



EPS

Escola Politècnica

UdG Superior

Projecte/Treball Fi de Carrera

Estudi: Eng. Tècn. Agrícola Ind.Agràries i Aliment. Pla 99

Títol: Analisi comparata delle produzioni vitivinicole: un confronto Emilia Romagna - Catalogna / Anàlisi comparativa de les produccions vitivinícoles: una comparació entre l'Emilia Romanya i Catalunya

Document: Memòria

Alumne: M^a del Mar Subirà Babot

Director/Tutor: Joan Pujol i Planella

Departament: Eng. Química, Agrària i Tecn. Agroalimentària

Àrea: Economia agrària

Convocatòria (mes/any): Gener/2007

INDICE

1. INTRODUZIONE.....	3
2. VITE E VINO NEL TEMPO.....	5
2.1. Gli albori della vitivinicoltura.....	5
2.2. Assiri, Babilonesi, Egizi, Etruschi, Romani.....	5
2.3. Medio Evo.....	6
2.4. 1942 - fine '700.....	6
2.5. '800.....	6
2.6. Prima metà '900.....	7
2.7. 1950 – 1986.....	7
2.8. 1986 – oggi.....	7
3. SITUAZIONE DEL SETTORE VITIVINICOLO MONDIALE.....	8
3.1. Superficie coltivate a vite.....	8
3.2. Produzione globale di uve.....	9
3.3. Produzione di vino.....	11
3.4. Consumo di vino.....	12
4. ORGANIZZAZIONE DEL MERCATO NELLA CEE E PROSPETTIVE PER LA PRODUZIONE DEL VINO.....	15
4.1. Situazione mondiale del vino.....	15
4.2. Il funzionamento della Organizzazione di Mercato del Vino nella Unione Europea.....	17
5. VINO ITALIA.....	18
5.1. Situazione del mercato.....	18
5.2. Struttura aziendale.....	19
5.3. Esportazione.....	20

5.4. Produzione di vino.....	21
5.5. Consumo di vino.....	22
6. VINO SPAGNA.....	24
6.1. Situazione del mercato.....	24
6.2. Struttura aziendale.....	26
6.3. Esportazione.....	27
6.4. Produzione di vino.....	29
6.5. Consumo di vino.....	31
7. EMILIA ROMAGNA.....	33
7.1. Descrizione regionale.....	33
7.2. Vino e vitivinicoltura.....	33
7.3. Distribuzione territoriale.....	35
7.4. Struttura delle aziende.....	37
7.5. Piano della regione.....	38
7.6. Classificazione dei vini.....	39
8. CATALOGNA.....	39
8.1. Descrizione regionale.....	40
8.2. Il settore vitivinicola catalano.....	41
8.3. Distribuzione territoriale.....	43
8.4. Struttura settoriale.....	44
8.5. Principali industrie.....	45
8.6. Un settore in crescita e competitivo.....	46
9. CONCLUSIONI.....	48
10. BIBLIOGRAFIA.....	50
11. APPENDICE.....	52
12. RINGRAZIAMENTI.....	81

1. INTRODUZIONE

In questo elaborato finale verrà affrontato uno studio comparato dei vini dell'Emilia Romagna e della Catalogna. La tesi spazierà dall'ottenimento del vino fino ai tempi attuali.

Le due regioni sono situate al Sud dell'Europa, in quelle che possiamo denominare aree mediterranee, dove durante la storia hanno coinciso la maggiore parte dei fattori che hanno migliorato la vita dell'uomo, cioè, tutti abbiamo goduto di cultura, usi e costumi simili.

Mi piacerebbe spiegare una piccola storia del Nord di Barcellona, dove si trova una denominazione di origine chiamata "Alella DO"; quando i romani arrivarono in Spagna, come nel resto del paese che conquistarono per costituire il loro impero, introdussero i loro conoscimenti. Una delle prime cose che fecero in Spania, fu strappare tutti i ceppi che fino ad allora erano di scarsa qualità, ed introdussero delle varietà più piacevoli ai gusti dell'epoca. Questo piccolo paese, Alella, fu l'unico posto della Spania dove venne rispettata la coltivazione e non si strappò nessuno dei ceppi per la sua straordinaria qualità.

La conoscenza dell'epoca non era molto grande al contrario dell'esperienza. Oggi gli studi fatti in questa zona, dove il terreno è di saulòn, hanno dimostrato che le radici di questi ceppi arrivano fino ai 40 metri di profondità, per poter trovare comunque l'umidità, indipendentemente se l'anno è umido o secco; in questo modo la produzione è simile e la qualità è straordinaria.

Le due regione hanno avuto una storia parallela, in modo che vini, avendo caratteristiche diverse, hanno tanti punti in comune.

All'inizio, il vino si consumava come sostento energetico, apporto calorico necessario per il lavoro; successivamente con lo scopo di provare nuove sensazioni, soprattutto attualmente. Fortunatamente, al giorno d'oggi, si sta promuovendo il consumo moderato di vino come fattore culturale e anche salutare.

Questo è un fatto importante non solo per consumare il vino, ma anche per conoscerlo meglio. Sapere con che uva è fatto, da che zona proviene, che tipo di vino è, a che temperatura dobbiamo consumarlo,...tutti questi dati fanno godere pienamente del vino. Le caratteristiche che fanno i vini differenti da altri, ci permettono di fare confronti e vedere la grande possibilità di combinazione fra tipi e forme di vino da elaborare.

Il momento di consumare un vino, non è semplicemente l'occasione per berlo; piuttosto si deve assaggiare, godere il colore, l'aroma, oltre che il sapore in bocca di questa meraviglia.

Nel vino, come in molti ambiti della vita, il successo è nella varietà, ed è fondamentale che la persona che lo prova abbia ampiezza di vedute e mentalità aperta per assimilare la nuova cosa che sta risultando, senza nessun tipo di pregiudizio; allora è questa diversità grande dei vini e delle caratteristiche che fa essere un mondo emozionante, nel quale è possibile approfondire.

Questo lavoro farà un'analisi comparata della produzione vitivinicola tra l'Emilia Romagna e la Catalogna.

Prima perciò, si parlerà delle origini del vino fino all'attualità, della situazione mondiale del vino, così in produzione come in coltivazione, consumo, etc. Dopo si concentrerà nell'Europa, dove si analizzeranno i diversi Paesi produttori, passando dopo alla produzione italiana e spagnola e infine alle regioni dell'Emilia Romagna (Italia) e della Catalogna (Spagna) dove ci sarà un'analisi più dettagliata in tutti gli aspetti.

2. VITE E VINO NEL TEMPO

2.1. *Gli albori della vitivinicoltura*

Le vite selvatiche (*Vitis diluviana*), che l'uomo trovò sulla terra alla sua scomparsa producevano frutti piccoli, probabilmente poco gradevoli.

La *Vitis silvestris* comparve 8.000 - 10.000 anni a.C. Seguita, dopo alcuni millenni, dalla *Vitis vinifera* attualmente coltivata. Si pensa che la culla della viticoltura sia stata l'Asia Minore, da qui diffusa grazie ai commerci delle popolazioni antiche, ma molto si ottenne anche in Europa, per cui possiamo definire come “autoctoni” la maggior parte dei vitigni oggi coltivate.

Forse è di ottomila anni fa il primo vino, ma è difficile che risalga allo stesso periodo la prima ubriacatura, perché le “vinificazione” erano rare ed occasionali. Non sarà stato Noè a impiantare la prima vigna, ma la citazione è significativa per indicare una coltivazione che caratterizza una popolazione stabile.

2.2. *Assiri, Babilonesi, Egizi, Etruschi, Romani*

Tutti questi popoli hanno coltivato le vite e vinificato l'uva. I Romani hanno interpretato il mondo allora conosciuto come un'unica identità politica e commerciale, portando la viticoltura a livelli molto elevati.

La viticoltura greca, che per motivi ambientali aveva limitate produzioni di uve. Questi spiega l'aggiunta di acqua durante la mescita del vino, che nasceva alcolico e spesso dolce, essendo difficile la fermentazione completa.

La viticoltura etrusca era invece impostata su forme espanse, per sostenere le quali si ricorreva spesso gli economici sostegni vivi.

L'enologia era basata sui contenitori che potevano raggiungere 1000 litri. LA botte era conosciuta da Greci, Egizi e Romani, ma rara in quanto difficile da costruire e poco adatta ad ambienti caldi nei quali l'evaporazione del vino era elevata.

2.3. Medio Evo

È stato un periodo difficile. La vite sopravvive essenzialmente nei monasteri benedettine e cistercensi per la produzione del vino da messa. La coltivazione è molto semplice.

La cantina subisce una trasformazione, in particolare i contenitori, essendo la botte cerchiata con cerchi di legno, ma anche di ferro.

In questo periodo il commercio del vino incontra un notevole rallentamento, ma non mancano gli scambi, soprattutto via mare.

2.4. 1942 - fine '700

La scoperta del Nuovo Mondo apre prospettive per i commerci prima impensabili. I vigneti si stendono, ma le tecniche di gestione non subiscono mutamenti apprezzabili.

I sostegni sono quasi inesistenti nelle zone mediterranee, mentre nei terreni più freschi si maritano le viti agli alberi o si sostengono con canne. Non si effettuano trattamenti, ma le uve non sono sempre sane.

Come è ben intuibile dei contenitori di una cantina del '500, la capacità sono già raggiungibili (in totale circa 150 brente, vale a dire 75 ettolitri).

Le cantine si ingrandiscono e si sviluppano i commerci con spostamenti anche a grande distanza.

2.5. '800

La viticoltura si spande raggiungendo il massimo verso il 1880. Si ha poi la battuta di arresto (in Francia) per la fillossera. Ma sono proprio le tre grandi malattie guinte dall'America a imporre un rinnovamento della viticoltura.

Verso la metà del secolo sorgono le cantine delle grandi case storiche nelle quali l'innovazione fa da scuola. Nel 1892, in Svizzera, viene costruita la prima botte di alluminio. A fine secolo sono diffuse le pompe a pistone, quelle rotative, i torchi a vite e quelli idraulici, i filtri di cellulosa, i primi impianti di refrigerazione, le prime autoclavi.

2.6. Prima metà '900

Si parla di ricomposizione fondiaria, miglioramento de l'uva e valorizzazione del prodotto, problemi del mercato, danni da oidio, ecc. Le terribile crisi negli anni 30 e il periodo dell'autarchia portarono a coltivare regolarmente nei filari mais, grano, fave.

In cantina si diffonde il cemento che spesso rimane l'unico materiale per i contenitori.

I macchinari enologici si perfezionano, ma spesso si privilegia la quantità, la massa, a scapito della qualità.

2.7. 1950 - 1986

Il boom economico degli anni '60 si ripercuote anche sul vigneto. Aumentando gli impianti nelle zone più fertili, mente quasi si abbandonano le zone impervie perché l'industria richiama forze lavoro. Inizia la meccanizzazione della lavorazione del terreno e dei trattamenti con aerei ed elicotteri.

In cantina nasce l'**enologia sottrattiva**. Non importa se l'uva presenta una composizione squilibrata, eccessi di acidie,...: con adeguati interventi si “ricostruisce” il vino rendendolo come lo vuole il consumatore.

2.8. 1986 - oggi

E venne il metanolo. Sembrava la fine della vite e del vino. Invece, è stato l'inizio della **vitenologia conservativa**, quella che si propone di prendere il meglio dalla natura, rispettandola, valorizzandola. Si riscopre il vigneto come unica realtà in cui si “costruisci” il vino, partendo dalla scelta dei terreni vocati e di tutti gli altri mezzi per dare grandi prodotti enologici. Questi ultimi anni registrano, per vite e vino, l'evoluzione più importante dagli albori ad oggi.

3. SITUAZIONE DEL SETTORE VITIVINICOLO MONDIALE

3.1. Superficie coltivate a vite

Si tratta del totale delle superficie coltivate a vite, che siano in produzione o meno.

Dopo una crescita sostenuta fino alla fine degli anni '70, le superfici mondiali coltivate a vite hanno accusato una diminuzione sotto l'effetto delle misure d'incentivo all'estirpazione dell'Unione Europea (UE) e delle estirpazioni considerevoli effettuate nell'ex-URSS.

La riduzione è continuata, sebbene ad un ritmo inferiore, fino al 1998. Così, a questa data, con 7,7 milioni di ettari, il vigneto mondiale ha raggiunto il suo livello più basso dal 1950 (Tab.1,1).

Tab. 1,1. Superficie coltivate a vite (ettari)

Periodi poi anni	Superficie
1971 - 1975	9 961 000
1976 - 1980	10 213 000
1981 - 1985	9 823 000
1986 - 1990	8 852 000
1991 - 1995	8 128 000
1996 - 2000	7 742 000
1999	7 763 000
2000	7 891 000
2001	7 923 000
2002	7 953 000
2003	7 955 000

Fonte: F.A.O.

Queste variazioni nel ritmo d'evoluzione del vigneto mondiale sono il riflesso di situazione molto diversificate secondo i continenti ed i paesi:

- L'Africa, raggiungendo, continua a registrare un aumento del suo vigneto, aumento che sembra accelerare, relativamente a quello globalmente lento delle sue ultime campagne, sotto l'influenza della presecuzione della crescita del vigneto del Sudafrica e di quello dell'Egitto (ma con i ritmi rallentati dal 2000).

- L'America, in particolare dal 1996, riprende un aumento sotto l'effetto combinato di una crescita di 3 milioni di ettari in Brasile e di 1 milione di ettari in Argentina e di 1 milione di ettari in Cile, mentre dopo la diminuzione della superficie viticola totale degli USA di 11 milioni di ettari tra il 2001 e il 2002 questa sembra stabilizzarsi nel 2003.
- L'Asia costituisce d'ora in poi il principale polo di crescita del vigneto mondiale. Una parte importante di questo vigneto è destinata alla produzione di prodotti non vinificati, in particolare in Iran, in Turchia e in Siria. Se questo vigneto si stabilizza in questi primi due paesi, continua a diminuire fortemente in Siria, tanto e a tal punto che sembra diminuire in totale. Ma questo fenomeno è compensato tra il 2002 e il 2004 dalla crescita della vigna cinese e dal recente sviluppo della vigna indiana.
- L'Europa, che aveva conosciuto tra il 1999 e il 2000 una stabilizzazione della superficie conseguente all'apertura di contingenti nazionali di piantagioni nuove nel quadro della nuova OCM, e compensata dalla prosecuzione della regressione dei vigneti extracomunitari, vede la dimensione del suo vigneto diminuire.
- L'Oceania, segna una pausa dopo il suo sviluppo molto rapido dal 1995. Si può notare che è la Nuova Zelanda che pretende il testimone della crescita continentale mentre tra il 2002 e il 2003, la dimensione globale del vigneto diminuisce moderatamente.

3.2. Produzione globale di uve

La produzione di uve, che è fortemente aumentata fino all'inizio degli anni '80, si è ridotta poco a poco, nella misura in cui sono diminuite le superfici in produzione fino all'inizio degli anni '90. Più avanti, questa produzione è aumentata di nuovo regolarmente, benché la superficie mondiale abbia continuato a regredire fino al 1998. Questa situazione si spiega in parte con l'aumento tendenziale dei rendimenti ma anche con le condizioni climatiche medie più favorevoli e con una redistribuzione geografica parziale del vigneto per questo periodo (Tab.1,2).

Tab.1,2. Produzione mondiale di vino (migliaia di quintali)

Periodi poi anni	Produzione
1971 - 1975	554 369 000
1976 - 1980	605 602 000
1981 - 1985	628 084 000
1986 - 1990	606 279 000
1991 - 1995	552 500 000
1996 - 2000	599 858 000
1999	601 669 000
2000	647 242 000
2001	610 320 000
2002	618 964 000
2003	627 170 000

Fonte: F.A.O.

Tra il 2002 e il 2003, l'evoluzione globale è in crescita leggera, ma l'evoluzione per continente è ancora contrastate:

- L'Africa vede la sua produzione proseguire la sua crescita.
- L'America vede la sua produzione 2003 arretrare rispetto al 2002. È soprattutto l'evoluzione registrata in America settentrionale che porta il continente al ribasso.
- In correlazione con l'aumento rapido delle superfici globali piantate, l'Asia registra logicamente una progressione nel 2003.
- L'Europa vede la sua produzione aumentare solo leggermente. Questo è la conseguenza, n'ostante una marcata diminuzione delle produzioni francesi, tedesche e portoghesi e del quasi mantenimento della produzione italiana a livello debole, della crescita delle produzioni spagnola, russa de ucraina.
- In Oceania, rispetto al livello di produzione nei anni anteriori, la produzione 2003 registra una diminuzione.

3.3. *Produzione di vino*

Il periodo di 1986-1990 è stato caratterizzato da una netta flessione della produzione vinicola mondiale rispetto a quella dell'inizio degli anni '80, poiché la media annuale di produzione è aumentata del 9%. Dal 1995 si assiste ad un'inversione di tendenza. Nonostante condizioni climatiche a volte sfavorevoli come nel 1998 (el Niño), la produzione mondiale di vino non è mai stata inferiore al livello registrato quell'anno, in particolare a causa dell'aumento delle superfici (Tab.1,3).

Tab.1,3. Produzione mondiale di vino (ettolitri)

Periodi poi anni	Produzione
1971 - 1975	313 115 000
1976 - 1980	326 046 000
1981 - 1985	333 552 000
1986 - 1990	304 192 000
1991 - 1995	263 092 000
1996 - 2000	272 517 000
1999	280 847 000
2000	279 993 000
2001	266 641 000
2002	257 780 000
2003	266 728 000

Fonte: F.A.O.

La produzione mondiale di vino nel 2003 ritrova il livello del 2001. Può essere pertanto definita come media debole. È infatti inferiore a quella registrata in media nel periodo 1996-2000.

I primi venti paesi produttori del mondo sono classificati nella Tab.1,4.

Tab.1,4. I principali paesi produttori di vino (1000 ettolitri)

Anni / Paese	2003	2002	2001	2000	1999	1996-00	1991-95
Francia	46 360	50 353	53 389	57 541	60 535	56 271	52 886
Italia	44 086	44 604	52 293	51 620	56 454	54 386	60 768
Spagna	42 802	33 478	30 500	41 692	33 723	34 162	26 438
Stati Uniti	20 770	20 300	19 200	21 500	19 050	20 386	17 619
Argentina	13 225	12 695	15 835	12 537	15 888	13 456	15 588
Cina	11 600	11 200	10 800	10 500	10 261	9 581	5 140
Australia	10 194	11 509	10 347	8 064	8 511	7 380	4 810
Sudafrica	8 853	7 189	6 471	6 949	7 968	7 837	8 228
Germania	8 191	9 885	8 891	9 852	12 123	9 989	10 391
Portogallo	7 340	6 677	7 789	6 710	7 844	6 828	7 276
Cile	6 682	5 623	5 658	6 674	4 807	5 066	3 326
Romania	5 555	5 461	5 090	5 474	6 054	6 173	5 529
Russia	4 530	4 060	3 430	5 456	2 560	2 512	3 348
Ungheria	3 880	3 333	5 514	3 050	3 339	4 126	3 823
Grecia	3 799	3 085	3 477	4 299	3 680	3 832	3 668
Moldavia	3 215	2 251	1 224	3 558	1 332	2 151	4 008
Brasile	2 620	3 212	2 968	2 500	3 116	2 920	3 095
Austria	2 526	2 599	2 531	2 338	2 803	2 351	2 485
Ucraina	2 380	2 430	1 780	1 290	1 250	1 414	1 741
Bulgaria	2 314	1 982	2 260	3 305	1 715	2 811	3 462
Croazia	1 768	2 095	1 951	1 891	2 094	2 096	1 954
Iugoslavia	1 734	1 620	1 666	1 973	1 366	2 686	2 615

Fonte: F.A.O.

Se non si osservano cambiamenti sensibili nella gerarchia mondiale, si può tuttavia constatare che la riduzione delle distanze in cima alla classifica tra le posizioni dei primi 3 paesi produttori è molto forte.

3.4. Consumo di vino

Dall'inizio degli anni '80, il consumo mondiale di vino ha subito una flessione fino alla seconda metà degli anni '90. Come per la produzione, è in questo periodo che si è verificata quella che si può confermare, dopo 10 anni di diminuzioni, come un'inversione di tendenza: il consumo mondiale ha smesso di diminuire per risollevarsi lentamente (Tab.1,5).

Tab.1,5. Consumo mondiale di vino (ettolitri)

Periodi poi anni	Consumo	Differenza
1971 - 1975	280 356 000	
1976 - 1980	285 746 000	5 390 000
1981 - 1985	280 718 000	-5 028 000
1986 - 1990	240 244 000	-40 474 000
1991 - 1995	223 877 000	-16 367 000
1996 - 2000	224 804 000	927 000
1998	227 760 000	2 956 000
1999	224 660 000	-3 100 000
2000	224 791 000	131 000
2001	226 863 000	2 072 000
2002	228 567 000	1 704 000
2003	234 732 000	6 165 000

Fonte: O.I.V.

- L'Europa costituisce di gran lunga il primo continente consumatore, anche se la sua parte si esaurisce lentamente. Negli anni ultimi il suo consumo progredisce in particolare sotto l'effetto di una crescita netta del consumo nell'ex-URSS, quasi soltanto in Russia, sotto l'influenza di un ritorno alla tendenza del consumo in Italia della prosecuzione degli aumenti registrati nel Nord dell'UE non viticola ma anche di un livello elevato di consumo in Portogallo.
- L'America vede il suo livello di consumo progredire: infatti alla prosecuzione della crescita del consumo del nord americano si aggiungono dei risultati positivi in Argentina ed al Cile.
- L'Asia si situa in terza posizione e costituisce con la Cina un polo di crescita del consumo giapponese, che conduce ad una stabilizzazione a livello continentale del consumo di vino.
- Seguendo l'Africa e l'Oceania, che registrano evoluzioni divergenti.

Per quanto riguarda il consumo medio di vino per persona e all'anno:

I forti livelli di consumo sono logicamente riscontrati nei paesi tradizionalmente produttori e consumatori preferenziali di vini, e che questi paesi, di norma, conoscono una tendenza strutturale al ribasso del loro livello di consumo individuale (Tab.1,6).

Tab.1,6. Consumo di vino dei venti principali paesi produttivi (litri per abitante)

Anni / Paese	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Francia	59,6	60,6	61,8	59,9	58,2	56,9	58,2	55,4
Italia	60,5	53,7	55,4	54,9	53,5	52,4	48,2	51,1
Spagna	36,1	36,2	36,6	35,1	34,5	34,8	34,1	33,6
Stati Uniti	7,5	7,5	7,4	7,4	7,4	7,4	7,7	8,1
Argentina	37,9	37,5	35,1	34,3	33,7	32,1	31,6	32,1
Cina	0,6	0,7	0,9	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9
Australia	18	28,7	19,4	19,7	20,4	20,5	20,5	21,3
Sudafrica	9,7	9,5	9,0	9,1	8,9	8,9	8,7	7,7
Germania	22,9	22,9	23,1	24	24,5	24,3	24,6	24,4
Portogallo	54,8	52,5	50,7	50,6	45,9	46,8	46,3	52,6
Cile	15,9	13,1	18,3	19	14,9	14,6	14,7	16,1
Romania	30,5	28,8	24	25,9	23,2	21	22,2	22,6
Russia	2,9	3,6	3,5	2,3	3,2	4,2	4,4	6,1
Ungheria	30	29	29,2	31,6	31,5	232,1	34,8	31,6
Grecia	25	25,2	27,2	28,2	26,2	26,9	22,1	22,3
Moldavia	20,3	24,8	16,3	11,5	13,5	10	4,9	4,8
Brasile	1,4	1,6	1,5	1,7	1,8	1,8	1,8	1,7
Austria	30	30,9	3,6	30,9	30,6	28,3	29,6	29,4
Ucraina	2,2	2,4	2,5	2,3	2,4	2,6	3,7	3,7
Bulgaria	10,3	7,3	7,9	12,1	14,2	19,1	16,4	17,7
Croazia	38,7	48,7	48,1	46,2	40,7	42,7	45,9	39,5
Iugoslavia	23,3	27,9	14,7	8,5	9,6	10	11,5	8,6

Fonte: O.I.V.

4. ORGANIZZAZIONE DEL MERCATO NELLA CEE E PROSPETTIVE PER LA PRODUZIONE DEL VINO

4.1. *Situazione mondiale del vino*

Appare opportuno permettere un breve esame della produzione mondiale e del commercio internazionale del vino facendo i raffronti con l'anteguerra (periodo 1934-38). Allora si producevano 202 milioni di ettolitri dei quali circa 1,80 % in Europa, compresa la ex Russia, e il 10 % in Africa (Tab.2,1). Quest'ultima produzione era concentrata in Algeria, Tunisia e Marocco. Dopo la guerra la produzione mondiale è gradualmente cresciuta fino a toccare il massimo di 384 milioni di ettolitri alla fine degli anni '70. L'80% di queste produzioni è ottenuto in Europa che ha presentato elevati aumenti produttivi. Cresce la produzione americana e quella del Sud America ivi in Argentina e in Cile la vite trova condizioni favorevoli per la sua espansione. Negli anni '80 inizia la flessione produttiva: nel triennio 91-93 la produzione media annua è diminuita del 23% rispetto a quella del triennio 78-81. Questo calo della produzione è particolarmente accentuato in Europa, nei paesi dell'ex Russia e in Sud America. Escludendo la Russia in cui crollo produttivo è facilmente spiegabile di una riduzione dei consumi che non è sola europea o mediterranea, ma di carattere generale. Basta ricordare l'evoluzione demografica con l'esodo dall'agricoltura di ingenti forze di lavoro; la scomparsa del pasto di mezzogiorno ove il vino rientrava come componente normale; la perdita di importanza del vino nella soddisfazione del fabbisogno energetico sia perché tale fabbisogno è diminuito con la eliminazione dei lavori pesanti sia perché altri prodotti alimentari sono preferiti come sostitutivi del vino.

Tab.2,1. *Produzione di vino nel mondo (in migliaia di ettolitri)*

Paesi	1934/38	%	1961/65	%	1971/75	%	1979/81	%	1991/93	%	1997/99	%
Africa	21480	10,7	20500	7,7	15380	4,9	11430	3,3	11060	4,1	9258	3,6
Nord America	6100	3	12770	4,8	14810	4,7	19100	5,5	19370	7,1	20466	7,9
Sud America	11565	5,7	25940	9,8	31450	10	33250	9,5	20380	7,5	25036	9,6
Asia	1200	0,6	1100	0,4	1680	0,5	2220	0,6	4830	1,8	6529	2,6
Europa	156000	77,2	192890	72,4	218900	69,8	246260	70,7	196560	72,7	196825	74,7
Ex Russia	5000	2,4	11300	4,2	28380	9,1	32000	9,2	13570	5	-	0
Oceania	817	0,4	1710	0,7	31190	1	4190	1,2	4770	1,8	1942	0,7
Totale	202000	100	166210	100	313800	100	348440	100	270400	100	260056	100

Fonte: F.A.D e O.I.V

La concorrenza che il vino subisce da parte delle altre bevande, sia di quelle analcoliche che alcoliche, porta alla graduale sostituzione dei consumatori “regolari”, ossia con consumo pressoché quotidiano, con consumatori “occasionali”.

Crescente importanza assume il commercio internazionale (Tab.2,2) che, mentre nel 1934/38 in Italia rappresentava il 9% della produzione mondiale, è gradualmente aumentato fino ad interessare il 17% della produzione mondiale nel 1991-93. Si sono notevolmente spostate le maggiori correnti di traffico: è praticamente scomparsa quella che da Algeria, Marocco e Tunisia si dirigeva verso la Francia e che nell'anteguerra costituiva circa 2/3 del traffico internazionale. L'Italia è il più importante paese esportatore seguito dalla Francia e dalla Spagna, ma un certo rilievo assumono pure le esportazioni dalla Germania e dall'Argentina. Tra i paesi importatori vediamo in primo piano la Germania, seguita dalla Gran Bretagna e dalla Francia: tuttavia crescenti risultano le richieste dagli Stati Uniti, Canada, Belgio, Lussemburgo e Olanda, per la presenza in questi paesi si numerose collettività di origine mediterranea.

Tab.2,2. Commercio internazionale del vino (migliaia di ettolitri)

Paesi	1934/38	1961/65	1971/75	1979/81	1991/1993
A) principali esportatori	Esportazioni				
Algeria	12884	10584	6680	2316	436
Marocco	55	1688	810	336	61
Tunisia	1114	1292	813	282	82
Francia	833	3947	6211	9026	11544
Italia	1340	2173	11783	18856	13201
Portogallo	823	1922	1842	1460	
Spagna	1438	1864	4279	6104	8104
MONDO	19773	26840	41143	50783	46041
B) Principali importatori	Importazioni				
Francia	13308	12690	7732	7816	5902
Germania	936	4108	7230	11348	10659
Svizzera	942	1478	2223	2429	1772
Regno Unito	745	1210	3015	4723	6966
U.S.A.		534	1802	3818	2472
Ex Russia	1	879	1101	7697	n.d.
MONDO	18276	27540	41098	50000	44773

Fonte: F.A.D

4.2. Il funzionamento della Organizzazione di Mercato del Vino nella Unione Europea

La prima organizzazione comune di mercato (OCM) per il settore vitivinicolo è stata introdotta nel 1970 e, da allora, ha subito diverse modifiche. Ciò nonostante, gli strumenti dell'OCM vitivinicola attualmente disponibili sono ormai inadeguati a preparare i viticoltori e i produttori/commercianti di vini a contrastare la crescente concorrenza sul nuovo mercato globale:

- l'attuale situazione di mercato fra offerta e domanda nella Comunità non è equilibrata;
- le norme che disciplinano le definizioni, l'elaborazione e la commercializzazione dei vini vanno ridefinite, aggiornate e rese più flessibili in modo da tener conto della mutata domanda qualitativa del consumatore.

Pertanto, l'adozione di una proposta di riforma del settore vitivinicolo figura ora nel programma di lavoro della Commissione per il 2006. Le fasi principali sono:

- il 16 febbraio 2006 la Commissione ha organizzato un seminario vitivinicolo cui hanno partecipato numerosi operatori europei interessati;
- la Commissione ha adottato il 22 giugno 2006 una Comunicazione al Consiglio e al Parlamento et un'analisi d'impatto che copre diverse opzioni di riforma e i loro possibili effetti.
- L'adozione della proposte legislative è prevista per la fine 2006 / inizio 2007.

Gli obiettivi fondamentali di questa riforma saranno:

1. migliorare la competitività dei produttori vinicoli europei, rafforzare la fama dei vini europei di qualità come i migliori del mondo, recuperare vecchi mercati e conquistarne di nuovi a livello sia europeo che mondiale;
2. istituire un regime vitivinicolo che operi attraverso norme chiare e semplici – norme efficaci in grado di garantire l'equilibrio tra domanda e offerta;
3. istituire un regime vitivinicolo che preservi le migliori tradizioni della produzione vinicola europea e rafforzi il tessuto sociale e ambientale di molte zone rurali.

5. VINO ITALIA

5.1. Situazione del mercato

L'Italia, è attualmente il secondo Paese produttore al mondo per quantità di vino prodotto, dopo la Francia (Tab.3,1).

Tab. 3,1. Produzione mondiale di vino (1000 ettolitri)

Paese/Anno	2001	2002	2003	2004
Francia	55.382	55.014	45.818	55.733
Italia	52.293	44.304	44.086	50.962
Spagna	37.087	41.570	40.758	42.136
TOTAL U.E.	167.670	162.197	158.836	180.858
Stati Uniti	20.000	20.300	20.770	19.510
Cile	5.651	5.623	6.682	6.301
Australia	10.765	11.509	10.194	14.712
TOTALE MONDO	266.500	260.900	262.700	290.300

Fonte: Eurostat

La coltura della vite e la produzione vinicola vengono praticate in Italia da sempre e costituiscono uno degli elementi trainanti dell'economia nazionale. La viticoltura italiana è giunta ai massimi livelli mondiali grazie al bagaglio di esperienze e di tradizioni accumulate nel tempo e che, unitamente alla moderna tecnologia di vinificazione, hanno portato il prodotto "vino italiano" ad assestarsi su livelli di commercializzazione elevati.

La produzione italiana di vino segue il trend di quella mondiale, si registra infatti una progressiva riduzione della trasformazione dell'uva in vino, dovuta alla minore richiesta di prodotto rispetto al passato. La contrazione della produzione non è da considerarsi un sintomo negativo, in molti casi ha significato l'abbandono dei vigneti poco produttivi, il miglioramento delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, veicolando infine l'interesse verso la ricerca di prodotti di qualità sempre crescente e che presentino un giusto rapporto di prezzo.

La viticoltura italiana attualmente sta attraversando un periodo, seppur molto lentamente, di cambiamenti, si stanno infatti riconvertendo le produzioni scegliendo vini di qualità (DOC e DOCG). Questo processo è frutto delle continue richieste di mercato sempre più indirizzate verso un prodotto di qualità "elevata".

Il depauperamento delle superfici vinicole è un fenomeno che ha investito tutta la viticoltura dell'Unione Europea in seguito all'adesione al programma di abbandono definitivo delle medesime stabilito dal regolamento CEE n. 1442/88 (Tab.3,2).

Tab.3,2. Superficie di vigna mondiale (1000 ettari)

Paese/Anno	2001	2002	2003	2004
Spagna	1.211	1.202	1.207	1.198
Francia	914	909	900	895
Italia	892	872	868	856
Totale U.E.	3.713	3.677	3.661	3.632
Stati Uniti	426	415	415	391
Cile	181	183	185	187
Australia	148	159	157	164
TOTALE MONDO	7.862	7.890	7.715	7.919

Fonte: Eurostat

5.2. Struttura aziendale

Le regioni italiane più citate all'estero sui mass-media per i vini sono, in ordine, la Toscana (24%), il Piemonte (17%), il Veneto (15%), il Trentino Alto Adige (10%). All'estero si parla del vino italiano su articoli specifici sui vini per il 57%, su articoli su luoghi-città-territori per il 29%, su articoli su eventi 9%, su articoli gastronomici per il 5%. Le classifica dei vini italiani più famosi: 1) Barolo; 2) Chianti; 3) Barbera; 4) Brunello di Montalcino. Le marche di vini conosciute sono oltre 100. I paesi più attratti dai vini italiani sono la Germania (44%), la Gran Bretagna (31%), gli Stati Uniti (13%). Seguono Francia e Svizzera.

I vini DOC e DOCG rappresentano, in quantità, circa il 21% della produzione enologica italiana. Le Docg sono 22 (Bardolino Superiore, Barolo, Barbaresco, Brachetto, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Chianti, Chianti Classico, Albana di Romagna, Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti, Ghemme, Carmignano, Franciacorta, Gattinara, Gavi, Recioto di Soave, Sagrantino di Montefalco, Torgiano, Taurasi, Vernaccia di San Gimignano,

Vermentino di Gallura) e le Doc sono 323 (al 1 settembre 2000), ma con oltre 1.800 tipologie diverse tra menzioni aggiuntive e sotto specificazioni.

5.3. Esportazione

Segnali positivi per l'export mondiale del vino Made in Italy il cui valore cresce del 2% come risultato di un incremento nei mercati comunitari del 4%, una stabilità negli Stati Uniti (-1,4%) e un vero boom nei paesi extracomunitari emergenti come la Russia (+90%) e la Cina (+69%). A rilevare l'ottima performance delle esportazioni di vino italiano è la Coldiretti, sulla base dei dati Istat relativi al commercio estero nazionale nel primo settembre 2005.

Stando alle valutazioni dell'Istituto di Statistica, il vino viene dunque ad essere la voce principale dell'export agroalimentare nazionale, con un valore che nel primo semestre del 2005 ha raggiunto ben 1,34 miliardi di euro. Un risultato incoraggiante - secondo la Coldiretti - per una vendemmia considerata ottima dal punto di vista qualitativo e con una produzione in calo del 10% - stima Winenews - rispetto a quella del 2004.

Con circa cinquanta milioni di ettoltri e un fatturato complessivo di 8,5 miliardi di euro, l'Italia è il secondo Paese produttore di vino del mondo. La produzione nazionale è acquistata per oltre la metà dai Paesi dell'Unione Europea (la maggioranza dalla Germania che è il principale mercato di sbocco) mentre oltre un quarto del valore delle esportazioni è realizzato grazie alla domanda crescente degli Stati Uniti dove il vino Made in Italy ha conquistato anche nel 2005 la leadership di mercato davanti all'Australia e alla Francia.

A spingere la crescita -secondo la Coldiretti - sono state la qualità e la competitività della produzione italiana rispetto alla concorrenza, ma anche l'immagine positiva di cui gode il Made in Italy nei Paesi emergenti e i risvolti commerciali positivi di alcune ricerche che hanno evidenziato gli effetti benefici del consumo del vino sulla salute, come antistress e come elisir antinvecchiamento (Tab.3,3).

Tab.3.3. Esportazioni italiane di tutti i vini (migliaia di euro)

Paese/Anno	2002	2003	2004
Totale mondo	2.729.329	2.640.382	2.822.649
Stati Uniti	718.384	710.439	739.372
Germania	732.327	678.738	708.438
Regno Unito	271.493	280.383	311.932
Svizzera	172.383	174.473	191.482
Canada	127.439	127.487	140.739
Giappone	115.342	110.932	104.374
Austria	11.439	66.438	71.382
Danimarca	59.380	57.493	71.643
Svezia	66.389	63.832	58.192
Paesi Bassi	55.321	52.437	57.749
Spagna	14.499	17.321	29.682
Russia	12.393	18.389	21.046

Fonte: ISTAT

5.4. Produzione di vino

L'Italia ha subito una profonda ristrutturazione sia come numero di aziende presenti sul territorio, sia come superfici vitate (comprendenti spesso vecchi impianti in cattivo stato di coltivazione e scarsamente produttivi). L'andamento degli ettari consacrati a vite ha seguito un trend negativo molto forte: nel 1980 la superficie vitata era di 1.227.000 ettari, nel 1990 di 1.022.000 ettari, nel 1996 di 971.000, nel 2000 di 800.000 e nel 2004 di 790.000 ettari. In seguito alle estirpazioni imposte e all'abbandono di molte aree collinari.

L'enorme riduzione della superficie vitata è stata compensata solo in parte dall'aumento delle rese, fenomeno che si è manifestato in maniera sensibile solo in alcune regioni italiane (Tab.3,4).

Tab.3,4. Analisi provinciale di superficie totale (ettari)

Regione/Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Piemonte	59.732	54.178	53.692	53.656	53.496	53.424
Valle d'Aosta	600	625	639	653	673	674
Lombardia	27.704	24.024	24.400	23.509	23.618	23.429
Trentino-Alto Adige	13.360	13.309	13.473	13.643	13.551	13.597
Veneto	77.085	73.036	73.113	72.619	72.828	73.230
Friuli-Venezia Giulia	20.100	19.472	19.542	19.747	20.429	20.429
Liguria	4.845	1.990	1.982	1.962	1.977	1.971
Emilia-Romagna	62.853	60.989	60.998	61.266	61.061	61.546
Toscana	64.516	58.089	58.955	59.887	60.403	61.421
Umbria	16.677	13.210	13.345	13.428	13.425	13.522
Marche	24.422	19.214	19.284	19.180	19.010	19.254
Lazio	49.159	30.634	30.579	30.314	29.659	29.367
Abruzzo	38.923	39.747	39.656	38.724	36.472	35.661
Molise	7.806	6.407	5.994	6.022	6.168	6.379
Campania	41.643	28.240	28.375	28.594	28.855	28.982
Puglia	156.081	156.008	155.549	155.435	155.801	156.280
Basilicata	11.377	6.607	6.727	7.227	7.347	7.285
Calabria	29.077	13.111	13.175	13.131	13.057	13.142
Sicilia	158.170	145.232	146.045	145.876	140.966	134.480
Sardegna	44.201	32.804	32.788	32.574	32.531	32.590
ITALIA	908.331	796.926	798.311	797.447	791.327	786.663

Fonte: ISTAT

5.5. Consumo di vino

Il consumo medio annuo di vino per abitante varia molto a seconda delle regioni (i dati che seguono sono del 1995): il più alto è il Veneto con 76 litri ed il più basso la Sicilia con 27 litri; la Toscana ed il Piemonte, due regioni importanti per l'enologia italiana, si attestano sui 58 litri. Il Friuli Venezia Giulia è sui 44 litri ed il Trentino Alto Adige è sui 42 litri.

Il turismo del vino alimenta un business annuo di 3.000 miliardi (entro il 2005, 5000 miliardi) e 3 milioni (entro il 2005, arriveranno 5 milioni) sono gli enoturisti (le stime sono del Censis Servizi Spa). Il vino, che è sempre meno alimento base e sempre più occasione per migliorare stile e qualità della vita, è ormai anche un pretesto per alimentare la fantasia alla scoperta di territori, esplorazioni di cantine, ricerca di prodotti, assaggio di cucine, convivialità inattese.

Questo scenario, prospettato da ricerche sociali, conferma che l'enoturismo è il volano più efficiente per muovere flussi, grazie al mix dei suoi principali elementi: cultura, paesaggio, vino, cucina, arte, prodotti agroalimentari, artigianato di qualità. Gli adepti del vino di qualità in Italia sono 6 milioni, soprattutto tra i 26 e 45 anni, che cercano e consumano in maniera sempre più crescente etichette di qualità, comprano guide e riviste specializzate, frequentano enoteche e wine-bar, partono per weekend alla scoperta di territori ricchi d'arte, storia, ambiente, ma anche di cantine. Ma l'attenzione verso il mondo del vino, in controtendenza con il calo dei consumi, ha una platea ben più grande: sono 24 milioni i consumatori italiani stabili della bevanda cara a Bacco e 16 milioni hanno disponibilità a casa di uno stock di vini (Tab.3,5).

Tab.3,5 . Consumo di vino per capita in Italia (litri)

Consumo vino	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Italia	61	61,2	60	59,6	58,6	58	59,4	59,7	59,5	57,3	56,8	57	56,7

Fonte: ISTAT

6. VINO SPAGNA

6.1. Situazione del mercato

Il settore vitivinicolo spagnolo è di grande importanza sia per il valore economico che produce sia per la popolazione che occupa e per il ruolo che ha nella conservazione ambientale.

La Spagna, è il paese con l'estensione maggiore di vigna nell'Unione Europea e nel mondo (un terzo della superficie totale dell'UE, seguita da Francia e Italia con approssimativamente un 25% di scarto ognuna, che rappresenta più del 15% del mondo), con una produzione tradizionale di vini dal periodo dei Romani (Tab.4,1).

Tab.4,1. Superficie di vigna mondiale (1000 ettari)

Paese/Anno	2001	2002	2003	2004
Spagna	1.211	1.202	1.207	1.198
Francia	914	909	900	895
Italia	892	872	868	856
Totale U.E.	3.713	3.677	3.661	3.632
Stati Uniti	426	415	415	391
Cile	181	183	185	187
Australia	148	159	157	164
TOTALE MONDO	7.862	7.890	7.715	7.919

Fonte: Eurostat

La vigna occupa il terzo posto nell'estensione delle colture spagnole, dietro i cereali e l'ulivo.

Secondo i dati del Ministero Spagnolo di Agricoltura, la produzione vinicola spagnola negli ultimi anni è stata dietro la Francia e l'Italia (Tab.4,2).

Tab. 4,2. Produzione mondiale di vino (1000 ettolitri)

Paese/Anno	2001	2002	2003	2004
Francia	55.382	55.014	45.818	55.733
Italia	52.293	44.304	44.086	50.962
Spagna	37.087	41.570	40.758	42.136
TOTAL U.E.	167.670	162.197	158.836	180.858
Stati Uniti	20.000	20.300	20.770	19.510
Cile	5.651	5.623	6.682	6.301
Australia	10.765	11.509	10.194	14.712
TOTALE MONDO	266.500	260.900	262.700	290.300

Fonte: Eurostat

La produzione di vino (insieme con il mosto) rappresenta in Spagna il 2% della produzione finale agraria totale e il 3,3% del valore della produzione vegetale.

L'ampia varietà di motivi e climi attuali in Spagna ha generato una vasta gamma di vini, ognuno con la propria caratteristica. La coltura puntuale delle viti, insieme ad attente e sempre più specializzate tecniche di elaborazione dei brodi spagnoli, ha permesso a molti vini di raggiungere un prestigio internazionale riconosciuto.

La Spagna è un esempio dell'enorme capacità di adattamento della vigna alle circostanze climatiche, geografiche e geologiche varie: dal calore e dalla siccità, caratteristici di alcune zone del sud, all'umidità del nord, e con l'inverno freddo e rigoroso di Castilla La Mancha.

La situazione geografica della Spagna, le differenze climatiche e la varietà di suoli, fa della penisola un posto privilegiato in modo che si producano vini di caratteristiche molto differenti. La vigna si coltiva nella totalità delle 17 Comunità indipendenti in cui si divide il paese, anche se vicino alla metà dell'estensione totale il punto è in Castilla La Mancha (540.000 ettari) che nella zona geografica con l'estensione più grande del mondo ha dedicato alla relativa coltura, seguito di Extremadura (vicino a 100.000 ettari), Castilla y León, Valencia, Catalogna, Aragón, Murcia, Andalusia e Rioja. Tuttavia, è Rioja, la comunità indipendente che dedica, proporzionalmente alla relativa superficie coltivata, estensione più grande alla coltura della vigna. La media del funzionamento agrario in Spagna è di 3,34 ettari, anche se varia fra le regioni differenti, i più piccoli funzionamenti si presentano di più in Galicia, quei più grandi, in Murcia (ICEX, 2005).

Della superficie totale destinata a questa coltura, 56.2% sono iscritti ad una certa Denominazione di Origine, dove avvengono v.c.p.r.d., con una tendenza allo sviluppo delle

superfici destinate ai vini da tavola.

La Spagna conta su 64 denominazioni dell'origine e di 5 regioni con i vini VQPRD (vino di qualità prodotto in una regione determinata) con l'indicazione geografica quello, dopo l'europeo del modello di produzione, effettuano un controllo rigoroso sull'importo del prodotto, le pratiche enologiche, e la qualità dei vini che producono in ogni zona. Le prime denominazioni hanno autorizzato la data da 1932, e furono: Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rioja, Tarragona, Priorato, Alella, Utiel Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Cariñena, Penedés, Conca di Huelva, Valdepeñas, Mancha, Navarra e Rueda.

Del totale della produzione vinicola, 66.7% corrisponderanno al vino da tavola e 33% al VQPRD. Fino alle varietà di uva, in 61.5% delle varietà bianche di superficie prodotta, principalmente nelle Comunità indipendenti di Castilla La Mancha, Extremadura, Andalusia e la Catalogna. In queste due ultime comunità indipendenti si usano questo tipo di uva per l'elaborazione del vino di liquore e cava rispettivamente.

Il 43.5% della produzione vinicola spagnola corrisponde ai vini rossi, essendo le comunità indipendenti di Murcia, Rioja, Aragón e Valencia quelli che hanno una percentuale più grande di produzione rossa sul totale.

6.2. Struttura aziendale

In Spagna ci sono delle 750 cooperative elaboratore di vino, che controllano intorno il 70% di tutto il vino prodotti nel paese. Di tutti, soltanto 60 hanno una fatturazione che sorpassa i 4,2 milioni di euro.

Le aziende principali del settore che sorpassano i 100 milione euro di fatturazione, sono: J. Garcís Carrión, S.A.; Freixenet, S.A.; Codorniu, S.A.; Arco Bodegas Unidas, S.A.; Allied Domenecq Wines España, S.A.; Muguel Torres, S.A.; e Félix Solís, S.A.

Nel settore viticola coesistono le piccole cantine e le cooperative, con le aziende grandi che hanno magazzini in diverse zone produttore con oggetto di diversificare il loro rifornimento. Nonostante l'atomizzazione, caratteristica tradizionale del settore, i processi di concentrazione cominciano ad essere significativi. D'altra parte, nel segmento dello spumante il livello di concentrazione aziendale sempre è stato molto elevato, due aziende che si sono diventate in diversi gruppi, monopolizzano vicino a 80% del mercato.

È importante dare risalto all'attività ed all'innovazione di molte cantine che sperimentano con le nuove varietà di uva e l'uso dell'uva natale per produrre vini più adattati al gusto di nuovo consumatore. Gli investimenti nel miglioramento della capienza produttiva delle aziende vinicole sono andati fino a intorno ai 70 milioni di euro nel 2004.

Con oggetto per controllare la qualità durante tutto il processo produttivo, molte cantine hanno comprato o esteso l'estensione delle loro vigne per assicurare la qualità costante la materia prima. Inoltre il livello di investimento è importante che ha destinato alla costruzione di nuove cantine ed al miglioramento delle installazioni e delle attrezzature, e l'uso delle tecniche differenti del invecchiamento per offrire una gamma molto più ampia di vini di qualità.

Questo processo di modernizzazione si estende, uniforme, alla costruzione di nuove cantine in carica ai architetti ben noti in tutto il mondo, che hanno intrapreso alcune cantine, fra quello danno risalto alla nuova cantina di Domeneq, Cantine Ysios (quello in carica a Santiago Catatrava), o quello di CVNE (progettato da Philippe Mazières), quella del Marqués de Riscal che ha progettato la firma di Frank O. Gehry, o la nuova cantina Señora de Arinzano progettata da Rafael Moneo per Cantine Chivite.

6.3. Esportazione

In 2005, l'esportazione spagnola della partita tariffaria 2004, che include tutte le categorie del vino, è stato di 14.1 milione di ettolitri, di quello vicino a 8% corrisponde ai vini spumanti, un 40% a vini tranquilli imbottigliati, un 2% ai vini di liquore ed il resto a vino all'ingrosso.

Anche se l'esportazione nel volume ha sperimentato una riduzione riguardo a quella dell'anno 2004, continua ad avvenire un aumento nel valore a causa dell'aumento delle vendite del vino con valore aggiunto più grande. Le riduzioni più grandi si sono prodotte all'ingrosso in vini da tavola ed a l'ingrosso, e tuttavia, le esportazioni di vini di DO e di tavola imbottigliati, e spumante hanno registrato gli aumenti in tutti i casi.

Nei termini di valore, La Germania conduce il ranking dei compratori dell'insieme dei vini spagnoli con 299 milione euro, che rappresentano 19% del valore totale. Segue il Regno Unito con 268 milione ed una quota del 17 per cento. Nel volume, tuttavia, dirige il posto la Francia, seguito dalla Germania, Portogallo e Regno Unito.

I destini principali dell'esportazione di vino tranquillo imbottigliato è il Regno Unito, con

un 21% del totale del valore e la Germania con un 15%. Gli Stati Uniti sono il terzo destino e monopolizzano 12% delle vendite della Spagna. Fra i 3 suppongono 48% di questo partita tariffaria.

Con il vino spumante, l'esportazione ancora è concentrata più. I tre primi destini sono equivalenti a 71% del totale: La Germania con il 39.5%, Regno Unito con un 18% ed agli Stati Uniti con il 13.4.

Le esportazioni di vino tranquillo (escludendo quello spumante) il bianco suppose 35% dell'esportazione, il resto di 65% parla del vino tranquillo rosso o rosato.

I 26.7 delle esportazioni di vino tranquillo corrispondono a vino ad un certo D.O., a quello che si deve aggiungere i 108 milione litri della Cava DO che si esportano. Il 73.3% dei vini tranquilli corrispondono ai vini da tavola (Tab.4,3).

Tab.4,3. Esportazioni spagnole di tutti i vini (mille di euro)

Paese/Anno	2003	2004	2005
Totale mondo	1.455.403	1.540.867	1.548.214
Germania	301.929	310.019	298.948
Regno Unito	256.201	279.977	268.771
Stati Uniti	133.931	145.721	159.231
Francia	100.996	129.767	120.066
Svizzera	76.394	72.055	78.149
Paesi Bassi	82.564	74.085	74.816
Svezia	59.076	52.155	49.178
Danimarca	57.179	48.956	47.438
Portogallo	47.602	56.929	44.764
Belgio	26.515	32.616	37.252
Canada	26.610	26.983	33.939
Italia	51.308	54.168	33.784
Giappone	23.797	29.631	31.074
Messico	22.800	25.095	29.033
Russia	11.580	15.493	25.770

Fonte: D.G.A./ICEX

Le esportazioni di vini con denominazione di origine si avvicinano ai 14 milioni di ettolitri, cosa che suppose un 26% di incremento rispetto l'anno anteriore. I paesi dell'Unione Europea sono i principali destinatari di questo tipo di vini, con un 78% del totale. Il resto dei paesi europei rappresentano il 9% delle vendite spagnole e gli altri destini no europei accaparrano il 13% restante.

Per D.O., le esportazioni di cava lederanno le vendite di VQPRD spagnole, e suppose il 54,8% delle vendite totali di cava. in 1999, per la fine del millennio, si sono annotate numeri record di esportazioni, Per paesi, La Germania, il Regno Unito, gli Stati Uniti, la Francia ed il Giappone sono i consumatori principali dei vini spumanti spagnoli.

6.4. Produzione di vino

La situazione geografica della Spagna, le differenze climatiche e la varietà di suoli, fa della penisola un posto privilegiato in modo che si producano vini di caratteristiche molto differenti. La vigna si coltiva nella totalità delle 17 Comunità indipendenti in cui si divide il paese, anche se in Castilla La Mancha si concentra la metà della coltivazione totale (540.000 ettari), divenendo la zona geografica che ha dedicato alla relativa coltura l'estensione più grande al mondo, seguita da Extremadura (vicino a 100.000 ettari), Castilla y León, Valencia, Catalogna, Aragón, Murcia, Andalusia e Rioja. Tuttavia, è la Rioja, comunità indipendente, che produce la quantità maggiore di vino in proporzione agli ettari dedicati alla coltura della vite. L'estensione media dei terreni coltivati a vite in Spagna è di 3,34 ettari, anche se varia fra le regioni: i più piccoli appezzamenti si trovano prevalentemente in Galizia, mentre quelli più grandi in Murcia.

Della superficie totale destinata a questa coltura, 56.2% è iscritto ad una certa Denominazione di Origine, dove avvengono VQPRD, con una tendenza allo sviluppo in detrimento delle superfici destinate ai vini da tavola (Tab.4,4).

Tab.4,4. Analisi provinciale di superficie totale (ettari)

Paese/Anno	1999	2000	2001	2002	2003
Galicia	30.839	32.457	32.966	33.326	33.090
P. di Asturias	80	36	99	110	120
Cantabria	42	42	42	42	42
Paese Basco	11.901	12.400	12.805	13.214	13.154
Navarra	20.597	22.634	24.057	24.416	24.863
La Rioja	38.849	39.880	42.030	42.855	43.662
Aragón	48.896	49.431	49.654	42.575	43.252
Catalogna	64.754	65.614	64.489	65.040	65.569
Baleari	1.763	1.855	1.956	1.956	1.956
Castilla y León	69.636	69.845	69.548	70.644	66.909
Madrid	18.556	18.508	18.643	18.470	18.549
Castilla – La Mancha	594.400	600.229	599.933	583.864	566.820
C. Valenciana	88.890	97.082	86.274	86.098	89.892
R. de Murcia	46.229	49.671	48.238	51.746	51.826
Extremadura	86.089	86.285	86.410	87.485	89.798
Andalusia	45.720	45.981	46.160	45.289	44.309
Canarie	12.684	12.856	18.963	18.977	18.986
SPAGNA	1.179.925	1.195.026	1.202.267	1.186.107	1.172.797

Fonte: MAPA

La Spagna conta su 64 denominazioni dell'origine e 5 regioni con i vini v.c.p.r.d. con l'indicazione geografica, sottoposte ad un controllo rigoroso sul prodotto importato, le pratiche enologiche e la qualità dei vini prodotti in ogni zona. Le prime denominazioni, datate 1932, sono state: Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rioja, Tarragona, Priorato, Alella, Utiel Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Cariñena, Penedés, Contea di Huelva, Valdepeñas, Mancha, Navarra e Rueda.

Del totale della produzione vinicola, 66,7% corrispondono al vino da tavola e 33,3% al v.c.p.r.d. Delle varietà di uva, un 57,8% di produzione è bianca, principalmente nelle Comunità indipendenti di Castilla la Mancha, Extremadura, Andalusia e la Catalogna. In queste due ultime Comunità indipendenti si usano questo tipo di uva per l'elaborazione del vino di liquore e spumante rispettivamente (Tab.4,5).

Tab.4,5. Analisi della produzione di vino (ettolitri)

SPAGNA	Vino nuovo totale			Vini di tavola		
	Bianchi	Rossi e Rosati	Totale	Bianchi	Rossi e Rosati	Totale
1996	16.499.693	13.901.557	30.401.250	10.044.308	7.537.212	17.581.520
1997	18.290.345	14.927.537	33.217.882	12.560.017	7.892.074	20.452.091
1998	16.261.337	13.962.955	30.224.292	10.719.442	7.358.130	18.077.572
1999	18.518.263	14.869.391	33.387.654	13.546.382	8.133.474	21.679.856
2000	23.060.900	18.113.036	41.173.936	18.170.653	9.102.672	27.273.325
2001	16.643.443	16.307.228	30.950.671	10.037.693	8.619.861	18.657.554
2002	17.629.531	16.910.067	34.539.598	12.111.218	8.934.921	21.046.139
2003	20.390.371	22.072.038	42.462.409	14.379.756	11.870.430	26.305.215

Fonte: MAPA

Il 43,5% della produzione vinicola spagnola corrisponde ai vini rossi, essendo le comunità indipendenti di Murcia, la Rioja, Aragón e Valencia quelle che hanno una percentuale più grande di produzione rossa sul totale.

6.5. Consumo di vino in Spagna

Il Nord consuma insieme quasi tre volte più vino che tutta Andalusia e Extremadura.

La Spagna è il terzo paese produttore di vino del mondo, dietro la Francia e l'Italia, e davanti l'Argentina, che sarebbe il quarto. Inoltre è il primo paese del mondo nell'estensione di vigneti, grazie al contributo importante della Mancha, che ha un'elevata quantità di ettari piantati. La Spagna, inoltre, è la terza nazione in tutto il mondo per volume totale consumato, ma non per abitante, dove è superata dal Portogallo e raggiunta da altri paesi come la Svizzera, di poca tradizione vinicola. Le abitudini del consumo stanno cambiando con gli anni, ed il vino tradizionale nei pasti ha subito una concorrenza feroce da parte dei bibite fresche, birre ed acqua pura e cristallina. Non è che gli spagnoli bevano di meno, poiché è il terzo paese produttore e consumatore di birra di Europa, dopo la Germania e Regno Unito, ed inoltre gli spagnoli sono i primi consumatori del mondo per abitante, di whisky di Malta; ma bevande differenti, senza dubbio meno sane e naturalmente meno piacevoli.

Per analizzare come funziona il consumo del vino, occorre verificare quali zone della Spagna è più diffusa questa tradizione, in quali parti è aumentato o ridotto il consumo: è di interesse vitale per i proprietari regolanti e consiglieri di una cantina, ai tempi della progettazione della stessa, nell'elaborazione della strategia commerciale. Un'azienda di indagine sui mercati che esiste in questo paese è denominata *CA Nielsen*. Analizzeremo le relative ultime prestazioni generali per avere un'idea di come il consumo del vino è distribuito in Spagna.

Gli studi hanno diviso tutto il nostro spazio geografico in zone, sei complessivamente, più due zone metropolitane che corrispondono a Madrid ed a Barcellona.

La zona numero uno è il *Nord-est*. Include le province di Huesca, Zaragoza, Lérida, Tarragona, Provincia de Barcellona, Gerona e Palma de Mallorca. Complessivamente 4.374.975 abitanti. Fra tutti consumano 40.054.000 litri all'anno.

La zona numero due è il *Centro-est*. Include le province di Castellón, Valencia, Albacete, Alicante e Murcia. Complessivamente 5.626.099 abitanti. Il relativo consumo annuale sale a 43.131.000 litri di vino.

La zona numero tre è il *Sud*. Include le province di Huelva, Sevilla, Cádiz, Málaga, Granada, Almería, Jaén, Córdoba e Badajoz. Sono complessivamente 8.121.633 abitanti, la zona più numerosa con molta differenza; tuttavia il relativo consumo è più basso, poiché complessivamente arrivano ai 37.256.000 litri.

La zona numero quattro è *Centro*. Unisce le province di Zamora, Salamanca, Cáceres, Valladolid, Ávila, Segovia, Toledo, Guadalajara, Provincia de Madrid, Ciudad Real, Ribera del Duero, Soria e Teruel. Complessivamente raggruppa a 3.707.434 abitanti con un consumo totale di vino di 36.081.000 litri.

La zona numero cinque è il *Nord-ovest*. Include le province di La Coruña, Lugo, Orense, Pontevedra, Asturias e León. Con 4.304.874 abitanti, consuma un totale di 58.850.000 litri all'anno.

La zona numero sei è *Nord-Centro*. Include Cantabria, Bizcaya, Guipúzcoa, Álava, Palencia, Burgos, Navarra e La Rioja. Conta appena 3.942.283 abitanti, ma il correlato consumo totale del vino ascende a 98.520.000 litri.

L'area metropolitana di Barcellona con 3.705.558 abitanti consuma 30.256.000 litri; mentre l'area metropolitana di Madrid, con 4.834.568 abitanti consuma 35.894.000 litri all'anno. I numeri sono evidenti: gli abitanti di Andalusia e di frontiera hanno un consumo del vino pro-capite che è al livello del paese dell'importazione del centro dell'Europa. Se unissimo la zona centrale alle due precedenti, il consumo continua ad essere minimo. Al contrario, il nord, con la Galicia, Cornice Cantabrica, País Vasco, Navarra, La Rioja ed il nord del Castilla ha un consumo di prim'ordine, ma viene bevuto quasi la metà di tutto il vino commercializzato in Spagna. Nel nord, freddo e piovoso, si preferisce più un vino rosso ricco, che una bevanda rinfrescante; mentre nel sud caldo, la birra è la regina. La seconda funzione è la gastronomia, dato che nel nord con una cucina potente e molto sviluppata risetto a quella nel sud, il vino è un complemento perfetto. Particolarmente, Extremadura, Levante e Andalusia persino producono molto vino; considerando che Cantabria e Asturias non ne producono tanto; País Vasco, Rioja Alavesa producono appena una punta piccola di "txacoli", non producono nientaltro; in Galicia, anche se se elaborano abbastanza vini, non sono sufficienti per il relativo consumo. Altra cosa è Navarra e la Rioja. Le aree metropolitane di Madrid e di Barcellona hanno un consumo nella media, ma gli studi indicano che dove c'è un interesse maggiore per il vino di qualità è dove sono spesi più soldi, dove il consumatore è più ansioso e non rimane nei consumi abituali, ma cerca le nuove caratteristiche e curiosità. (tab.4,6).

Tab.4,6. Evoluzione del consumo di vino (litri per abitante)

Consumo vino	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Spagna	34,3	33,3	34,1	32,6	30,5	33,0	35,1	35,6	34,3	32,7	30,6	29,6	28,2

Fonte: MAPA

7. EMILIA ROMAGNA

7.1. *Descrizione regionale*

Regione dell'Italia settentrionale, in prevalenza pianeggiante (48%), collinare al 27% e montuosa al 25%. Ad est è bagnata dal Mar Adriatico. Il nome ufficiale venne modificato nel 1947 con l'aggiunta del termine Romagna.

La parte meridionale è caratterizzata, in tutta la sua estensione, dagli Appennini, che raggiungono la massima altezza con il Monte Cimone (2165 metri). Il confine settentrionale è invece quasi completamente segnato dal Pò, il maggiore fiume italiano. Dalle montagne scendono molti dei suoi affluenti, come Secchia, Panaro e Taro. Altri importanti fiumi sfociano invece direttamente nell'Adriatico (Reno, Savio).

Bologna è il capoluogo di regione, tutti gli altri capoluoghi provinciali superano i 100.000 abitanti (ad eccezione di Piacenza) e sono, in ordine di popolazione, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia, Ravenna, Rimini, Ferrara e Forlì.

L'economia è ben distribuita nei tre settori. L'Emilia-Romagna è la prima regione per quantità e valore della produzione agricola; i prodotti di punta sono cereali, patate ed ortaggi, frutta, uva da vino e barbabietole da zucchero; anche l'allevamento (suini, bovini, pollame) è ai massimi livelli. L'industria si basa in gran parte su piccola e media impresa, operante in molti settori. Il turismo ha nella riviera romagnola uno dei luoghi italiani con più presenze stagionali.

7.2. *Vino e vitivinicoltura*

La viticoltura emiliano-romagnola vanta molti punti di forza: una buona gamma varietale, un importante patrimonio di vitigni autoctoni, una valida base qualitativa anche nella fascia di mercato medio-alta, un notevole assortimento, condizioni climatiche che consentono molte tipologie produttive e un solito mercato interno.

Presenta però, anche punti deboli: forte frammentazione, scarsa conoscenza del mercato e della sua evoluzione, invecchiamento dei vigneti e forme di allevamento legate a condizioni del passato con maggiori costi, presenza di vini mediocri, senza identità e senza vantaggi competitivi.

L'obsolescenza dei vigneti richiedeva, e richiede ancora, una profonda ristrutturazione per ottenere uva di buona qualità a prezzi competitivi e, al tempo stesso, remunerativi per i viticoltori.

La riconversione del patrimonio viticolo regionale è anche l'occasione per presentare al mercato sia la tradizione regionale, sia le capacità innovative della filiera, per mantenere elevati livelli di competitività. Mantenere il settore attivo è vitale, aiutando le aziende che intendono investire nel rinnovo degli impianti, è importante anche per contrastare la contrazione della superficie vitata. Nonostante il drastico calo degli anni passati, dal 2000 ad oggi la superficie vitata regionale si è stabilizzata a circa 60.000 ettari (Tab.5,1).

Tab.5,1. Analisi provinciale della produzione di vino (ettari)

Provincia	1999	2000	2001	2002	2003
Piacenza	6.402	6.273	6.017	5.935	5.938
Parma	1.371	929	933	944	935
Reggio Emilia	7.892	8.148	8.509	8.722	8.446
Modena	7.853	8.148	8.509	8.722	8.446
Bologna	8.046	6.643	6.992	6.762	6.450
Ferrara	1.218	738	690	670	674
Ravenna	1.479	16.642	16.147	16.182	16.179
Forli	6.412	6.953	6.921	6.875	2.810
Rimini	3.656	2.928	2.924	2.820	2.787
Emilia Romagna	58.329	56.565	56.298	56.261	55.644

Fonte: ISTAT

Nel 2003 a produzione di vino nell'Emilia Romagna è circa di 5.200.000 di ettolitri, ma se guardiamo i dati (tab. 5,2), la produzione è diminuita lentamente negli ultimi anni, questo si deve a che i produttori preferiscono una meglio produzione in qualità ad una produzione in quantità. La provincia dove la produzione è più alta è Ravenna, con il valore di 1.700.000 ettolitri, dopo viene Modena e poi Reggio Emilia con circa di 955.000 ettolitri.

Tab.5.2. Produzione de vino Emilia Romagna (ettolitri)

Provincia	1999	2000	2001	2002	2003
Piacenza	419.288	420.829	6.017	5.935	5.938
Parma	99.521	116.141	104.404	84.633	80.091
Reggio Emilia	1.228.257	1.360.460	1.403.762	974.184	954.742
Modena	1.195.578	1.379.166	1.382.674	995.547	977.583
Bologna	881.892	830.736	837.792	696.190	624.460
Ferrara	149.811	120.262	74.153	48.956	62.098
Ravenna	1.923.873	1.997.578	1.923.864	1.745.737	1.710.110
Forli	541.287	492.437	461.484	411.089	386.915
Rimini	249.437	241.463	203.229	206.858	156.713
Emilia Romagna	6.556.489	6.424.929	6.660.771	5.408.575	5.162.267

Fonte: ISTAT

7.3. Distribuzione territoriale

Dovendo ripartire la regione in omogenee zone viticole, non si può che sfruttare la linea conduttrice attraverso la via Emilia. Si parte dell'estremo confine occidentale: le quattro valli piacentine, del Trebbia, del Tidone, del Nure e dell'Arda, sono attraversate dai vigneti della provincia pedemontana, capostipiti di un vino rosso frizzante a denominazione DOC: il Gutturmo, il rosso più prodotto. Traguardi perseguiti, invece, dai tranquilli Superiore e Riserva, che trovano in case come Torre Fornello, Poggiarello e La Stoppa sicuri buluardi. Analogo discorso si può applicare al panorama dei bianchi: spicca per quantità la Malvasia, prodotta, nella versione frizzante, con risultati apprezzabili, pur senza raggiungere la finezza e l'eleganza delle Malvasia dei cugini di Parma. Buonissimi i risultati delle versione ferme che dimostrano un versante insolito ma futuribile per questo vitigno aromatico. Due case su tutte: La Tosa (con Sorriso di Cielo) e Luretta (con le Rane). Altalenante andamento infine, e carattere un po' grossolano, per il Vin Santo di Vigoleno.

Il gusto locale e l'ideale abbinamento con il prodotto di questi luoghi, hanno ispirato la tipica veste frizzante delle tre sottodenominazioni della DOC dei Colli Parmensi: il rosso e i bianchi Sauvignon e Malvasia.

Le terre modenesi e reggiane si possono considerare il regno del Lambrusco DOC, nelle sue quattro vesti. La tendenza da parte dei produttori a una maggior precisione nella produzione di questo vino facile eppur difficile, l'utilizzo di tecnologie più evolute e competenze tecniche più approfondite ne smussano, anno dopo anno.

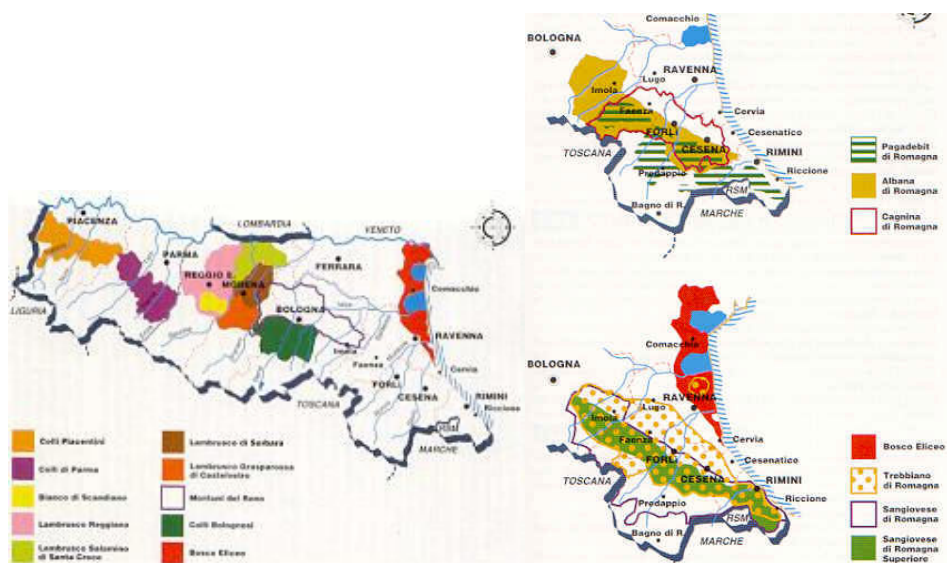
I risultati sono le buone prospettive del Lambrusco di Catelvetro, che può contare su una notevole mole di produttori e zone collinari non ancora sfruttate per la vite, con cantine di spicco come Umberto Cavicchioli. Degno di nota anche il Lambrusco Reggiano, da citare per la meno conosciuta tipologia del Lambrusco Rosso, curato e sorprendentemente longevo.

Nella DOC Colli Bolognesi (con 13 tipologie di vino bianco e rosso) la punta di diamante è il bianco Pignoleto, monovarietale dal vitigno omonimo la cui presenza in questi luoghi è documentata nel '400, a cui è dedicata la recentissima denominazione Pignoletto Classico. Sempre su livelli di qualità costante si assesta il Pignoletto Colli Bolognesi: il frizzante è gradevole e vivace; più altalenanti i risultati per il tranquillo, così come per gli altri bianchi della DOC. Ancora spontanei e grezzi i rossi ma con buone potenzialità e conferme di crescita costante per le cantine come Vallona e Tenuta Bonzara, fra le altre soprattutto per i vini come Merlot e Cabernet Sauvignon.

Il Sangiovese e l'Albana di Romagna coprono una vasta area tra le provincie di Forlì, Ravenna e Bologna. Ruolo fondamentale per il Sangiovese di Romagna DOC, che da solo copre il 15% della produzione nazionale: la quantità non consente di punare appieno sulle grandi e non ancora completamente sfruttate potenzialità di un vino unico per condizioni microclimatiche di produzione e qualità del vitigno. Tra le aziende che ispirano la politica alla minor resa per estirco vanno segnalate Drei Dona, che ottiene grandi traguardi con un Pruno Riserva, ma anche San Patrignano e Zerbina. Quest'ultima si segnala per l'ottimo Albana di Romagna Passito Scacco Matto. Resta ancora del lavoro da fare per l'Albana una versione secca. Risultati analoghi per i Colli di Faenza, di Imola e di Rimini. Sorte con grandi aspettative per la valorizzazione dei vini delle rispettive zone, contani sui risultati stabili di aziende come La Bertae Tre Monti, per i rossi, e Le Rocche Malatestiane per i bianchi. Vini bene eseguiti anche per la DOC Trebbiano dove le grandi quantità, gestite con professionalità, garantiscono correttezza del risultato. Divisa fra Emilia e Romagna la DOC del Reno ha i suoi vino di spicco nel bianco Montuni monovarietale ricavato da uve Montù, che raggiunge risultati di tutto rispetto, soprattutto nella versione frizzante. Prevalentemente dedicate al mercato locale le produzioni del bianco Pagadebit e la rossa Cagnina di Romagna, concentrate intorno al centro di Bertinoro.

La deviazione finale conduce lungo le coste sabbiose del Po, dove sulle dune si allevano i vitigni che danno il Bosco Eliceo. Nella costiera pianeggiante che la Cervia sale fino a Comacchio si produce un vino unico nella sua tipologia con denominazione DOC: la Fortana, rosso frizzante dalla grafante rusticità, semplice ma beverino (Immagine 1).

Immagine 1. Mappa enologica Emilia Romagna



Fonte: www.vinostore.it

7.4. Struttura delle aziende

I primi coltivatori di vite della regione si fanno risalire al 6000 a.C. e vivevano nella zona vicino a Belluria, almeno così dicono le fonti archeologiche anche se poi, i primi reperti legati al vino sono molto più recenti e cioè si possono datare attorno al 1700 a.C. I primi veri coltivatori della vite furono sempre gli Etruschi che crearono enormi distese di filari di viti nella zona vicino a Faenza, questa notizia ci arriva da resoconti romani dell'epoca che esaltano la perfezione e la bellezza delle colture oltre che i grossi quantitativi. E' però con il medioevo che la produzione di vino divenne importante ed è poi con il passare degli anni che il vino acquista un ruolo fondamentale nella regione.

La prima DOC si fa nel 1967 e la prima DOCG d'Italia fu proprio l'Albana di Romagna. Dopo il Veneto, è la regione che ha la maggiore produzione di vino in Italia. Il territorio è vario, 48% pianeggiante, 27% collinare e 25% montuoso. Anche il clima è diverso da zona a zona, i fiumi non hanno una grande rilevanza per la coltivazione della vite, il mare invece influisce positivamente in Romagna. Nella pianura a nord, l'uva è coltivata principalmente per la produzione di distillati (molte le aziende nei dintorni di Bologna). Nelle colline a Nord troviamo il Labrusco, nelle sue diverse tipologie o i vini dei Colli di Piacenza e Parma spesso mossi o amabili.

Il vitigno più importante e tra i più utilizzati è il Sangiovese, ma non si può dimenticare l'Albana. Tra i vitigni a bacca rossa i più coltivati sono il Cabernet Sauvignon, Barbera, Lambrusco oltre agli autoctoni Canina nera, Terrano, Fortana e Ancellotta; tra i vitigni a bacca bianca Sauvignon, Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco e gli autoctoni Albana, Ortrugo, Pignoletto e Montù. Da ricordare che nelle province di Modena e Reggio Emilia si coltivano alcune varietà come ad esempio Trebbiano, Lambrusco e Occhio di Gatta solo per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale, una specialità che tutto il mondo invidia.

7.5. Il piano della regione

Il 1° Agosto 2000 è entrato in vigore il regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'Organizzazione comune del mercato (Ocm) che ha introdotto l'attuale regime di ristrutturazione e riconversione dei vigneti destinati alla produzione di vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) e di vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Il Piano regionale è stato approvato dalla Giunta dell'Emilia Romagna e ha definito le linee strategiche e di azione per il rinnovo del vigneto emiliano-romagnolo, le procedure di attuazione, i criteri e le condizioni per la presentazione e la selezione dei progetti aziendali.

Le disposizioni del piano regionale mirano all'adeguamento dell'offerta alla domanda del mercato, al miglioramento qualitativo della produzione, al mantenimento e rafforzamento dell'identità produttiva nei diversi bacini produttivi, all'aumento della percentuale di DOC, alla riduzione dei costi di produzione e ad un più ampio ricorso alla meccanizzazione.

Sono stati ritenuti prioritari gli investimenti nelle aree collinari, con contributi maggiore, gli accorpamenti, gli interventi collegati ad azioni promozionali e di valorizzazione del territorio, i progetti per vigneti ad elevata densità e per produzioni di particolare valore ottenute con varietà autoctone o tradizionali di qualità e varietà miglioratrici, i progetti di meccanizzazione integrate, compatibilmente con giacitura e tipologia di prodotto a ottenere.

I risultati di studi di settore e l'analisi dei dati strutturali della vitivinicoltura emiliano-romagnola hanno permesso di suddividere il territorio regionale in tre macrozone: pianura emiliana, pianura romagnola e litoranea, collina. Si tratta di aree omogenee dal punto di vista tecnico-economico, con esigenze e caratteristiche produttive diverse.

7.6. Classificazione dei vini

Per la commercializzazione si distinguono:

- *vini a denominazione d'origine controllata e garantita (DOCG);*
- *vini a denominazione d'origine controllata (DOC);*
- *vini ad indicazione geografica tipica (IGT);*
- *vini da tavola;*
- *vini speciali*, quali: vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti e vini aromatizzati. DOCG e DOC sono vini di qualità ottenuti da uve provenienti da zone particolarmente vocate e rispettando le disposizioni di specifici "Disciplinari di Produzione", che stabiliscono il nome, la tecnica colturale, gli uvaggi, le rese massime ottenibili (in uva ad ettaro; in vino dall'uva), la zona di vinificazione e le loro caratteristiche. Tutti i vini a DOCG e a DOC presentano disciplinari particolarmente rigidi, sono sottoposti ad esame chimico - fisico ed organolettico da parte di una Commissione di Degustazione ed ad altri controlli, necessari a garantirne la costante tipicità e la elevata qualità.

I vini ad Indicazione Geografica Tipica (IGT) devono essere ottenuti, per almeno l'85%, da uve raccolte nella zona geografica di cui portano il nome. Il vino ha reso l'Italia famosa nel mondo per l'alto livello qualitativo raggiunto da alcune produzioni nazionali. Gli uffici dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi dispongono di laboratori d'analisi particolarmente attrezzati per il riscontro della genuinità e della qualità del vino. A tal fine l'ICRF utilizza anche strumentazione d'avanguardia (spettrometri NMR) per applicare la tecnica analitica della risonanza magnetica nucleare, con la quale da anni vengono testate tutte le produzioni vinicole nazionali per tutelare i consumatori ed i produttori dall'illegale aggiunta di zuccheri di varia origine nel vino.

In alcuni vini a DOCG, a DOC e a IGT il nome della zona di produzione si accompagna alla Varietà di vite (es. Trebbiano, Pinot, Sangiovese).

I vini novelli vengono elaborati mediante la procedura della macerazione carbonica dell'uva intera, che permette di ottenere un vino con aromi e profumi particolari, e tale da renderlo adatto al consumo subito dopo la vendemmia (e comunque non prima del 6 novembre); per apprezzare il pregio di questo vino il consumo deve essere effettuato entro pochissimi mesi.

Anche è importante il *invecchiamento del vino*, non tutti i vini invecchiano bene, soprattutto i vini rossi possono migliorare; sono a rischio i vini bianchi, i vini passiti, più o meno zuccherini, sono ottenuti da uve opportunamente fatte appassire.

I vini liquorosi sono prodotti aventi una gradazione compresa tra 15 e 22 gradi alcolici. I vini possono conservare più o meno gli *zuccheri dell'uva*, distinguendosi in dolci - amabili - abboccati o demi-sec; se invece la fermentazione è stata totale si avranno i vini denominati asciutti o secchi o dry; analogamente, gli spumanti vengono classificati in dolci - demi-sec o abboccati - secchi - extra-dry - brut - extra-brut - dosaggio zero.

I vini spumanti ed i vini frizzanti sono prodotti caratterizzati dalla formazione di una caratteristica schiuma (bollicine) derivata da anidride carbonica ottenuta da fermentazione naturale o da aggiunta (in questo caso in etichetta è presente la dicitura "gassificato"). Negli *spumanti naturali* la fermentazione avviene in bottiglia (metodo Classico) o in autoclave (metodo Charmat), e i *vini frizzanti* hanno una sovrappressione inferiore rispetto agli spumanti.

8. CATALOGNA

8.1. Descrizione regionale

La regione di Catalogna presenta una diversità geografica molto marcata in un territorio relativamente ridotto, di 32.000 km² con una frangia marittima di 50 km.

Oggi, Catalogna ha più di sette milioni di abitanti, Barcellona è la capitale e una delle grandi città del Mediterraneo. Amministrativamente, Catalogna si divide in provincie (Barcellona, Tarragona, Lleida e Girona) con una divisione dell'Amministrazione catalana in 41 regioni.

A Catalogna ci sono 949 municipi. Limita all'Est con il Mediterraneo, al Nord con la Francia e Andorra, ed all'Ovest ed al Sud con le comunità di Aragón e Valencia. Questa situazione strategica ha favorito una relazione molto intensa con il resto dei paesi mediterranei e con la Europa continentale. Le grandi unità di rilievo sono i Pirineus-Prepirineus, la Depressione Centrale e il Sistema Mediterraneo Catalano, inoltre delle pianure litorale e la Catena montuosa Trasversale.

La economia catalana ha avuto una base industriale molto importante basata sull'industria della trasformazione, inizialmente tessile, però che ha sviluppato altri settori, come l'automobile e gli accessori, la industria chimica, la alimentazione, le costruzioni navali, i mobili, etc. Ogni volta più importante anche la fabbricazione di elettrodomestici e di materiale informatico e telematico di ultima generazione. Le arti grafiche e la industria editoriale costituiscono un settore decisivo dentro la industria catalana, come anche la costruzione, la crescita della quale sta direttamente associato dal sviluppo turistico.

8.2. Il settore vitivinicola catalano

Catalogna è una zona produttrice di vini di qualità importante. La superficie di vigna attuale suppone una quarta parte dell'esistente prima la fillosera, che copriva grande parte della geografia catalana. D'allora l'estensione vinicola – soprattutto di vino da tavola – è diminuita progressivamente.

Oggi, a Catalogna la vigna produttrice di vino di qualità occupa praticamente la totalità della superficie vinicola, che è di 59.000 ettari. Globalmente esistono circa di 16.000 sfruttamenti che hanno vigna, che producono più o meno, dipendendo della campagna, 410.000 tonnellate di uva, dipendendo delle condizioni meteorologiche e del carattere annuale di questa coltivazione. I viticoltori hanno formato lentamente un gran numero di ente associative, maggiormente cooperative, fatto che caratterizza questo settore col della frutta e il oleo.

La produzione di vino è più stabile e negli ultimi anni si trova circa di 2,6 – 3 milioni d'ettolitri/anno. La distribuzione delle aziende di questo settore sta molto frammentata, con un numero grande di stabilimenti familiari di ridotta dimensione, molti di questi assumono tutti i gradi della catena dello sfruttamento delle vigne fino alla vendita del vino o cava al pubblico.

Nel capitolo di vino esistono 3 settori: il cava, i vini di qualità e i vini da tavola. Ogni settore ha le sue caratteristiche proprie e mercati diversi.

Le industrie di *cava* sono fortemente concentrate, controllando le due aziende leader il 81% del mercato statale. La industria catalana non ha competenza nel contesto del mercato spagnolo, localizzandosi soltanto nel Alt Penedès il 95% della produzione. Questi prodotti stanno soggetti ad una richiesta con un forte comportamento stagionale, per adesso, sono competitivi, con un'evoluzione positiva, relazionata per il posto spagnolo alla guerra di Iraq.

I *vini di qualità prodotti in regioni determinate o VQPRD*, secondo la nomenclatura comunitaria (che comunemente si chiamano vini con Denominazione di Origine), contano con un Consiglio Regolatore che è un organismo che garante la provenienza e la qualità dei diversi vini.

Per finire, i *vini da tavola* sono i segmenti con più difficoltà per incontrare uscita nel mercato, avendo di destinarci una gran parte a alcol di bruciare quando le raccolte sono state elevate.

Si deve dire, che i sfruttamenti crescono con gli anni, è di più in volume che in valore, questo di deve allo sfruttamento di vino da tavola, provocando una minore rendimento così in termine economico come di prestigio. Per questo motivo, gli operatori si stanno unificando per avere presenza all'estero e per poter commercializzare i loro prodotti. Anche si stanno aprendo altre vie di negozio, come ad esempio, il turismo enologico (Tab.6.1).

Tab.6.1. Superficie produzione vino Catalogna e provincie (ettari)

Provincia	2000	2001	2002	2003	2004
Barcelona	24.020	23.670	23.530	23.387	23.563
Girona	2.647	2.366	2.430	2.569	2.392
Lleida	4.314	4.271	4.524	4.660	5.027
Tarragona	28.574	28.692	29.687	29.864	31.902
Catalogna	59.555	58.999	60.171	60.480	62.884

Fonte: IDESCAT

8.3. Distribuzione territoriale

A Catalogna si può considerare le seguenti zone vinicole:

L'area vitivinicola del Penedès, è la più importante nell'attualità a Catalogna (DO Penedès), dove c'è la quinta parte della vigna a Catalogna. Tutte le regioni vicine, partecipano nella produzione di vino ed accaparrano in congiunto le metà della superficie e due terze parti della produzione. Nel Alt Camp di Tarragona e Tarragona c'è un'altra zona produttrice molto importante inglobata dentro la DO Tarragona.

Un'altra delimitazione meno produttiva è la zona di Terra Alta e il Priorat. L'area centrata nell'Empordà, protetta per la DO Empordà, oltrepassa la regione rigorosa, con vigne anche nel Gironès, la Selva e anche in certi municipi della Garrotxa. Fuori queste tre zone più importanti, si incontrano zone di meno estensione ma anche ugualmente importanti: Alella, Artés e Salelles (Pla de Bages), Raïmat (Costers del Segre), etc (Immagine 2).

La regione del cava è formata per 159 municipi (in Spagna), e la maggior parte si trova nel Penedès, che accumula il 95% della produzione, con Sant Sadurní d'Anoia come il principale centro produttore. In realtà, questo municipio produce il 75% del cava statale.

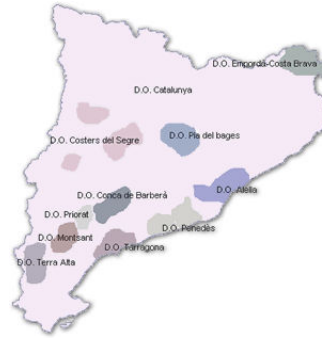
La Denominazione di Origine Catalogna è una denominazione generica e abbraccia tutte le terre di vigna di tutto il paese che vogliono accogliere e che adempiono i requisiti marcati per il loro Consiglio Regolatore. La superficie iscritta sotto questa DO si stendono 7.000 ha, e ha una produzione media di 350.000 ettolitri. Ci sono circa di 1.700 viticoltori, insieme con 90 cantine imbottigliatrici (Immagine 3).

Immagine 2. Mappa provincie Catalogna



Fonte: www.lacoctelera.com

Immagine 3. Mappa zone vinicole Catalogna



Fonte: www.cellers.es

8.4. Struttura settoriale

La evoluzione della produzione vitivinicola di Catalogna, si situa circa di 3 milioni di ettolitri, con variazione congiunturale. Secondo i dati del Gabinetto Tecnico del DARP, queste sono le produzioni di questi ultimi anni, distaccando per la sua importanza i vini di qualità, dentro dei quali si include il cava, che rappresenta un 89% del totale (Tab.). Per demarcazione territoriali, distacca Tarragona, che produce quasi me metà del totale (45%) e Barcellona, con il 44% (Tab.6,2).

Tab.6,2. Produzione di vini a Catalogna (ettolitri)

Tipo di vino	1999	2000	2001	2002	2003
Vini VQPRD	2.739.920	2.691.354	2.468.327	2.751.679	2.983.158
Vini di tavola	260.590	239.371	220.257	223.445	277.966
Altri	70.705	61.154	61.164	74.587	84.433
Totale	3.081.215	2.991.879	2.749.748	3.049.711	3.345.557

Fonte: DARP

Completando la informazione dei volumi prodotto di vino di Denominazione di Origine con dati proporzionati dall'INCAVI (Istituto Catalano della Vigna ed il Vino), e senza prestare attenzione la DO Cava, la principale zona produttrice è il Penedès. Altre denominazione con produzione distaccate sono: Tarragona, Catalunya e Terra Alta. Il resto di produzioni di vini VQPRD sono più ridotte. Le denominazione di origine che hanno avuto una variazione positiva sono la DO Tarragona, DO Penedès, DO Alella, DO Pla de Bages e la DO Costers del Segre. Per contra, mostrano un'importante ascesa de denominazione di origine il Priorat, la Conca de Barberà e la Montsant. Ma di deve avere attenzione che queste tre DO, dentro i vini VQPRD, rappresentano un percentuale basso (Tab.6,3).

Tab.6,3. Produzione di vino qualificato (ettolitri)

DO	2001/2002	2002/2003
Alella	7.475	8.137
Catalunya	338.353	299.128
Conca de Barberà	52.782	35.154
Costers del Segre	82.794	87.019
Empordà	62.000	60.087
Montsant	48.414	32.968
Penedès	455.172	523.451
Pla de Bages	10.950	11.800
Priorat	4.875	1.857
Tarragona	316.543	391.500
Terra Alta	310.984	268.941
Total	1.685.467	1.720.042

Fonte: INCAVI

8.5. Principali industrie

Di seguito, si mostra la lista delle industrie più importanti del settore vinicola, secondo la fatturazione dove distaccano due compagnie che occupano una posizione predominante: Freixenet, SA, e Codorniu, SA. Freixenet, principale gruppo vinicola a Catalogna e in Spagna nell'elaborazione di vino e cava, occupa 1.280 persone, con una rete di commercializzazione che si stende dappertutto il mondo, arrivando a paesi come la Cina, il Giappone, Cuba o Uruguay. Dall'altra parte, e un seconda posizione catalana e quarta in Spagna, distacca Codorniu (Tab.6,4).

Tab.6.4.Ranking di industrie vinicole a Catalogna (milioni €), 2003

Azienda	Ranking	Regione	Fatturazione	Settore
Freixenet, SA	1	Alt Penedès	365	Vino e cava
Codorniu, SA	3	Barcelonès	212	Vino e cava
Miguel Torres, SA	6	Alt Penedès	137	Vino e liquore
Coop. Unió Agrària	15	Baix Camp	39	Vino e oleo
Juve & Camps, SA	31	Alt Penedès	27	Vino e cava
Coop. Cevipe	37	Alt Penedès	25	Vino e cava
Coop. Vinícolica del Penedès	55	Alt Penedès	15	Vino e cava
Masia Vallformosa, SA	65	Alt Penedès	13	Vino e cava
Bodegas Roqueta, SA	74	Bages	11	Vino
Cavas del Ampurdàs, SA	83	Alt Empordà	10	Vino
Vinos Padró, SL	90	Alt Camp	9	Vino
El Mas Pujo, SA	93	Alt Penedès	9	Vino
Joan Sardà, SA	103	Vallès Occidental	8	Vino
J. B. Berger, SA	106	Alt Penedès	8	Vino e cava

Fonte: Alimarket

7.6. Un settore in crescita e competitivo

Il vino e il *cava* rappresentano il terzo settore più importante della industria agroalimentare catalana con un fatturato che supera 1.100 milioni di euro, e vendite nette di più di 1.000 milioni di euro annuali. La Catalogna occupa il primo posto nelle vendite, con il 23% rispetto al totale di vendite del resto dello stato Spagnolo. La ragione di questo primato risiede nel commercio estero, la Catalogna esporta più di 260 milioni di bottiglie di vino e di *cava* in più di 140 paesi, soprattutto dell' Europa, l'America e l'Asia. Il vino è uno dei ambasciatori più importante della sua terra, del suo modo di vivere e della sua identità.

Il vino è diventato uno dei prodotti cardine per il consumatore, che stima il lavoro che c'è dietro ogni bottiglia e ne vuole conoscere tutte le sue proprietà. Il vino negli ultimi anni è diventato oggetto di ricerche scientifiche che dicono che il vino di qualità consumato in moderazione e durante i pasti, contribuisce al benessere delle persone e persino, la Organizzazione Mondiale della Salute (OMS) ha considerato il vino come alimento della dieta mediterranea. Nuovi amanti del vino si avvicinano al consumo intelligente di vini e *cava* e hanno conosciuto le elaborazioni di questi paesi facendo corsi di degustazione di vini e *cava*.

Il settore del vino in Catalogna ha una struttura molto solida e competitiva, con più di 400 cantine nelle quali lavorano più di 22.000 persone impiegate nella coltivazione, trasformazione e nel settore dei servizi. Alle organizzazioni di produttori ed elaboratori nell'ambito delle 12 denominazioni di origine e i rispettivi consigli regolatori, si deve aggiungere che il settore del vino forma un diverso mosaico di istituzioni e associazioni con un proprio carattere.

L'Istituto Catalano della Vigna e il Vino (INCAVI) è un organismo autonomo ascritto al Dipartimento di Agricoltura, Allevamento e Pesca (DARP) e presidiato dal Consigliere Antoni Siurana. Esso svolge attività di tutela e controllo del sistema di denominazione di vini di qualità, sperimentazione in viticoltura ed enologia, formazione continua, trasferimento risultati di sperimentazioni e promozione dei vini di qualità e divulgazione della cultura del vino. Dalla creazione del INCAVI, si è incrementata la superficie di vite suscettibile di essere inclusa in una denominazione di origine del 43%, arrivando a 70000 ettari. Ciò significa che più di 16.000 viticoltori catalani hanno scelto di appartenere ad una denominazione di origine che è una garanzia di qualità per i consumatori.

Questa è una scommessa sulla qualità e sulla particolarità del territorio che ha aumentato la produzione vinicola del 2% nelle due ultime campagne.

Quasi la totalità della produzione di vino in Catalogna è protetta da una denominazione di origine, con un valore aggiunto che rappresenta la garanzia di tracciabilità ed il rispetto delle norme di qualità. Questa scommessa del settore fa dei prodotti enologici catalani, prodotti distinti sui mercati interni ed esterni.

In questo senso, si deve sottolineare l'incremento della superficie di vite iscritta nelle denominazioni di origine che risponde all'incremento della qualità dell'uva prodotta in queste zone. Così, la superficie iscritta nelle denominazioni di origine è aumentata circa del 1,4% nell'ultima campagna, passando dai 69.593 ettari della campagna 2001/2002 ai 70.519 ettari della campagna 2002/2003.

Anche la produzione di vino qualificato è aumentata di 34.575 ettolitri se compariamo i dati delle due ultime campagne, passando da 1.685.467 ettolitri (2001/2002) a 1.720.042 ettolitri (2002/2003). Questo incremento rappresenta un 2% rispetto alle precedenti vendemmie considerando anche la produzione di vino per spumante (*cava*).

9. CONCLUSIONI

Secondo i dati sulla produzione mondiale, la superficie a vite è aumentata dagli anni '70 fino agli anni '80 e attualmente si è stabilizzata, invece la produzione di vino è aumentata più lentamente perché si tende a produrre vini di qualità e incrementare il rendimento del terreno.

I principali paesi produttori di vino sono Francia, Italia, Spagna (circa 45.000 migliaia di ettoltri) e gli Stati Uniti (20.000 migliaia di ettoltri); i primi tre hanno una produzione abbastanza simile, mentre gli Stati Uniti, considerando le dimensioni del paese, presentano una produzione molto bassa.

Il consumo di vino per paese e per abitante, in generale, è diminuito moderatamente tra gli anni '80 e la seconda metà degli '90 nei principali paesi produttori.

Il principale paese esportatore di vino è l'Italia seguita dalla Francia e della Spagna, ma una certa importanza assumono anche le esportazioni dalla Germania e dall'Argentina. Tra i paesi importatori in primo piano si colloca la Germania seguita dalla Gran Bretagna e la Francia, anche se risultano crescenti le richieste dagli Stati Uniti e Canada.

Considerando la superficie di produzione la Spagna occupa il primo posto mentre l'Italia si inserisce al terzo posto dopo la Francia. Per quanto riguarda la quantità di ettoltri di vino prodotti, l'Italia supera la Spagna, anche se il produttore di vino per eccellenza è la Francia. Questo deriva dal fatto che la Spagna ha una superficie agricola utilizzabile più bassa di quella della Francia e dell'Italia, le quali sfruttano meglio il territorio ottimizzandolo più che la Spagna.

Nonostante si collochi al secondo posto per produzione l'Italia è il maggior esportatore di vino raggiungendo nel 2005 un valore di circa 2.500 milioni di euro; il paese dove destina più vino sono gli Stati Uniti con un valore di 750 milioni di euro, seguiti da Germania (700 milioni di euro) e Regno Unito (300 milioni di euro). La Spagna, invece, presenta nel 2005 una importazione per circa 1500 milioni di euro a cui fa fronte un'esportazione indirizzata principalmente verso la Germania (300 milioni di euro), Regno Unito (279 milioni di euro) e, al terzo posto, gli Stati Uniti con un valore di 160 milioni di euro.

Se parliamo del consumo globale di vino per abitante, esso è diminuito negli ultimi anni a causa della tendenza al consumo delle bevande analcoliche favorite dalla proliferazione delle campagne antialcoliche e dall'apparizione di bevande alternative. Il consumo di vino pro capite in Italia è quasi di 57 litri all'anno mentre in Spagna soltanto 29 litri. Da ciò si capisce che l'Italia è il paese più integrato nel mondo vinicolo, infatti, ottimizzando l'uso del terreno, cerca di produrre anno dopo anno meno quantità di vino ma di migliore qualità, quello con Denominazione di Origine; grazie a questo, è un grande paese esportatore e non solo per i

diversi tipi di vino ma anche per la buona qualità degli stessi. Anche in Spagna è rilevante il consumo di vino, ma tra la gente non è così diffusa la cultura enologica come in Italia.

Adesso ci concentriamo sulle due regioni oggetto di studio, l'Emilia Romagna e la Catalogna.

L'Emilia Romagna, occupa il terzo posto tra le regioni italiane in quantità di ettari coltivati (circa di 62.000 ettari), al contrario, la Catalogna si trova al quinto posto con una superficie a vite di quasi 62.000 ettari. Nonostante il valore di superficie molto simile, la produzione di vino è più elevata in Emilia Romagna, con un valore di 5.200.000 ettolitri a fronte dei 3.400.000 ettolitri della Catalogna. In entrambe i Paesi si può osservare che la produzione di vino da tavola va diminuendo progressivamente e c'è un aumento nella produzione del vino di qualità con Denominazione di Origine.

Questo è dovuto al fatto che in Italia si utilizza una forma di allevamento della vite a cordone speronato, caratterizzata da una razionale distribuzione sul tronco di speroni da cui si sviluppano i tralci. Questa è una forma di allevamento che si presta a produzioni di qualità a causa di un contenuto sviluppo vegetativo e di un buon equilibrio vegeto-produttivo.

Con il sistema di *allevamento a cordone speronato* il fusto della pianta può arrivare a un metro di altezza e la potatura è fatta in modo da far assumere un andamento orizzontale al tronco, sostenuto da un filo di ferro, sul quale si trovano gli speroni (i tralci). La densità d'impianto alta, di 5.000 piante per ettaro, fa produrre alla pianta pochi grappoli aumentando in questo modo la concentrazione sia degli zuccheri sia delle sostanze coloranti ed ottenendo un vino organoletticamente più intenso nei profumi e nel gusto e di maggiore serbevolezza più adatto quindi, anche, all'invecchiamento.

Invece, in Spagna questo sistema non è molto diffuso, poiché si usa la forma di allevamento ad *alberello*, nella quale il tronco è limitato a 30-40cm da terra e su di esso vengono allevate alcune branche che portano ciascuna uno o più speroni, con una o due gemme. Questo tipo di impianto è adottato sia nelle zone calde all'interno di buche che proteggono i grappoli dai venti caldi sia nelle zone fredde perché la limitata altezza permette di sfruttare il calore. È un sistema poco produttivo, perché lo spazio occupato dalle singole piante è maggiore in quanto le stesse devono stare più separate tra loro e questo fa sì che non si ottimizzi la superficie agricola. Questa forma di allevamento non necessita di tanta manodopera per la vendemmia e si può meccanizzare l'operazione, anche se quando si usa questo sistema il vino risultante non è così buono come con la raccolta manuale e la piantagione deve essere ridotta a quasi 2.500 piante per ettaro.

10. BIBLIOGRAFIA

- Morando, A, “Bio viti enologia...o no?”, Vit.En. 2005
- Urwin, T, “Storia del vino”, Donzelli editore, 1996
- Commissione Europea, “Riforma del settore vitivinicolo”, <http://ec.europa.eu>, 2006
- Istituto veneto di scienze, lettere e arti, “Natura e nobiltà del vino”, Venezia 1997
- O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), “Situazione e statistiche del settore vitivinicolo mondiale”, www.oiv.int/it/accueil/index.php, 2006
- INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), “Sector de la vinya i el vi a Catalunya”, <http://www.gencat.net/darp/incavi.htm>, 2006
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, “Vino”, http://www.politicheagricole.it/SicurezzaAlimentare/ConoscereGliAlimenti/015_Vino.htm, 2006
- Wines from Spain, “El país del vino”, http://www.winesfromspain.com/FicherosEstaticos/auto/0606/El%20vino%20en%20cifras_16702_.pdf, 2006
- ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior), “Estadísticas españolas”, http://www.icex.es/icex/cda/controller/page/0,2956,35582_10613_30087459_0,00.html#, 2006
- Vinit.net, “Guida enogastronomica”, <http://www.vinit.net/press/modules.php?name=News &file=article&sid=360>, 2006
- la Marca trevigiana, il Consiglio, Asolo, Treviso, Conegliano, “Analisi dei mercati del vino”, <http://www.tragol.it/doc/cap-1.htm>, 2006
- La cultura del vino a Catalogna, “le cantine di Catalogna”, <http://www.cellers.es/>, 2006
- Tigullio vino, “Doc e Docg delle regioni italiane - Emilia Romagna”, http://www.tigulliovino.it/doc_docg/docitalia_emilia_romagna.htm, 2006
- Il giornale online della parte dei curiosi, “Uve e vini”, <http://www.vinealia.org/website.asp?Id=3833>, 2006
- I numeri del vino, “Le esportazioni di vino italiano”, http://blogs.simplicissimus.it/inumeridelvino/2006/11/le_esportazioni_di_vino_italia.html#more, 2006

- USDA (United States Department of Agriculture), <http://www.ams.usda.gov/spanish/>, 2006
- ERMES, Il portale dell'Emilia Romagna, “*Vino e vitivinicoltura: l'Emilia-Romagna verso nuovi traguardi* ” ,
<http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/rivista/2006/novembre/ra0611069s.pdf>, 2006
- ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica)
<http://www.istat.it/agricoltura/datiagri/coltivazioni/>, 2007
- Provincia di Arezzo, “*scelte di impianto e allevamento*”,
<http://www.provincia.arezzo.it/Agricoltura/zonazione/pdf%5CScelte%20di%20impianto%20e%20allevamento.pdf>, 2007
- Amor divino, “*La qualità in vigna*”,
<http://www.amordivino.net/enologia/contenuti.asp?ID=47>, 2007
- Vino in rete, “*Viticultura*”, <http://www.vinoinrete.it/sommelier/sommelier%20-1-%20viticultura.htm>, 2007

11. ANNESSI

DO CATALOGNA

Denominazioni di origine di Catalogna

La Denominazione di Origine garantisce il origine geografico, la qualità di un vino, e che il vino è elaborato a partire dalle varietà determinate, e con pratiche viticole, enologiche e di invecchiamento previamente stabilite.

Per potere qualificarsi con il nome della Denominazione di Origine, il vino è passato per controlli analitici rigorosi e di degustazione da parte di esperti che ne garantirono la qualità.

A Catalogna si distinguono 11 Denominazioni di Origine relative al vino:

DO Alella

La **Denominazione di Origine Alella (D.O.Alella)** identifica il vino di questa zona del Maresme e sta riconosciuta dal 1953, anno in cui è creato il Consiglio Regolatore di questa denominazione di Origine,

La più significativa caratteristica della D.O.Alella è la presenza di un terreno sabbioso di origine garantita e praticamente colore bianco, che ha una permeabilità ed una grande capacità di ritenzione della irradiazione solare. Questo facilita la maturazione del frutto e apporta perfezionamento ai vini. Il potere basso di ritenzione di acqua rimane compensato dal microclima locale.

I vini bianchi sono i più caratteristici di Alella, secchi o dolci, elaborati con una somma di varietà diverse. Sono leggeri, profumati e cristallini. Distacca la passa bianca, spesso sfumato con chardonnay o sauvignon bianco.

I rosati sono freschi, aromatici e leggeri. Si elaborano con grenache, anche con passa rosata e merlot.

I vini neri sono fruttati e soavi, e si elaborano con Cabernet Sauvignon, Ull de llebre e Merlot.

DO Catalunya

La **Denominazione di Origine Catalunya** raccoglie la storia e tradizione viticoltura di Catalogna. Ingloba un ampio ventaglio di varietà autoctone e tradizionali in una denominazione che riunisce buona parte dei territori di coltura di vigna di Catalogna. In totale integra 330 municipi che si sovrappone alle altre dieci denominazioni di origine, più la DO Cava, ancora che il nome di ettari iscritte è minore.

È stata creata con la finalità di dare uscita alla produzione delle denominazione piccole catalane aprendo la possibilità di imbottigliare vino in una denominazione con uva provenendo di un'altra, o di fare coupage con uva di diverse denominazioni. Inoltre, dà piede alla viticoltura a fare sperimentazioni con un ampio ventaglio di varietà meno ristretto che quelle altre denominazioni. Il produttore più distaccato è la casa Miguel Torres.

La diversità di varietà di uva autorizzate favorisce la sperimentazione, così nel campo come nella cantina. Per ciò, la Catalunya è considerata una Denominazione di Origine innovatrice.

Ce ne elaborano vini neri potenti, di aroma franco e intenso, molto equilibrati. I vini bianchi sono, in generale, leggeri e molto fruttati. I rosati e i liquorosi tradizionali, rancidi e dolci naturali completano l'offerta della Catalunya.

DO Conca de Barberà

La **Denominazione di Origine Conca de Barberà** regola la produzione viticola delle conche dei fiumi Francolí ed il suo affluente il Anguera nella regione della Conca de Barberà. Il primo regolamento del Consiglio Regolatore è stato approvato il 19 di novembre del 1985.

La zona della denominazione di origine si stende per i municipi: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, l'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd e Vimodí.

L'altitudine media è di 500 metri con un clima fresco adeguato per i vini di qualità. Il suolo è basicamente calcareo.

La Abadia de Poblet ed il Ordre del Templers costituiscono le radici storiche di questa zona di tradizione vinicola. Le cantine moderniste, conosciute come i duomi del vino conformano il loro patrimonio culturale.

I rosati elaborati con la varietà autoctona Trepàt danno personalità singolare a questa zona.

Dalla Conca de Barberà procede uno dei vini bianchi più prestigiosi, elaborato con chardonnay. Le varietà macabeu e parellada danno vini consistenti e leggeri.

Per quello che fa ai neri, elaborati con Grenache nera, Ull de llebre e Trepàt, sono setosi e soavi.

DO Costers del Segre

La **Denominazione di Origine Costers del Segre** riunisce terreni delle regioni del Pallars Jussà, il Segrià, il Urgell, le Garrigue, la Noguera e la Segarra. Il Consiglio Regolatore si è fondato il 1983.

Se ne distinguono sei zone: Raïmat, Segrià, Pallars Jussà, le Garrigues, Vall de Riu Corb e Artesa.

La denominazione si è creata in torno del esito del vino Raimat da che ha adottato le tecniche californiane per vinificare le varietà di cabernet sauvignon, chardonnay ed ull de llebre, ancora che buona parte della produzione si destina alla DO Cava. Le vigne sono tra i 200 e 400 m di altitudine. Il suolo è calcareo ricoperto di sabbia, con una grande uniformità in tutta la denominazione.

I neri di cabernet sauvignon, pinot noir, merlot ed ull de llebre intestano la diversità di vini che se elaborano. Sono potenti, equilibrati e strutturati.

I rosati di Ull de llebre, Merlot e Cabernet Sauvignon sono freschi e fruttosi.

I bianchi sono classici, elaborati con Macabeu, Xarel.lo e Parellada, o moderni, di Chardonnay, Sauvignon bianco o Riesling. La produzione di uva bianca si destina soprattutto alla elaborazione di cava.

DO Empordà

La **Denominazione Di Origine Empordà** riunisce la zona vinicola dalla Albera fino alla catena di Rodes e la Garrotxa di Empordà. Regolata dal 1975, si chiamava “*Empordà-Costa Brava*” ma nell'ultimo regolamento approvato per la Generalitat di Catalogna, il 16 febbraio del 2006, si è eliminata la indicazione di Costa Brava.

L'area di produzione della denominazione di origine sta distribuita in due zone: 35 municipi al nord del Alt Empordà e 13 municipi all'est del Baix Empordà. Le vigne sono in terreni calcarei che vanno dal livello del mare fino a 200 m di altitudine. Il clima è mediterraneo, caldo e umido, rinfrescato per la tramontana.

La zona del Empordà costituisce una cultura enologica antica. Empúries si considera tradizionalmente come la porta di entrata per dove i greci hanno introdotto la coltura della vigna alla penisola.

Predominano i rosati, elaborati con Carinyena, Grenache nea e Lledroner. Sono fruitati, freschi, moderati e molto gustosi.

I neri si elaborano con Grenache o Cabernet Sauvignon, sono fruitati e leggeri. I bianchi, elaborati con Macabeo, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay, Grenache bianca e, persino, Grenache nea o Carinyena, sono freschi e saporosi.

La garnatxa dal Empordà è un vino dolce eccezionale , tipico della zona, caldo e setoso.

DO Montsant

La **Denominazione di Origine Montsant** ha la maggior parte della sua zona di produzione alla regione del Priorat, meno alcune terre della Ribera d'Ebre, alla riva del fiume di Montsant.

Sta costituita per municipi che circondano la Denominazione di Origine Qualificata Priorat: La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, la Figuera, o Guiamets, Marçà, Margalef, il Masroig, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella i Ulldemolins, e parte dei termi di Falset, Garcia, il Molar, Móra la Nova e Tivissa.

Il Consiglio Regolatore si è formato nel 2001, a partire dell'antieriore zona di Falset della DO Tarragona.

I vini neri, i più importanti in qualità, si elaborano con carinyena, garnatxa negra e soprattutto ull de llebre, e anche, per fare coupages, con Cabernet Sauvignon, Grenache pelosa, Merlot, Monastrell, Picapoll nero e Sirah. Sono vini di guarda.

I bianchi si elaborano preferibilmente con Grenache bianca e Macabeu, e con minore misura con Chardonnay, Moscatell, Parellada e Pansal.

Anche se ne possono trovare rosati e liquorosi.

DO Penedès

La Denominazione di Origine Penedès è la zona di maggiore produzione di Catalogna, lungo della regione storica del Penedès. Inoltre del Alt e Baix Penedès, che concentrano la maggiore produzione, se include parte della Anoia, il Baix Llobregat e il Garraf, più Aiguamúrcia nell'Alt Camp e Creixell e Roda de Berà nel Tarragonès.

Se ne distinguono tre zone: il Penedès Superiore, el Penedès Centrale o e il Basso Penedès¹.

Le migliori proprietà hanno la opzione alla denominazione di vino di proprietà con una indicazione accompagnata d'una mappa nella controetichetta.

Il Museo del Vino di Vilafranca del Penedès da testimonio della esistenza di vigne nel Penedès dal IV secolo aC. Sotto la influenza romana la coltura della vigna ha tenuto un grande sviluppo in torno della via Augusta dal Pont del Diable fino all'Arc de Berà.

La diversità di vini è la caratteristica più distaccata del Penedès. Grande produttoria di vini bianchi, bona parte di loro si destinano alla elaborazione di cava.

I vini bianchi tradizionali sono leggeri, aromatici, allegri e con poco corpo. I vini spumanti e i rosati sono fragranti, con aroma inteso e persistente.

Negli ultimi anni, si è aumentata la produzione di vini neri, che hanno corpo, sono setosi, aromatici e equilibrati.

DO Pla de Bages

La **Denominazione di Origine Pla de Bages** protegge i vini prodotti nel Pla de Bages. L'area di produzione consta di 26 municipi che formano parte della regione del Bages.

Quest'aera è di clima rigoroso, con piogge scarse e suoli ondulati, cosa che da un'uva di rendimento corto ma di gran qualità. Nel 1995 si è creata la denominazione di origine.

Le baracche di vigna, costruzioni in pietra secca, conformano in paesaggio di questo territorio, e sono una mostra della tradizione vitivinicola del Pla de Bages.

La elaborazione di vini neri è molto importante. Ull de lebre, Merlot, Sumoll e Cabernet Sauvignon sono le varietà più utilizzate, e, in minore misura, Grenache nera, Pinot nero e Syrah. Sono fruttati e con buono aroma.

La Picapoll è la varietà autoctona più emblematica, e da posto a vini bianchi leggeri e squisiti. Anche ce ne trovano bianchi di Macabeu, Parellada e Chardonnay.

I rosati sono moderni, di Merlot e Cabernet Sauvignon.

1

La zona del Baix Penedès, che per di più della regione omonima include le regioni litorale, predomina il clima caldo e soavi influenzato dal mare. La vigna sta per i 250 m d'altitudine e distaccano i vini bianchi.

La zona del Penedès Centrale, la parte bassa dell'Alt Penedès fino a 500 m d'altitudine, ha un clima più fresco. Nelle loro pendenti si coltiva soprattutto il xarel.lo e il macabeo destinati alla produzione di cava.

La zona del Alt Penedès, la parte alta dell'Alt Penedès e parte dell'Anoia fino a 800 m d'altitudine, é dove storicamente si ha coltivato la prelallada e dove si producono i migliori vini della denominazione.

DO Priorat

La **Denominazione di Origine Qualificata Priorat** è l'unica denominazione di origine catalana riconosciuta con la massima qualità.

Nel 1932 già è riconosciuto il Priorat come la zona vitivinicola a proteggere. Nel 1954 è approvato il primo regolamento della DO Priorat. La sede del Consiglio Regolatore si è stabilita a Reus fino che nel 1999 si è traslocata a Torroja del Priorat. L'anno 2000 il Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) è approvato il conferimento di Denominazione di Origine Qualificata riconoscendo la qualità e la specificità presa per i suoi vini.

L'area di produzione è al centro della regione, nei municipi di: Bellmunt del Priorat, Falset (parzialmente), Gratallops, il Lloar, il Molar (parzialmente), la Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta e la Vilella Baixa.

La geografia è irregolare, con pendenti così pronunciate che bisogna costruirsi terrazze per la coltura della vigna. Il suolo e il clima provocano dei rendimenti d'uva molto bassi che danno al vino una singolare personalità.

I Priorats sono soprattutto neri, elaborati con carinyena, garnatxa negra e peluda e, in minore misura, cabernet sauvignon, merlot e syrah. Presentano una gradazione elevata, di aromi complessi, carnosì e rotondi. Eleganti e originali, godono di molta buona accoglienza.

I vini bianchi elaborati con Grenache bianca, Macabeu e Pedro ximénez, i rosati di Grenache nera e i generosi e ranci completano la produzione del Priorat.

DO Tarragona

La Denominazione di Origine Tarragona protegge i vini elaborati nel Camp di Tarragona e parte della Ribera d'Ebre. È la denominazione di origine più antica di Catalogna. Già nell'epoca romana erano apprezzati i suoi vini che si esportavano a Roma. Nel 1932 ha ottenuto uno statuto di protezione del vino, e nel 1976 si è costruita la denominazione di origine. Nel 2001, al crearsi la nuova DO Montsant, si è aggregata la zona di Falset che è passata alla nuova denominazione di origine.

Si caratterizza per la diversità di vini, con predomini dei bianchi sui neri e i rosati.

I vini bianchi sono di gradazione moderata, aromi fruttati un corpo marcato e piacevole.

I rosati sono fini, freschi ed eleganti. I neri, corposi, leggeri, callidi e carnosì.

I vini liquorosi dolci e il ranci secchi presentano aromi e sapori franchi. Ci distaccano il Tarragona Clàssic, eccellenza della zona, e il vino de messa.

DO Terra Alta

La Denominazione di Origine Terra Alta è formata per 12 municipi della regione della Terra Alta. È la denominazione di origine più elevata e più meridionale di Catalogna.

I Costums d'Orta (1296) e di Miravet (1319) già regolavano la vendita di vino della regione. Nel 1972 si è costruito il Consiglio Regolatore della Denominazione di Origine.

Nelle colle e la depressione del fiume Ebre formano un paesaggio spettacolare in questa regione meridionale. La vigna cresce alle parte piane e i avvallamenti delle valle secche. Si pianta in terrazze naturale, in terreni molto permeabili che permettono un drenaggio buono.

Predominano i vini bianchi delle varietà Grenache e Macabeu. Sono potenti e molto mediterranei, leggeri, con palato fino e di peculiare gusto.

I rosati e i neri, strutturati e con personalità, si elaborano con Carinyena, Grenache nera e Grenache pelosa, con gradazioni con Ull de llebre. I rosati sono saporosi e permanenti nella bocca. I neri, sobri, con corpo e molto complessi. I vini ranci e liquorosi godono di nome.

DO EMILIA-ROMAGNA

Denominazioni di origine dell'Emilia Romagna

Nell'Emilia Romagna ci sono due tipi di denominazione di origine, una è la DOCG, Denominazione di Origine Geografica Controlata, l'unica che c'è nell'Emilia Romagna è l'Albana di Romagna DOCG che occupa una zona molto ampia; e dopo c'è la DO, Denominazione di Origine che ha il nome della zona di produzione e questa denominazione si divide secondo la varietà di vitigno utilizzato.

Questi vini per potersi qualificarsi con il nome di Denominazione di Origine o Denominazione di Origine Controlata e Garantita, il vino si elabora di una varietà determinata e con delle pratiche vinicole caratteristiche.

Albana di Romagna Docg

La zona di produzione è molto vasta e tocca tre province (Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna) per un totale di 23 comuni. L'Albana di Romagna è un vitigno autoctono di cui si ha traccia già dal 1495 per merito di Pier dè Crescenzi anche se si conosceva già al tempo dei romani che forse la importarono nel territorio oggi noto come Romagna. Il nome infatti potrebbe derivare da uva dei "Colli Albani", vicino a Roma, oppure anche da uve "albane", cioè bianche.

Possiamo trovare differenti tipologie di uva Albana, in particolare oggi ne sono rimaste 5 e cioè l'Albana Gentile di Bertinoro, l'albana della Serra, l'Albana della Compadrana, l'Albana della Gaiana e l'Albana della Bagarona. I testi antichi parlano di Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio che appena assaggiato questo vino disse che "per rendere omaggio alla tua soavità, bisognerebbe berti in oro" e dal quel giorno la località si chiamò appunto Bertinoro e alla corte tutti bevvero questo vino in calici d'oro, ma questa è leggenda.

Sono previste 5 diverse tipologie, secco, amabile, dolce, passito e passito riserva.

Il più noto è la versione passita, ma anche la versione secca è molto utilizzata anche come aperitivo.

Il tipo secco ha colore paglierino con riflessi dorati e profumo floreale e fruttato; la versione amabile e dolce ha leggere note candite con profumo e sapore floreale; la versione passito ha un colore giallo dorato intenso e ambrato nella versione passito riserva con profumi di frutta matura e candita e sapore dolce e morbido.

A tavola il secco è ottimo come aperitivo o con piatti delicati di pesce, carni bianche o verdure. Le versioni amabile e dolce si abbinano bene alla pasticceria da forno mentre i passiti sono ottimi con i formaggi erborinati, foie gras, preparazioni di pasticceria ma anche ottimo da solo a fine pasto.

Bosco Eliceo DO

In una vasta zona delle province di Ferrara e Ravenna su terreni prevalentemente sabbiosi, solcati da fiumi e canali, si producono ottimi vini bianchi e rossi sotto un'unica denominazione.

Bosco Eliceo Fortana

Prodotto prevalentemente (minimo 85%) con le uve del vitigno omonimo con l'eventuale aggiunta di altre uve rosse della zona; ha colore rosso rubino più o meno intenso; odore vinoso, gradevole; sapore secco o amabile, corposo, moderatamente tannico, sapido, tranquillo o vivace.

Bosco Eliceo Merlot

Ottenuto dalle uve del vitigno omonimo (minimo 85%) con l'eventuale aggiunta di altre uve rosse della zona; ha colore rosso rubino con riflessi violacei; odore caratteristico, leggermente erbaceo; sapore secco, sapido, armonico, tranquillo o vivace.

Bosco Eliceo Sauvignon

Ottenuto dalle uve del vitigno omonimo (minimo 85%) e con l'eventuale aggiunta di quelle di Trebbiano Romagnolo (massimo 15%); ha colore giallo paglierino; odore delicato quasi aromatico; sapore secco o amabile, caldo, vellutato, tranquillo o vivace.

Bosco Eliceo Bianco

Prodotto con le uve dei vitigni Trebbiano Romagnolo, Sauvignon e Malvasia bianca di Candia e con l'eventuale aggiunta di altre uve bianche della zona (massimo 5%); ha colore paglierino chiaro; odore delicato quasi aromatico; sapore secco o amabile, fresco, gradevolmente armonico.

Cagnina di Romagna DO

In vari comuni delle province di Forlì e Ravenna con le uve del vitigno Refosco (localmente denominato Terrano) e l'eventuale aggiunta di altre uve della zona (massimo 15%) si ottiene questo vino dal colore rosso violaceo; odore vinoso, caratteristico; sapore dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo.

Colli Bolognesi DO

In una zona che comprende, interamente o in parte, il territorio collinare di Bologna e di alcuni comuni della sua provincia, nonché parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro, in provincia di Modena, si coltiva la vite dal cui frutto, vinificato talvolta separatamente, vitigno per vitigno, tal'altra congiuntamente, si ricavano degli ottimi vini bianchi e rossi.

Colli Bolognesi Bianco

Con le uve dei vitigni Albana e Trebbiano romagnolo; ha colore giallo paglierino più o meno carico; odore vinoso, caratteristico, tipico; sapore asciutto o abboccato, sapido, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Barbera

Con le uve del vitigno omonimo, con l'eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore rosso carico tendente al violaceo; odore vinoso, caratteristico; sapore armonico, asciutto o amabile, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Sottoposto ad un periodo di invecchiamento di tre anni e con una gradazione di 12° può portare in etichetta la dizione aggiuntiva "riserva".

Colli Bolognesi Merlot

Con le uve del vitigno omonimo ed eventualmente con quelle di altri vitigni a frutto rosso, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore rosso con riflessi violacei; odore caratteristico, erbaceo; sapore asciutto o leggermente amabile, armonico.

Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon

Con le uve del vitigno omonimo con l'eventuale aggiunta di quelle di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore rosso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore vinoso, caratteristico; sapore secco, morbido, pieno, armonico.

La "riserva" deve avere 12° e tre anni di invecchiamento.

Colli Bolognesi Sauvignon

Dalle uve del vitigno omonimo ed eventualmente da quelle di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore paglierino più o meno carico; odore delicato, leggermente aromatico, caratteristico; sapore asciutto o abboccato, di corpo, fresco, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Sauvignon Superiore

Si tratta dello stesso vino del precedente ma con una gradazione minima di 12°; ha colore paglierino più o meno carico; odore leggermente aromatico, caratteristico, delicato; sapore asciutto, secco, tranquillo, fine.

Colli Bolognesi Riesling Italico

Con le uve del vitigno omonimo, con l'eventuale aggiunta di quelle di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore paglierino più o meno carico; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto o leggermente amabile, caratteristico, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Pinot Bianco

Dalle uve del vitigno omonimo ed eventualmente da quelle di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore paglierino più o meno carico, a volte con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto o abboccato, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Pinot Bianco Spumante

Si tratta dello stesso vino del precedente ma con una spuma vivace, fine e persistente; colore paglierino chiaro; odore delicato, caratteristico, leggermente aromatico; sapore asciutto o leggermente amabile, caratteristico, armonico.

Colli Bolognesi Pignoletto

Con le uve del vitigno omonimo con l'eventuale aggiunta di uve di vitigni a bacca bianca non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo 15%; ha colore paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico e nel tipo "frizzante", leggermente aromatico; sapore asciutto o amabile, caratteristico, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Pignoletto Spumante

Si tratta dello stesso vino del precedente ma con una spuma vivace, fine e persistente; colore paglierino chiaro; odore delicato, caratteristico, leggermente aromatico; sapore asciutto o amabile, caratteristico, armonico.

Colli Bolognesi Pignoletto Superiore

Si tratta di un Pignoletto con una gradazione minima di 12°; ha colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, secco, tranquillo, fine.

Colli Bolognesi Chardonnay

Con le uve del corrispondente vitigno ed eventualmente con quelle di altri a frutto di colore analogo, non aromatici, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; ha colore paglierino più o meno carico; odore delicato, fruttato, caratteristico; sapore asciutto o abboccato, aromatico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico.

Colli Bolognesi Chardonnay Spumante

Si tratta dello stesso vino del precedente con una spuma vivace, fine e persistente; colore paglierino chiaro; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto o amabile, caratteristico, armonico.

I vini a denominazione di origine "Colli Bolognesi" Bianco e quelli con la specificazione dei vitigni Barbera, Sauvignon, Riesling Italico, Pignoletto, Pinot Bianco e Chardonnay possono essere immessi al consumo anche nelle tipologie "tranquillo/vivace" e "frizzante".

Fanno parte di questa denominazione anche una serie di vini, bianchi e rossi, che accompagnano alla specificazione del vitigno il riferimento a una delle sette sottozone riconosciute all'interno della denominazione stessa.

Colli Bolognesi Classico Pignoletto DO

Nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Monte San Pietro e Monteveglio, in provincia di Bologna, ed in parte di quello dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano e Castello di Serravalle, sempre in provincia di Bologna, e di Savignano sul Panaro, in provincia di Modena, con le uve di Pignoletto (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di Pinot bianco e/o Riesling Italico e/o Trebbiano romagnolo, si ottiene questo vino dal colore paglierino chiaro, con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico; sapore tranquillo, fine.

La specificazione "secco" o "asciutto" è riservata al vino con tenore in zuccheri riduttori inferiore a 4 g/l.

Colli di Faenza DO

Dai vigneti ubicati sui terreni di migliore giacitura ed esposizione, nell'intero territorio amministrativo di Brisighella, Casola Valsenio e Riolo Terme e in parte di quello di Faenza e Castelbolognese, in provincia di Ravenna, nonché nell'intero territorio amministrativo di Modigliana e in parte di quello di Tredozio, in provincia di Forlì, provengono i seguenti tipi di vino:

Colli di Faenza Bianco

Prodotto con le uve di Chardonnay (40-60%) e con quelle di Pignoletto e/o Pinot bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano romagnolo; ha colore giallo paglierino più o meno intenso; odore intenso, delicato, fruttato; sapore asciutto, sapido, armonico.

Colli di Faenza Rosso

Ottenuto dalle uve di Cabernet Sauvignon (40-60%) e da quelle di Ancellotta e/o Ciliegio e/o Merlot e/o Sangiovese; ha colore rosso rubino intenso; odore etereo, gradevolmente erbaceo; sapore asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico.

Con un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, questo vino può fregiarsi in etichetta della qualifica "riserva".

Colli di Faenza Pinot Bianco

Prodotto con le sole uve del vitigno omonimo; ha colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico, intenso; sapore asciutto, fresco, armonico.

Colli di Faenza Sangiovese

Ottenuto esclusivamente con le uve del vitigno corrispondente; ha colore rosso rubino; odore caratteristico, delicato, che ricorda la viola; sapore asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico.

Con un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, questo vino può fregiarsi in etichetta della qualifica "riserva".

Colli di Faenza Trebbiano

Prodotto con le sole uve di Trebbiano romagnolo; ha colore giallo paglierino più o meno intenso; odore vinoso, caratteristico, gradevole; sapore asciutto, fresco, armonico.

Colli di Imola DO

Dai territori a vocazione viticola dei comuni di Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza e Ozzano dell'Emilia, in provincia di Bologna, si ottengono i seguenti vini:

Colli di Imola Bianco

Con le uve di uno o più vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore giallo paglierino; odore vinoso, leggermente fruttato; sapore secco, abboccato, amabile, dolce.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "superiore". Quest'ultimo si distingue dagli altri vini bianchi per il sapore di giusto corpo, asciutto, armonico ed ha una gradazione minima di 11,5°.

Colli di Imola Rosso

Con le uve di uno o più vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per la zona, con esclusione delle varietà aromatiche; ha colore rosso rubino, che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;

odore vinoso, intenso; sapore secco, abboccato, amabile, dolce.

Con un periodo di invecchiamento di almeno diciotto mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, questo vino può fregiarsi in etichetta della menzione "riserva".

Viene prodotto anche nella tipologia "novello", dal colore rosso rubino; odore vinoso, intenso, fruttato; sapore asciutto, rotondo, sapido, armonico.

Colli di Imola Barbera

Con le uve dell'omonimo vitigno (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di altri vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore rosso carico tendente al violaceo; odore vinoso, con caratteristiche varietali; sapore pieno, asciutto, abboccato, armonico.

Viene prodotto anche nella tipologia "frizzante".

Colli di Imola Cabernet Sauvignon

Con le uve del vitigno corrispondente, a cui può essere aggiunta una percentuale minima (15%) di uve di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore rosso rubino, che acquista riflessi granati con l'invecchiamento; odore vinoso, con caratteristiche varietali; sapore pieno, asciutto, armonico.

Con un periodo di invecchiamento di almeno diciotto mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, questo vino può fregiarsi in etichetta della menzione "riserva".

Colli di Imola Chardonnay

Con le uve del vitigno omonimo (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore paglierino più o meno carico; odore vinoso, delicato, varietale; sapore asciutto, abboccato, armonico.

Viene prodotto anche nella tipologia "frizzante".

Colli di Imola Pignoletto

Con le uve del vitigno corrispondente, a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la zona in percentuale non superiore al 15%; ha colore paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli; odore vinoso, delicato, varietale; sapore asciutto, abboccato, armonico.

Viene prodotto anche nella tipologia "frizzante".

Colli di Imola Sangiovese

Con le uve dell'omonimo vitigno (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di altri vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore rosso rubino, talora con orli violacei; odore vinoso, con profumo delicato; sapore di gusto pieno, asciutto, armonico.

Con un periodo di invecchiamento di almeno diciotto mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, questo vino può fregiarsi in etichetta della menzione "riserva".

Colli di Imola Trebbiano

Con le uve di Trebbiano romagnolo (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la zona; ha colore paglierino più o meno intenso; odore vinoso, gradevole; sapore asciutto, abboccato, sapido, armonico.

Viene prodotto anche nella tipologia "frizzante".

Colli di Parma DO

Nella zona collinare della provincia di Parma ricompresa in parte del territorio amministrativo di una quindicina di comuni, in vigneti situati ad una altitudine non superiore ai 400 metri s.l.m., si producono diversi tipi di vino raggruppati sotto l'unica denominazione di origine controllata "Colli di Parma".

Tale denominazione senza altra qualificazione aggiuntiva è riservata al vino:

Colli di Parma Rosso

Ottenuto dalle uve dei vitigni Barbera (60-75%), Bonarda piemontese e/o Croatina (25-40%) e, eventualmente, da quelle di altri vitigni a bacca nera; ha colore rosso rubino; odore vinoso con profumo caratteristico; sapore secco, sapido, armonico, leggermente frizzante.

Viene prodotto anche nel tipo "frizzante".

La stessa denominazione è riservata anche ai seguenti vini recanti in etichetta una specificazione di vitigno:

Colli di Parma Malvasia (secco o asciutto)

Prodotto con le uve di Malvasia di Candia aromatica (85-100%) e con l'eventuale aggiunta di quelle di Moscato bianco; ha colore paglierino più o meno carico; profumo gradevole, aromatico, caratteristico; sapore asciutto, armonico, caratteristico, tranquillo o frizzante.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante"; quest'ultimo, reso tale da una spumantizzazione con il metodo tradizionale Classico o con il metodo Charmat, si presenta con le stesse caratteristiche del tipo tranquillo ma con una spuma fine e persistente.

Colli di Parma Malvasia (amabile)

Ottenuto con le stesse uve del tipo secco; ha stesso colore; odore più aromatico; sapore fruttato, più o meno dolce, armonico, caratteristico, naturalmente frizzante.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante"; quest'ultimo ha le stesse caratteristiche del tipo tranquillo ma con una spuma fine e persistente.

Colli di Parma Sauvignon

Prodotto con le sole uve del vitigno corrispondente; ha colore giallo paglierino; odore delicato, raffinato, aromatico, caratteristico; sapore asciutto, di corpo, con retrogusto amarognolo, fresco, armonico, a volte frizzante.

Viene prodotto anche nel tipo "frizzante" e, con fermentazione in bottiglia o in autoclave, nel tipo "spumante" che unisce alle caratteristiche del tipo tranquillo una spuma fine e persistente.

Colli di Rimini DO

In provincia di Rimini, dai vigneti collinari e pedecollinari di tutto o parte del territorio di diciannove comuni, capoluogo compreso, si ottengono i seguenti tipi di vino:

Colli di Rimini Bianco

Con le uve di Trebbiano romagnolo (50-70%), di Biancame e/o Mostosa (30-50%) ed eventualmente di altri a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la zona (massimo 20%); ha colore paglierino più o meno intenso; odore delicato, dal fruttato al floreale; sapore asciutto, sapido, armonico.

Colli di Rimini Rosso

Con le uve di Sangiovese (60-75%) e di Cabernet Sauvignon (15-25%), a cui possono essere aggiunte quelle di Merlot e/o Barbera e/o Montepulciano e/o Ciliegiolo e/o Terrano e/o Ancellotta (massimo 25%); ha colore rosso rubino intenso; odore ampio e caratteristico; sapore asciutto, di corpo, pieno, talvolta leggermente tannico.

Colli di Rimini Biancame

Con le uve del vitigno corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente con minime quantità di Pignoletto e/o Chardonnay e/o Riesling italico e/o Sauvignon e/o Pinot bianco e/o Müller Thurgau; ha colore paglierino scarico con riflessi verdognoli; odore caratteristico, talvolta con note floreali; sapore asciutto, fresco, equilibrato.

Colli di Rimini Cabernet Sauvignon

Con le uve del vitigno omonimo (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca nera autorizzati e/o raccomandati per la zona; ha colore rosso rubino, talvolta carico; odore caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo; sapore asciutto, pieno, armonico, talvolta leggermente tannico.

Se ottenuto da uve che assicurano una gradazione minima naturale di 12° e sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, questo vino può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva "riserva".

Colli di Rimini Rébola

Con le uve di Pignoletto (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di Biancame e/o Mostosa e/o Trebbiano romagnolo; ha colore che varia dal paglierino chiaro al lievemente dorato; odore caratteristico, delicatamente fruttato; sapore asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza.

Viene prodotto anche nelle tipologie "amabile" e "dolce", entrambi con colore che varia dal paglierino all'ambrato; odore caratteristico, delicatamente fruttato; sapore amabile, armonico e particolarmente morbido per il tipo "amabile", dolce, armonico, particolarmente morbido per il tipo "dolce".

Con le uve sottoposte a leggero appassimento su graticci si ottiene inoltre il tipo "passito", dal colore che varia dal giallo dorato all'ambrato; odore caratteristico, intenso; sapore dolce e vellutato.

Colli di Scandiano e di Canossa DO

In provincia di Reggio Emilia, in tutto o parte del territorio di quattordici comuni, tra cui lo stesso capoluogo, Scandiano e Canossa, si produce questo vino nelle tipologie:

Colli di Scandiano e di Canossa Bianco

Con le uve di Sauvignon, localmente detto Spergola o Spergolina (minimo 85%), con quelle di Malvasia di Candia e/o Trebbiano romagnolo e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio (massimo 15%) ed eventualmente di Malvasia di Candia aromatica (massimo 5%); ha colore paglierino più o meno carico; odore caratteristico, gradevolmente aromatico; sapore caratteristico,

dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico.

Se ottenuto nella zona di origine più antica questo vino può recare in etichetta la qualificazione "classico".

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante", quest'ultimo dalla spuma fine e persistente;

colore paglierino più o meno carico; odore gradevole, caratteristico, leggermente aromatico; sapore caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo.

Colli di Scandiano e di Canossa Sauvignon

Con le uve del vitigno omonimo (minimo 90%) ed eventualmente con quelle di Malvasia di Candia e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Trebbiano romagnolo e/o Chardonnay; ha colore giallo paglierino più o meno carico; odore caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato; sapore caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido.

Con un invecchiamento di almeno due anni (a decorrere dal 1° novembre dello stesso anno della vendemmia), di cui sei mesi in botti di legno, questo vino può portare in etichetta la menzione "riserva".

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "passito", quest'ultimo con uve sottoposte a parziale appassimento sulla pianta con vendemmia tardiva e su graticci o in locali idonei; ha colore giallo dorato tendente all'ambrato; odore delicato, caratteristico, armonico, gradevole; sapore gradevolmente dolce, armonico, pieno e vellutato.

Colli di Scandiano e di Canossa Pinot

Esclusivamente con le uve di Pinot bianco e/o Pinot nero; ha colore giallo paglierino; odore intenso, caratteristico; sapore asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante", quest'ultimo con spuma fine e persistente; colore paglierino più o meno intenso; odore caratteristico, delicato, fine; sapore sapido, fresco, armonico, asciutto, pieno, vellutato.

Colli di Scandiano e di Canossa Chardonnay

Con le uve del vitigno corrispondente (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero; ha colore paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore gradevole, delicato, fine, caratteristico; sapore asciutto, armonico, vellutato, morbido.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante", quest'ultimo con spuma fine e persistente; colore paglierino chiaro; odore caratteristico, delicato, fine; sapore sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido.

Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia

Con le uve di Malvasia di Candia aromatica (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di Malvasia di Candia bianca e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Trebbiano romagnolo e/o Chardonnay; ha colore paglierino più o meno carico; odore caratteristico, anche intenso; sapore aromatico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "spumante", quest'ultimo dalla spuma fine e persistente; colore paglierino più o meno carico; odore caratteristico, anche intenso; sapore aromatico, armonico, fresco.

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa

Con le uve dell'omonimo vitigno (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di Lambrusco Marani e/o Lambrusco Montericco e/o Ancellotta e/o Malbo gentile e/o Croatina; ha colore rubino; odore spiccatamente vinoso e particolarmente profumato; sapore sapido e armonico, dolce, amabile, abboccato, secco.

Viene prodotto anche nel tipo "frizzante".

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Montericco Rosso e Rosato

Con le uve del vitigno corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di Lambrusco Marani e/o Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Salamino e/o Malbo gentile e/o Ancellotta e/o Croatina (vinificate in bianco per il tipo rosato); ha colore rosso o rosato; odore gradevole, caratteristico, fruttato, fresco; sapore caratteristico, fresco, gradevole, armonico, di giusto corpo, abboccato, secco.

Viene prodotto anche nel tipo "frizzante".

Colli di Scandiano e di Canossa Cabernet Sauvignon

Con le uve del vitigno omonimo (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di Sangiovese e/o Merlot e/o Ancellotta; ha colore rosso rubino; odore caratteristico ed etereo; sapore armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo.

Con un invecchiamento di almeno due anni (a decorrere dal 1° novembre dello stesso anno della vendemmia), di cui sei mesi in botti di legno, questo vino può portare in etichetta la menzione "riserva".

Colli di Scandiano e di Canossa Marzemino

Con le uve del vitigno corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di Croatina e/o Sgavetta e/o Malbo gentile; ha colore rosso rubino; odore caratteristico, intenso; sapore gradevole, pieno, secco, abboccato, amabile, dolce.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "novello", quest'ultimo con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica; ha colore rosso rubino; odore vinoso, intenso, fruttato; sapore gradevole, tranquillo.

Colli di Scandiano e di Canossa Malbo Gentile

Con le uve dell'omonimo vitigno (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di Croatina e/o Sgavetta; ha colore rosso rubino; odore caratteristico, intenso; sapore caratteristico, gradevole, pieno, secco, abboccato, amabile, dolce.

Viene prodotto anche nei tipi "frizzante" e "novello", quest'ultimo con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica; ha colore rosso; odore vinoso, intenso, fruttato; sapore sapido, tranquillo, talvolta vivace.

Colli Piacentini DO

In un vasto territorio collinare della provincia di Piacenza, all'interno del quale si individuano zone di produzione distinte, maturano molteplici varietà di uve dalla cui vinificazione si ottengono diversi tipi di vino, bianchi e rossi.

Colli Piacentini Gutturnio e Gutturnio Classico

È il vino prodotto nell'intero territorio collinare di Ziano Piacentino e in parte di quello di altri diciotto comuni della provincia con le uve dei vitigni Barbera (55-70%) e Croatina (localmente detta Bonarda); è un vino dal colore rosso rubino brillante di varia intensità; odore vinoso, caratteristico; sapore secco o abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace per la tipologia "frizzante".

La menzione "classico" spetta al vino, non frizzante, ottenuto in una zona più ristretta comprendente ancora l'intero territorio collinare del comune di Ziano Piacentino e parte di quello di Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Vigolzone, Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, Lugagnano, Val d'Arda e Gropparello.

Colli Piacentini Gutturnio Superiore

Si tratta del vino ottenuto nella stessa zona e con le stesse uve del precedente; ha colore rosso rubino intenso; odore leggermente vinoso; sapore secco, tranquillo, fine, di corpo.

Colli Piacentini Gutturnio Riserva

Si tratta del vino prodotto nella stessa zona e con le stesse uve dei tipi precedenti, non designabile con la menzione "superiore"; ha colore rosso rubino intenso su fondo granata; odore gradevole; sapore secco, tranquillo, armonico, di corpo.

Invecchiamento e affinamento obbligatorio: due anni, di cui tre mesi in recipienti di legno, a decorrere dal 1° ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda

È il vino ottenuto nei territori collinari dei comuni di Vernasca, Alseno, Lugagnano, Castell'Arquato, Gropparello e Carpaneto con le uve dei vitigni Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco (20-50%), Trebbiano romagnolo e Ortrugo (20-50%), a cui possono essere aggiunte quelle di Beverdino e/o Sauvignon e di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati nella zona (massimo 30%); ha colore che varia da paglierino a dorato; odore delicato, caratteristico; sapore secco o abboccato o amabile, fine e sottile, di corpo, tranquillo o vivace.

Sono previste le tipologie "frizzante" e "spumante".

Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia

È il vino prodotto in Val Trebbia e in Val Luretta, nel territorio comunale di Bobbio, Coli, Travo, Rivergaro, Gazzola e Agazzano, con le uve dei vitigni Ortrugo (35-65%), Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco (10-20%), Trebbiano romagnolo e Sauvignon (15-30%) e con quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati nella zona (massimo 15%); ha colore giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore vinoso, gradevole; sapore secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo o vivace.

Sono previste le tipologie "frizzante" e "spumante".

Colli Piacentini Valnure

È il vino ottenuto sulle colline dell'omonima valle, nel territorio amministrativo di San Giorgio Piacentino, Vigolzone e Ponte dell'Olio, dalle uve dei vitigni Malvasia di Candia aromatica (20-50%), Trebbiano romagnolo e Ortrugo (20-65%) e da quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati nella zona (massimo 15%); ha colore paglierino chiaro; odore caratteristico, gradevole, aromatico; sapore secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo o vivace.

Sono previste le tipologie "frizzante" e "spumante".

Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno

È il vino prodotto nella fascia collinare compresa fra la Valle dell'Ongina e la Valle dello Stirone, nel territorio del comune di Vernasca, con le uve di Marsanne e/o Beverdino e/o Sauvignon e/o Ortrugo e/o Trebbiano romagnolo (minimo 60%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati nella zona, con esclusione di quelli aromatici, accuratamente scelte, appassite su pianta e su graticci, vinificate dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta; ha colore dorato o ambrato più o meno intenso; odore intenso, aromatico, caratteristico; sapore dolce, armonico, pieno, corposo, vellutato.

Sul territorio a vocazione viticola delle colline piacentine comprese in tutto o parte il territorio di ben venticinque comuni sono ubicati i vigneti da cui si ottengono i seguenti tipi di vino:

Colli Piacentini Novello

Dalle uve di Pinot nero e/o Barbera e/o Croatina (minimo 60%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati nella zona; ha colore rosso rubino; odore caratteristico, vinoso e fruttato; sapore secco o abboccato, acidulo, fragrante e fruttato, tranquillo, talvolta vivace.

Colli Piacentini Pinot Spumante (bianco o rosato)

Con le uve di Pinot nero (minimo 85%) e Chardonnay; ha spuma fine e persistente; colore paglierino più o meno intenso o rosato; odore caratteristico, delicato, fine; sapore da extrabrut a brut, sapido, fresco.

Colli Piacentini Vin Santo

Con le uve di Malvasia di Candia aromatica e/o Ortrugo e/o Sauvignon e/o Marsanne e/o Trebbiano romagnolo (minimo 80%) ed eventualmente con quelle di altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati nella zona, accuratamente scelte, appassite su pianta e su graticci, vinificate dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta; ha colore giallo paglierino, dorato; odore intenso, aromatico, caratteristico, etereo; sapore secco o dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo.

Con le uve dei corrispondenti vitigni ed eventualmente con quelle di varietà di analogo colore, non aromatiche, fino ad un massimo del 15% (10% per il vino con menzione del vitigno Ortrugo).

Colli Romagna centrale DO

Nella provincia di Forlì-Cesena, in tutto o parte del territorio di una ventina di comuni, tra cui gli stessi capoluoghi, si producono i seguenti vini:

Colli Romagna centrale Bianco

Con le uve di Chardonnay (50-60%) e con quelle di Bombino e/o Sauvignon bianco e/o Trebbiano e/o Pinot bianco; ha colore giallo paglierino più o meno intenso; odore intenso, delicato, fruttato; sapore asciutto, sapido, armonico.

Colli Romagna centrale Bianco Rosso

Con le uve di Cabernet Sauvignon (50-60%) e con quelle di Sangiovese e/o Barbera e/o Merlot e/o Montepulciano; ha colore rosso rubino intenso; odore gradevolmente erbaceo; sapore asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico.

Con un invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, e con una gradazione minima di 12,5°, questo vino può portare in etichetta la qualifica "riserva".

Colli Romagna centrale Bianco Chardonnay

Con le sole uve dell'omonimo vitigno; ha colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico, intenso; sapore asciutto, fresco, armonico.

Colli Romagna centrale Bianco Cabernet Sauvignon

Con le uve del vitigno corrispondente (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati nella zona; ha colore rosso rubino, talvolta con sfumature violacee; odore gradevolmente erbaceo; sapore asciutto, pieno, armonico.

Con un invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, e con una gradazione minima di 12,5°, questo vino può portare in etichetta la qualifica "riserva".

Colli Romagna centrale Bianco Sangiovese

Esclusivamente con le uve del vitigno omonimo; ha colore rosso rubino intenso; odore caratteristico, che ricorda la viola mammola; sapore asciutto, armonico, caratteristico.

Con un invecchiamento di almeno ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, e con una gradazione minima di 12,5°, questo vino può fregiarsi in etichetta della qualifica "riserva".

Colli Romagna centrale Bianco Trebbiano

Con le uve di Trebbiano romagnolo (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati e/o autorizzati nella zona; ha colore giallo paglierino più o meno intenso; odore vinoso, caratteristico, gradevole; sapore asciutto, fresco, armonico.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DO

Dalle uve di Lambrusco Grasparossa (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri Lambruschi e/o Fortana e/o Malbo gentile, provenienti dai vigneti situati nell'intero territorio di tredici comuni della provincia di Modena, tra cui Castelvetro, e in parte del territorio della stessa città di Modena, si ottiene questo vino frizzante nelle tipologie:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rosso

Con spuma vivace, evanescente; colore rosso rubino con orli violacei; odore spiccatamente vinoso e particolarmente profumato; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, sapido e armonico.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rosato

Con spuma vivace, evanescente; colore rosato più o meno intenso; odore sgradevole, fruttato, caratteristico; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido e armonico.

Lambrusco di Sorbara DO

Con le uve di Lambrusco di Sorbara (minimo 60%) e con quelle di Lambrusco Salamino (massimo 40%), in tutto o parte del territorio amministrativo di dodici comuni della provincia di Modena, tra cui lo stesso capoluogo, si produce questo vino frizzante nei tipi:

Lambrusco di Sorbara Rosso

Con spuma vivace, evanescente; colore rosso rubino o granato di varia intensità; gradevole, con profumo che ricorda quello della violetta; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, sapido e armonico.

Lambrusco di Sorbara Rosato

Con spuma vivace, evanescente; colore rosato più o meno intenso; odore gradevole, fruttato, caratteristico; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, sapido e armonico.

Lambrusco Salamino di Santa Croce DO

Con le uve di Lambrusco Salamino (minimo 90%), a cui possono essere aggiunte piccole quantità di uve di altri Lambruschi e/o di Ancellotta e/o di Fortana (localmente detta "Uva d'oro"), provenienti dai vigneti di tutto o parte del territorio di tredici comuni della provincia di Modena, capoluogo compreso, si produce questo vino frizzante nei tipi:

Lambrusco Salamino di Santa Croce Rosso

Con spuma vivace, evanescente; colore rosso rubino di varia intensità; odore vinoso, intenso, con caratteristico profumo fruttato; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, sapido e armonico.

Lambrusco Salamino di Santa Croce Rosato

Con spuma vivace, evanescente; colore rosato più o meno intenso; odore gradevole, fruttato, caratteristico; sapore secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido e armonico.

Pagadebit di Romagna DO

Nella vasta zona che dall'interno arriva fino al mare, nelle province di Ravenna e Forlì, in prevalenza con le uve del vitigno Bombino bianco e con l'eventuale aggiunta di altre uve bianche della zona si producono i seguenti tipi di vino:

Pagadebit di Romagna Secco

Ha colore paglierino più o meno intenso, odore caratteristico, di biancospino; sapore asciutto, erbaceo, armonico, gradevole, delicato.

Pagadebit di Romagna Amabile

Ha colore e odore uguali al tipo "secco" ; sapore amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato.

Pagadebit di Romagna Bertinoro Secco

Prodotto nel ristretto territorio del comune di Bertinoro (Forlì); ha colore paglierino più o meno intenso; odore caratteristico di biancospino; sapore asciutto, erbaceo, armonico, gradevole, delicato.

Pagadebit di Romagna Bertinoro Amabile

Con le stesse caratteristiche del tipo precedente ma con sapore amabile.

La denominazione di origine "Pagadebit di Romagna" può essere utilizzata per designare vini "frizzanti naturali".

Reno DO

In un'ampia zona attraversata dal fiume Reno, che comprende in tutto o in parte il territorio di ventotto comuni della provincia di Bologna, capoluogo compreso, e cinque comuni della provincia di Modena, si producono i seguenti vini bianchi tranquilli e frizzanti:

Reno Bianco

Con le uve di Albana e/o Trebbiano romagnolo (minimo 40%) e con quelle di altre varietà a bacca bianca non aromatiche della zona; ha colore giallo paglierino più o meno intenso; odore gradevole, delicato; sapore secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico.

Reno Montuni

Con le uve del vitigno Montù (minimo 85%) e con quelle di altre varietà a bacca bianca non aromatiche della zona; ha colore giallo paglierino; odore gradevole, caratteristico, vinoso; sapore secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo.

Reno Pignoletto

Con le uve del vitigno omonimo (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altre varietà a bacca bianca della zona, con esclusione di quelle aromatiche; ha colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; odore delicato, caratteristico; sapore secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine.

12. RINGRAZIAMENTI

Mi piacerebbe ringraziare questo lavoro a Joan Pujol i Planella, tutore della Universitat de Girona per appoggiarmi e convincermi a venire a Bologna a realizzare questo lavoro, a Jaume Puig i Bargués, coordinatore di Ingegneria Tecnica Agricola Specializzata in Industrie Agraria ed Alimentare, a Davide Viaggi, tutore a Bologna, per aiutarmi a scegliere il tema della tesi, per semplificare le difficoltà e superare le frontiere linguistiche; a Patricia Eyskens, di Relazioni Internazionali, per essere sempre disponibile a rispondere i miei dubbi ed aiutarmi con la burocrazia per l'Erasmus.

Ringrazio anche ai miei genitori, a mio fratello, a mia nonna per sopportarmi durante questo anno e mezzo di lavoro che mi è stato molto difficile di fare e decidere; a farmi compagnia quando ho dovuto pensare di andare all'estero a fare la tesi e finire gli studi.

Agli amici di Barcellona per convincermi a iniziare questo percorso, all'inizio spaventoso, che si trasforma in una esperienza positiva nel senso della realizzazione personale e la formazione universitaria. La possibilità di vivere e di conoscere altra gente, altri paesi e altre culture e abitudine, cioè di capire la diversità culturale e linguistica ancora presente nel mondo della globalizzazione. Specialmente ringraziare a Elena Guardiet e Ingah, Elena Lahoz, che approfitti il suo soggiorno in Francia, Elena Rupérez, Sira e Albert, Cristina, Montserrat, Iris, Mar e Vane.

Alle amiche di Setcases, Eva, Anna, Eli, Glòria, Imma, Helena, Laura, Anna e agli amici dell'università per avermi appoggiato in questi 5 mesi a Bologna, specialmente a Mireia, Meritxell, Cristina, Eva, Albert, Edu; ed anche a tutti quelli che sono venuti a visitarmi a Bologna questo periodo.

Ai miei zii e cugini, e agli amici nuovi che ho fatto a Bologna, specialmente Marina, Carla, Izabella, Peter, Martin e Danilo, per aiutarmi a correggere il lavoro e animarmi a finirla.

Alla mia capo del ristorante dove lavoro, Marta, per lasciarmi andare in Italia a studiare e restare a Setcases senza il mio aiuto.

Ed a tutti quelli che di una maniera o un'altra hanno collaborato in questa tesi e hanno condiviso con me le speranze e aspettative

Per finire, non devo dimenticarmi d'incoraggiare a tutti quelli che ancora hanno dubbi di intraprendere questo viaggio, non soltanto fisico ma personale.

GRAZIE A TUTTI

