Passaggio “storico” per il Consorzio Vino Toscana

written by Marco Salvaterra | 18 marzo 2026

IL COMITATO NAZIONALE VINI DEL MASAF APPROVA LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO SPUMANTE E PER IL NOME TOSCANA

Tutto pronto per l’ultimo round alla Commissione Europea

Via libera del Comitato Nazionale Vini del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf) alle modifiche del disciplinare di produzione del vino “Toscana IGT”. Un passaggio definito “storico” dal Consorzio Vino Toscana, che segna un’evoluzione significativa della Indicazione Geografica.

La ratifica è arrivata nella seduta del 17 marzo presso il dicastero di via XX Settembre, completando un percorso avviato con l’approvazione della Giunta regionale toscana nel dicembre 2024. Ora il dossier passa all’esame della Commissione Europea per l’ultimo step, pertanto per l’applicazione del nuovo Disciplinare sarà necessario attendere almeno fino alla fine del 2026.

Tra le novità più rilevanti, il cambio di denominazione da “Toscano o Toscana” a “**Toscana**”, scelta che punta a rafforzare riconoscibilità e posizionamento sul mercato. Introdotta inoltre la categoria del **vino spumante**, che apre nuove prospettive produttive per il comparto vitivinicolo regionale. Con il nuovo Disciplinare sarà possibile produrre **spumanti metodo Charmat e metodo Classico, sia Bianchi che Rosati**.

“*Adesso è tutto pronto per affrontare l’ultimo passaggio, quello dell’approvazione da parte della Commissione Europea,* afferma **Cesare Cecchi**, presidente del Consorzio Vino Toscana. *Le modifiche introdotte rispondono all’evoluzione degli stili di consumo e alle esigenze del mercato. Tra le principali novità, desidero sottolineare l’introduzione della categoria vino spumante, che rappresenta un’importante opportunità di sviluppo per le aziende vitivinicole toscane. Non meno rilevante è la possibilità di usare in etichetta il solo il nome geografico “Toscana*

IGT" eliminando "Toscano" che non ha più ragione di essere usato, con ulteriore rafforzamento dell'identità del vino che si consolida come vero e proprio marchio di qualità, capace di valorizzare l'eccellenza delle produzioni regionali".

L'Indicazione Geografica Tipica "Toscana" comprende oggi diverse tipologie di vino: Bianco, Rosato, Rosso, i vini frizzanti nelle versioni Bianco, Rosato e Rosso. Sono inoltre previste le tipologie da uve appassite (Passito) e da uve stramature (Vendemmia Tardiva). Quando sarà approvato il nuovo Disciplinare la gamma si completerà con le due tipologie di spumante.

"*L'introduzione delle due tipologie di vino spumante,* spiega **Stefano Campatelli**, direttore del Consorzio Vino Toscana, *è nata dalla richiesta di molti produttori toscani che da tempo sono impegnati in questo tipo di produzione e rappresenta una concreta opportunità di sviluppo per il comparto, che, pur restando ancorato alla tradizione, si apre a nuove prospettive in linea con un mercato sempre più orientato alla qualità e alla diversificazione dei prodotti. La modifica relativa all'uso del solo nome geografico Toscana permetterà anche di rafforzare l'opera che il Consorzio sta facendo per far rispettare il Disciplinare di Produzione e per opporsi, anche grazie alla registrazione del nome 'Toscana' in classe 33, alla registrazione di marchi che richiamano impropriamente l'Indicazione Geografica".*

I NUMERI DELLA DEL VINO "TOSCANA IGT"

La produzione media degli ultimi cinque anni è pari a circa 91 milioni di bottiglie. Il valore complessivo della produzione supera i 458 milioni di euro: il 31% (28,2 milioni di bottiglie) è destinato al mercato italiano, mentre il restante 69% (62,8 milioni di bottiglie) è esportato. L'Europa rappresenta il principale mercato di riferimento (46% dell'export), seguita dagli Stati Uniti (33%) e dall'Asia (6%).

Il Consorzio Vino Toscana, che nel 2019 contava circa 70 soci all'avvio del progetto di rinnovamento guidato dal presidente Cesare Cecchi, oggi rappresenta 450 soci, che superano i 1700 considerando anche i viticoltori afferenti alle cooperative.