

LA FILIERA DEI VINI DOC IN CALABRIA: ARTICOLAZIONE ED  
EVOLUZIONE DELLE STRUTTURE PRODUTTIVE\*

Massimo BALDARI<sup>1</sup>, Donatella DI GREGORIO<sup>2</sup> e Francesca FORTUGNO<sup>3</sup>

1, 2 e 3 Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria, Dipartimento S.T.A.f.A, P.zza S. Francesco, 89133, Gallina di Reggio Calabria

**SOMMARIO**

Il presente lavoro intende fornire un contributo alla conoscenza degli aspetti strutturali, tecnici ed economici della filiera vino in Calabria, con particolare riguardo ai fenomeni evolutivi che hanno interessato ed attualmente interessano le produzioni di qualità, riconosciute dalla denominazione di origine controllata (DOC).

In particolare il lavoro si è articolato nelle seguenti fasi:

- Analisi dei caratteri strutturali e produttivi della filiera vino in Calabria.
- Analisi territoriale finalizzata alla rappresentazione della distribuzione, in Calabria, delle aree viticole e, in modo specifico, delle aree DOC e IGT
- Indagine su 6 aree DOC regionali (rappresentative di oltre il 90% dell'intera superficie DOC in Calabria), mediante l'analisi di casi aziendali relativi ad imprese integrate e con particolare attenzione agli aspetti tecnici della produzione in tutti i segmenti della filiera, al cambiamento tecnologico, alle innovazioni di prodotto, ai percorsi ed ai criteri che hanno determinato le scelte innovative, agli aspetti ed ai risultati commerciali degli ultimi anni.

---

\* Pur essendo il lavoro frutto della collaborazione tra gli autori, in sede di stesura il Dott. M. Baldari ha curato i cap. 4 e 5, la Dott.ssa D. Di Gregorio il cap. 3 e la Dott.ssa F. Fortugno i cap. 1, 2 e 6.

## 1 INTRODUZIONE

Il Sud dell'Italia vanta, nella coltura della vite e nella produzione del vino, origini e tradizioni millenarie, tanto da essere ritenuto il principale luogo di partenza della diffusione in Europa della cultura enologica. Nonostante ciò, in questi territori non si è registrata l'affermazione d'immagine che, almeno nel corso dell'ultimo secolo, ha assegnato ai territori più settentrionali, come soprattutto la Francia e il Nord Italia, il ruolo di depositari della produzione dell'alta qualità delle produzioni vitivinicole. Per lungo tempo e nella maggior parte dei casi i vini del Sud sono stati considerati, nel panorama europeo ed internazionale, in funzione dell'elevato grado alcolico ottenibile grazie alle condizioni climatiche (tradizionale punto di debolezza delle produzioni settentrionali), utili soltanto al "rafforzamento", tramite assemblaggio, dei raffinati e profumati vini prodotti nelle rinomate aree vitivinicole del Nord. A ciò è da aggiungere, nelle aree meridionali, l'elevato consumo diretto, con rifornimenti da ambiti strettamente locali e attraverso forme di commercializzazione a circuito cortissimo ed allo stato sfuso.

Negli ultimi decenni, però, si è registrato l'avvio di un processo evolutivo che ha interessato, ed interessa in modo sempre più consistente ed allargato, la vitivinicoltura dell'Italia Meridionale, nel quale si possono mettere in evidenza essenzialmente due fenomeni concomitanti: la forte contrazione delle superfici viticole e delle relative produzioni enologiche; l'orientamento sempre più deciso verso le produzioni di qualità capaci di acquisire una propria identità e riconoscibilità e, pertanto, degne di aspirare alla conquista di quote di mercato a livello nazionale ed internazionale.

L'indagine svolta, intendendo fornire un contributo alla conoscenza degli aspetti strutturali, tecnici ed economici della filiera vino in Calabria, con particolare riguardo alle produzioni a denominazione di origine, si articola partendo da un'analisi dei caratteri strutturali e produttivi della filiera vino in Calabria nonché da un'indagine territoriale finalizzata alla definizione ed alla rappresentazione della distribuzione, in Calabria, delle aree viticole e, in modo specifico, delle aree DOC e IGT.

Il lavoro prosegue con un esame condotto su sei aree DOC regionali (rappresentative di oltre il 90% dell'intera superficie DOC in Calabria), mediante l'analisi di casi aziendali relativi ad imprese integrate e con particolare attenzione agli aspetti tecnici della produzione in tutti i segmenti della filiera ed ai relativi rapporti che intercorrono tra questi, al cambiamento tecnologico, alle innovazioni di prodotto, ai percorsi ed ai criteri che hanno determinato le scelte innovative, agli aspetti ed ai risultati commerciali degli ultimi anni.

### *1.1 Aspetti generali della vitivinicoltura in Calabria*

Il comparto viticolo Calabrese, con quasi 14 mila ettari di superficie, di cui circa 3 mila dedicati alla produzione di vini a denominazione d'origine controllata, pur non costituendo una tra le principali coltivazioni legnose agrarie della regione (in termini di superficie occupata, di prodotto ottenuto e di risultati economici), riveste comunque

una grande importanza nell'ottica di un rilancio della economia agricola regionale. Ciò anche in relazione alla tendenza, mostratasi tanto a livello nazionale che internazionale, verso una riduzione degli impianti vitati ed allo stesso tempo verso un contemporaneo incremento del potenziale qualitativo delle produzioni vitivinicole, che rappresentano la quasi totalità degli sbocchi produttivi per questo settore in Calabria.

La viticoltura calabrese non rappresenta certo una porzione rilevante della vitivinicoltura italiana. Basti pensare alla quota parte che essa rappresenta nel contesto nazionale la quale non supera il 2%, a fronte del 16,5 % di quella della vicina Sicilia, che in base ai dati dell'ultimo censimento risulta la principale regione viticola italiana.

I dati degli ultimi tre censimenti Istat dell'agricoltura del 1982, del 1990 e del 2000, mostrano in Calabria un sostanziale ridimensionamento delle superfici investite ad uva da vino per un valore del 63% in soli 20 anni: dai 37.610 ettari rilevati nel 1982 si è passati ai 23.823 del 1990 per poi attestarsi ai 13.459 del 2000. La massima riduzione si è manifestata con estrema consistenza soprattutto nell'ultimo decennio, rivelando un trend ancor più negativo rispetto a quello nazionale, che, nello stesso periodo, mostra un ridimensionamento di circa il 36%.

Per quanto riguarda la distribuzione territoriale delle superfici a denominazione d'origine, si evidenzia che il 76% circa di queste si trova nella provincia di Crotone. Infatti, mentre nel resto della regione l'incidenza delle superfici a denominazione d'origine sul totale oscilla tra il 2 e il 7%, nel crotonese raggiunge il 63%. In quest'ultima provincia, d'altronde, è situata l'area del Cirò, la DOC sicuramente più rappresentativa della regione.

### *1.2 Le strutture produttive*

I dati dell'ultimo Censimento generale dell'agricoltura mostrano un quadro regionale in cui le aziende agricole che coltivano la vite ammontano a circa 34 mila unità.

Confrontando anche qui i dati degli ultimi tre Censimenti rileviamo come in Calabria il numero delle aziende interessate dalla coltivazione della vite sia diminuito continuamente nei tre periodi intercensuari, passando dalle 82.437 aziende censite nell'82 alle 34.291 del 2000, mostrando una diminuzione del tutto in linea, se non addirittura superiore (-61,4%) di quella nazionale che è stata del 58,4%.

Oltre il 90% delle aziende viticole calabresi risulta di dimensioni ridottissime (fino a 5 ha) e a predominante conduzione diretta del coltivatore; queste si attribuiscono inoltre più del 66% delle superfici, facendo segnare una superficie vitata media per azienda di appena 0,30 ha. La situazione appare ancora più critica se si considera che le aziende di superficie complessiva superiore a 50 ettari costituiscono meno dello 0,50% del totale e ad esse è associato appena il 10% della superficie agricola utilizzata a vite. In queste, infatti, la superficie media raggiunge gli 8,19 ettari.

E' quindi evidente come una quota consistente del comparto viticolo calabrese, che svolge un ruolo di primaria importanza dal punto di vista dei soggetti sociali coinvolti e certamente consistente in termini di quota del prodotto regionale, appaia caratterizzata da aziende in cui l'attività viticola è realizzata su scala ridottissima.

Pertanto, anche in termini di ampiezza media totale, le aziende viticole calabresi fanno registrare un valore bassissimo pari ad appena 0,40 ettari; si tratta di un'ampiezza molto ridotta sia in confronto alla struttura media dell'azienda agricola italiana, sia in

confronto alle dimensioni medie delle altre regioni italiane e comunitarie; si assiste, dunque, come accade in tutta l'agricoltura calabrese, ad una eccessiva polverizzazione aziendale abbinata di frequente a fenomeni di debole o inesistente cooperativismo ed associazionismo che non hanno mancato e non mancano di far sentire i loro sfavorevoli effetti sul piano del raggiungimento di un'adeguata organizzazione e gestione degli impianti. Infatti, parlare molte volte di aziende ad indirizzo viticolo è improprio in quanto si tratta per lo più di piccoli appezzamenti a conduzione familiare o diretto coltivatrice i cui conduttori affiancano all'attività aziendale altre attività lavorative che risultano principali e prioritarie.

Sempre sulla scorta dei dati censuari, in questa regione le superfici interessate alla coltivazione della vite sono dislocate per il 67,92% in collina, che rappresenta l'area pedoclimatica maggiormente vocata; una parte non minoritaria delle coltivazioni, il 23%, viene realizzata in montagna, mentre in pianura risulta investita solo il 9% della superficie. Ciò ha luogo sia perché le aree pianeggianti in complesso rappresentano una porzione relativamente esigua del territorio calabrese, sia perché qui una più diffusa irrigazione consente l'attuazione di colture alternative più redditizie.

### *1.3 La produzione vinicola in Calabria: analisi della situazione attuale*

La produzione vinicola calabrese si è attestata nell'annata 2005 su circa 539 mila ettolitri totali con un incremento rispetto all'annata 2004 di oltre 54 mila ettolitri. In ambito provinciale il primato spetta alla provincia di Cosenza con poco meno di 197 mila ettolitri, seguita da Crotone con 167 mila, da Reggio Calabria con circa 91 mila ettolitri, Catanzaro, 61 mila, e Vibo Valentia con meno di 23 mila.

Il quadro cambia però se si considera il dato relativo alle produzioni di qualità ed ai vini a indicazione geografica tipica. In questo caso si evidenzia come Crotone sia il territorio con la maggiore produzione di vini DOC: il 31,4% delle produzioni vinicole crotonesi pari a 52.520 ettolitri, è costituita da vini a denominazione di origine controllata e precisamente da Cirò, Melissa e in piccola parte da S. Anna di Isola Capo Rizzuto e rappresenta l'83,5% dell'intera produzione regionale di vini a denominazione d'origine.

Per quanto concerne la tendenza in atto dell'enologia calabrese, essa parte dalle produzioni, che rispecchiano la volontà di crescenti attenzioni nella cura degli impianti e nel rispetto delle migliori tecniche colturali, percorre le fasi della trasformazione e dell'imbottigliamento, ma, consolidato il progresso qualitativo in vigna e in cantina, l'obiettivo maggiormente perseguito dalle realtà imprenditoriali più intraprendenti è l'allargamento dei consensi sia in Italia che all'estero, che fa leva anche sulla vocazione turistica della regione quale veicolo di promozione. Il quadro normativo articolato in 12 zone DOC e 13 zone IGT, evidenzia una realtà dalle molteplici sfaccettature, con produzioni e aziende nella massima considerazione della critica, specie nelle zone per così dire "storiche" del Greco di Bianco e del Cirò, ed altre realtà giunte all'attenzione degli appassionati solo negli ultimi anni, ma non di minore tradizione.

## **2 RAPPRESENTAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE TERRITORIALE DELLA VITIVINICOLTURA IN CALABRIA E DELLE AREE DOC E IGT**

Ai fini di uno studio sulla distribuzione delle aree viticole sul territorio calabrese si è fatto riferimento ai dati comunali del V Censimento Generale dell'Agricoltura (ISTAT, 2000), nell'ambito dei quali sono stati considerati i valori relativi alla superficie agricola utilizzata (SAU) ed alla superficie viticola.

Sulla base di tali dati è stata effettuata una ripartizione dei comuni in funzione dell'importanza assunta dalla viticoltura rispetto alla SAU complessiva del comune, adottando le seguenti classi:

- Superficie viticola assente
- Superficie viticola minore dello 0,5%
- Superficie viticola compresa tra 0,5 ed 2%
- Superficie viticola compresa tra 2,1 e 5%
- Superficie viticola compresa tra 5,1 ed 10%
- Superficie viticola maggiore del 10%.

I risultati ottenuti sono stati elaborati e riportati in cartografia (fig. 1), assegnando a ciascun territorio comunale un colore secondo una scala cromatica di intensità crescente dal bianco (per i comuni dove non si rileva la presenza di superficie a vite), fino all'amaranto intenso (per i comuni con superficie a vite che incide per oltre il 10% della SAU). Si è quindi passati all'analisi della distribuzione delle aree viticole a denominazione di origine controllata (DOC) e a indicazione geografica tipica (IGT).

Le informazioni al riguardo sono state raccolte attraverso la specifica documentazione normativa relativa alla istituzione e al riconoscimento delle DOC e IGT in Calabria, rilevando in particolare i comuni ricadenti nelle varie denominazioni. Viene esclusa dall'analisi, per ovvie ragioni, l'indicazione geografica tipica "IGT Calabria" che riguarda indistintamente l'intero territorio regionale, pertanto vengono prese in considerazione, oltre le DOC, soltanto le IGT specifiche per determinati territori della regione. Anche in questo caso i dati sono stati rappresentati in cartografia (fig. 2) assegnando a ciascun territorio comunale interessato un diverso colore in funzione delle seguenti caratteristiche:

- Territori con presenza di una IGT specifica
- Territori con presenza di più IGT specifiche
- Territori con presenza di una DOC
- Territori con presenza di più DOC
- Territori con presenza di DOC e IGT specifiche

Dal confronto tra le due cartografie prodotte e relative rispettivamente alla distribuzione della coltura (fig. 1) e alla distribuzione delle aree DOC e delle IGT specifiche (IGT Calabria esclusa), è facile evidenziare come in corrispondenza delle aree più intensamente vitate siano presenti una o più denominazioni di origine controllata, oppure una o più indicazioni geografiche tipiche, specifiche del territorio.

In particolare tali concentrazioni si evidenziano:

- lungo la fascia collinare litoranea dell'alto tirreno cosentino (DOC "Verbicaro");

- nel territorio comunale di Cosenza e in quelli limitrofi proseguendo lungo la valle del Savuto, fino alle colline litoranee tirreniche al confine con la provincia di Catanzaro (DOC: “Donnici”, “Savuto” e “Scavigna”);
- nell’area collinare a ridosso della piana di Sant’Eufemia (Lamezia Terme), sul versante tirrenico della provincia di Catanzaro (DOC “Lamezia”);
- lungo la fascia costiera e sulle colline immediatamente interne della porzione più settentrionale della provincia di Crotone (DOC: “Cirò” e “Melissa”, IGT “Val di Neto”);
- nell’area collinare ionica a livello del confine tra la provincia di Reggio Calabria e quella di Catanzaro (DOC “Bivongi”);
- nelle colline ioniche della bassa locride in provincia di Reggio Calabria (DOC “Greco di Bianco”);
- nel territorio comunale di Reggio Calabria ed in quelli limitrofi lungo la costa che si affaccia sullo Stretto di Messina (IGT: “Pellaro”, “Arghillà”, “Scilla” e “Costa Viola”).

**CALABRIA**  
**Distribuzione dei comuni con significativa presenza di viticoltura**

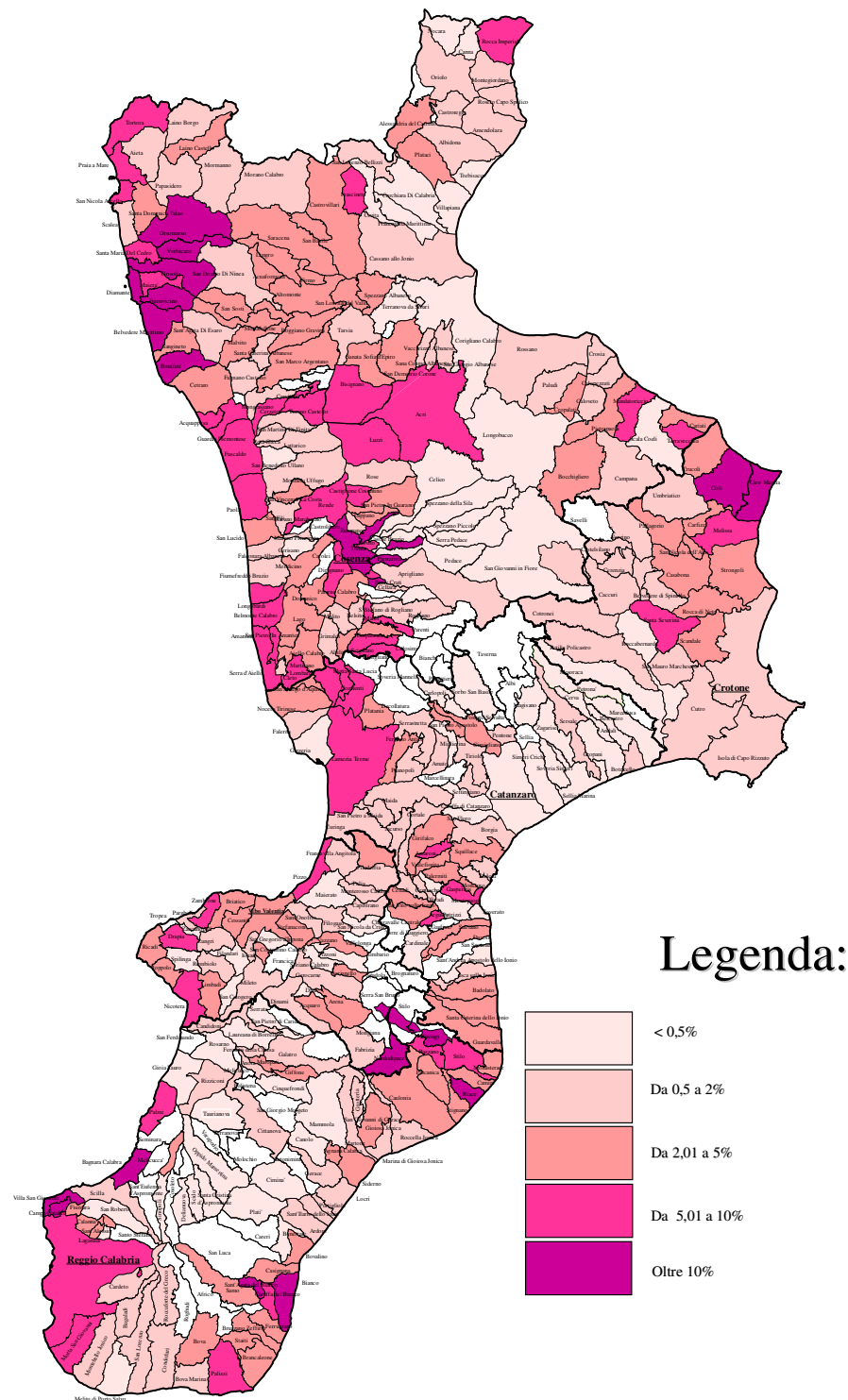


Figura 1

## CALABRIA

### Distribuzione territoriale delle IGT e delle DOC

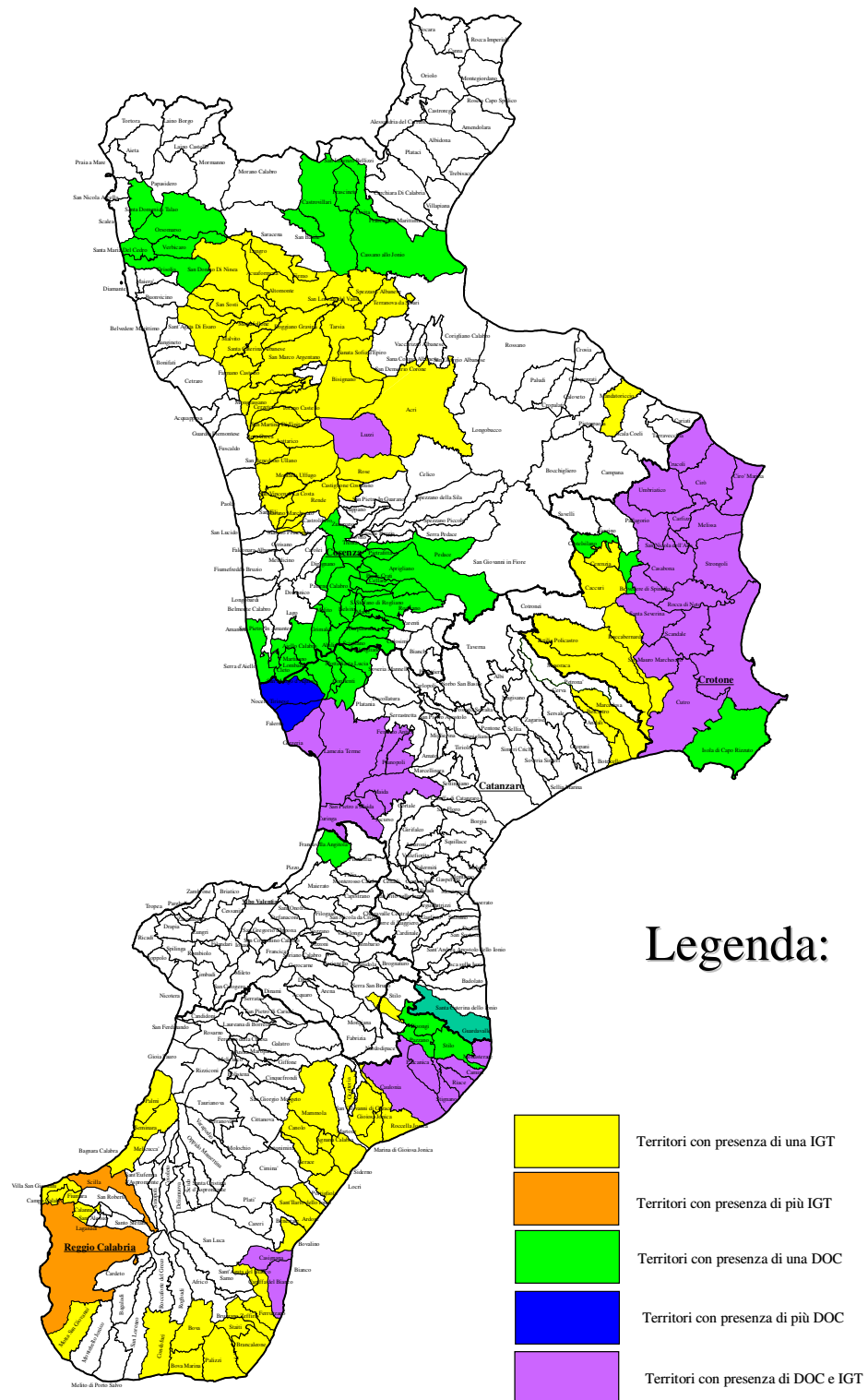


Figura 2



### 3 ASPETTI GENERALI DELLE DOC CALABRESI

Le Denominazioni di Origine riconosciute in Calabria oggi sono 12. La prima DOC, conferita al Cirò, risale al lontano 1969, seguita nel 1975 dalle denominazioni Donnici, Pollino e Savuto, Lamezia del 1978, Melissa e Santa Anna di Isola Capo Rizzuto del 1979, Greco di Bianco del 1980, San Vito di Luzzi e Scavigna del 1994, Verbicaro del 1995 e infine Bivongi, del 1996. Di seguito vengono riportate le 12 DOC come tipologia dei vini ed area di produzione, nonché alcune informazioni generali relative a ciascuna di esse (Baldari e Di Gregorio, 2006).

- Bivongi (Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale, Novello e Riserva) prodotto nelle province di Reggio Calabria e Catanzaro
- Cirò (Bianco, Rosato e Rosso) prodotto nella provincia di Crotone
- Donnici (Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale, Novello e Riserva) prodotto nella provincia di Cosenza
- Greco di Bianco (Bianco) prodotto nella provincia di Reggio Calabria
- Lamezia (Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale, novello e Riserva); con indicazione del vitigno: Greco (Bianco) prodotto nella provincia di Catanzaro
- Melissa (Bianco; Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Crotone
- Pollino (Rosso nelle tipologie normale e Superiore) prodotto nella provincia di Cosenza
- Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto (Rosso o Rosato) prodotto nelle province di Crotone e Catanzaro
- San Vito di Luzzi (Bianco, Rosato e Rosso) prodotto nella provincia di Cosenza
- Savuto (Rosato, Rosso nelle tipologie normale e Superiore) prodotto nelle province di Cosenza e Catanzaro
- Scavigna (Bianco, Rosato e Rosso) prodotto nella provincia di Catanzaro
- Verbicaro (Bianco, Rosato e Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Cosenza

#### DOC BIVONGI

L'area della DOC Bivongi interessa il territorio dei comuni di Bivongi, Camini, Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanica, Riace, Stignano e Stilo, in provincia di Reggio Calabria e quello del comune di Guardavalle in provincia di Catanzaro. La vite nella zona è presente da epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia i quali fondarono l'odierna Caulonia. Oggi il vino viene ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone collinari o su piccoli terrazzamenti, a salvaguardia della qualità della produzione e della tipicità del paesaggio. La DOC Bivongi, è istituita con Decreto Ministeriale del 24/05/1996; i vini che se ne ricavano sono un Bianco e un Rosato fruttati e secchi, e un Rosso armonico e delicato (prodotto anche come Novello), il quale, inoltre, con almeno due anni di invecchiamento e con il rispetto di un titolo alcolometrico minimo naturale (12°), può fregiarsi della menzione Riserva. Il disciplinare di produzione della DOC Bivongi specifica che le composizioni delle uve utilizzate per la realizzazione delle varie

tipologie Bianco, Rosso e Rosato, devono comprendere solo le tipologie Greco Bianco, Guardavalle, Montonico bianco, Malvasia Bianca e Ansonica misti ad altri vitigni bianchi nella misura massima del 30% per la produzione di vini bianchi e Gaglioppo e Greco Nero, Nocera, Calabrese e Castiglione per i vini rossi e rosati.

#### DOC CIRÒ

Il Cirò è stato il primo vino calabrese a fregiarsi della Denominazione d'Origine Controllata. È DOC dal 1969<sup>1</sup> e per quanto riguarda alcune aree interne al territorio di delimitazione sarà presentato a breve al Comitato Nazionale per la tutela dei vini DOC il disciplinare per il riconoscimento della DOCG. L'area della DOC Cirò comprende tutto il territorio dei comuni di Cirò e di Cirò Marina e parte dei comuni di Melissa e di Crucoli in provincia di Crotone. Il Cirò è il più celebre dei vini calabresi ed uno dei più antichi vini italiani e tuttora viene prodotto con le stesse uve che al tempo della civiltà Magnogreca servivano a preparare il "Cremissa", una bevanda che era d'uso offrire in dono agli atleti che tornavano vittoriosi dalle Olimpiadi. La DOC Cirò presenta vini nelle tipologie: bianco, rosso (anche superiore e superiore riserva), classico (anche superiore e superiore riserva) e rosato. È Cirò classico quello prodotto esclusivamente nei comuni di Cirò e di Cirò Marina. La specificazione superiore per il vino Cirò rosso e per il Cirò classico è riconosciuta a condizione che le uve di partenza ed i vini ottenuti abbiano un titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivamente di 13 e di 13,5 gradi. La specificazione riserva per i vini Cirò rosso superiore e Cirò rosso classico superiore è sottoposta alla condizione che i vini siano sottoposti ad un invecchiamento non inferiore a 2 anni a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Le tipologie di uve ammesse dal rigido disciplinare ricomprendono solo il Greco bianco ed il Trebbiano Toscano per la produzione di Cirò Bianco, Gaglioppo minimo 90% misto a Trebbiano Toscano e Greco per le tipologie Rosso e Rosato.

#### DOC DONNICI

Il Donnici DOC<sup>2</sup> è prodotto nel territorio dei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano, Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza. La limitata produzione attuale, concentrata da una cooperativa di produttori e da alcuni imbottiglieri, è destinata a una ristretta cerchia di estimatori locali. La DOC Donnici presenta vini nelle tipologie: bianco, rosso (anche nelle tipologie novello e riserva), rosato. La specificazione "riserva" è ammessa per il vino rosso sottoposto a 2 anni di invecchiamento, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia. Le composizioni delle uve utilizzate per la realizzazione della DOC Donnici devono rispettare delle percentuali che prevedono minimo il 50% di Montonico bianco misto a Greco bianco, Malvasia bianca e Pecorello bianco per la tipologia Bianco e minimo il 50% di Gaglioppo misto a Greco nero, Malvasia bianca, Greco bianco, Montanino bianco e Pedcorello bianco per le tipologie Rosso e Rosato.

#### DOC GRECO DI BIANCO

Il Greco di bianco è stato il primo vino DOC riconosciuto in provincia di Reggio Calabria<sup>3</sup>. È prodotto nel territorio del comune di Bianco ed in parte di quello di Casignana. La leggenda fa risalire questo vino al VII secolo a.C., quando un colono greco portò con sé i primi tralci dell'omonimo vitigno sbarcando nell'odierno Capo

---

<sup>1</sup> Il primo riconoscimento si è avuto con Decreto del Presidente della Repubblica del 2/4/1969.

<sup>2</sup> Riconosciuto con D.P.R. del 28/04/75, modificato dal D.M. del 08/05/1997.

<sup>3</sup> Con D.M. del 18/06/80.

Bruzzano, nel comune di Bianco. Il Greco di Bianco può essere considerato uno dei più pregiati e rari vini italiani da dessert ed è ottenuto da pochi e ben definiti vigneti. È prodotto nella sola tipologia bianco; l'uva prima di essere spremuta viene appassita su graticci di canne fino a quando non si è registrato un calo minimo del 35%. La DOC Greco di Bianco non può essere commercializzata prima di un anno dalla vendemmia. I vitigni ammessi dal rigido disciplinare sono il Greco Bianco per almeno il 95% misto ad altri vitigni a bacca bianca.

#### DOC LAMEZIA

L'area della DOC Lamezia interessa il territorio di Lamezia Terme e quello di altri otto comuni della provincia di Catanzaro, si tratta dei comuni di Curinga, Falerna, Feroletto A., Gizzeria, Francavilla, Maida, Pianopoli e San Pietro a Maida. Come produzione il vino Lamezia è uno dei vini più antichi della Calabria tanto da farsi risalire alla presenza nel territorio dei fenici. Il nome Lamezia, tuttavia, solo recentemente è stato utilizzato nella commercializzazione del vino, e precisamente da quando, nel 1968, quale fusione amministrativa dei territori dei comuni di Sambiase, Nicastro e S.Eufemia Lamezia, è stata costituita una nuova e unica unità amministrativa quale appunto Lamezia Terme. Nel complesso si tratta di un disciplinare non estremamente vincolante che, pur rispettando le tradizioni viticole dell'area, non crea particolari difficoltà ai produttori.

#### DOC MELISSA

La DOC Melissa, riconosciuta con D.P.R. del 31/05/1979 e modificata con D.M. del 05/08/2002, viene prodotta nei territori dei comuni di: Belvedere Spinello, Carfizzi, Melissa, S. Nicola dell'Alto, Umbriatico e in parte dei comuni di Casabona, Castel Silano, Crotone, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, S.Mauro Marchesato, Santa Severina e Strongoli in provincia di Crotone. La sua storia è molto affine a quella del Cirò ed è prodotto, come il più famoso, nella zona più intensamente vitata della Calabria. Gli studiosi ritengono che il nome Melissa derivi dall'espressione greca che significa "dolce" e si contrapporrebbe al "Cirò", il cui suono greco significa "aspro". Ecco quindi che dalla differenziazione sostanziale delle caratteristiche dei vini prodotti in due zone confinanti si sarebbe consolidata l'usanza di identificare il territorio con il vino prodotto. La DOC Melissa viene ottenuta nelle tipologie bianco e rosso (anche superiore). Il Melissa Rosso diventa superiore dopo un invecchiamento di almeno 2 anni in botti di legno e con gradazione alcolica di minima di 13°. Le composizioni delle uve utilizzate per la realizzazione della DOC Melissa devono rispettare delle percentuali così articolate: Greco bianco da 80 a 95% misto a Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca per la tipologia Bianco e Gaglioppo misto ad altre uve a bacca nera per la tipologia Rosso.

#### DOC POLLINO

La DOC Pollino<sup>4</sup>, è ottenuta nell'area interna dell'omonimo massiccio, compresa tra le valli del Garga e del Raganello, nella zona viticola più settentrionale della Calabria, dove la vite si afferma fin sopra gli 800 metri sul livello del mare. Il vino Pollino è prodotto nel territorio dei comuni di Cassano Ionio, Castrovillari, Civita, Frascineto, San Basile e Saracena in Provincia di Cosenza. La DOC Pollino presenta vini nella sola tipologia rosso, il quale può fregiarsi della specificazione "superiore" se ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica minima naturale (12°) e se immesso al consumo con una gradazione complessiva di almeno 12,5°, dopo aver subito un periodo di

<sup>4</sup>

Riconosciuta con Decreto Ministeriale del 04/06/75.

invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni. La DOC Pollino può essere ottenuta esclusivamente dall'uso dei seguenti vitigni: Gaglioppo minimo 60% misto a Greco nero, Malvasia bianca, Montonico bianco, Guarnaccia bianca.

#### DOC SANT'ANNA DI ISOLA DI CAPO RIZZUTO

La DOC S. Anna di isola Capo Rizzuto, riconosciuta con D.P.R. del 10/01/1979, è prodotta nel territorio del comune di Isola Capo Rizzuto e in parte dei territori dei comuni di Crotone e Cutro, nella provincia crotonese. Testimonianze sulla qualità e l'apprezzamento di questo vino si susseguono attraverso i secoli, coinvolgendo anche personaggi di grande spicco storico, tra i quali Federico Barbarossa. In tempi recenti la storica tradizione vitivinicola dell'area è stata rispettata nei piani di sviluppo economico, i quali hanno permesso un incremento delle superfici vitate, prima attraverso impianti di limitata estensione aventi carattere tipicamente familiare, poi attraverso impianti molto più estesi e razionali. La DOC S. Anna presenta vini nelle tipologie rosso e rosato, ed i vitigni di produzione ammessi dal disciplinare sono i seguenti: Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca, Greco bianco.

#### DOC SAN VITO DI LUZZI

La DOC S.Vito di Luzzi ha avuto il riconoscimento solo nel 1994<sup>5</sup>. La zona di produzione comprende, in provincia di Cosenza, nel comune di Luzzi, appunto, il territorio della frazione San Vito. La produzione del S. Vito di Luzzi viene fatta risalire al tempo in cui nella zona si stabilirono i monaci cistercensi, costruendovi la nota Abbazia della Sambucina, emblema del monachesimo occidentale. Il rosso e il rosato sono dei vini di grande qualità specie durante i primi anni di vita, quando è esaltato il loro eccellente profumo. Il bianco può sostituire l'aperitivo o accompagnare i dessert secchi.

#### DOC SAVUTO

Il Savuto<sup>6</sup> DOC, benché poco conosciuto fuori dall'ambito regionale, è un vino dalle ottime qualità organolettiche prodotto nel territorio dei comuni di Aiello Calabro, Altìlia, Amantea, Belsito, Carpanzano, Scigliano, Cleto, Grimaldi, Marzi, Pedivigliano, Rogliano, S.Stefano di Rogliano, Malito in provincia di Cosenza e Martirano Lombardo, Nocera Terinese, San Mango d'Aquino, Conflenti, Motta S.Lucia, Martirano Vecchio in provincia di Catanzaro. Antiche credenze popolari narrano che il Savuto allietasse insieme ai vini di Cirò le mense degli antichi Romani e, già all'epoca dei Bruzi, fosse noto col nome di "Cosentia". Localmente è conosciuto come "Succo di pietra" e il nome Savuto, che deriva dal greco, si riconduce ai "riti allegri in onore di Bacco". Negli ultimi anni, anche grazie al riconoscimento della DOC, il Savuto è stato oggetto di rinnovato interesse da parte del mercato e degli intenditori che ne apprezzano le doti di "tipicità" (la vite è ancora allevata ad alberello con il sistema praticato dall'antica popolazione dei Bruzi nel III secolo a.C.) associata ad un'ottima beva, inusuale per un vino rosso prodotto nell'Italia meridionale. La DOC Savuto presenta vini nelle tipologie: rosso, anche superiore, e rosato. I disciplinari di produzione prevedono l'uso dei seguenti vitigni: Gaglioppo, Greco nero, Nerello Cappuccio, Magliocco Canino, Sangiovese, Malvasia bianca e Pecorello bianco.

#### DOC SCAVIGNA

---

<sup>5</sup> Con il D.P.R. del 17/10/1994, modificato con D.M. del 12/05/1995.

<sup>6</sup> Riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 19/05/75.

Lo Scavigna ha avuto di recente il riconoscimento DOC<sup>7</sup> e viene prodotto nei territori collinari dei comuni di Falerna e Nocera Terinese in provincia di Catanzaro. È vino di antichissime origini il cui nome deriva dal greco (zappare la vite) e sintetizza mirabilmente l'antica vocazione del territorio: zona dove si scava il terreno per impiantare la vigna. La DOC Scavigna presenta vini nelle tipologie: bianco, rosso, rosato. I vitigni ammessi sono il Trebbiano Toscano, Chardonnay, Greco bianco, Malvasia per la tipologia Bianco, Gaglioppo, Nerello Cappuccio, Marsigliana per le tipologie Rosso e Rosato.

#### DOC VERBICARO

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Verbicaro<sup>8</sup> comprende, in provincia di Cosenza, parte del territorio dei comuni di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, Santa Domenica Talao e Santa Maria del Cedro. Il Verbicaro ha anch'esso una storia millenaria, citato da Plinio e Strabone che ne esaltavano l'eccezionale qualità. Anticamente conosciuto come "Chiarello", dalla metà del 1500 assume l'attuale denominazione. Nonostante le qualità riconosciute a questo vino dagli intenditori, la localizzazione geografica dei vigneti, posti su territori collinari o addirittura in pendii quasi impraticabili, ne limitano la produzione. La DOC Verbicaro presenta vini nelle tipologie: bianco, rosso (anche riserva) e rosato. Il vino rosso può avere la specificazione riserva se ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico naturale minimo non inferiore a 12,5°. Il vino deve inoltre essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo non inferiore a tre anni. I vitigni ammessi dal disciplinare di produzione sono: Greco bianco, Malvasia bianca, Guarnaccia bianca per la tipologia Bianco, Gaglioppo, Greco nero, Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco per le tipologie Rosso e Rosato.

## **4 ANALISI DEI "CASI STUDIO" RELATIVI A 6 DOC CALABRESI: "BIVONGI", "CIRO" E "MELISSA", "LAMEZIA", "SAVUTO" E "SCAVIGNA"**

### *4.1 Aspetti generali e note metodologiche*

In alcune aree viticole calabresi, sulla base della storica esperienza e della spiccata vocazionalità del territorio, sono in corso di sperimentazione interessanti innovazioni nell'offerta enologica che stanno raccogliendo significativi consensi, sia da parte degli esperti e degli operatori del settore, che dal mercato.

Rispetto alle innovazioni relative ai prodotti industriali, specie nei settori tecnologicamente avanzati, dove i nuovi prodotti spesso rispondono ad esigenze non preesistenti determinando nuove forme di utilità, il vino rimane da millenni, il prodotto della fermentazione del mosto d'uva. L'innovazione relativa al vino si è orientata principalmente, negli ultimi due decenni, sulle scelte produttive e sulle strategie orientate a cambiare la percezione del prodotto da parte del consumatore, modificando la tipologia dei bisogni a cui esso è chiamato a rispondere.

---

<sup>7</sup> Precisamente con Decreto del Presidente della Repubblica del 17/10/94, modificato con il D.M. del 12/05/95.

<sup>8</sup> Riconosciuta con il D.P.R. del 21/10/95.

L'innovazione in enologia non assolve, dunque, esclusivamente un compito legato al miglioramento produttivo: l'innovazione di prodotto ha anche l'obiettivo di evitare che il "prodotto vino" rimanga *commodity* ossia prodotto indifferenziato, generalizzato e poco difendibile dalle aziende produttrici. Attraverso l'innovazione l'azienda produttrice si orienta verso la "frammentazione del mercato", identificando gruppi più piccoli di clienti con bisogni diversi per rispondere con prodotti personalizzati e differenziati per soddisfare un insieme specifico di richieste. E poiché i bisogni dei clienti sono in continua evoluzione, così lo sono anche i prodotti. Questo rende più difficile per i concorrenti copiare i prodotti.

In campo enologico, più che in altri ambiti, l'innovazione quale cambiamento, miglioramento, adattamento, sviluppo, può rappresentare uno strumento per il mantenimento o l'aumento dei livelli di efficienza e di competitività. L'innovazione trova nel cambiamento possibilità di affermazione: le aziende innovative si fondano sul cambiamento, e vedono il cambiamento non come un ostacolo, ma come una fonte costante di opportunità di nuovi prodotti e mercati, per garantire la sopravvivenza nel lungo periodo.

Tali processi innovativi sono il risultato di una concomitanza di fattori relativi, tanto all'evoluzione tecnologica dei processi produttivi (sia nella fase agricola di produzione delle uve, sia nella fase enologica di trasformazione), quanto all'azione operata sull'immagine del prodotto "vino", da parte di aziende ed operatori del settore (innovatori), attraverso strategie di comunicazione, presentazione, commercializzazione ecc..

Le innovazioni sono state in molte aree caratterizzate dall'introduzione di nuovi vitigni, prevalentemente quelli originati ed affermati nella grande enologia francese e capaci di conferire al prodotto caratteri organolettici riconosciuti ed apprezzati dal consumatore di ogni parte del mondo (vitigni "internazionali"). Spesso queste strategie hanno contribuito decisamente al potenziamento economico ed al rilancio commerciale del comparto enologico in regioni, come ad esempio è accaduto in Sicilia, dove da anni veniva registrata, nel comparto, una decisa e continua fase di declino.

In seguito, in considerazione dei rischi legati tanto alla possibilità di entrare, con prodotti quasi standardizzati, in competizione con aree caratterizzate da vantaggi economico strutturali, quanto alla possibilità di perdere un patrimonio di tipicità, i processi evolutivi in enologia hanno cominciato a prendere in considerazione la cosiddetta valorizzazione dei vitigni autoctoni, capaci di costituire un punto di forza nella costruzione di quella rappresentatività territoriale, sempre più ricercata nell'ambito di specifici target e che viene sempre più considerata come strategia vincente nel superare gli svantaggi competitivi derivanti da aspetti puramente economico produttivi.

In Calabria l'avvio dei processi innovativi in campo enologico, manifestatosi in notevole ritardo rispetto ad altre regioni, ha risposto da subito a questa nuova attenzione rivolta al patrimonio ampelografico autoctono. Le aziende innovatrici della regione, pur introducendo in parte l'uso di vitigni internazionali, anche ai fini di una possibile diffusione del marchio aziendale attraverso prodotti consoni alle preferenze affermatesi su vasta scala presso i consumatori, hanno sviluppato, sia attraverso innovazioni di processo, sia attraverso sperimentazioni di nuovi uvaggi ed assemblaggi, interessanti programmi di valorizzazione del patrimonio varietale autoctono della regione.

La presente fase dello studio è stata rivolta all'esame dei processi innovativi intervenuti nella filiera vino, compiendo una specifica indagine in sei tra le più interessanti aree DOC regionali: "Lamezia", "Bivongi", "Cirò", "Melissa", "Savuto" e "Scavigna", attraverso l'analisi di quattro casi aziendali (le DOC Cirò e Melissa, come anche le DOC Savuto e Scavigna saranno trattate assieme nell'ambito di due casi studio ciascuno dei quali produce vini relativi a due DOC) rappresentativi, scelti tra le realtà *leader* delle rispettive aree, condotte tanto in forma di cantina sociale, quanto come impresa integrata di grande o medio-grande dimensione. Ciò ha consentito di confrontarsi con interlocutori privilegiati, sia per quanto riguarda la conoscenza dei processi innovativi sull'intera filiera, sia per quanto riguarda le informazioni relative alla realtà territoriale, al fine di pervenire alla definizione di un quadro generale sulle condizioni e sulle dinamiche relative al comparto nelle rispettive aree DOC. Si è posta particolare attenzione alle dinamiche strutturali, agli aspetti del cambiamento tecnologico, alle innovazioni di prodotto, ai percorsi ed ai criteri che hanno determinato tali scelte innovative, ai successi e/o agli insuccessi commerciali e alle relative cause che li hanno determinati caratterizzando il comparto dagli anni '90 ad oggi (Baldari e Di Gregorio, 2006).

A tal fine, si è approntata una scheda questionario, da somministrare ad uno o più interlocutori responsabili della gestione e delle scelte aziendali, con l'intento di ricostruire i principali passaggi nel percorso innovativo relativo ai processi produttivi nelle fasi agricole, di trasformazione e di commercializzazione, nonché nei riguardi delle innovazioni di prodotto, in relazione agli anni compresi dal 1990 al 2005.

La scheda questionario si compone di quattro parti relative alla rilevazione dei seguenti aspetti con riferimento al periodo considerato (1990-2005) suddiviso in tre sottoperiodi (90-94, 95-99, 00-05):

- Notizie generali sull'azienda, sulle strutture produttive e sulle forme di conduzione;
- Evoluzione strutturale dei vigneti, dove in particolare vengono messe in evidenza: l'evoluzione delle superfici a vite da vino coltivate a cura dell'azienda, in proprietà o in affitto; l'evoluzione della composizione ampelografica dei vigneti coltivati dall'azienda; l'evoluzione delle forme di allevamento della vite e delle densità d'impianto;
- Evoluzione delle principali tecniche ed attrezzature relative alle diverse fasi della vinificazione, in "rosso" e in "bianco" suddivise in: pigiatura, macerazione, fermentazione alcolica, stabilizzazione e chiarificazione, affinamento, stoccaggio e imbottigliamento;
- Evoluzione delle tipologie di vino prodotte e delle relative destinazioni commerciali.

#### *4.2 I casi aziendali*

##### DOC BIVONGI

Nell'area di produzione della DOC "Bivongi", ricadente nei territori comunali del versante ionico al confine delle province di Reggio Calabria e Catanzaro, si registra la presenza di tre unità produttive di rilievo che producono secondo il disciplinare previsto e commercializzano il prodotto confezionato con marchio DOC. Si tratta di

una cantina sociale condotta in forma di cooperativa e di due aziende produttrici “integrate”, una delle quali produce vini DOC provenienti da uve biologiche.

La restante realtà vitivinicola della zona è per lo più costituita da piccole unità produttive che alternano produzioni di uve secondo disciplinare, da conferire ai suddetti trasformatori, a produzioni di uve destinate a piccole vinificazioni in azienda, destinate all’autoconsumo o alla vendita a circuito corto o cortissimo ed in forma sfusa. La superficie viticola coltivata ai fini delle produzioni DOC oscilla annualmente tra i 25 e i 30 ettari nel complesso.

In questa sede si è proceduto alla rilevazione dell’unità costituita dalla cantina sociale condotta in forma cooperativa.

La cantina sociale è ubicata nel comune di Camini, condotta in forma di società cooperativa, con 65 soci conferitori dei quali 64 produttori privati e uno costituito dall’ente regionale di sviluppo agricolo (ARSSA). L’attuale estensione complessiva della superficie agricola utilizzata a vigneto è di circa 80 ha, di cui soltanto 15 impiegati per la produzione di vini DOC, che comunque rappresentano oltre il 50% delle superfici relative a questa denominazione, mentre i rimanenti 65 ha sono destinati alla produzione di semplice vino da tavola.

La cantina è provvista di strutture per la vinificazione, lo stoccaggio e l’imbottigliamento dei vini, all’interno delle quali operano 5 addetti, tra cui un enologo. La costituzione della cooperativa risale al 1963, mentre il primo nucleo delle strutture qui rilevate è stato edificato nel 1970.

Non sono presenti strutture ricettive destinate ad attività di promozione, quali: visite aziendali, sedute di degustazione, conferenze ecc.

Per quanto riguarda il segmento agricolo della filiera, l’evoluzione negli ultimi 15 anni ha riguardato:

- la superficie viticola complessiva della cooperativa, che ha subito una contrazione dai 127 ha del 1990 ai 75 ha del 1996 per poi avviarsi ad un lieve incremento fino agli attuali 80 ha;
- la composizione ampelografica, che fino all’istituzione della DOC si presentava su tutti i vigneti estremamente eterogenea, ha subito, a partire dal 1996, almeno in relazione alle superfici destinate alle produzioni DOC, una restrizione ai soli vitigni ammessi dal relativo disciplinare e cioè: *calabrese nero*, *greco nero* e *gaglioppo*, tra quelli a bacca nera; *guardavalle*, *insolia* e *malvasia*, tra quelli a bacca bianca;
- le forme di allevamento della vite e le densità d’impianto, che partendo da vigneti allevati ad alberello con una densità di circa 10.000 piante per ettaro, si sono evolute verso le forme a spalliera a cordone speronato e guyot (quest’ultima sul *calabrese nero*), con sesto di 210 cm tra i filari per 80 cm sul filare, interamente meccanizzabili.

La tecnologia di vinificazione presso la cantina sociale ha attraversato una fase di ammodernamento nel periodo intermedio del quindicennio preso in esame (1995-2000). Per la fase di pigiatura ci si è limitati al passaggio ad un modello più recente di diraspa – pigiatrice, con maggiori caratteristiche di versatilità e flessibilità d’uso. Per la macerazione delle uve, relativamente alla vinificazione in rosso, si è passati dalla tecnica del “cappello libero” in vasche con rimontaggi per 36-48 ore, all’uso di vinificatori orizzontali rotativi in acciaio termocondizionati da 200 hl, con durata di 3 giorni per il rosso DOC e due giorni per il rosso da tavola. La fase di svinatura, prima svolta caricando manualmente le vinacce dalla vasca di macerazione in un torchio



idraulico, viene adesso eseguita tramite la separazione tramite pompe delle vinacce dai vinificatori rotativi verso una pressa pneumatica. I mosti alla fine vengono trasferiti nei vasi di fermentazione.

La fase di fermentazione si è evoluta passando dall'impiego di contenitori in cemento con resina epossilica e controllo della temperatura tramite travasi, o impiego di SO<sub>2</sub> per controllare la fermentazione, all'uso di contenitori in acciaio, termocondizionati con intercapedine e fluido refrigerante.

Per la chiarificazione e la stabilizzazione, oltre ai prodotti chiarificanti tradizionali (bentonite, albumina ecc.), si è passati dall'uso dei filtri a farina fossile, introducendo in seguito la stabilizzazione tartarica ed ultimamente la raschiatura con microfiltrazione. Per la vinificazione in bianco è stato introdotto, intorno al 2000, un processo di filtrazione sotto vuoto in fase di pre-fermentazione.

La cantina sociale non adotta sistemi di invecchiamento o affinamento in botti, i vini vengono stoccati in vasi in acciaio o vetroresina ed imbottigliati al momento della vendita.

La produzione DOC è passata dalle 10.000 bottiglie per anno, nel periodo immediatamente successivo all'istituzione della denominazione di origine, alle attuali 80.000 bottiglie per anno, con una distribuzione percentuale del 60% di rosso, 20% di rosato e 20% di bianco.

Tanto i vini DOC, quanto i vini da tavola sono commercializzati tramite rapporti diretti tra la cooperativa e i venditori al dettaglio (ristoratori, GDO, negozi di generi alimentari, enoteche) e, in piccola parte ai consumatori direttamente in azienda. La cantina segue una politica di prezzi bassi, tanto che i prezzi per i vini DOC vanno da € 1,50 – 1,70 più IVA ai rivenditori, a € 2,60 al consumatore.

#### DOC CIRÒ E MELISSA

La DOC Cirò è senza dubbio la più importante in ambito regionale per estensione delle superfici, capacità produttiva, tradizione e rinomanza. L'area che riguarda tale denominazione è quella relativa ai comuni costieri e immediatamente interni dell'estremità settentrionale della provincia di Crotone. Le superfici a vite relative alla denominazione sfiorano i 1200 ettari, mentre la produzione totale delle tre tipologie "bianco", "rosato" e "rosso classico" ha superato, per la vendemmia 2004, i 48.700 ettolitri, rappresentando oltre l'83% dell'intera produzione regionale di vini DOC.

Nell'area si registra la presenza di dieci realtà aziendali di media o grande dimensione, che integrano i segmenti dell'intera filiera, commercializzando i prodotti confezionati con marchio proprio e di una cantina sociale di recente costituzione (Cantine riunite di Cirò e Melissa) con oltre 90 soci conferenti. La rimanente vitivinicoltura risulta alquanto polverizzata ed orientata alla produzione di vino commercializzato allo stato sfuso, o, spesso, alla commercializzazione delle uve non trasformate, le quali trovano frequente collocazione presso piccoli trasformatori in ambito regionale.

La DOC Melissa ricade in un'area in gran parte coincidente con quella della DOC Cirò, le superfici a vigneto interessate riguardano poco meno di 150 ettari, mentre le produzioni complessive di bianco, rosso e rosso riserva, relative all'annata 2004 ammontano a 4.482 ettolitri, rappresentando il 7,7% della produzione regionale di vini DOC.

Si è proceduto alla analisi di una delle aziende *leader* più importanti e rappresentative dell'area di Cirò e Melissa.

L'azienda è ubicata nel comune di Cirò Marina, condotta in forma di società per azioni, con ordinamento produttivo vitivinicolo-olivicolo. L'attuale estensione della

superficie agricola utilizzata (SAU) è di circa 340 ha in vari corpi, di cui 240 a vigneto interamente destinato alla produzione di vino. I vigneti sono quasi interamente coltivati in zone collinari con varie forme di allevamento a seconda dell'epoca di impianto e del tipo di vitigno.

L'azienda è provvista di strutture per la vinificazione, lo stoccaggio e l'imbottigliamento dei vini, nonché di un frantoio per la produzione olearia.

Il numero di addetti alle fasi di produzione agricola di trasformazione e di commercializzazione è di 12 unità fisse, alle quali si aggiungono unità avventizie nei periodi di più elevata esigenza di manodopera.

L'azienda è, inoltre, provvista di due strutture ricettive destinate ad attività di promozione, quali: visite aziendali, sedute di degustazione, conferenze ecc.

La superficie agricola di proprietà dell'azienda *leader* è passata dai 100 ha del 1990 agli attuali 340 ha. L'azienda produce annualmente circa 2,4 milioni di bottiglie di vino, per circa il 90% da uve prodotte a cura dell'azienda e sui terreni di proprietà della stessa e per la restante parte acquistate da produttori di fiducia della zona. I vigneti coltivati, come anche i vini prodotti, non riguardano esclusivamente la DOC Cirò; l'azienda è impegnata anche nelle aree di produzione della DOC Melissa e della IGT Val di Neto.

La composizione ampelografica dei vigneti coltivati dall'azienda è in buona parte rappresentata dai vitigni autoctoni gaglioppo e greco bianco, che costituiscono la base produttiva per i vini DOC Cirò rosso, rosato e bianco. Tali vitigni sono coltivati nella forma tradizionale ad alberello con una densità di 5.000 piante per ettaro. I tempi relativamente recenti, da quando, cioè, intorno agli anni '90, l'azienda ha avviato un intenso programma di sviluppo, sono stati introdotti, prevalentemente nei terreni ricadenti nell'area IGT Val di Neto, i vitigni internazionali: Cabernet, Chardonnay e Sauvignon, coltivati a cordone speronato con densità di 5.000-5500 piante per ettaro e con una grado elevato di meccanizzazione del processo produttivo. Accanto a tali vitigni, sempre nella stessa area, l'azienda ha intrapreso un'attività di recupero e valorizzazione dei due vitigni autoctoni: Magliocco (a bacca rossa) e Mantónico (a bacca bianca), ottenendo produzioni particolarmente pregiate relative alla IGT Val di Neto. Le produzioni per ettaro variano dai 60 quintali di uva per i vigneti destinati alle produzioni di maggior pregio, agli 80-90 quintali per ettaro per le altre produzioni. L'azienda ha inoltre allestito un "campo catalogo" sperimentale, per lo studio dei molti vitigni autoctoni calabresi attualmente poco valorizzati, ma che rappresentano un'importantissima riserva di germoplasma ai fini della possibilità di sperimentare innovazioni di prodotto.

La scelta di investire in modo consistente nell'area della IGT Val di Neto è stata dettata in parte dall'esigenza di produrre secondo un disciplinare più elastico rispetto a quello della DOC Cirò. Quest'ultimo risulta, infatti, particolarmente rigido riguardo ai vitigni ammessi, imponendo, per la produzione del rosso e del rosato la prevalenza quasi totale del gaglioppo, vitigno quanto mai problematico, che consente di ottenere prodotti molto difficili da imporre al gusto del consumatore extra regionale. Le produzioni aziendali ottenute nell'area IGT Val di Neto, avvalendosi della possibilità di assemblaggi tra diversi vitigni autoctoni ed internazionali, ha consentito all'azienda di diffondere il prodotto sui mercati nazionali ed internazionali, ottenendo a volte importanti riconoscimenti.

Nel corso degli ultimi quindici anni le tecniche di vinificazione si sono evolute in generale con il passaggio dal metodo "dell'uvaggio", al metodo dell'assemblaggio

(vinificazione separata di ciascuna varietà di uva, per poi ottenere i diversi prodotti attraverso l'assemblaggio in varie proporzioni dei vini ottenuti "in purezza").

La pigiatura è ottenuta a mezzo di pigia diraspatrici ad effetto "soffice".

Nella fase di macerazione ai fini della vinificazione in rosso, vengono utilizzati contenitori in acciaio di grande capacità con pompe per il rimontaggio del mosto, contenitori orizzontali rotativi di minori dimensioni e più di recente è stata introdotta la tecnica del "delestage" (periodico svuotamento totale del mosto e successiva reintroduzione forzata dal basso per ottenere in rimescolamento con le vinacce sedimentate). La diversità delle tecniche adottate varia a seconda del tipo di prodotto da ottenere. La stessa durata delle macerazioni, varia per i rossi da 8 a 15 giorni, mentre per i bianchi "strutturati" è stata introdotta la "criomacerazione".

Riguardo alla fase di fermentazione la tecnologia adottata si è evoluta in relazione al perfezionamento dei sistemi di termocondizionamento dei serbatoi impiegati in questa fase, nonché all'uso di lieviti sempre più selezionati ed all'inoculazione di enzimi.

Nelle fasi di stabilizzazione e chiarificazione, oltre ai tradizionali travasi, all'uso dell'anidride solforosa, dei correttivi dell'acidità fissa (acido tartarico) ed ai chiarificanti, quali: bentonite, caseina, albumina, si è passati dalla filtrazione con filtri a cartone alla microfiltrazione ed alla stabilizzazione a freddo.

L'affinamento si effettua in acciaio e poi direttamente in bottiglia, per i prodotti di pronta beva, mentre per i prodotti da invecchiamento, o dove si voglia apportare l'effetto correttivo ed organolettico dovuto al contatto con il legno, si effettua un più o meno lungo passaggio in barrique.

Per l'imbottigliamento ed etichettatura si è passati dall'uso di un impianto semi automatico con capacità di 10.000 bottiglie al giorno, ad un impianto completamente automatizzato con capacità di 25.000 bottiglie al giorno.

L'offerta dei prodotti si è notevolmente ampliata nel corso dei quindici anni presi in considerazione, soprattutto in relazione all'estensione delle strutture produttive realizzata con i nuovi investimenti nell'area dell'IGT Val di Neto. Si è passati dalle etichette riferite ai prodotti rappresentativi delle DOC "Cirò" e "Melissa", ad una gamma che comprende 13 etichette, delle quali: 4 sono relative alla DOC Cirò (bianco, rosato, rosso classico, e rosso riserva); 2 riguardano la DOC Melissa (bianco e rosso); 6 sono relative alla IGT Val di Neto (bianco, rosato, rosso e bianco passito); un'etichetta riguarda un bianco generico IGT Calabria.

Negli ultimi anni le produzioni annue per denominazione o indicazione risultano in media: oltre 1,7 milioni di bottiglie per la DOC Cirò; 150 mila bottiglie per la DOC Melissa; oltre 460 mila bottiglie per la IGT Val di Neto; 50 mila bottiglie per il bianco IGT Calabria.

La distribuzione dei vini prodotti si concentra in gran parte in Calabria, dove raggiunge, tanto la ristorazione e le enoteche, quanto, in relazione ai prodotti di base, la grande distribuzione. Una significativa parte delle produzioni raggiunge il territorio nazionale e viene esportata all'estero; in questi due casi non viene interessata la grande distribuzione.

I prezzi franco azienda oscillano da i 3,50-4,50 euro per i prodotti più commerciali, ai 13-14 euro per i prodotti di maggior pregio.

#### DOC LAMEZIA

La vitivinicoltura dell'area della DOC "Lamezia", sul versante tirrenico della provincia di Catanzaro, è caratterizzata, dal punto di vista strutturale ed organizzativo, da una condizione di forte bipolarismo, con la presenza di due imprese di considerevoli

dimensioni (*leader*), le quali gestiscono in modo integrato i segmenti della filiera dalla fase agricola, a quelle di trasformazione, confezionamento e distribuzione con proprio marchio. La restante realtà produttiva (quella che cioè non ricade sotto l'influenza delle due realtà leader), si configura, da un punto di vista strutturale caratterizzata da un elevato grado di polverizzazione aziendale, con unità produttive orientate alla produzione per autoconsumo o alla vendita allo stato sfuso in azienda, senza quasi mai attenersi ai disciplinari della DOC, con scarsa o inesistente propensione verso i processi innovativi. Saltuariamente si registrano episodi di cooperazione legati alla possibilità di avvalersi, per la trasformazione, delle strutture di una ex cantina sociale realizzata in tempi passati dall'Ente regionale di sviluppo agricolo. Si è proceduto all'analisi di una delle due aziende *leader* operanti nell'area DOC.

L'azienda è ubicata nel comune di Lamezia Terme, condotta in forma di società cooperativa, con ordinamento produttivo vitivinicolo-olivicolo. L'attuale estensione della superficie agricola utilizzata (SAU) è di circa 100 ha in tre corpi, di cui 40 a vigneto interamente destinato alla produzione di vino. Il vigneto è quasi interamente coltivato in zone collinari con sistemazione dei filari a rittochino, ed è interamente meccanizzabile.

L'azienda è provvista di strutture per la vinificazione, lo stoccaggio e l'imbottigliamento dei vini, mentre la produzione olivicola viene inviata a strutture di trasformazione non appartenenti all'azienda.

Il numero di addetti alle fasi produttive e di trasformazione è di 10 unità fisse, alle quali si aggiungono fino a 15 unità avventizie nei periodi di più elevata esigenza di manodopera.

Sono in via di allestimento strutture ricettive destinate ad attività di promozione, quali: visite aziendali, sedute di degustazione, conferenze ecc.

La gestione cooperativistica è limitata al conferimento delle uve alla struttura di trasformazione, di proprietà del socio che possiede la maggior parte delle superfici, cura i segmenti a valle della trasformazione ed appone il proprio marchio. In effetti si tratta in sostanza di una forma di integrazione verticale in cui l'unità integrante si limita, nei rapporti con gli altri soci conferitori, al controllo sulla qualità dei processi produttivi delle uve ed all'acquisto diretto delle stesse.

La superficie agricola di proprietà dell'azienda *leader* è passata dai 30 ha del 1990 agli attuali 100 ha. L'azienda produce annualmente circa 7000 hl di vino, di cui una parte deriva da uve conferite dalle aziende viticole degli altri soci, destinate però al prodotto "di base" venduto in forma sfusa o in confezioni destinate al consumo di massa senza specifiche denominazioni o etichettature finalizzate alla promozione dell'immagine dell'azienda.

Al contrario, le produzioni enologiche su cui l'azienda punta ai fini della conquista dei mercati più qualificati provengono esclusivamente da uve prodotte a cura dell'azienda e sui terreni di proprietà della stessa.

Riguardo all'evoluzione della composizione ampelografica dei vigneti coltivati dall'azienda, il dato più rilevante è il mantenimento dei vitigni tradizionali a bacca rossa (magliocco, greco nero, gaglioppo e due varietà di nerello), con un progressivo decremento del gaglioppo e del nerello a vantaggio di un incremento del magliocco, ritenuto maggiormente capace di esaltare determinati caratteri organolettici. Per quanto riguarda le uve tradizionali a bacca bianca si registra un incremento della varietà greco bianco (diffusa in tutta la regione) ed il mantenimento di una certa percentuale di vitigni tipici dell'Italia centro-meridionale, quali il trebbiano e la malvasia.

Altro dato molto interessante è l'introduzione, nel corso dell'ultimo quinquennio, di varietà internazionali, sia a bacca rossa (cabernet sauvignon e merlot), che a bacca bianca (chardonnais e sauvignon blanc).

Le forme di allevamento e le densità d'impianto si sono evolute da quella tradizionale ad "alberello" con 2000-3000 piante per ettaro, al "cordone speronato" con 5000-6000 piante per ettaro. Le trasformazioni sono state effettuate in un primo momento intervenendo sulle piante allevate ad alberello al fine di modificarne la struttura ed ottenere forme approssimate al "cordone" o al "guyot", successivamente, con i nuovi investimenti, si è optato sempre per il "cordone speronato" con una distanza di 80 cm sul filare e di 220 cm tra i filari, in modo da ottenere contemporaneamente elevate densità d'impianto e possibilità di accesso con i mezzi meccanici tra i filari.

I processi di vinificazione si sono trasformati evolvendosi dal tradizionale metodo "dell'uvaggio" (vinificazione di combinazioni di varietà diverse di uva), al metodo della vinificazione separata di ciascuna varietà di uva, per poi ottenere i diversi prodotti attraverso l'assemblaggio in varie proporzioni dei vini ottenuti "in purezza".

Dal punto di vista tecnologico, il dato più interessante è il passaggio, nella fase di macerazione ai fini della vinificazione in rosso, dall'uso di contenitori in acciaio di grande capacità (1000 hl) con pompe per il rimontaggio del mosto, all'uso di contenitori orizzontali rotativi di minori dimensioni, fino ad arrivare, più di recente, a piccoli serbatoi verticali (100 hl) su cui applicare la tecnica del "delestage" (periodico svuotamento totale del mosto e successiva reintroduzione forzata dal basso per ottenere in rimescolamento con le vinacce sedimentate). La scelta di contenitori di minori dimensioni è stata dettata dall'esigenza di differenziare, per le diverse partite di mosto, i parametri di macerazione e di vinificazione, al fine di ottenere prodotti con destinazioni differenti (vini di "pronta beva", vini da invecchiamento destinati a lunghi periodi di affinamento ecc.). Pertanto la stessa durata delle macerazioni, un tempo limitata per tutti i mosti "rossi" ad un periodo di tre giorni, è attualmente variabile dai tre ai dodici giorni, in funzione del prodotto che si desidera ottenere.

Per la vinificazione in bianco si è introdotta, per ottenere prodotti maggiormente strutturati e conservabili, la tecnica della "criomacerazione".

Riguardo alla fase di fermentazione non si può parlare di veri e propri processi innovativi, se non in relazione al perfezionamento dei sistemi di termocondizionamento dei serbatoi impiegati in questa fase. Recentemente, oltre alla inoculazione di lieviti selezionati, si è aggiunta l'utilizzazione di particolari enzimi capaci di migliorare particolari caratteristiche, quali il colore ecc.

Nelle fasi di stabilizzazione e chiarificazione, oltre ai tradizionali travasi, all'uso dell'anidride solforosa, dei correttivi dell'acidità fissa (acido tartarico) ed ai chiarificanti, quali: bentonite, caseina, albumina, si è passati dalla filtrazione con filtri a farina fossile a tecniche più efficaci come l'ultra centrifugazione, all'uso di enzimi ad azione chiarificante ed alla correzione del livello dei tannini (ove necessario).

Le fasi di affinamento avvengono in acciaio e poi direttamente in bottiglia, per i prodotti di pronta beva, mentre per i prodotti da invecchiamento, o comunque per quei prodotti di pregio dove si ritiene di dover conferire particolari caratteri organolettici (boisé), si effettua un più o meno lungo passaggio in barrique (botte in rovere da 2,25 hl). Recentemente per questa fase e per alcuni prodotti si è ritenuto di sostituire il barrique con l'uso di botti da 28 hl. Negli ultimi anni si è avviato un processo di vinificazione condotto interamente in barrique, al fine di ottenere un vino bianco molto

strutturato e adatto all'invecchiamento, che richiama alcune tradizioni di vini bianchi di pregio francesi (Chablis).

L'offerta dei prodotti e il numero delle etichette si sono notevolmente ampliati e differenziati nel corso dei quindici anni presi in considerazione. Si è passati da poche etichette riferite a prodotti tradizionali rappresentativi della denominazione d'origine DOC "Lamezia" bianco e rosso, all'attuale situazione dove accanto alle etichette tradizionali si sono affiancati prodotti di pregio ottenuti dall'assemblaggio di vini ottenuti con vitigni autoctoni ed internazionali e prodotti ottenuti da vitigni autoctoni in purezza. Nell'ultimo quinquennio alle precedenti linee di produzione, destinate alle enoteche ed alla ristorazione (in genere tramite l'intermediazione di rappresentanti di zona), si è affiancata una linea di tre prodotti (sempre DOC) differenziati per i diversi criteri di assemblaggio ed affinamento, da destinare alla grande distribuzione.

La produzione nel complesso è di circa 500 mila bottiglie l'anno, di cui il 60% destinato alle enoteche e alla ristorazione ed il 40% alla grande distribuzione.

I prezzi franco azienda vanno dagli 11€ per le etichette di maggior pregio ai 3-4 € per quelle più economiche.

#### DOC SAVUTO E SCAVIGNA

Si tratta di due piccole aree DOC attigue e riguardanti i territori dei comuni costieri e di quelli immediatamente interni, posti sul versante tirrenico in prossimità del confine tra le province di Catanzaro e Cosenza. La superficie a vite attualmente in produzione è di poco più di 50 ettari per la DOC Savuto, mentre quella relativa alla DOC Scavigna è di poco oltre 25 ettari. Le due DOC sono quasi interamente gestite dal Consorzio "Scavigno", costituitosi tra aziende che rappresentano l'insieme delle successioni ereditarie di un'unica grande azienda familiare presente sul territorio dal quindicesimo secolo. Nonostante la piccola dimensione strutturale e produttiva (nel complesso circa 1.600 ettolitri per le due DOC), la realtà risulta interessante per il forte orientamento, da parte del Consorzio che la gestisce, verso innovazione tecnologica dei processi produttivi e il miglioramento qualitativo dei prodotti.

L'azienda in esame rappresenta la realtà *leader* nell'ambito del Consorzio Scavigno, esercitando il controllo su tutti i segmenti della filiera ed acquistando la totalità del vino prodotto per commercializzarlo con proprio marchio. Oltre ai vigneti l'azienda conduce una superficie olivicola di 120 ha. La cantina ed il frantoio oleario sono appartenenti al Consorzio. Sono in fase di allestimento strutture ricettive per degustazioni, conferenze ecc. L'evoluzione delle superfici a vite dal '90 ad oggi ha fatto registrare un incremento pari a 40 ettari, di cui una parte ancora non in produzione. Il patrimonio ampelografico è quanto mai ricco. Tra i vitigni autoctoni si ritrovano: il gaglioppo, il magliocco, il greco nero, il greco bianco, il nocera nero; tra i vitigni nazionali si hanno: il nerello cappuccio (di origine siciliana), il prosecco, il trebbiano toscano, il moscato e la malvasia; tra i vitigni internazionali sono presenti: il cabernet franc, il cabernet sauvignon, il merlot, lo chardonnay, il pinot bianco. Le forme di allevamento e le densità di impianto sono a spalliera tipo guyot con 5-6.000 piante per ettaro negli impianti più vecchi, a cordone speronato con 9.000 piante per ettaro negli impianti risalenti al periodo 1995-2000, mentre gli impianti più recenti presentano una forma a spalliera e cordone speronato con 10.000 piante per ettaro ed una impostazione che consente l'uso di una meccanizzazione integrale a mezzo di macchina scavallatrice. Per le produzioni di maggior pregio si attua un diradamento dei grappoli fino a contenere la produzione per pianta al di sotto degli 800 grammi di uva.

L'evoluzione tecnologica relativa al processo di trasformazione nell'ultimo quindicennio è rilevabile a livello di ogni fase come di seguito.

-Pigiatura: dall'uso di una pigia diraspatrice a caricamento manuale si è passati ad una di maggior capacità oraria con caricamento meccanico su nastro trasportatore.

- Macerazione: per i rossi, dai vinificatori verticali con pompa di rimontaggio si è passati dapprima ai rotativi e più recentemente, solo per certi prodotti, al delestage. I tempi si sono allungati dai 7-10 giorni ai 10-15 giorni, in relazione al prodotto. Per i bianchi si è introdotta la criomacerazione in relazione a un singolo prodotto.

- Fermentazione: in serbatoi in acciaio termo-condizionati; per i rossi la fermentazione malo-lattica prima fatta svolgere in periodo successivo e lontano dalla fine della fermentazione alcolica, attualmente viene fatta svolgere immediatamente dopo.

- Svinatura: dall'uso della torchiatura si è passati alla pressa a polmone orizzontale. Il mosto ottenuto va ovviamente aggiunto al mosto "fiore" ottenuto per percolazione.

- Per i bianchi chiarificazione a freddo con gel di bentonite, per i rossi si è introdotta lamicrofiltrazione.

- Affinamento: in acciaio, per il 40% dei rossi veniva adottato o il passaggio in botte grande o quello in barrique; attualmente si adotta solo la barrique. I rossi, inoltre, vengono ulteriormente affinati in bottiglia per almeno sei mesi.

L'azienda commercializza attualmente sei etichette in bordolese da 750 cc. In particolare quattro etichette sono relative alla DOC Scavigna bianco, rosato e rosso, per un totale di circa 110 mila bottiglie, mentre due etichette riguardano la DOC Savuto (solo rosso) per un totale di poco oltre 100 mila bottiglie.

I prezzi franco azienda vanno dai 3,80 euro più IVA per i prodotti di base, ai 15-20 euro più IVA per le linee di maggior pregio.

## **5 LE RELAZIONI DI FILIERA**

Questa ultima parte del lavoro è costituita da un breve "rapporto di filiera" relativo alle forme di integrazione intra-aziendale rappresentate dalle quattro aziende calabresi produttrici di vini DOC rilevate ai fini della ricerca.

L'esigenza di esaminare questa tipologia di impresa (integrata), rispetto al contesto produttivo regionale messo in evidenza dall'analisi statistica, nasce dalla osservazione che tali imprese rappresentano un modello di sviluppo dove la strategia imprenditoriale ha optato per l'internalizzazione di tutti i segmenti della filiera, dalla coltivazione delle uve, alle fasi di vinificazione, imbottigliamento, confezionamento e distribuzione, anche attraverso proprie reti di agenti commerciali. Tutto questo allo scopo di conseguire una serie di vantaggi competitivi legati all'immagine dell'azienda e del prodotto che assicurino la conquista ed il mantenimento di quote di mercato all'interno di proprie nicchie (Bencardino e Marotta, a cura di, 2002).

I dati necessari a questo tipo di analisi sono stati rilevati grazie ad una ulteriore sezione aggiunta ai questionari somministrati alle quattro aziende produttrici dei vini: DOC "Bivongi", DOC "Cirò" e "Melissa", DOC "Lamezia", DOC "Savuto" e "Scavigna".

Una prima considerazione generale riguardo a tale tipologia di imprese può esprimersi in relazione alla consapevolezza, acquisita da parte dei titolari, sui caratteri dello sviluppo registratosi nell'ultimo decennio per il comparto vitivinicolo. Ciò ha determinato il loro orientamento verso una strategia produttiva e commerciale

finalizzata al miglioramento qualitativo ed alla valorizzazione dei vini prodotti, allo scopo di assicurarsi quote di mercato stabili e fidelizzate. Bisogna aggiungere che, grazie a questo atteggiamento, spesso le imprese integrate hanno svolto un ruolo trainante per lo sviluppo del comparto, configurandosi come aziende *leader* capaci di condizionare l'attività di un certo numero di unità produttive appartenenti agli stessi comprensori, anche se limitatamente legate al solo segmento agricolo.

Nei casi esaminati, infatti, le imprese, volendo ampliare la base produttiva ai fini del raggiungimento della "massa critica" di materia prima capace di sorreggere quelle economie di scala che consentono, tanto i processi di adeguamento tecnologico, quanto un'efficiente gestione commerciale dell'offerta, oltre ad investire nell'acquisto di nuovi terreni da coltivare a vite (casi aziendali: Cirò-Melissa, Lamezia, Savuto-Scavigna) si rivolgono ad altri viticoltori della zona, o per costituire forme societarie (Lamezia, Savuto-Scavigna) o per stipulare contratti di conferimento delle uve da coltivare con criteri orientati alla qualità, sotto il controllo della stessa impresa integrata (Cirò-Melissa, Lamezia).

Al di fuori delle suddette forme, non si evidenzia alcuna atmosfera collaborativa con gli altri operatori del comparto presenti sui territori esaminati, con i quali le imprese hanno contatti soltanto in occasione di eventi promozionali, quali la partecipazione a fiere, convegni, sagre etc.

Le tipologie contrattuali prevalenti si effettuano in forma verbale nel caso di rapporti con operatori locali ed in forma scritta in caso di operatori esterni. Spesso vengono evidenziati dagli imprenditori intervistati comportamenti di tipo opportunistico delle controparti.

Per quanto concerne la diffusione delle innovazioni tecnologiche ai vari livelli della filiera, si riscontra presso le imprese esaminate, che, come precedentemente visto, risultano costantemente aggiornate e, in certi casi all'avanguardia, soprattutto rispetto al contesto generale del comparto nella regione, un diretto interessamento da parte degli imprenditori e dei tecnici interni alle stesse aziende, i quali si rivolgono alle industrie specializzate ed ai loro rappresentanti, nonché alle pubblicazioni di settore ai fini di un continuo aggiornamento delle conoscenze.

La politica dei prezzi risulta incentrata su valori medi e medio alti in due casi (Cirò-Melissa e Savuto-Scavigna) e su valori medio-bassi negli altri due (Bivongi e Lamezia).

I rapporti con le istituzioni sono limitati all'ottenimento di finanziamenti previsti dall'applicazione di specifiche normative comunitarie nell'ambito di programmi di sviluppo regionali (Reg 2081/92, Agenda 2000, PIF) e sono stati registrati prevalentemente in due casi (Cirò-Melissa e Savuto-Scavigna). Le procedure burocratiche vengono generalmente affidate a figure libero professionali.

Non si registrano rapporti con i servizi di assistenza tecnica e di divulgazione curati dalle pubbliche istituzioni.

## **6 CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE**

In Calabria le superfici investite a vite per la produzione di vini costituiscono appena il 2% del totale nazionale e le superfici per la produzione di vini DOC regionale rappresentano appena l'1,2% delle superfici complessive nazionali a denominazione di



origine. Nella regione la viticoltura ha subito un forte ridimensionamento intorno alla fine degli anni '80, a volte con il totale abbandono di aree interne e/o marginali e poco meccanizzabili, a volte in favore di un'ulteriore espansione della già molto diffusa olivicoltura, che rappresenta di gran lunga il comparto agricolo più importante. Tale situazione strutturale è stata principalmente determinata dalle scelte promosse ed incentivate dalla politica agricola comunitaria, al fine di contenere le eccedenze produttive, legate tanto alla vecchia politica di sostegno dei prezzi, quanto alla decisa contrazione della domanda dei prodotti enologici "di base" (il cd vino da tavola).

L'indagine svolta ha consentito di individuare, attraverso l'elaborazione delle statistiche ufficiali, la distribuzione della superficie viticola della regione, rilevando la presenza di aree di concentrazione, sebbene in queste aree la coltura arriva ad incidere per più del 10% della superficie agricola utilizzata. Tali aree corrispondono per lo più alle zone di più forte tradizione enologica in Calabria, che vengono oggi riconosciute con denominazioni di origine controllata o specifiche indicazioni geografiche tipiche.

Lo studio si è, quindi, rivolto all'analisi dei processi innovativi registrabili nel corso degli ultimi 15 anni, riferendosi a quattro "casi studio" nelle aree delle DOC "Lamezia", "Bivongi", "Cirò", "Melissa", "Savuto" e "Scavigna".

L'indagine presso le aziende esaminate ha messo in evidenza che, accanto ad una serie di innovazioni di processo (tanto nella fase "agricola", quanto in quella "enologica"), finalizzate alla valorizzazione dei prodotti tradizionali, si rileva una decisa tendenza alla sperimentazione e all'introduzione di nuovi prodotti (assemblaggi di vitigni autoctoni ed internazionali, vino novello, vini ottenuti con particolari tecniche, come la fermentazione in barrique), col fine di ampliare e differenziare l'offerta, adeguandola all'evoluzione e alla varietà dei gusti dei consumatori, e di conquistare nuove quote di mercato.

Interessante e a nostro avviso corretta, dal punto di vista delle strategie commerciali, la recente scelta di differenziare le linee di prodotti, e quindi le etichette, da destinare ai canali commerciali delle enoteche e della ristorazione, rispetto ai prodotti da inserire nei circuiti della grande distribuzione.

In linea generale si può riassumere che le imprese vitivinicole di tipo integrato ed orientate alle produzioni DOC in Calabria siano poco collegate al contesto economico produttivo del territorio di appartenenza, pur avvantaggiandosi della denominazione di origine che è ad esso strettamente connessa. Il territorio e le problematiche generali che lo caratterizzano viene percepito, sotto molti aspetti, da questi imprenditori come un vincolo alle potenzialità di sviluppo del comparto. Presso tali realtà produttive si riscontra, inoltre, una scarsa fiducia nel ruolo delle istituzioni preposte alla programmazione dello sviluppo economico, mentre potrebbe essere immaginabile, in un clima di collaborazione, un effetto sinergico ai fini dell'estensione dei risultati qualitativi delle produzioni al resto dell'universo produttivo, formato da realtà polverizzate e il più delle volte incapaci di attuare le opportune strategie di valorizzazione.

Comunque, la presenza e l'azione delle imprese *leader* costituisce un fattore trainante ed un esempio per molte realtà di minore entità, che attraverso processi di rinnovamento potrebbero perseguire obiettivi tecnico-qualitativi ed economici di significativa rilevanza per lo sviluppo di questi territori.

## ABSTRACT

The present job intends to furnish a contribution to the knowledge of the structural, technical and economic aspects of wine production in Calabria, particularly to the evolutionary phenomenons that have interested, and currently they interest, the quality productions, known by the denomination of guaranteed quality (DOC).

Particularly the job has articulated in the following phases:

- Analysis of the structural and productive characters of the wine production in Calabria.
- Territorial analysis finalized to the representation of the distribution, in Calabria, of the viticultural areas and, in specific way, of the areas DOC and IGT.
- Investigation on 6 regional DOC areas (representative of over the 90% of the whole DOC surface in Calabria), through the analysis of business cases related to integrated enterprises, with particular attention to the technical aspects of the production in all the segments of the wine production, to the technological change, to the innovations of product, to the steps and the criteria that have determined the innovative choices, to the aspects and the commercial results of the last years.

## Bibliografia

- Antonacci D., *Antichi vitigni calabresi*, Assessorato Agricoltura e foreste, Catanzaro, 1992.
- Andricciola P., *I vini di Calabria*, Edizioni Calabria Mia, Catanzaro, 2004.
- Arcuri E., *Il concetto di qualità nei sistemi di produzione*, Agricoltura e Innovazione n. 26/27, 1993.
- ARSSA, *Le aziende vitivinicole calabresi*, Cosenza, 2000.
- Bacarella A., *La filiera vitivinicola in Sicilia rapporto 2003*, Coreras, Palermo, 2004.
- Bacarella S., Ciccarelli F., *La vitivinicoltura nel mezzogiorno*, Coreras, Palermo, 2005.
- Bagarani M., Tartaglia A., *Analisi interpretative del territorio agricolo e rurale*, in Tartaglia A. (a cura di), *Struttura e redditi delle aziende agricole*, Campobasso, Arti Grafiche La Regione, 1994.
- Baldari M., Di Gregorio D., *Innovative Strategies in Wine-Making Products in Calabria "DOC" Areas*, Atti del Convegno "Competitiveness in Agriculture and the Food Industry: US and EU Perspectives, USDA and AIEA2, International Meeting, Bologna, 2006.
- Bencardino F., Marotta G., a cura di, *Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio*, Franco Angeli, Milano, 2002.
- Boccaletti S., *Il ruolo delle produzioni tipiche e delle denominazioni d'origine nella salvaguardia della competitività della produzione agroalimentare italiana*, in De Meo G. (a cura di), *L'agricoltura italiana di fronte ai nuovi vincoli di mercato*, Atti del convegno SIDEA, Il Mulino, Bologna, 1994.
- Cannata G., *Processi innovativi nelle filiere agricole*, in "Nuovi modelli di sviluppo nell'agricoltura e innovazione tecnologica, INEA, 1995.
- De Bonis M., *Terra d'uve*, Le Nuvole, Cosenza, 2002.
- De Muro P., *Sul concetto di filiera*, La Questione Agraria n. 46, 1992.

- De Rosa M., *Quale approccio per lo studio dei sistemi agroalimentari*, Rivista di Economia Agraria n. 4, 1997.
- De Stefano F., *Prodotti tipici e qualità*, in De Stefano F. (a cura di), Qualità e valorizzazione del mercato dei prodotti agroalimentari tipici, ESI, 2000.
- Fardella G.G., a cura di, *Aspetti produttivi, strutturali ed economici della "nuova" viticoltura siciliana*, Edizioni Anteprema, Palermo, 2005.
- Grandi A., Sombrero M. (a cura di), *Innovazione tecnologica e gestione d'impresa. La gestione strategica dell'innovazione*, Vol. II, Il Mulino, 2005.
- Iacoponi L., Marotta G., *Nuovi modelli di sviluppo dell'agricoltura e innovazione tecnologica*, INEA, Roma, 1995.
- Ismea, *Filiera vino*, Roma, vari anni.
- Ismea, *Il marketing del vino*, Roma, 2001.
- Ismea, *Assetti e nuove tendenze dell'industria del vino in Italia e nel Mondo*, Roma, 2003.
- Ismea, *Rapporto Annuale*, Roma, 2006.
- Michel Robert, *L'innovazione di prodotto*, McGraw-Hill, 1998.
- Murari F., Sombrero M. (a cura di), *Innovazione tecnologica e gestione d'impresa. La gestione dello sviluppo del prodotto*, Vol I, Il Mulino, 2004.
- Pecci F., *La specializzazione territoriale e la qualità nel sistema agroalimentare italiano*, La Questione Agraria n. 2, 2003.
- Piccoli F., *Il vigneto Italia si rinnova ma non abbastanza*, L'Informatore Agrario n. 14, 2002.
- Prestamburgo S., *Tendenze evolutive della vitivinicoltura italiana*, Economia Agro-Alimentare, n. 1, 1997.
- Rocchi B., *Domanda di vino e convenzioni di qualità*, Rivista di Economia Agraria n. 2, 2000.
- Sculli O., *I vitigni autoctoni della locride*, Cittàcalabriaedizioni, Soveria Mannelli, 2004.
- Ziliani F., *Vino: la qualità paga sempre di più*, L'Informatore Agrario n. 12, 2002.
- Ziliani F., *Anche nel vino è il mercato a dettare legge*, Enotria-Il quaderno della vite e del vino 1999, Editrice Unione Italiana Vini, Milano.