- Raboso 14t/ha ed un vol.10,0%
- Pinot grigio 13t/ha ed un vol.10,0%
- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère 13t/ha ed un vol.10,5%

VIGNETI DELLA SERENISSIMA DOC

La DOC Vigneti della Serenissima o Serenissima DOC viene prodotta con i vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. La produzione prevede circa quattro tipi di vini, tutti spumanti, nelle varie tipologie Brut-nature, Extra-brut, Brut, Extra-dry, Dry e Demi-sec. Sono prodotte anche varianti rosé, millesimato e riserva (bianco spumante invecchiato). La DOC viene prodotta in tutta la regione Veneto in particolare nelle province di Padova, Belluno, Verona, Vicenza, Treviso e Venezia

Secondo gli ultimi report la produzione è stata di 280 ettolitri.

Le rese massime da disciplinare per le varie cultivar prodotte sono le seguenti:

- Pinot Bianco 13,5t/ha ed un vol.9,0%
- Chardonnay 12t/ha ed un vol.9,0%
- Pinot Nero 12t/ha ed un vol.9,0%

2.2 I COLLI EUGANEI

Il comprensorio collinare dei Colli Euganei è costituito da circa un centinaio di rilievi che non superano mai i 600 metri di altezza, per salvaguardare questo tesoro naturale nel 1989 è stato dichiarato Parco Regionale del Veneto ed è stato il primo ad essere inserito in questa lista.

La sua origine è di tipo vulcanico e risale a 40 milioni di anni fa, oltre alla presenza di materiale lavico la pedologia dei terreni è composta anche da rocce sedimentarie marine. Non è raro trovare sulle pendici dei Colli Euganei fossili di piccoli pesci o molluschi.

La morfologia e la composizione di questi rilievi ha consentito lo sviluppo di una flora estremamente diversificata, possiamo trovare piante tipicamente montane nei versanti meno soleggiati e caldi, mentre in quelli con più esposizione al sole troviamo molte piante tipicamente abituate a climi caldi è uno dei pochissimi luoghi dove varie specie di piante convivono in equilibrio nonostante non siano in un luogo ottimale al loro sviluppo.

Pur essendosi verificato nel tempo un certo impoverimento della fauna i Colli Euganei rimangono l'habitat di molteplici specie animali, dai mammiferi come volpi, tassi, faine, ghiri agli uccelli che secondo le stime sarebbero oltre 120 specie tra stanziali migratore e di passo. Tuttavia, la fauna dei colli euganei ha visto l'ingresso di alcune specie alloctone inserite abusivamente che stanno provocando ingenti danni alle coltivazioni e all'ambiente. Tra questi non si possono non citare il cinghiale ed il daino due specie che sono il flagello dei viticoltori.

Il clima dei Colli Euganei è caratterizzato da una temperatura più mite rispetto alla pianura circostante sia in inverno, dove i raggi solari che colpiscono le rocce riscaldano il terreno e concedono qualche grado in più, sia d'estate dove le correnti d'aria fresca sferzano lungo i versanti delle colline portando un po' di refrigerio. Il territorio, tuttavia, è generalmente secco e caldo ma il connubio tra i differenti climi crea un habitat unico per le coltivazioni che beneficiano anche della straordinaria composizione del suolo.

La coltura economicamente più importante dei Colli Euganei è indubbiamente la vite, il territorio è particolarmente vocato alla produzione di vini rossi specialmente per le varietà di Cabernet, Merlot e Carmenère e solo grazie alle scelte coraggiose di alcuni viticoltori che hanno portato innovazioni nella produzione si è arrivati ad un simbolo di eccellenza dei vini del territorio.

3 CAPITOLO III: IL CASO STUDIO

Grazie ad una visita di studio al Vinitaly, degustando varie tipologie di vini ottenuti con tecniche di produzione pionieristiche una domanda sorge spontanea: perché ci sono solo pochi produttori in Italia che possono vantare di avere un prodotto che è definito un'eccellenza? Quali sono le strategie di valorizzazione per poter definire un vino un'eccellenza?

Per dare una risposta a questi quesiti abbiamo approfondito le nostre ricerche rivolgendoci ad una delle più rinomate cantine del mio territorio che pone l'eccellenza e la qualità del prodotto alla base della propria storia e del proprio futuro, cercando di apprendere quali siano le tecniche e i segreti per produrre un vino che venga definito un'eccellenza a livello nazionale e mondiale, supportato da interviste a tecnici ed esperti del settore nonché da uno dei soci fondatori dell'azienda che ha fatto la storia in Italia e all'estero.

3.1 L'AZIENDA AGRICOLA VIGNALTA

L'azienda agricola Vignalta con sede ad Arquà Petrarca nasce nei primi anni '80 e produceva un vino senza troppe attrezzature e tecniche sofisticate, solo ed esclusivamente per un consumo personale. Ad oggi Vignalta conta circa 35 ettari di proprietà e 15 in affitto per un totale di 50 ettari in produzione, che si estendono dai Comuni di Baone a Rovolon per quasi tutta l'estensione dei Colli Euganei. Ogni appezzamento è caratterizzato dal proprio sottosuolo che inficia sia nelle tecniche di lavorazione sia nelle caratteristiche qualitative e quantitative di ogni vino.

Nel 1986 Vignalta è stata una delle prime cantine ad utilizzare una tecnica di produzione vitivinicola ad alta densità per l'epoca, utilizzando 5000 piante/ha. Nel territorio dei Colli Euganei a quel tempo la densità di impianto era di circa 2500-3000 piante/ha, le tecniche di coltivazione prevalentemente utilizzate erano il Sylvoz ed il doppio capovolto ad una distanza di circa 1,5 m tra pianta e pianta.

Si è quindi deciso di rivoluzionare "tutto" e di specializzarsi solo sulla qualità. Grazie alle innovazioni tecnologiche del periodo e alla capacità imprenditoriale dei primi soci di Vignalta, la cantina ha potuto espandersi andando alla ricerca di quella qualità che mancava nel territorio.

I soci hanno deciso di perseguire una regola che loro definiscono la "regola sacra" dove ogni singola pianta per ogni appezzamento non dovesse superare la produzione di 1kg di media, ciò comportava una rilevante perdita produttiva ma allo stesso tempo un aumento considerevole della qualità delle uve prodotte.

Tutti questi cambiamenti non sarebbero stati possibili senza anche un attento studio del marketing che ha permesso all'azienda di commercializzare e far conoscere i propri prodotti a livello mondiale grazie ad accordi economici con la ristorazione estera.

Lucio Gomiero socio e fondatore dell'azienda Vignalta ha girato il mondo per carpire i segreti ed accrescere la propria conoscenza nel settore per poi apportare delle migliorie alla sua azienda.

Ad oggi lui afferma che "in America fanno vino buono ma utilizzano tecniche antiche, ma con delle conoscenze molto avanzate", grazie alla sua esperienza ha potuto riscontrare che chi lavora in questo settore ha studiato nei migliori istituti italiani e francesi per poi portare queste conoscenze oltre oceano e creare vini di qualità.

I primi vini che sono stati prodotti dall'azienda nel 1986 erano uno Chardonnay e un Cabernet, con questi due vini si era deciso di iniziare a "fare la qualità", si è così iniziato a porre a dimora il vino in delle botti di Rovere per l'affinamento, questo investimento economico e di tempo li ha visti come pionieri del settore vitivinicolo veneto ed italiano utilizzando le botti per la qualità.

Venivano usate Barrique di Rovere, ma la capienza di queste era ridotta ed il prodotto grezzo non poteva essere conservato per lunghi periodi a causa dell'alta ossigenazione del Barrique, così oggi vengono utilizzati dei Tonneau di Rovere con una capacità di 500 litri che hanno una cessione di ossigeno più lenta poiché lo spessore delle doghe è maggiore e la superficie di contatto tra legno e vino è minore rispetto al Barrique, questo consente una maggiore conservazione ed una maggiore qualità a prodotto finito. Oltre ad aspetti organolettici e di qualità anche per questioni logistiche è preferito il Tonneau poiché venivano stoccate all'interno della cantina meno botti e la capacità di produzione era maggiore.

Nel territorio dei Colli Euganei alla fine degli anni 80' primi anni 90' nessuno vinificava Moscato Secco, Vignalta ha così deciso di intraprendere questa via con dei risultati straordinari soprattutto per quanto riguarda il passito. L'uva utilizzata era un'uva autoctona, il Moscato Giallo comunemente chiamato nella zona "Fior d'Arancio". Nel 1994 viene certificata la denominazione DOC e da qui inizia la produzione vera e propria. Da questo momento in poi dopo vari anni di sperimentazione ad affinamento è nato l'Alpinae riconosciuto nel 2008 come il più buon passito al mondo.

Nel corso del tempo l'azienda ha affinato le proprie tecniche produttive e ampliato i propri orizzonti senza tralasciare la tradizione ed il territorio; infatti, uno dei vini più consumati nel territorio padovano e veneto è il taglio bordolese un vino che prende il nome dalla città francese di Bordeaux dove è nato e consisteva in un qualsiasi taglio in percentuale tra i vitigni di Cabernet e Merlot. Nel nostro territorio invece era utilizzato il Carmenère anziché il Merlot e questo taglio fu poi riconosciuto come bordolese. Questo vino è così popolare nel territorio poiché i vitigni utilizzati sono molto resistenti a fitopatie e fisiopatie, hanno una buona produzione e un'ottima resa quando vengono vinificati, e non necessitano di attenzioni particolari o l'utilizzo di particolari lavorazioni.

Un aspetto da non sottovalutare è che l'azienda durante un periodo di espansione ha dovuto uscire dalla DOC per un periodo. Questa scelta è stata quasi obbligata poiché il restare nella DOC declassava il vino facendolo apparire meno pregiato, a detta di Lucio Gomiero "i contadini della zona non volevano sottostare a parametri prestabiliti poiché diminuivano la qualità del vino", ha deciso quindi di uscire dalla DOC per perseguire l'alta qualità. Il bordolese è uno dei vini veneti per eccellenza assieme al Valpolicella. Il prodotto che ne esce da questa ricerca è un vino che è composto ora solo da Merlot e Cabernet ed è un prodotto di elevata qualità con un costo medio/basso rispetto ad altri produttori italiani, senza tuttavia rinunciare alle proprie origini promuovendo il territorio dei Colli Euganei, ed una volta stabiliti i nuovi parametri di produzione è stato possibile per l'azienda rientrare nella denominazione DOC,

Un aspetto da non sottovalutare per la ricerca della qualità nella cantina è la collaborazione con Slow Wine una branca di Slow Food che promuove la qualità del vino italiano nel mondo e tra i migliori vini di questo movimento ci sono i veneti poiché raccolgono alta qualità e tradizione, tra i grandi nomi non si può non citare l'Amarone della Valpolicella ed il Gemola della cantina Vignalta. Analizzando il Gemola che è il gioiello della cantina Vignalta è un bordolese composto da un 70% di Merlot ed un 30% di Cabernet Franc e si ispira ai grandi vini di Bordeaux. La produzione di questo particolare vino è vocata alla estrema qualità e alla ricerca della perfezione, poiché viene prodotto in una zona molto limitata sul monte il Gemola che dà il nome anche al vino per identificarlo con ancora più precisione; nasce da un appezzamento molto limitato e da una selezione delle uve che viene fatta prima sul campo e poi in cantina, limitando la produzione su pianta per aumentarne la qualità fin da subito.

Una domanda che ci si può porre è: perché comprarlo?

Le motivazioni sono diverse, è un vino italiano, quindi aiuta l'economia interna, il costo è inferiore rispetto ad altri vini prodotti con tecniche simili, avendo un rapporto volutamente sbilanciato sulla qualità più che sul prezzo, è un vino molto apprezzato dagli intenditori e dagli esperti del settore ed è considerato tra i migliori vini italiani tra cui scegliere e senza ombra di dubbio fa da concorrenza ai grandi nomi esteri. I rapporti con i mercati esteri nel corso degli anni hanno fatto percepire che vengono acquistati i vini di qualità indipendentemente dal prezzo poiché sono i clienti una volta assaggiato il vino che fanno il prezzo ed in rapporto al mercato italiano il guadagno è un 20% più alto, i ristoratori e le enoteche estere vogliono questa tipologia di vino perché esigono la qualità e in questi vini è possibile trovarla.

3.2 GAMMA DI VINI PRODOTTI

VINI ROSSI

- **Ode rosso Veneto IGT** vengono utilizzate uve di Merlot e Cabernet, la resa ad ettaro media è di circa 7t/ha, vengono prodotte circa 30'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Rosso riserva Colli Euganei DOC** 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon, la resa ad ettaro media è di circa 7t/ha, vengono prodotte circa 70'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Carmenère riserva Colli Euganei DOC** 100% Carmenère, la resa ad ettaro media è di circa 3t/ha, vengono prodotte circa 3'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Merlot Riserva Colli Euganei DOC** 100% Merlot, la resa ad ettaro media è di circa 4t/ha, vengono prodotte circa 3'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Gemola Colli Euganei rosso DOC** 70% Merlot 30% Cabernet Franc, la resa ad ettaro media è di circa 5t/ha, vengono prodotte circa 20'000 bottiglie l'anno da 750ml. Particolarità viene invecchiato tre anni in Tonneaux di Rovere francese.
- **Arquà Colli Euganei rosso DOC** 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon, la resa ad ettaro media è di circa 2,7t/ha, vengono prodotte circa 13'000 bottiglie l'anno da 750ml. Particolarità viene invecchiato tre anni in Tonneaux di Rovere francese.
- **Cabernet Riserva Colli Euganei DOC** 80% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc, la resa ad ettaro media è di circa 3t/ha, vengono prodotte circa 8'000 bottiglie l'anno da 750ml. Particolarità viene invecchiato due anni in Tonneaux di Rovere francese.
- **Pinot Nero Veneto IGT** 100% Pinot Nero, la resa ad ettaro media è di circa 3t/ha, vengono prodotte circa 3'200 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Agno Tinto Syrah Veneto IGT** 100% Syrah, la resa ad ettaro media è di circa 5t/ha, vengono prodotte circa 9'000 bottiglie l'anno da 750ml. Particolarità viene invecchiato tre anni in Tonneaux di Rovere francese.
- **Marano Rosso Veneto IGT** 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon, la resa ad ettaro media è di circa 5t/ha, vengono prodotte circa 30'000 bottiglie l'anno da 750ml. Particolarità viene invecchiato per 6/7 anni in Tonneaux di Rovere francese.

VINI BIANCHI

- **Ode Bianco veneto IGT** vengono utilizzate uve Pinot Bianco, Chardonnay e incrocio Manzoni la resa ad ettaro media è tra i 7-8t/ha, vengono prodotte circa 12'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Pinot Bianco Veneto IGT** 100% Pinot Bianco, la resa ad ettaro media è tra i 7/8t/ha, vengono prodotte circa 12'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Sirio Veneto IGT Moscato Secco** 100% Moscato Giallo la resa ad ettaro media è di 7t/ha, vengono prodotte circa 7'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Agno Casto Veneto IGT Manzoni Bianco** 100% incrocio Manzoni, la resa ad ettaro media è di circa 5,5t/ha, vengono prodotte circa 3'500 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Colli Euganei DOC Chardonnay Gemola** 100% Chardonnay, la resa ad ettaro media è di circa 6t/ha, vengono prodotte circa 9000 bottiglie l'anno da 750ml.

VINI SPUMANTI

- **Brut Nature metodo classico VSQ** 100% Raboso Friularo, vengono prodotte circa 13'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Rosé Extra brut metodo classico VSQ** 100% Raboso Friularo, vengono prodotte circa 7'200 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Colli Euganei Fior D'Arancio spumante DOCG** 100% Moscato Giallo (Fior D'Arancio) la resa ad ettaro media è di circa 8t/ha, vengono prodotte circa 10'000 bottiglie l'anno da 750ml.
- **Brut Vintage metodo classico VSQ** 100% Chardonnay alla sboccatura viene addizionato con "liqueur" da 5gr/lt di zuccheri, vengono prodotte circa 6'300 l'anno da 750ml.

VINI DA DESSERT

- **Alpinae Colli Euganei Fior D'Arancio passito DOCG** 100% moscato giallo (Fior D'Arancio) la resa ad ettaro media è di circa 8t/ha, vengono prodotte circa 7'000 bottiglie l'anno da 375ml. Particolarità viene invecchiato per due anni in Barrique di Rovere.
- **Moscato L.H. Veneto IGT** 100% Moscato Bianco, la resa ad ettaro media è di circa 7t/ha, vengono prodotte circa 4'800 bottiglie l'anno da 500ml.

3.3 TECNICHE COLTURALI

Un elemento fondamentale per la ricerca della qualità è sicuramente il lavoro che viene eseguito sul campo, il cui interprete ne è senza dubbio l'agronomo. Senza le sue competenze mancherebbero gli elementi per produrre un vino di qualità.

Vignalta si è affidata all'agronomo Filippo Scortegagna che da oltre 20 anni si occupa del benessere dei vigneti dell'azienda, lui ricopre un ruolo cruciale poiché dalle sue scelte e valutazioni ne dipendono le sorti della produzione annuale.

Un ulteriore elemento per la determinazione della qualità è la conoscenza del territorio, la sua formazione morfologica e pedologica, il contesto geografico, nonché i fattori climatici che lo contraddistinguono ed è grazie a questi fattori che è possibile stabilire quali siano le tecniche colturali e varietali più adeguate.

Un importante strumento è sicuramente avvalersi di una donazione aziendale, uno studio fatto su ogni appezzamento dell'azienda determinando l'esposizione al sole la struttura del terreno e la composizione chimica oltre allo studio dei vari vitigni autoctoni o importati per determinare alla fine dello studio quale varietà meglio si comporta per ogni dato appezzamento senza subire stress produttivi o fisiologici durante l'anno.

Questo studio molto complesso non avrebbe un'utilità per l'azienda se quest'ultima non avesse la capacità di vinificare separatamente ogni vigneto, poiché non riuscirebbe a capire e identificare i parametri da migliorare su di un dato appezzamento o dell'intera filiera. La differenza di qualità nella maggior parte dei casi la fa il terreno ed il vitigno innestato su di esso.

È importante saper valorizzare la qualità fin da subito, ricercando l'equilibrio vigneto-produttivo, quello stato in cui il vigneto produce quello che necessita all'azienda senza sforzare la coltura. Questo aspetto riveste un ruolo fondamentale per la qualità poiché le varie cultivar non risentendo di questi stress produttivi rendono molto di più di quello che serve all'azienda così la stessa può diradare i frutti facendo così confluire maggior nutrimento alle uve restanti. La media delle produzioni nelle tecniche moderne di coltivazione per la qualità è tra 1 e 2 kg per pianta questo dato dipende dalla varietà e dalla destinazione produttiva delle uve.

La capacità di interpretare il vigneto dal punto di vista climatico, pedologico e varietale è fondamentale per poter quantificare la quantità ottimale di uva da produrre per ettaro.

Una domanda che è stata posta al Dottor Scortegagna è: come trova l'equilibrio vigneto-produttivo?

Il metodo utilizzato è lo studio delle rese anno per anno. Una frase che mi ha molto colpito è stata "La standardizzazione è la morte della qualità", non esiste uno standard per questo metodo perché i fattori climatici sono in costante evoluzione e cambiamento. In azienda questo viene fatto ancora alla vecchia maniera assaggiando di anno in anno la produzione e capendo quando e come intervenire in ogni appezzamento aziendale.

In cantina si cerca di preservare la qualità delle uve vendemmiate per limitare al massimo possibili variazioni olfattive ed organolettiche del vino.

Un altro fattore determinante per la qualità è senza dubbio il tempo, la ricerca della qualità non è una cosa istantanea e certa possono volerci decine e decine di anni prima di ottenere un prodotto di qualità anche usando le tecniche più avanzate continuando ad incrementare la propria esperienza e conoscenza del territorio e dei vari cambiamenti climatici e pedologici.

Schematizzando molto, le lavorazioni che vengono eseguite dall'azienda sono:

1. **Carico produttivo.** Sono tutti quegli studi che vengono eseguiti durante il periodo autunno vernino assieme alla potatura a secco per determinare in maniera anticipata quale potrebbe essere la produzione dell'anno successivo.
2. **Regolazione del verde.** Una pratica molto importante che ha lo scopo di togliere quello che c'è in più sulla pianta per non creare stress o squilibri nutrizionali ed aumentare il vigore dei capi a frutto in produzione.
3. **Diradamento dei grappoli.** È un passaggio fondamentale per ottenere un prodotto di qualità perché vengono asportati dei grappoli in fase di crescita e maturazione dalla pianta, quindi una perdita di produzione per ottenere un maggiore flusso nutritivo a quelli restanti innalzando notevolmente la concentrazione di macro e microelementi all'interno degli acini.
4. **La vendemmia.** La conclusione del ciclo produttivo in campo ed il risultato del lavoro eseguito durante l'anno, la fase più delicata dell'anno perché anche un ritardo o anticipo di pochi giorni può rovinare un'intera annata produttiva.

Durante questo periodo vi è un costante monitoraggio sanitario dei vigneti, intervenendo dove necessario, sulle problematiche gestionali come la lotta fitosanitaria o l'apporto di nutrienti se e dove serve.

L'azienda ora biologica utilizza pochissimo la fertilizzazione dei terreni poiché grazie alle lavorazioni le piante si auto regolano l'assorbimento dei nutrienti, viene fatta ogni 2/3 anni valutando prima sui vari appezzamenti se ve n'è bisogno, utilizzando una concimazione organica.

I problemi di difesa sono molto bassi poiché con delle buone tecniche colturali e la lotta biologica si riesce ad avere un ottimo controllo su insetti e fisiopatie.

3.4 LE STRATEGIE DI MARKETING

L'azienda fondata nel 1980 ha fin da subito cercato di puntare alla qualità grazie al suo socio e fondatore Lucio Gomiero.

Le sue conoscenze nel campo agricolo e i vari accordi commerciali che lo distinguevano dagli altri imprenditori gli hanno permesso di diventare oggi un'istituzione a livello globale nel campo vitivinicolo.

Vivendo da molti anni in California USA aveva una delle più importanti aziende nella produzione e commercializzazione del radicchio in America, ciò gli ha permesso di avere molti contatti ed esperienza nel campo della ristorazione e del commercio estero.

Negli anni 90 l'America viveva un momento di grande espansione e da quando lui ha iniziato ad esportare il proprio vino si è visto ripagare dei propri investimenti, in quegli anni l'azienda esportava oltre il 75% della propria produzione. Il prodotto veniva commercializzato soprattutto in America, Canada, Giappone e Russia, i canali esteri sono stati per anni la maggiore fonte di reddito dell'azienda.

All'estero il vino italiano era già riconosciuto come un prodotto di alta qualità e questo ne ha fatto aumentare enormemente la domanda poiché i vini di produzione locale non erano paragonabili a quelli di esportazione italiana. Nel tempo sempre più locali e ristoranti volevano quei tipi di vini e rispetto all'Italia venivano venduti a cifre del 20/30% superiori. Questi prodotti piacevano molto ma la produzione non riusciva a sopperire a tutta la domanda e questo ha generato una scarsità di prodotto che ne ha fatto aumentare enormemente il valore commerciale e come diretta conseguenza la reputazione dell'azienda Vignalta è aumentata sempre più.

Vignalta non ha mai cambiato modo di proporre il proprio vino alla clientela poiché da quando ha iniziato a vendere i propri prodotti in Italia il prezzo non era accessibile a tutti essendo molto più alto rispetto alla concorrenza, ma la strategia di vendita aziendale era quella di non svendere il proprio prodotto perché erano ben consci della qualità della propria merce e avevano come riferimento il mercato estero che generava importanti introiti per l'azienda.

Solo negli ultimi 10/15 anni si è deciso di investire molto anche nel commercio italiano, per far accrescere il prestigio e la fama dell'azienda anche a livello nazionale, i maggiori canali di distribuzione sono enoteche specializzate e ristoranti di fascia medio/alta. La grande distribuzione invece fa molta fatica ad accettare vini che abbiano un costo superiore ai 10/12€ a bottiglia, basti pensare che sugli scaffali dei maggiori supermercati in Italia non si trovano molte bottiglie oltre i 15€ di prezzo, e le poche presenti non influiscono in maniera sostanziale sulle vendite annue delle aziende produttrici.

Le persone che invece cercano determinati tipi di vino tendenzialmente si affidano ad enoteche che possono consigliare e descrivere le qualità di un vino al cliente finale senza preoccuparsi in maniera eccessiva del prezzo alla vendita.

La gestione dell'offerta è orientata a ricoprire più fasce di prezzo dai 9,00€ per i vini più economici fino ad oltre i 50€ per quelle tipologie di vino più ricercate, la media comunque per una bottiglia si aggira tra i 17,00€ per i vini bianchi e i 23,00€ per i vini

rossi, vi sono tuttavia delle eccezioni per delle annate particolarmente buone e ricercate come quella del 2003 o il 2008 ed in questi casi il prezzo può aumentare considerevolmente arrivando ad oltre i 70,00€ a bottiglia.

Un altro canale molto importante è sicuramente quello della ristorazione dove però i prezzi per il consumatore finale sono decisamente più elevati considerando il ricarico applicato dal ristorante. Indipendentemente da questo i ristoranti che dispongono di questi vini sono di fascia medio alta considerando che una bottiglia può costare oltre i 130,00€ con una media di circa 50,00€ a bottiglia.

La ristorazione sicuramente è il canale di maggior rilievo economico per l'azienda sia in Italia che all'estero.

Considerando che grazie al continuo progresso tecnologico il fatturato dell'azienda negli ultimi 10 anni è più che raddoppiato ed è stimato in circa 1,5 milioni di euro per circa 245.000 bottiglie prodotte in un anno.

4 CONCLUSIONI

Le strategie di valorizzazione di un prodotto sono molteplici, infatti, è molto difficile stabilire uno standard per produrre vino di eccellenza.

Vi sono molti strumenti e pratiche che aiutano l'imprenditore ed i suoi dipendenti a gettare le basi per produrre vini di alta qualità e trarne profitto.

Le strategie di valorizzazione possono essere riassunte così:

- **La conoscenza del territorio,**
questo permette di valutare in modo obiettivo tutto ciò che riguarda un dato appezzamento, conoscendone i fattori climatici, geologici, pedologici, nutrizionali e di scelta varietale più vocata per quel dato terreno.
- **Condurre delle donazioni aziendali,**
studi molto dispendiosi in termini economici per l'azienda con lo scopo di valutare ogni appezzamento ed eventualmente apportare delle correzioni là dove è possibile al sottosuolo e valutarne la scelta più ottimale per sesto di impianto e varietà da coltivare che meglio si adatta a quel dato fondo.
- **Pianificare la produzione,**
pianificare e condurre tutte le lavorazioni in campo necessarie alla produzione, compresi gli interventi fitosanitari e gli studi sul potenziale di produzione.
- **Cantina efficiente e di qualità,**
un aspetto molto importante lo riveste sicuramente la cantina che deve innanzitutto avere la capacità di vinificare separatamente singoli appezzamenti per monitorare con precisione tutti gli aspetti del prodotto grezzo, ed inoltre avere la capacità di conservare ed investire nei processi di invecchiamento con materiali di qualità.
- **Il tempo,**
elemento indispensabile per raggiungere l'eccellenza. Non si può ipotizzare l'alta qualità di un prodotto in modo affrettato senza un grosso investimento economico per l'azienda sia di tempo che di esperienza maturata nel corso degli anni da parte di tutti i professionisti coinvolti nella produzione di una eccellenza.
- **Il marketing,**
è necessario condurre delle ricerche di mercato per identificare i migliori canali di vendita su cui investire per ottenere il massimo profitto e ridurre al minimo le scorte di magazzino.

Queste sono le strategie di valorizzazione se si cerca di ottenere un prodotto di eccellenza senza tralasciare il duro lavoro quotidiano che va eseguito e l'amore verso un prodotto che ci invidia il mondo intero.

L'obbiettivo di questo elaborato è stato in gran parte raggiunto, grazie alla ricerca, alla individuazione e alla illustrazione delle strategie di valorizzazione di un vino. Non è stato, invece, possibile comparare più aziende del settore, e poter constatare se nelle diverse zone del territorio veneto e nazionale vi siano delle somiglianze o delle divergenze nelle strategie di valorizzazione di un prodotto perché possa fregiarsi del titolo di eccellenza.

Bibliografia

- Federdoc report produzioni vitivinicole italiane.
- V.Q.P.R.D. D' Italia 2021.
- V.Q.P.R.D. D' Italia 2020.
- Report Federdoc sulle produzioni vitivinicole venete.
- Il corriere vinicolo n.1 10 gennaio 2022.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI EUGANEI" pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA VINI "VIGNETI DELLA SERENISSIMA" O "SERENISSIMA" pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO» pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «RIVIERA DEL BRENTA» pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «PROSECCO» pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BAGNOLI DI SOPRA" O "BAGNOLI" pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «MERLARA» pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO" O "FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI" pdf.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BAGNOLI FRIULARO" O "FRIULARO DI BAGNOLI" pdf.
- I numeri del vino solo numeri dati di produzione doc e docg italiane.
- Interviste a Lucio Gomiero.
- Intervista a Filippo Scortegagna.

Sitografia

- www.Lavinum.it
- www.inumeridelvino.it
- www.Federdoc.it
- www.ISTAT/vino.it
- www.Parcocolleuganei.com
- www.Vignalta.it
- www.Disciplinare.it
- www.Valoritalia.it