# Lavoro tradizioni tecnologie e futuro sulle strade del vino

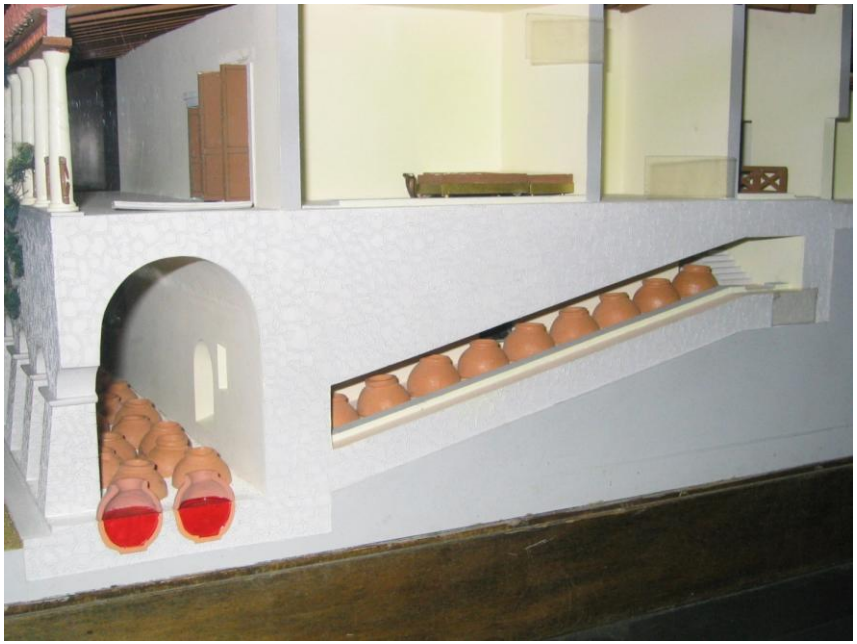
# Tradizioni  Vino e mitologia

- **(Fufluns  etrusco); (Liber pater italico); (Maimone sardo); (Dioniso greco); (Bacco latino)**
- **Spinello Benci 1565-1648? storia di Montepulciano del 1641**
- **Arunte patrizio chiusino, dopo che il Lucumone  le aveva insidiato la moglie: chiamò i Galli Senoni col miraggio dei buoni vini dell'Etruria**
- **Brenno successivamente anziché invadere Chiusi espugnò Roma (390 a.c.)**

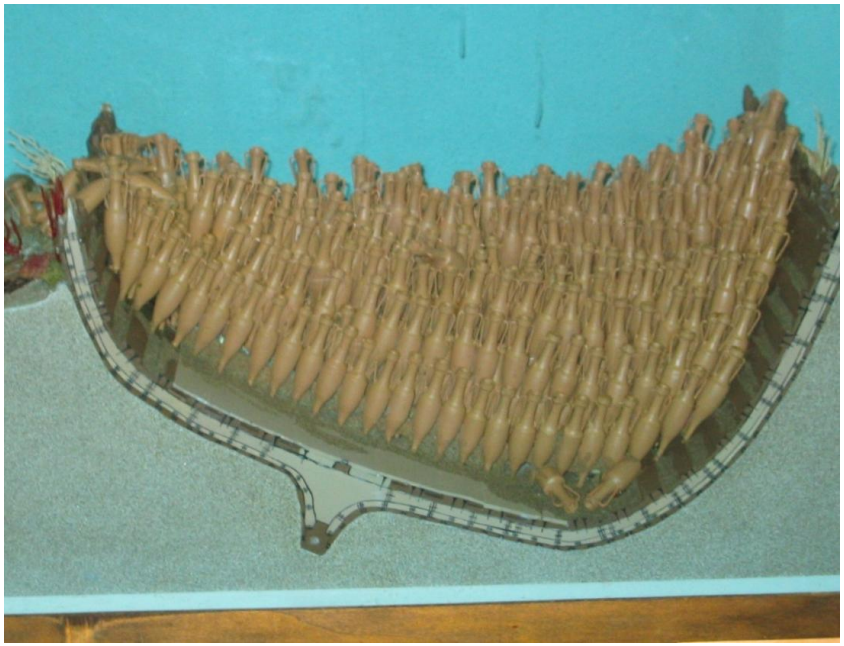
# Ritrovamenti in area etrusca (ricostruzioni team prof. Carandini)

## museo fondazione V.Banfi

**La villa di settefinestre**



**Nave oneraria (porto di Cosa)**



# Un po’ di storia

- **Sante Lancerio coppiere di papa Paolo III Farnese (1534-549)**
- **Corso d’Elba; Greco di S. Gimigniano; Trebbiano; Vino del Giglio; Vino di Casentino; Vino di Cortona; Vino di Portercole; Vino di Montepulciano**
- **Ultimi secoli**
- **1685 Francesco Redi Ditirambo di Bacco in Toscana “Del leggiadretto del sì divino Moscadelletto di Montalcino”**
- **1716 granduca Cosimo III promulga la delimitazione del Chianti**
- **1869 Fiera del circondario di Montepulciano il primo Brunello di Montalcino del 1865 prodotto da Clemente Santi**
- **Tempi recenti**
- **DPR 3 marzo 1966 Vernaccia San Gimignano prima DOC italiana**
- **DPR 28 marzo 1966 Brunello di Montalcino seconda DOC italiana primo rosso**
- **DPR 1 luglio 1980 Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano prime DOCG italiane**

# Evoluzione del sistema viticolo (Aziende e SAU x1000)

| | Totale agricoltura | | totale viticoltura | | DOC eDOCG | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| anno | n° aziende | SAU (HA) | Az. Viticole | SAU vite | aziende | SAU |
| 1982 | 3.133 | 15.973 | 1.629 | 1.145 | 105 | 210 |
| 1990 | 3.023 | 15.046 | 1.185 | 933 | 93 | 191 |
| 2000 | 2.396 | 13.182 | 791 | 717 | 109 | 234 |
| 2010 | 1.621 | 12.856 | 389 | 664 | 125 | 321 |
| var. 2010-1982 | -48% | -20% | -76% | -42% | 19% | 53% |

# Evoluzione recente

## numero IGT, DOC, DOCG e produzioni vini (milioni HL)

| anno | IGT | DOC | DOCG | tot den.ni | HL | vino da tav | IGT | DOC+DOCG |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2006 | 118 | 315 | 35 | 468 | 47,1 | 19,7 (42%) | 12,6 (27%) | 14,8 (31%) |
| 2010 | 118 | 330 | 73 | 521 | 40,6 | 12,0 (30%) | 13,6 (33%) | 15,0 (37%) |
| var | 0 | 15 | 38 | 53 | -6,5 | -7,7 | 1,0 | 0,2 |

# Lavoratori agricoli

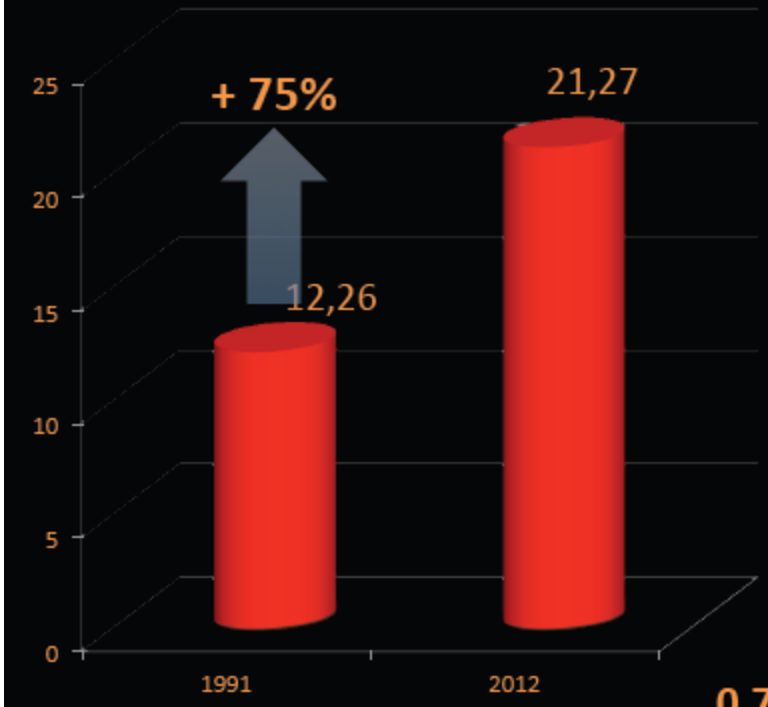
## 2012

| | occupati | % F.L. | PIL (MLRD €) | %PIL |
|---|---|---|---|---|
| totale forza lavoro | 22.700.000 | 100 | 1.395 | 100 |
| addetti agricoltura | 891.000 | 3,93 | 29,3 | 2,1 |
| settore vitivinicolo | 210.000 | 0,925 | 8,2 | 0,59 |

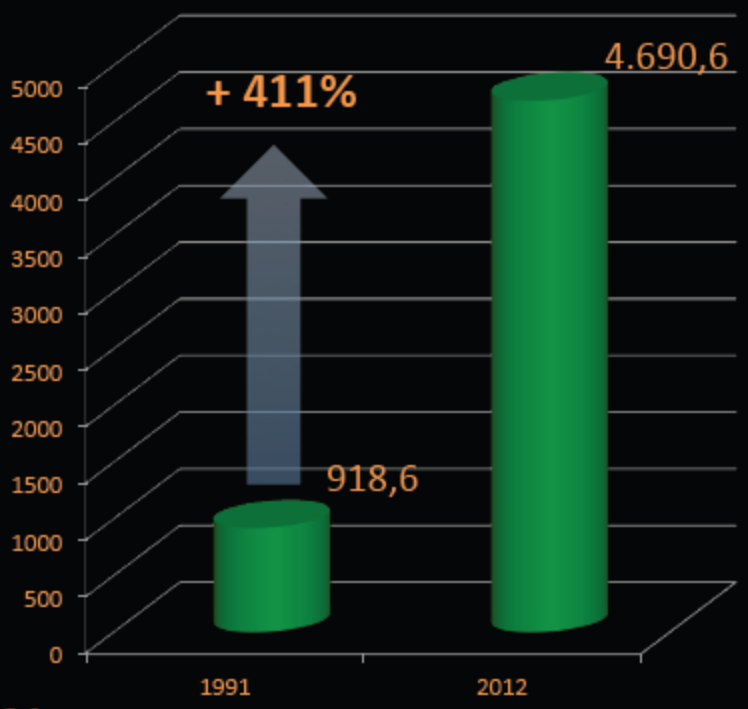
# Il Sistema produttivo

## Esportazioni

volumi (mil. hl)




valori (mil. €)




0,75 €/litro 1991
1,82 €/litro 2012

# INDOTTO

## A monte

- Macchinario agricolo ed enologico
- Prodotti
- Servizi tecnici
- Servizi amministrativi
- Vetri, tappi, capsule etichette, cartoni, pallets
- Costruzioni
- Scuola  università formazione

## A valle

- Mercato  (marketing e promozione, vendita)
- Servizi logistici
- Comunicazione-informazione editoria
- Enogastronomia (enoturismo- promozione territoriale-cultura locale)
- sommellieres (32.000)

# Peso degli indotti

## A monte

- **Una frazione (0,2-03) del PIL del settore vitivinicolo**
- **Localmente solo in parte in funzione del livello del sistema produttivo di zona**

## A valle

- **Alcune volte (3-4) il PIL del settore vitivinicolo**
- **Localmente solo in parte in funzione soprattutto del livello del sistema turistico di zona**

# Torta agroalimentare italiano

**2,5 milioni az. Agricole (cens 2000) ora 1,63 ; 70.000 agroindustria (2003)**
**Primi 6 gruppi GDO 75,6% di mercato (fonte ass.ne A. Bartola uni.te)**

## 1995

- Agricoltura 18 %
- Servizi & agric. 7
- (Totale agricoltura) 25
- Agroindustria 15
- Serv & agroind 9
- (Tot agroindustria) 24
- Trade (comm-rist serv.) 48
- Tasse & 3

## 2004

- Agricoltura 15,3%
- Servizi & agric. 7,9
- (Tot agricoltura ) 23,2
- Agroindustria 13,1
- Serv & agroind 8,3
- Tot agroindustria 21,4
- Trade (comm-rist serv) 49,4
- Tasse & 6,0

# Agricoltura e agroindustria

(fonte INEA dati anno 2010 Federalimentare)

## Agricoltura

| | | |
|---|---|---|
| 1-Carni | 9,13MLD€ | 19,8% |
| 2-Ortaggi | 6,94 | 15,0 |
| 3-Frutta | 5,75 | 12,5 |
| 4-Latte | 4,54 | 10,0 |
| 5-Cereali & | 3,89 | 8,5 |
| 6 -Uva (vino) | 3,0 | 6,5 |
| **TOTALE** | **46MLD€** | |

## Agroindustria

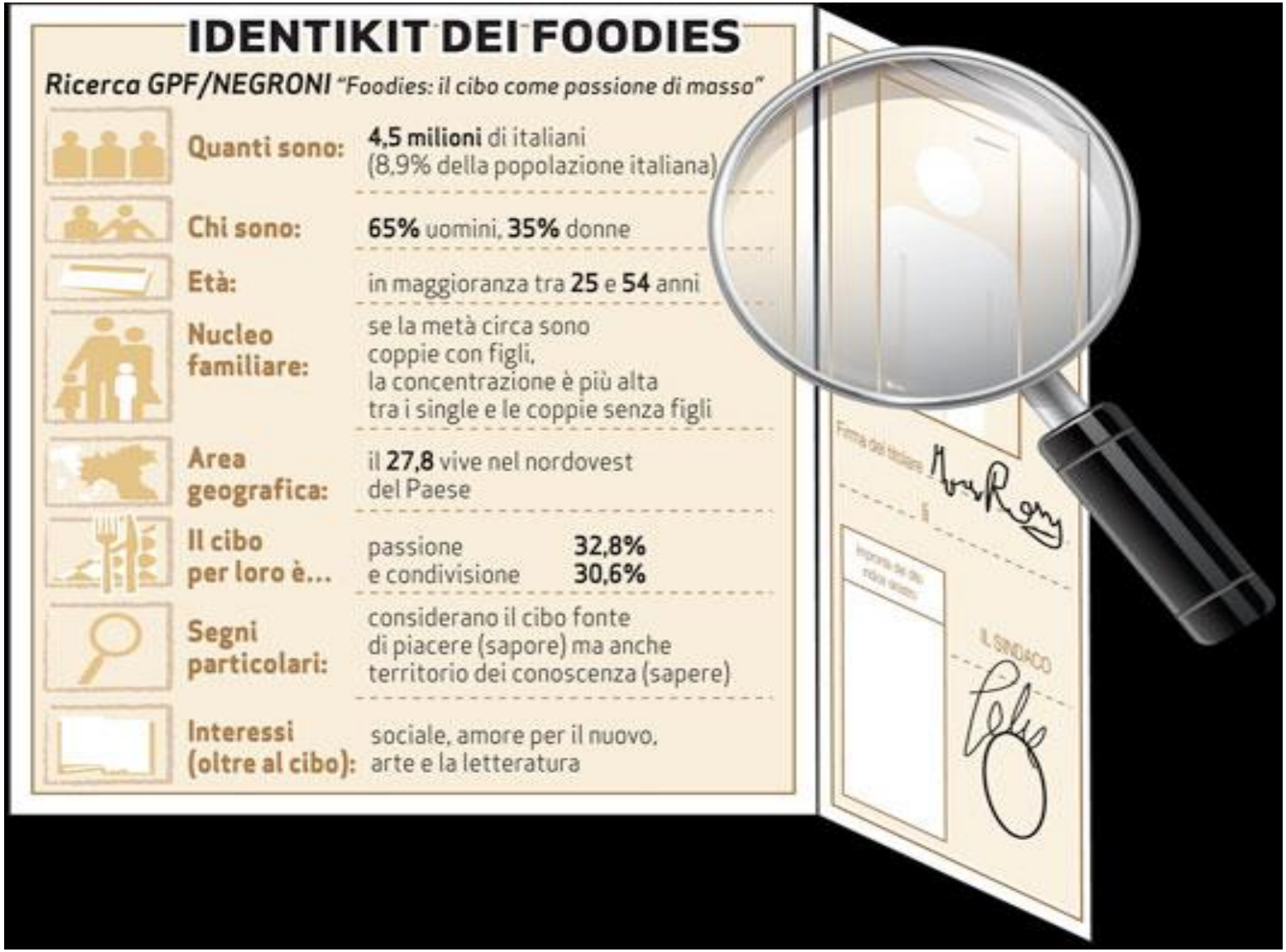
| | | |
|---|---|---|
| 1-Latt-cas | 14,8MLD€ | 11,9% |
| 2-Dolciario | 12,0 | 9,7 |
| 3-Vino | 10,7 | 8,6 |
| 4-Salumi | 7,9 | 6,4 |
| 4-al.ne animale | 6,6 | 5,4 |
| 5-;6-;7- | | |
| 8- Pasta | 4,3 | 3,3 |
| **TOTALE** | **124MLD€** | |

# Scenario agroalimentare italiano

| | valore | export | | PIL* | % exp ITA |
|---|---|---|---|---|---|
| | MLD€ | MLD € | % | % | |
| agricoltura | 9 | | | 3,3 | |
| agroindustria | 124 | 27,8 | 11,3 | 8,9 | 6,3 |
| (vino**) | 9 | 4,7 | 52 | 0,6 | 1 |
| cons. finali agroindustria | 246 | | | 17,6 | |

* PIL 2012 circa 1400MLD €; ** valore della produzione mediato fra 8,1 MLD € Mediobanca e 10,7 altre fonti

# Indagine Negroni 2009



# Curiosità agroalimentare

- **Made in Italy :vero 15 MLD € (*)**
- **----------imitazioni 56 ------**

- **Montalcino 2 milioni di enoturisti (**)**

- **68% turisti stranieri attratto in campagna da enogastronomia (***)**

- **Enoturismo nazionale stimato in 1,8 MLD € (****)**

- **(*2004 A. Bartola); (**F.Taiti CENSIS); (***Sensofwine 2012); (**** il sole 24 ore)**

# La rivoluzione del sistema produttivo e del mercato

# Il Mercato

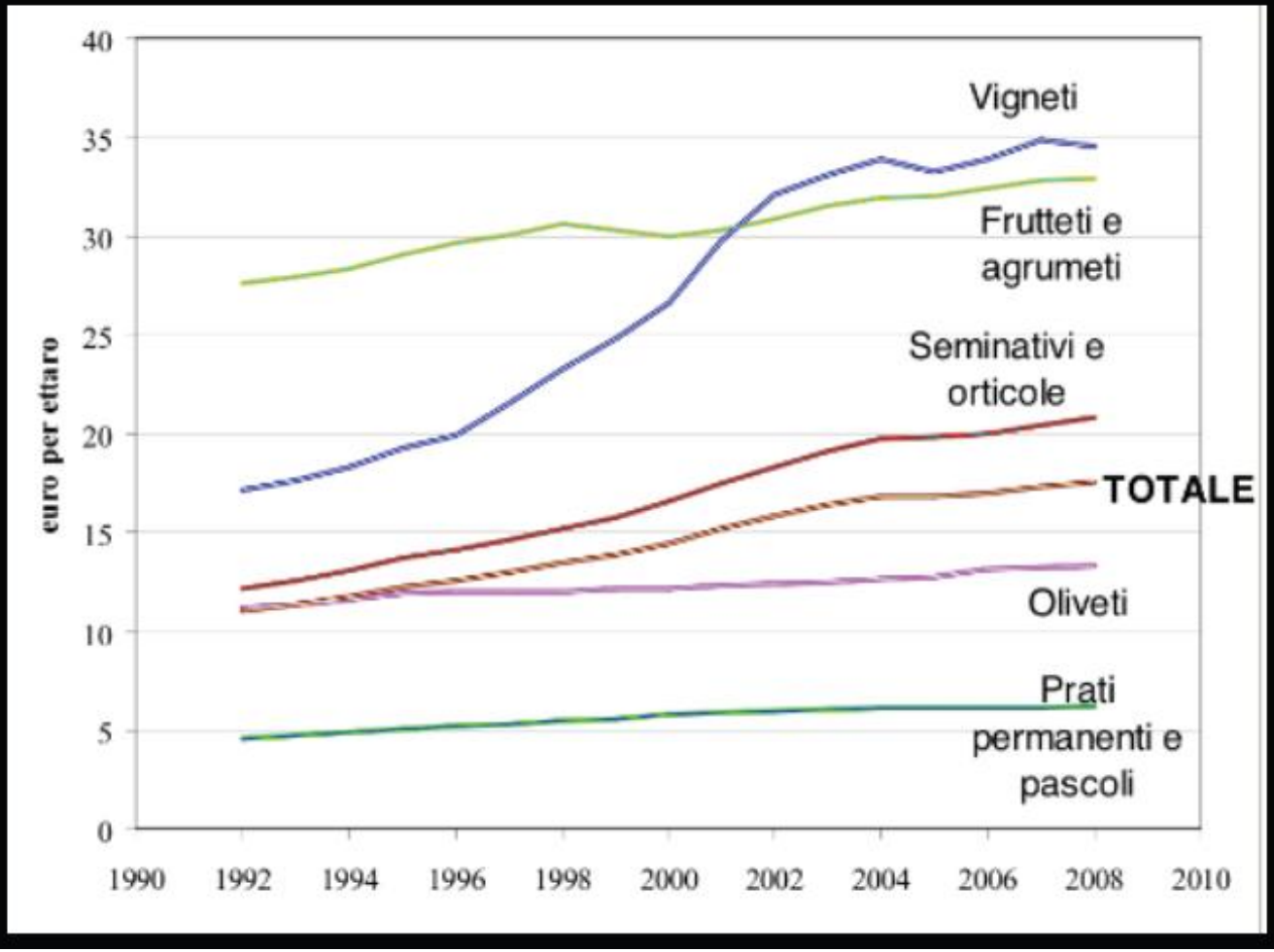
## Consumi alimentari delle famiglie
## Spesa mensile per famiglia per vino (2011)

Fonte: ns elaborazioni su dati ISTAT

# Il bilancio di questi primi cinquanta anni

## Effetti economici

Valori fondiari




(fonte INEA)

# L’evoluzione tecnologica

**Facciamo con più naturalità, ma sempre bene, ciò che ai nostri avi riusciva eccezionalmente solo per caso**

## Vigna

- Zonazioni
- Selezioni clonali e vitigni autoctoni
- Lotta guidata riduzione fitofarmaci
- Migliore gestione delle risorse idriche
- Viticoltura di precisione

## Cantina

- Catena del freddo
- Filtrazioni mirate, riduzione solfiti
- Razionale uso dei tini in rovere
- Imbottigliamento con preevacuazione e gas inerte
- Tappatura: vuoto gas vuoto

# Perché dei punti di forza del vino italiano

- **Produzioni legate al territorio non esportabili**
- **Tradizione millenaria e grande varietà ampelografica**
- **Più qualità, meno quantità**
- **Crescita qualitativa del sistema: imprese, scuole, divulgazione, indotto commerciale, consumatori**

# Rischi per il futuro

- **20 corsi di laurea in viticoltura enologia**
  **449 Master post-laurea----------**
  **Estremamente dispersivo per competere con università come: Bordeaux, Montpellier; Davis…**

- **Non facciamo mai sistema, solo individualismi**

- **Troppa burocrazia**

- **Puntiamo più sulle varietà che sull'origine**

- **Il resto del mondo non dorme, ma corre**