Orcia: la cartolina liquida di un meraviglioso territorio del vino

written by Marco Salvaterra | 31 maggio 2021
Una anteprima vera e propria quella che si è svolta dal 29 al 30 maggio nel territorio della Doc

La DOC più bella del mondo rilancia il concetto di sviluppo territoriale alleando cantine, enoteche e ristoranti per promuovere il vino in maniera innovativa

Nasce la “cantinetta” a misura di turista: in tutto il territorio della Denominazione saranno disposti dei box progettati per servire il vino al turista e al consumatore in maniera adeguata. Il progetto è il frutto del PIF della Regione Toscana al quale il Consorzio Vino Orcia ha partecipato

«Sei nel territorio dell’Orcia, il vino più bello del mondo, bevilo»: il claim del progetto

Consegna cantinette Orcia Doc

Il vino come “cartolina liquida” della propria terra d’origine. Questa è l’idea che muove la giovane Doc Orcia e che è stata condivisa dall’Assessore all’Agricoltura della Regione Toscana, Stefania Saccardi, consegnando le prime 5 cantinette climatizzate del progetto di marketing che mira a consolidare il principale mercato della denominazione. Un comprensorio di 12 comuni che prima della pandemia registrava circa un milione di presenze turistiche e un milione di visitatori giornalieri, soprattutto stranieri. L’obiettivo del progetto è quello di avvicinare ancora di più il consumatore finale che per questa denominazione toscana, unico caso in Italia, rappresenta “l’export sotto casa”. Un esempio innovativo di marketing territoriale che vede alleati produttori e network distributivo. Il progetto è stato sostenuto dalla Regione Toscana (attraverso lo strumento del Piano integrato di filiera – PIF) dando un’applicazione esemplare alla strategia europea Farm to fork. «La proposta è semplice ma rivoluzionaria allo stesso tempo, ovvero stabilire un’alleanza territoriale tra i vari soggetti della filiera per creare sviluppo trasformando il vino in una “cartolina liquida” capace di arricchire l’esperienza di viaggio dei visitatori e

potenziare il mercato “locale di esportazione” della DOC», spiega il presidente del Consorzio, **Donatella Cinelli Colombini**.

Cantinette d’autore. Le cantinette sono armadi climatizzati disegnati dall’interior design Lorenzo Benà e realizzati da Intrac di Rovigo; verranno sistemati in ristoranti ed enoteche della zona con l’obiettivo di migliorare il servizio del vino Orcia e allo stesso tempo a mostrare vigneti e cantine nel loro spettacolare territorio grazie a dei display in cui scorreranno le immagini delle cantine alternate al paesaggio e alle città d’arte che costellano l’area di produzione dell’Orcia. La frase in due lingue scritta parla direttamente ai turisti rendendo più esplicita l’azione di marketing «Sei nel territorio dell’Orcia, il vino più bello del mondo, bevilo». Intanto sono state consegnate le prime cinque cantinette ad altrettanti ristoranti del territorio. «Grazie a questa iniziativa siamo riusciti a creare un player che sta lavorando per l’intero territorio unificando gli obiettivi di tutti gli attori della filiera – spiega **Roberto Terzuoli**, il presidente di Vinorcia, la rete di imprese che coordina il network del progetto – in particolare grazie alla stretta collaborazione con i ristoranti che anche grazie a questo strumento potranno ripartire ancora più forti dopo le chiusure della pandemia, un esempio quindi di economia virtuosa che fa muovere un territorio con una visione unitaria».

Due giornate di anteprima per operatori e stampa. La consegna delle prime cinque cantinette è avvenuta nel contesto di due giornate promosse dal Consorzio per presentare le nuove annate al pubblico degli operatori che hanno fatto seguito a quella di Primanteprima che si è svolta a Firenze lo scorso 14 maggio. La prima giornata è stata dedicata a un seminario dell’Associazione italiana sommelier sul Vino Orcia con dodici vini divisi in due serie per evidenziare i terroirs e l’evoluzione nel tempo. Lo stesso giorno, nel pomeriggio, una parte scientifica chiamata “Progetto BioHunt” per l’introduzione di sistemi digitali di monitoraggio e tracciabilità nella cosiddetta viticoltura di precisione. Orizzonti bioclimatici, e isole geopedologiche e collegamento con i vini Orcia di ogni zona è quanto spiegato dal prof. Marcio Vieri dell’Università di Firenze. La giornata si è conclusa con una degustazione per operatori e stampa. Il 30 maggio infine una masterclass per i produttori dell’Orcia Doc condotta dal curatore della Guida dei Vini d’Italia del Gambero Rosso, Gianni Fabrizio.

I numeri della Doc. Nata nel febbraio del 2000, l’Orcia Doc raccoglie nella sua area di produzione dodici comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d’Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d’Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Il disciplinare di produzione prevede la tipologia “Orcia” (uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese), l’”Orcia Sangiovese” (con almeno il 90% di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della Doc il bianco, il rosato e il Vin Santo. A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua si attesta intorno alle circa 300 mila bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio di cui oltre 40 socie del Consorzio di tutela che dal 2014 ha l’incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes nei confronti di tutti i produttori della denominazione. Il Consorzio di tutela si occupa di promuovere la denominazione attraverso azioni varie, dal web alla segnaletica sul territorio, passando per incoming di giornalisti e buyers da tutto il mondo.