



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

# L'Economia

del CORRIERE DELLA SERA

L'ECONOMIA – 22 GIUGNO 2020

## CHIANTI, MAREMMA & CO. L'ORO ROSSO VALE PIÙ DI UN MILIARDO

A tanto ammontano i ricavi dei 64 vini Dop e Igp della regione,  
prima destinazione enoturistica in Italia. Export oltre il 50%

di **Anna Di Martino**

**P**rendi un winelover americano, stappa un vino toscano ed ecco un uomo felice. Se poi nel bicchiere c'è un Brunello di Montalcino o un Supertuscan o un Chianti Classico sarà tuo amico per sempre. È così. Come se non bastassero i tesori artistici, la storia millenaria, i paesaggi mozzafiato, a fare della Toscana una delle mete più sognate a livello planetario è l'eccellenza dei suoi vini. Un mosaico di produzioni che ha pochi confronti.

Terra di grandi rossi, con il vitigno Sangiovese che la fa da padrone nelle sue varie declinazioni, la regione vanta etichette che fanno perdere la testa ai collezionisti di tutto il mondo, come il Sassicaia di Tenuta San Guido,

Da gennaio qui è in vigore la prima legge italiana sull'enoturismo che, con iniziative per portare in vetrina anche operatori minori

l'Ornellaia e il Masseto di Marchesi Frescobaldi, il Solaia e il Tignanello, di Marchesi Antinori. Ma non solo. La Toscana del vino piace perché dagli Appennini alle colline orlate di cipressi fino al mare Tirreno, propone vini per tutte le tasche che si fanno amare, figli del loro territorio e quindi unici.

Carta di identità

Chianti (il più diffuso e popolare, da non confondere con il Chianti classico, noto anche come Gallo nero), Morellino di Scansano (il rosso che nasce vicino al mare), Bolgheri (area in grande spolvero di etichette pregiate), Orcia (figlia della Val d'Orcia patrimonio Unesco, tra le più giovani e intraprendenti denominazioni), Nobile di Montepulciano (questo rosso di razza è anche la prima Docg italiana), Vernaccia di San Gimignano (il più importante bianco della regione) o ancora Maremma toscana che si estende tra il Monte Amiata e l'Argentario e conta tra i suoi vini il Vermentino, bianco biricchino molto gettonato: sono solo alcune delle denominazioni che compongono la tavolozza enologica toscana.

Non c'è dubbio: il vino rappresenta il pilastro portante dell'economia agricola regionale: sposato al cibo fa volare il suo patrimonio gastronomico ed è il motore dell'enoturismo, fattore decisivo per i bilanci delle aziende vitivinicole, con ricadute notevoli in tutti i territori. Secondo i dati dell'ultimo Osservatorio del turismo promosso dalle Città del vino, nel 2019 in Italia 15

milioni di turisti sono andati per cantine (+7%) per un giro d'affari di 2,65 miliardi (+6%): in questa cornice la Toscana risulta la prima destinazione enoturistica italiana.

Va da sé che, causa Covid, il 2020 vedrà dima-

grire questi numeri.

Ma i vignaioli non si fermano e non cambia la sostanza: «L'enogastronomia resta la principale motivazione di scelta dei turisti stranieri. In pratica le nostre cantine attraggono più degli Uffizi», commenta Donatella Cinelli Colombini, vignaiola in Val d'Orcia e a Montalcino oltre che fondatrice del Movimento del turismo del vino e di Cantine Aperte. Non a caso la Regione Toscana è stata la prima a introdurre una legge sull'enoturismo (in vigore da gennaio 2020), oltre a prendersi cura del suo patrimonio enogastronomico con iniziative come Buy wine e Buy food, promosse per portare in vetrina territori e operatori minori che non hanno la forza delle produzioni più famose.

I numeri

Alcuni numeri. Sono più di 20mila le aziende vitivinicole toscane, per lo più medie e piccole, titolari di un vigneto di circa 59 mila ettari. Il 96% di questi è destinato a vini di alto livello, contro una media nazionale del 62%. Un primato di qualità diffusa, che assegna

Il Consorzio Vino Toscana raccoglie sotto il suo cappello tutti i vini Igt: un giro d'affari che supera il mezzo miliardo

alla Toscana ben 58 vini Dop (denomi-



# CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

nazione di origine protetta) e 6 Igp (Indicazione geografica protetta) e si traduce in una produzione media di 2,4 milioni di ettolitri l'anno, pari all'11% di tutto il vino italiano di maggiore qualità, e a un fatturato di circa 1 miliardo di euro (Ismea).

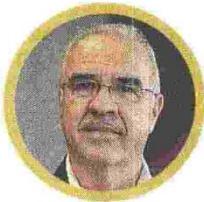
Va da sé che più della metà del vino toscano se ne va oltre frontiera, con Usa e Germania in prima fila: se poi si considerano solo i vini Dop, questi rappresentano circa il 19% del totale export nazionale di vini Dop fermi,

quota che sale al 26% in termini di valore.

Insomma il brand Toscana sposato al vino è motivo di forte attrazione sia in Italia che all'estero. Da qui l'iniziativa di proteggere questo prezioso capitale con il Consorzio Vino Toscana che raccoglie sotto il suo cappello tutti i vini Igt (indicazione geografica tipica): dai famosi supertuscan come L'Apparita di Castello di Ama, Flaccianello di Fontodi, Coevo di Cecchi, Siepi di Marchesi Mazzei, Sangiovetto di Badia

Coltibuono, Vigorello di San Felice, Casalferro di Castello di Brolio, Galatrona di Petrolo alla miriade di etichette che affollano gli scaffali della grande distribuzione. Una fetta di mercato di circa cento milioni di bottiglie, da 3 euro a più di 300, per un giro d'affari che supera il mezzo miliardo. Presieduto da Cesare Cecchi e guidato da Stefano Campatelli, il Consorzio Toscana ha già ricevuto l'adesione di tutte le più importanti cantine della regione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Volti

Fabrizio Bindocci,  
presidente  
del Consorzio  
Brunello  
di Montalcino



### Volti/2

Giovanni Manetti  
è il presidente  
del Consorzio  
Chianti Classico,  
eccellenza regionale

