

Pier Franco Luigi Fraboni

Vino biologico e ristoranti stellati

Implicazioni di marketing
per le piccole cantine



FrancoAngeli



MANAGEMENT

ECONOMIA

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con **Adobe Acrobat Reader**



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile **con Adobe Digital Editions**.

Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.

La presente pubblicazione è stata sottoposta a referaggio.

La presente pubblicazione è stata realizzata con il contributo del Dipartimento di Management dell'Università Politecnica delle Marche.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio "Informatemi" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Pier Franco Luigi Fraboni

**Vino biologico
e ristoranti stellati**
Implicazioni di marketing
per le piccole cantine

FrancoAngeli

Isbn: 9788835157854

Copyright © 2024 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

INDICE

Introduzione	pag.	9
1. La produzione biologica nel settore vitivinicolo: opportunità e sfide per le imprese	»	11
1.1. Cenni sull'evoluzione storica e normativa della produzione agricola e del vino biologico	»	11
1.2. Innovazione e sostenibilità quali driver di sviluppo delle imprese agrifood	»	16
1.3. La produzione di vino biologico: analisi dei contesti nazionale e internazionale	»	18
1.4. La produzione biologica nelle imprese vitivinicole: orientamenti, opportunità e criticità	»	26
1.5. Il concetto di sostenibilità del prodotto vitivinicolo: oltre la certificazione biologica	»	29
1.6. Il territorio come fattore competitivo delle imprese biologiche: il caso del distretto biologico Marchigiano	»	31
2. Il segmento dei ristoranti stellati: tendenze e approcci delle piccole imprese vinicole	»	33
2.1. L'importanza del canale Ho.re.ca. per il settore vitivinicolo: Focus sulla ristorazione	»	33
2.2. Il ristorante stellato: dalle origini della guida Michelin alla frontiera della sostenibilità	»	34
2.3. La piccola cantina biologica e il segmento dei ristoranti stellati: limiti e prospettive	»	39
2.3.1. La valenza del terroir come fattore di differenziazione	»	43

2.4. La piccola cantina nel segmento dei ristoranti stellati: una visione sintetica del sistema distributivo	pag.	45
2.4.1. Approfondimento sulla distribuzione Diretta	»	47
2.4.2. L'intermediazione dei market makers	»	48
2.4.3. L'intermediazione dei matchmakers	»	50
2.5. La composizione della carta dei vini nella letteratura di management	»	51
2.6. L'approccio market-driving per le imprese vitivinicole	»	53
2.7. Il sommelier: analisi di una figura di raccordo nel mer- cato del vino	»	54
2.7.1. La scomposizione del ruolo del sommelier	»	57
3. Le relazioni tra piccola cantina bio, sommelier e risto- rante stellato: i risultati di una ricerca empirica	»	61
3.1. Le domande di ricerca	»	61
3.2. Le caratteristiche distintive del caso marchigiano	»	65
3.3. Metodologia	»	66
3.4. Descrizione del campione	»	72
3.4.1. Le piccole cantine bio coinvolte	»	73
3.4.2. I ristoranti stellati nelle Marche intervistati	»	74
3.4.3. L'Associazione Italiana Sommelier	»	76
3.5. Discussione dei risultati	»	77
3.5.1. Le peculiarità del rapporto tra la piccola cantina bio e il ristorante stellato	»	77
3.5.2. Presidiare uno stellato è un investimento	»	80
3.5.3. Il biologico non basta	»	81
3.5.4. L'importanza dell'analisi interna per le piccole cantine bio	»	83
3.5.5. Ogni stellato è una storia a sé. La rilevanza dell'a- nalisi esterna	»	84
3.5.6. La filosofia dietro la carta dei vini	»	86
3.5.7. L'influenza delle stelle Michelin sulla selezione dei vini	»	89
3.5.8. La permeabilità della carta dei vini	»	90
3.5.9. Come entrare in contatto con i ristoranti stellati	»	92
3.5.10. L'atteggiamento proattivo per favorire il con- tatto	»	93
3.5.11. L'importanza dello sviluppo della relazione	»	96
3.5.12. Presidiare i touchpoints	»	97
3.5.13. Il ruolo dell'online	»	98
3.5.14. Gli intermediari distributivi	»	99

3.5.15. L'influenza del sommelier nella costruzione della carta dei vini	pag.	100
3.5.16. Le segnalazioni dei sommelier	»	102
3.5.17. La decodifica del sommelier	»	103
3.5.18. Il sommelier ambasciatore	»	105
3.5.19. Il sommelier divulgatore	»	106
3.5.20. La relazione con il sommelier	»	107
3.6. Risposte alle domande di ricerca	»	109
3.7. Contributi teorici	»	111
3.8. Implicazioni pratiche	»	113
3.9. Conclusioni, limitazioni e nuove linee di ricerca	»	119
Bibliografia	»	121
Sitografia	»	134
Indice dei grafici	»	137
Indice delle tabelle	»	138
Indice delle figure	»	139
Ringraziamenti	»	140

INTRODUZIONE

Il vino è un prodotto dalla storia antica, che è stato tramandato e tramutato nel corso del tempo, rappresentando ancora oggi uno dei prodotti più diffusi al mondo. Differenti politiche si sono succedute a livello internazionale e nazionale volte a favorire e a volte limitare la produzione e la commercializzazione della bevanda.

Negli ultimi anni, grazie alla recente normativa europea che lo ha definitivamente legittimato, si è affermato con forza il fenomeno del vino biologico. Seppur la “piena consacrazione” di questo prodotto sembra essere ancora lontana, i dati evidenziano una produzione sempre più in crescita, sostenuta dalla volontà degli enti governativi di favorire un futuro più sostenibile. Da questa attenzione di fondo, l’Unione Europea ha introdotto politiche quali il “Green New Deal” e strategie “Farm to Fork” per abbracciare il nuovo paradigma di sviluppo. Gli sforzi approntati potrebbero essere vanificati da una limitata capacità di valorizzazione di una produzione caratterizzata da un notevole valore aggiunto, ma da costi non indifferenti in termini di certificazione, oneri burocratici annessi e minore resa complessiva della produzione stessa.

Tra i fattori limitanti della produzione di vino biologico, si possono considerare i pregiudizi negativi originatisi negli anni Novanta, legati a produzioni dalle caratteristiche organolettiche non eccelse e a pratiche di “greenwashing” che hanno alimentato nei consumatori del comprensibile scetticismo. I produttori di vino biologico sono quindi chiamati alla delicata sfida di sviluppare azioni mirate per far sì che il mercato riconosca il giusto valore del prodotto bio.

Il presente lavoro offre una prospettiva di analisi del fenomeno del vino biologico incentrata sul settore della ristorazione quale rilevante mercato di

sbocco, privilegiando l'ottica di alcuni attori chiave della filiera, nel tentativo di esaminare criticità e opportunità per la valorizzazione di tale prodotto.

Più nello specifico, il lavoro cerca di evidenziare i processi, le dinamiche e le sfide che una piccola cantina produttrice di vino biologico è chiamata ad affrontare per riuscire nell'obiettivo di penetrare il canale della ristorazione stellata, soffermandosi sul ruolo del sommelier quale "prescrittore" del mercato.

Lo studio pone l'attenzione sulle piccole cantine rappresentando loro la spina dorsale dell'intero comparto vitivinicolo italiano, primo nel mondo per produzione, secondo in termini di valore scambiato. Il riferimento al ristorante stellato è invece suggellato dalla proverbiale attenzione mediatica e dalla accurata selezione delle materie prime ad opera del suddetto attore di business, che rendono la sola presenza nella carta dei vini di un ristorante stellato un universale riconoscimento di qualità del vino biologico. Infine, l'attenzione riservata alla figura del sommelier nasce dalla constatazione di un dibattito scientifico scarno nell'esaminare il ruolo di questa figura nel favorire il rapporto tra la piccola cantina e il ristorante.

La ricerca ha l'ambizione di mostrarsi come un valido spunto per alimentare il dibattito scientifico, inserendosi nei filoni di ricerca che riguardano il rapporto cantina-ristorante e il ruolo del sommelier.

Inoltre, lo studio si pone l'obiettivo di fornire implicazioni di marketing strategico per le imprese vitivinicole biologiche, desiderose di raggiungere l'"olimpico" della ristorazione per una completa affermazione della loro produzione.

Nel primo capitolo, il lettore troverà una disamina sui dati più significativi che riguardano il biologico, soffermandosi poi sui pro e contro per una piccola cantina di immergersi nell'avventura biologica.

Il secondo capitolo pone l'accento sulla relazione tra la piccola cantina e il ristorante, evidenziando sfide e opportunità, descrivendo il sistema distributivo in cui è immersa la relazione tra i due attori, concludendo poi con un approfondimento sulla figura del sommelier.

Dopo i primi due capitoli di letteratura, utili a definire il background su cui si innesta lo studio, è la volta della discussione della metodologia e dei risultati della ricerca qualitativa esplorativa, condotta tramite interviste in profondità a cantine, sommelier e ristoranti stellati.

Seguirà poi un'analisi dei contributi teorici apportati e la contestualizzazione delle principali implicazioni manageriali.

Non mi resta altro che augurarvi una buona lettura, con l'auspicio che il viaggio tra queste pagine risulti di vostro gradimento come un bel bicchiere di vino biologico in un'occasione conviviale.

1. LA PRODUZIONE BIOLOGICA NEL SETTORE VITIVINICOLO: OPPORTUNITÀ E SFIDE PER LE IMPRESE

1.1. Cenni sull'evoluzione storica e normativa della produzione agricola e del vino biologico

Prima di presentare i principali dati che descrivono la viticoltura biologica odierna, può risultare utile ripercorrere le principali tappe evolutive della normativa, un percorso necessario per una migliore interpretazione dei dati e delle sfide che ancora ad oggi restano irrisolte.

La disciplina dell'agricoltura biologica europea nasce nel 1991 con il regolamento (CEE) n. 2092/91, disciplinante il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. La normativa contemplava le produzioni vegetali e i loro prodotti trasformati e, pertanto, comprendeva la produzione di uva¹.

L'adozione di questo regolamento nasce sotto una spinta di carattere economico. Negli anni Novanta, l'agricoltura convenzionale era ritenuta responsabile di una produzione eccessiva, rea di alterare gli equilibri tra domanda e offerta, peggiorando così il reddito degli agricoltori. Nel tentativo di risolvere la problematica, la Comunità Europea individuò nella produzione biologica una valida alleata.

Partendo dalla constatazione dell'esistenza di un mercato per i prodotti biologici, la Comunità decise di disciplinare questo settore in modo da dare un impulso allo sviluppo di un metodo di produzione caratterizzato in genere da una minore resa e prezzi più alti, favorendo così un migliore equilibrio tra l'offerta e la domanda di prodotti agricoli, tema centrale di quel periodo.

¹ Norme UE per la produzione di vino biologico. Contesto, Valutazione e Ulteriore Sviluppo del Settore. Sito: https://www.aveprobi.org/wp-content/uploads/2007/05/ifoameu_reg_wine_dossier_20130_it.pdf.

In questa prima regolamentazione, l'agricoltura biologica si trova a ricoprire una funzione principalmente economica, strumentale al mercato alimentare mentre il riferimento alla salvaguardia dell'ambiente e alla tutela della biodiversità risulta marginale. La Commissione avrebbe dovuto produrre nel giro di pochi anni un regolamento specifico per il vino biologico quale prodotto trasformato dalle uve; nel frattempo era consentita la vendita del vino con la dicitura "vino ottenuto da uve biologiche", ma non "vino biologico". A mancare era una normativa comune sulla vinificazione biologica, unicamente regolata da norme private.

L'ampliamento della viticoltura biologica e le richieste dei produttori per una normativa di vinificazione biologica comune divennero tali da spingere la Commissione ad incentivare lavori scientifici a sostegno dello sforzo legislativo. Tra le iniziative da segnalare, vi è il progetto ORWINE, realizzato tra il 2006 e il 2009, che ha consegnato alla commissione risultati riguardanti le tecniche di vinificazione, le dinamiche di mercato e una serie di raccomandazioni normative.

Nel 2007, con l'avvento del regolamento (CE) n. 834/2007, si assiste ad un'altra tappa fondamentale per la produzione biologica che estende i suoi spazi di rilevanza, emancipandosi dalla funzione strumentale al mercato alimentare convenzionale per assumere autonomia e funzioni proprie. Come si evince dal regolamento, la produzione biologica viene descritta come "un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali"².

Il regolamento (CE) n.834/2007 nasce dall'esigenza di unificare la normativa del settore biologico che dal 1991 aveva subito numerose modifiche e integrazioni, onde evitare un'eccessiva frammentarietà. Il regolamento così approvato, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, va ad abrogare il precedente regolamento (CEE) n. 2092/91. Il regolamento ha introdotto nel suo campo di applicazione il vino biologico, senza specificarne le tecniche di produzione. Questo ha comportato il prolungarsi di una situazione indefinita, non permettendo ancora la presenza in etichetta della dicitura "vino biologico". Le continue pressioni del settore bio hanno condotto la Commissione alla regolamentazione dell'intero processo

² Un'analisi integrata delle principali fonti statistiche e amministrative sulla produzione di vino in Italia. Roberto Gismondi. Istat Working Papers n. 8/2020. Sito: https://www.istat.it/it/files/2021/01/IWP_8-2020.pdf.

produttivo del vino biologico, consentendo così di proporre un prodotto garantito dall'etichetta del logo europeo del biologico e finalmente la dicitura "vino biologico".

Il regolamento (UE) n.203/2012, ha di conseguenza legiferato sul controverso tema legato all'impiego dei solfiti, una nota dolente che ha ritardato l'adozione della tanto attesa misura. La complessità risiedeva nell'identificare validi limiti per l'uso dei solfiti applicabili in tutte le diverse aree climatiche e geografiche di vinificazione dell'UE (Fraboni, 2019). I limiti che furono individuati risultarono essere il miglior compromesso politico possibile, definendo norme biologiche credibili per la produzione di vino biologico senza creare particolari distorsioni di mercato. In generale, tutti i diversi aspetti delle normative che si sono succedute e che disciplinano la viticoltura biologica tendono a minimizzare gli interventi in cantina e a garantire la massima qualità del prodotto (Badgley et al., 2007).

Un'ulteriore tappa importante nel lungo percorso evolutivo dell'agricoltura biologica si registra con il regolamento (UE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento (CE) n.834/2007.

Se con il regolamento (CE) n. 834/2007, l'agricoltura biologica poneva l'attenzione sull'eco-sostenibilità a più livelli, con l'ultima normativa, l'agricoltura biologica è chiamata a rafforzare la propria identità e posizione nel mercato, sviluppando la fiducia nel consumatore e maggiori tutele agli operatori del settore. Le caratteristiche che definiscono i sistemi produttivi biologici nel regolamento del 2007 diventano veri e propri obiettivi nel regolamento sviluppato nel 2018, segnalando un deciso cambio di passo.

La normativa europea entrata in vigore nel gennaio 2022, si vede protagonista di un sostanziale ampliamento dei campi di applicazione della produzione biologica rispetto alle precedenti normative³. Le novità più interessanti riguardano in primis la possibilità di ottenere la "certificazione di gruppo" previamente concessa solo per i paesi in via di sviluppo. Questa misura consente ai piccoli agricoltori di certificarsi come una singola entità andando quindi ad abbattere i costi di ispezione e gli oneri amministrativi connessi alla certificazione. Naturalmente, ogni gruppo di agricoltori dovrà costituire un'entità legale ed un proprio sistema di controllo interno. Ogni operatore dovrà inoltre rispettare specifici requisiti economici e di superficie per poter accedere all'opportunità della certificazione di gruppo.

³ Chiara Ponti e Fulvia Rosso. Prodotti biologici: quali modifiche alla normativa introduce il Regolamento 848/2018. Sito: <https://www.agrifood.tech/analisti-ed-esperti/prodotti-biologici-quali-modifiche-alla-normativa-introduce-il-regolamento-848-2018/>.

Le altre novità interessanti introdotte riguardano la tematica delle importazioni, con un aggiornamento degli accordi commerciali con i Paesi Terzi le cui produzioni biologiche sono ritenute equivalenti sul piano del controllo, e un sostanziale premio in termini di minori controlli (invece che ogni anno, ogni due anni) per gli operatori più meritevoli.

Da sottolineare come il recepimento delle normative europee hanno comportato la predisposizione di un sistema di certificazione di controllo che verifichi l'adempimento degli obblighi previsti da parte delle aziende. In Italia, l'attività degli organismi di controllo è a sua volta supervisionata dal MIPAAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) in collaborazione stretta con le Regioni e le Province Autonome.

In questo breve excursus e storico normativo dell'evoluzione della agricoltura e viticoltura biologica, emerge con chiarezza che il settore ha conosciuto negli anni improvvisi stravolgimenti e una crescita costante di importanza e di interesse. Nonostante il fermento normativo negli anni abbia trovato conferma in integrazioni, modifiche e regolamenti, il fenomeno dell'agricoltura biologica sembra essere ancora agli albori del suo sviluppo.

A testimonianza di quanto espresso, il Green New Deal⁴, il nuovo patto verde documento pubblicato dall'Unione Europea l'11 dicembre 2019, che con la strategia "Farm to Fork" si pone l'ambizioso progetto di raggiungere "almeno il 25% della superficie agricola dell'UE coltivata con metodi biologici entro il 2030"⁵.

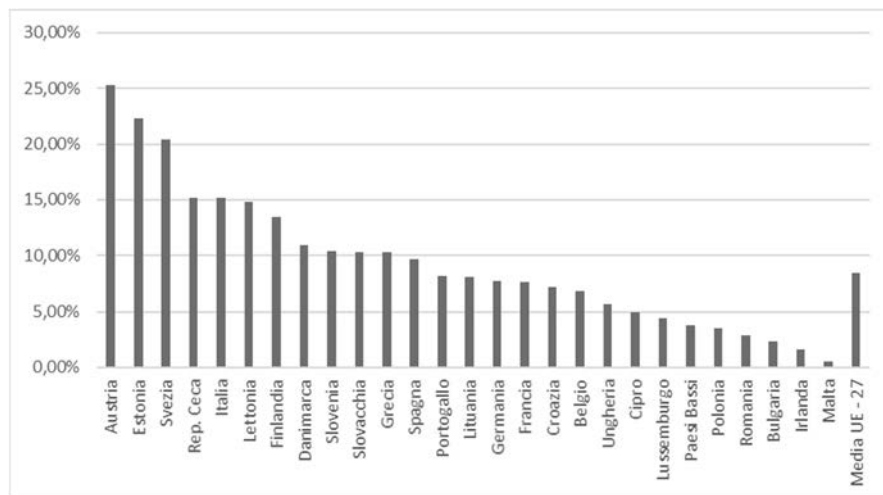
Nel 2019, la media europea dell'incidenza biologica su SAU (Superficie Agricola Utilizzata) era pari all'8,5%; in questo contesto l'Italia si posiziona sopra la media, con una incidenza del 15,2%, a sottolineare ancora una volta il suo ruolo primario in ambito biologico⁶.

⁴ A European Green Deal. Fonte: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_en.

⁵ La nuova strategia "Farm to Fork", che cos'è e come funziona. Tutto quello che ogni cittadino europeo deve sapere. Slow Food Europea. Sito: <https://www.slowfood.it/la-nuova-strategia-farm-to-fork-che-cose-e-come-funziona-tutto-quello-che-ogni-cittadino-europeo-deve-sapere/>.

⁶ La filiera vitivinicola biologica. Quaderno tematico 5. Fonte: <https://www.sinab.it/sites/default/files/LA%20FILIERA%20VITIVINICOLA%20BIOLOGICA.pdf>.

Grafico 1.1 – Incidenza biologica su SAU totale (2019)



Fonte: rielaborazione da dati SINAB

In linea con il Green Deal Europeo, la Commissione Europea ha presentato nel 2021 un “piano d’azione per lo sviluppo della produzione biologica” con l’obiettivo di stimolare la produzione e il consumo di prodotti bio⁷. Constatando le differenze significative tra gli stati membri sulle quote destinate alla produzione biologica, l’iniziativa dell’Unione Europea incoraggia a elaborare progetti a livello nazionale al fine di alimentare la razione di agricoltura dedicata al biologico. Il piano propone 23 azioni strutturate su tre assi⁸:

- ASSE 1: Stimolare la domanda e acquisire la fiducia dei consumatori verso i prodotti bio.
- ASSE 2: Stimolare la conversione e rafforzare l’intera catena del valore.
- ASSE 3: Migliorare il contributo dell’agricoltura biologica alla sostenibilità.

Nel processo di conversione verso l’obiettivo stabilito per il 2030, avrà un ruolo fondamentale l’architettura verde prevista per la Politica Agricola Comune 2023-2027 con misure dirette a sostegno dell’agricoltura biologica.

⁷ https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/farming/documents/com_2021_141_act_organic-action-plan_en.pdf.

⁸ Il piano d’azione per lo sviluppo della produzione biologica in Europa. Fonte: <https://www.suoloesalute.it/i-dettagli-del-piano-dazione-europeo-per-lo-sviluppo-della-produzione-biologica/>

La normativa italiana si è recentemente allineata alle strategie comunitarie del Green Deal, il 2 marzo del 2022 il Senato ha approvato definitivamente il disegno di legge che contiene disposizioni di tutela, sviluppo e competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura biologica.

La legge inserisce la produzione biologica tra le attività di interesse nazionale e ne riconosce la funzione sociale e ambientale. Tra i punti principali contenuti nella legge, spicca con forza la definizione giuridica dei distretti biologici nei quali sia significativa la produzione con metodo biologico.

Il provvedimento che ne risulta sembra quindi fornire gli strumenti adatti per affrontare le sfide della nuova politica agricola, una buona notizia per il futuro dell'agricoltura sostenibile e del settore in cui l'Italia è leader in Europa⁹.

1.2. Innovazione e sostenibilità quali driver di sviluppo delle imprese agrifood

Il settore vitivinicolo e agroalimentare è stato per molti anni caratterizzato da un medio-basso grado di intensità tecnologica, ma negli ultimi decenni il trend si è invertito (Morgan-Thomas, 2016).

Le tecnologie digitali hanno un enorme potenziale per migliorare l'efficienza, l'equità e la sostenibilità ambientale del sistema agroalimentare come evidenziato dallo schema sviluppato da World Bank (figura 1.2). Le tecnologie digitali possono migliorare l'allocazione delle risorse fisiche, umane e naturali all'interno delle aziende agricole (Pascucci et al., 2019). Le tecnologie collegate all'agricoltura di precisione si sono dimostrate significativamente collegate con un aumento della profittabilità degli agricoltori, così come il più veloce accesso alle informazioni garantito dalla rivoluzione digitale.

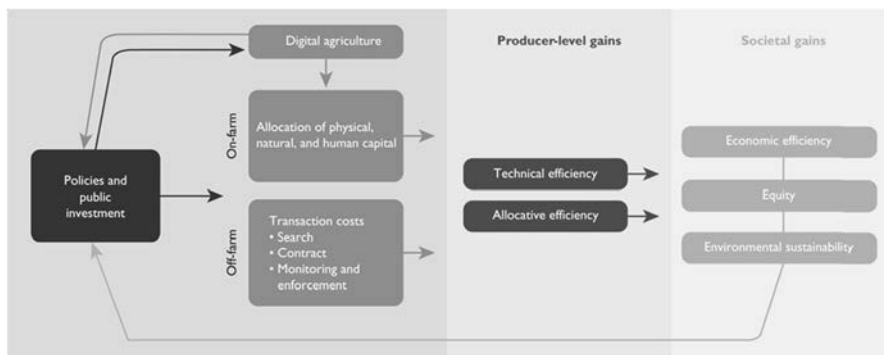
All'esterno del perimetro aziendale, le tecnologie digitali possono invece ridurre i costi informativi e di transazione. Le tecnologie "Distributed ledger" e "Blockchain" stanno trasformando il controllo di qualità e la tracciabilità dei cibi, promuovendo una maggiore sicurezza e sostenibilità dei prodotti lungo tutta la supply chain (Regazzoni, 2005).

Ad oggi, il consumatore è più consapevole dell'origine e dei metodi di produzione del vino, grazie anche alla presenza di etichette smart considerate

⁹ Il biologico è legge. Fonte: <http://bolognafieresana.mailmta.com/nl/link?c=2acrs&d=5tm&h=11a0ujf7dmdic3urrgu10nifut&i=4r3&iw=5&n=3b3&p=H301771797&s=vv&sn=3b3>.

un mezzo per comunicare con un consumatore/attore della filiera sempre in rete¹⁰.

Figura 1.1 – La trasformazione digitale del sistema agroalimentare



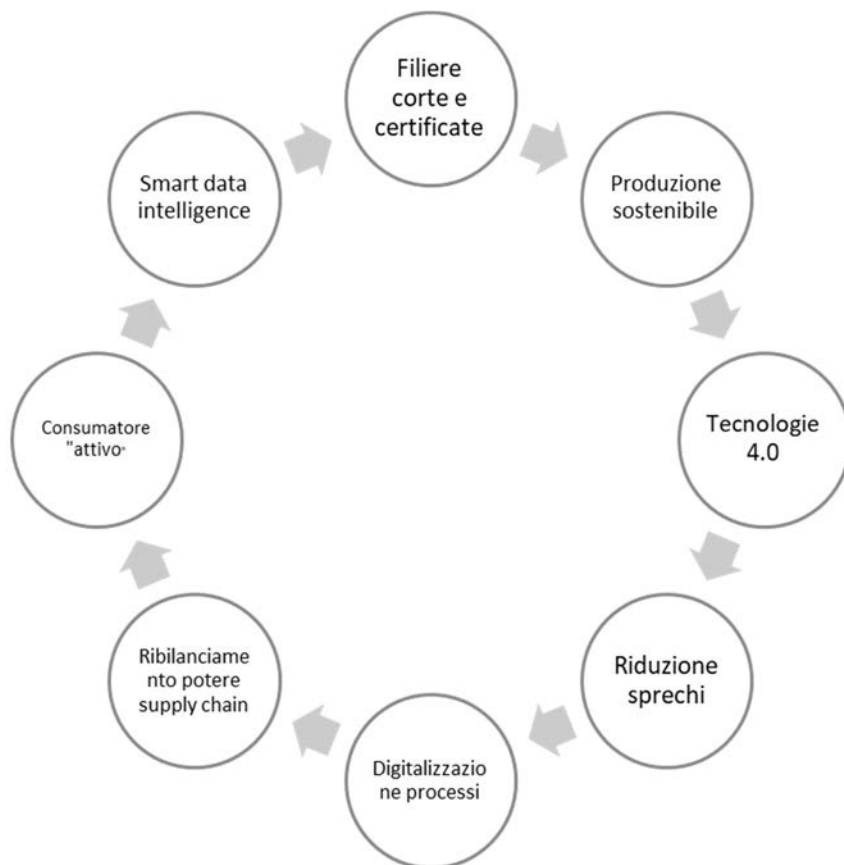
Fonte: World Bank: «What's Cooking: Digital Transformation of the Agrifood System»

Per non essere travolti dall'innovazione sostenibile, ogni attore si deve interrogare su cosa può fare per cavalcare l'onda che spinge verso la sostenibilità di filiera e come possa contribuire attivamente (Varaldo e Dalli, 2011; Leeflang et al., 2014; Marcone, 2019; Sabatini et al., 2021). Ed è così che nel tempo abbiamo assistito allo sviluppo di pratiche di economia circolare, spesso monetizzabili, con il recupero degli scarti produttivi e l'utilizzo di sofisticate tecnologie IOT (Internet of things) per monitorare e analizzare i dati della produzione.

In conclusione, si pone l'accento sulle maggiori tendenze che si stanno delineando per l'innovazione e la sostenibilità nel settore agroalimentare, riassunte nella figura seguente.

¹⁰ Il futuro che c'è: i trend nel mondo del vino 2020. MARKUP 285.

Figura 1.2 – I nuovi trend dell'agroalimentare

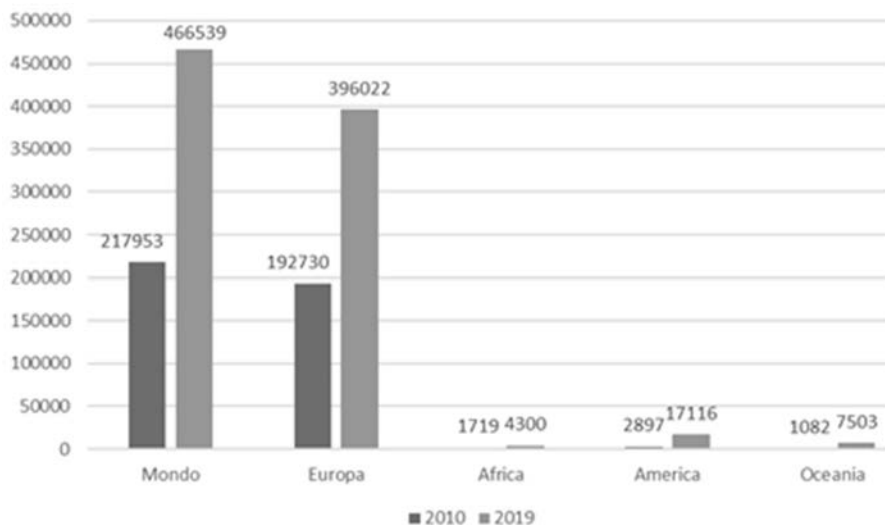


Fonte: rielaborazione da AgriFood Solutions

1.3. La produzione di vino biologico: analisi del contesto nazionale e internazionale

Dei 7 milioni di ettari di superficie complessivamente censita a livello mondiale, una quota pari al 6,7% è coltivata secondo i metodi di produzione biologici, per un'estensione che nel 2019 ha raggiunto una soglia di 466.539 ettari.

Grafico 1.2 – Superfici biologiche a vite nel mondo. Anni 2010 e 2019, valori in ettari.



Fonte: nostre rielaborazioni da dati Sinab, Eurostat, FIBL, Statistique Canada

L'Europa in questo contesto è il continente che ha la più alta incidenza delle superfici biologiche a vite, attestandosi con una percentuale pari all'84.9%. Spagna, Francia e Italia sono i tre paesi che mostrano le più ampie superfici coltivate a vite biologica al mondo, con una incidenza pari al 73,5% del totale.

In Italia, la superficie biologica a vite ha raggiunto 109.423 ettari nel 2019, di questi solo il 2% sono destinati alla produzione di uva da tavola, il resto è dedicato alla coltivazione di vite per uva da vino (107.143 ettari).

L'esame dell'estensione delle superfici biologiche nel 2019 evidenzia come la Sicilia sia l'area del paese con più superficie coltivata con vite bio, seguita da Puglia e Toscana.