

TEMA ASSEGNATO

“Si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto? .”

ANALISI :

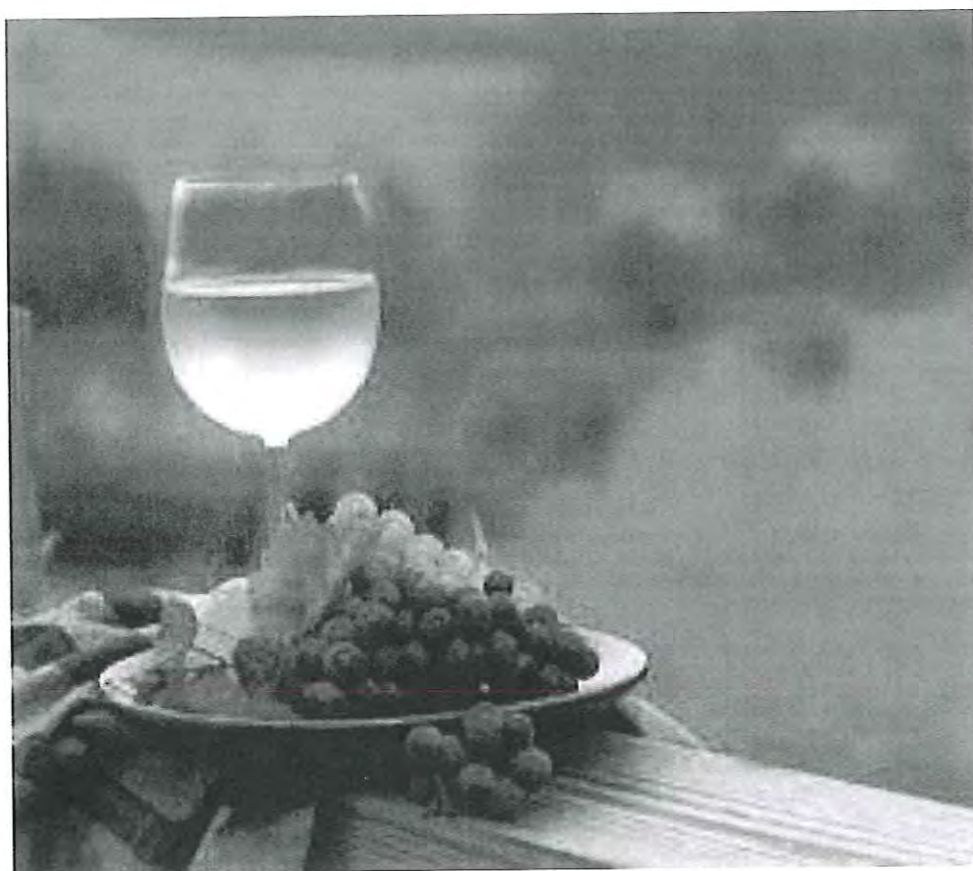
Studio e Valutazione del Rapporto Censis sul turismo enogastronomico : LA DOMANDA

Studio e Valutazione attività dei Territori : L'OFFERTA e LA SUA ORGANIZZAZIONE

Studio e Valutazione del Format “Maremma Wine Shire”

Interviste ad espositori che hanno partecipato alla seconda edizione del Salone dei Vini MWS

CONCLUSIONI E PROPOSTE



Analisi

Studio e Valutazione del Rapporto Censis sul turismo enogastronomico : LA DOMANDA

L’VIII Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano riferita alla DOMANDA, indica che :

- sono **20 milioni** gli italiani che sostengono di avere svolto una qualche **attività turistica connessa al vino ed alla gastronomia di territorio**, pur non considerandosi esplicitamente esperti del settore;
- sono **7,5 milioni** gli italiani che hanno sviluppato almeno **4-5 concrete esperienze implicite e consapevoli** di partecipazione ai consumi turistici enogastronomici;
- sono invece **2,6 milioni** gli italiani che **si autodefiniscono turisti espliciti del vino**, in prevalenza maschi adulti, residenti nel centro e nel nord del Paese; tra di essi risulta anche una buona **riserva di giovani**;
- sono infine **2 milioni** le persone che, pur dichiarando di non aver ancora mai avuto esperienze di turismo enogastronomico, avrebbero **intenzione e piacere** di visitare in futuro cantine e vigneti, strade e musei del vino.

Le interpretazioni fenomenologiche sui dati che fornisce lo studio sono:

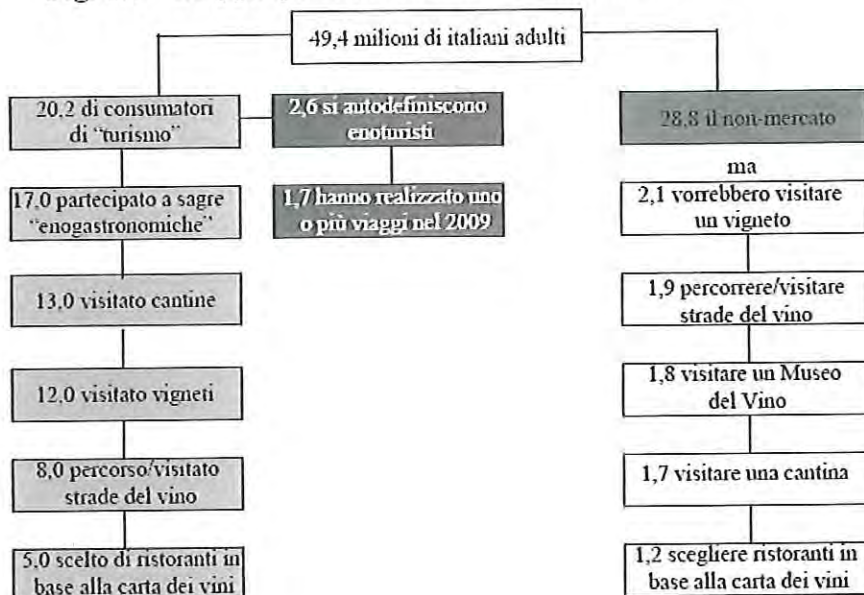
- il turismo enogastronomico degli italiani non è più la scelta di una ristretta **“tribù” di specialisti**, ma un **comportamento diffuso e molto consistente**, ne più ne meno di quello che praticano i **“popoli”**, del mare, della montagna, dello sci, delle città d’arte;
- l’**aggregato** dei turisti enogastronomici è perciò – come tutte le “popolazioni” – **vasto, segmentato, eclettico, evolutivo**;
- il turismo enogastronomico per le sue prevalenti caratteristiche di **prossimità, short break, convenienza, accessibilità** è **poco sensibile alle oscillazioni congiunturali** dell’economia, dei redditi e dei consumi;
- il turismo enogastronomico è un **comportamento di tendenza con potenziale di sviluppo** ancora **consistente e disponibile**, ossia – come si direbbe nel gergo del marketing – **scenaristicamente attrattivo quanto a rischi e opportunità**.

Indicazione interessante per la ricerca è la seguente : Tra coloro che hanno effettuato viaggi enogastronomici nell’ultimo anno, si posizionano saldamente **ai vertici** le due regioni a principale vocazione enoturistica: **Toscana**, con il 44% delle preferenze e **Piemonte** con il 20%. Anche se molto staccato dai due campioni italiani

dell'enoturismo, sale sul podio il Veneto, che con il 12,5% delle preferenze supera di l'Umbria e la Puglia.

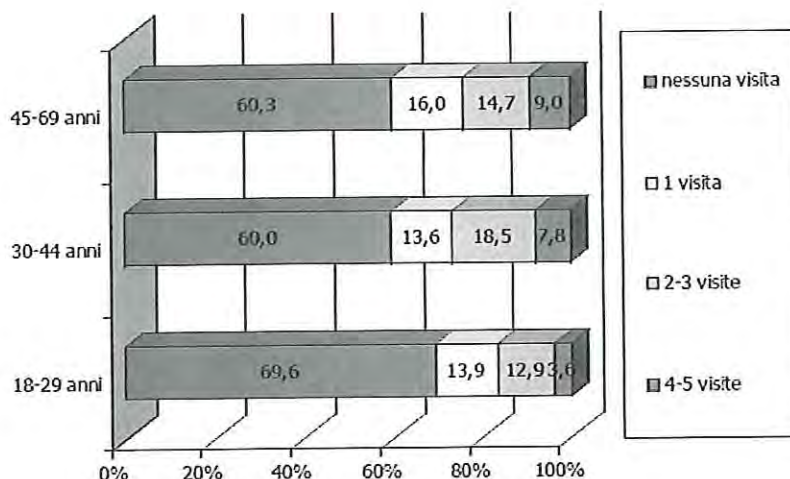
Di seguito si riporta la mappa quantitativa del turismo del vino :

Fig. 1.1 - Mappa quantitativa del turismo del vino



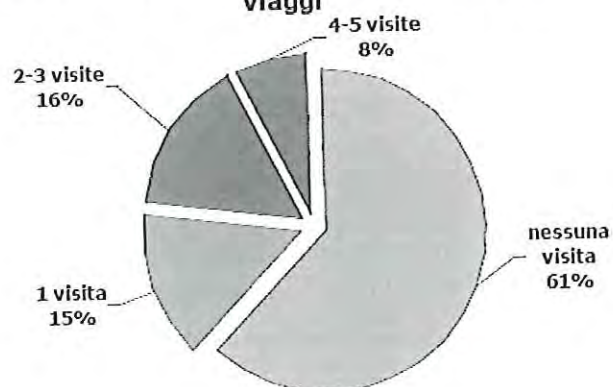
Di seguito si riportano i grafici del Censis :

Graf. 1.1.1 - Frequenza di attività per classi d'età



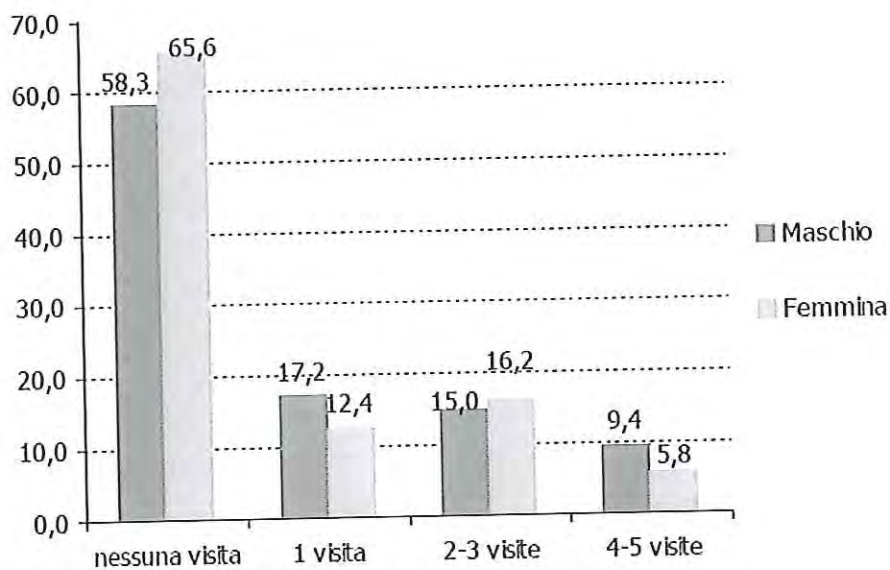
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.1.2 - Visite effettuate durante brevi viaggi



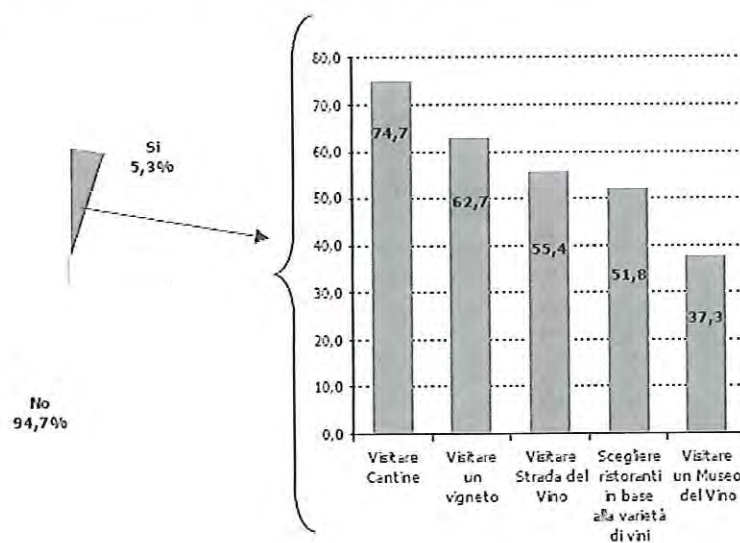
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.2.1 - Visite effettuate secondo il genere



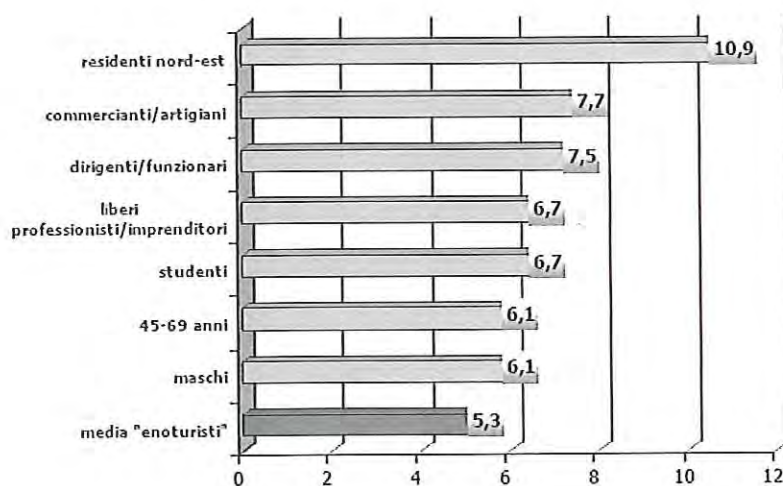
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.3.1 – La tribù degli enoturisti e attività realizzate



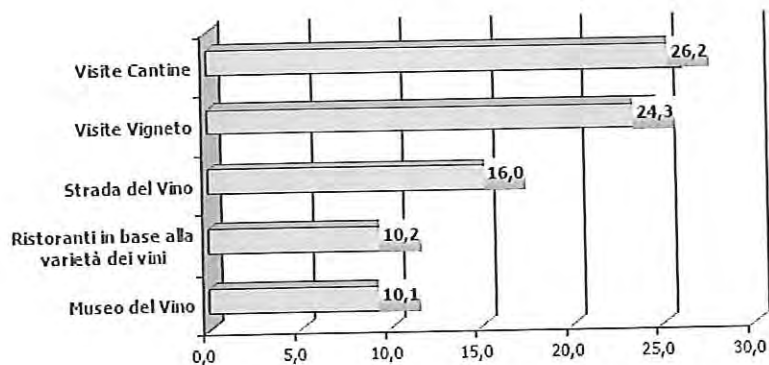
Fonte: Censis Servizi, 2010

1.3.2 - Il profilo degli "enoturisti dichiarati"



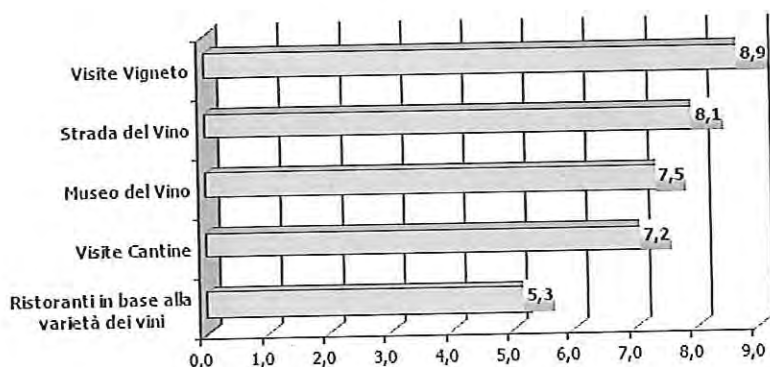
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.4.1 - Le attività svolte...



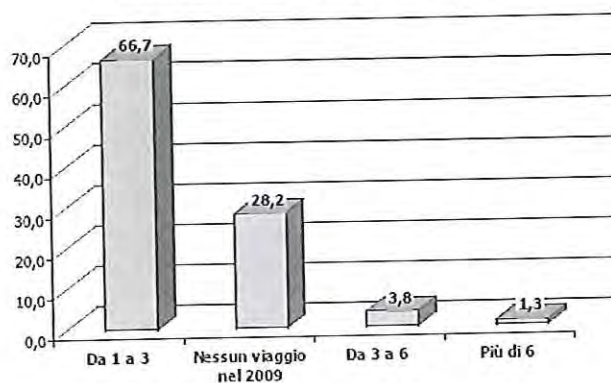
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.5.1 - ...e quelle desiderate



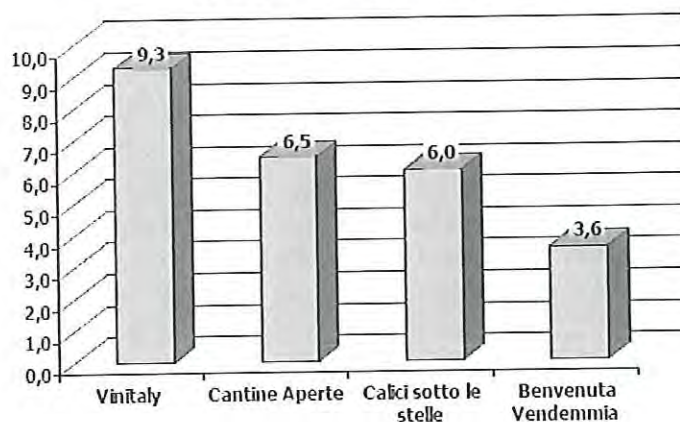
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.6.1 - Numero di viaggi degli enoturisti



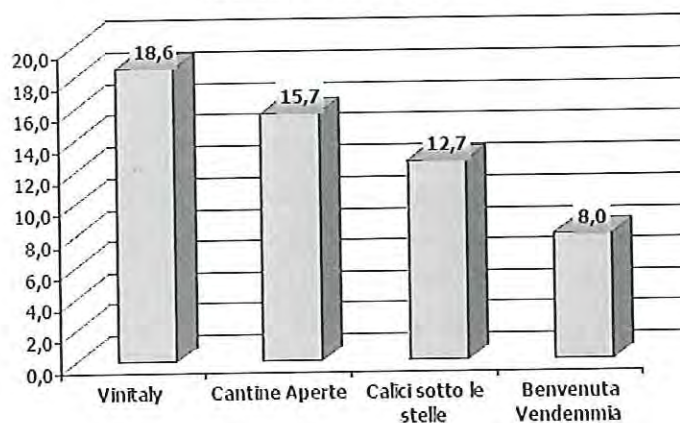
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.7.1 - Share memorizzato



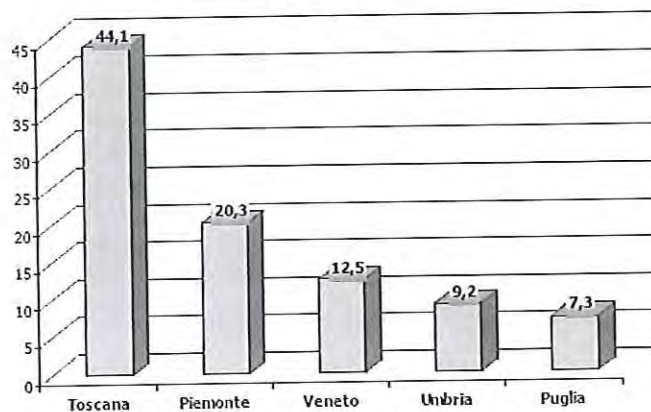
Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.8.1 - Lo share suggerito



Fonte: Censis Servizi, 2010

Graf. 1.9.1 - Top 5 destination



Fonte: Censis Servizi, 2010

Studio e Valutazione attività dei Territori : L'OFFERTA e LA SUA ORGANIZZAZIONE

Per quanto riguarda l'OFFERTA invece emergono 5 aspetti :

□ i sindaci dei comuni a vocazione enoica percepiscono che lo sviluppo del turismo legato al vino assumerà **un'importanza sempre crescente** per l'economia del loro territorio. Oggi - tra i comuni a bassa capacità attrattiva del turismo lungo gli assi tradizionali del sole, dell'arte, delle terme, della montagna – il turismo enogastronomico (compresi gli escursionisti) rappresenta quasi un terzo (con punte dell'80%-90%) del movimento complessivo, con tendenza alla crescita;

□ le **risorse** poste in gioco, appaiono di **ridotte dimensioni**, mediamente **25.000 euro annui**, destinate prevalentemente al sostegno di eventi, di sagre e marginalmente all'irrobustimento delle infrastrutture;

□ la **sensibilità ambientalista-paesaggistica** sembra orientare le amministrazioni locali con azioni di ripensamento degli strumenti urbanistici tesi a valorizzare territori e paesaggi in sintonia con le 3 esigenze dei turisti, attenti certo al prodotto ma ancora di più alle quinte del patrimonio vitivinicolo;

□ la focalizzazione sul "prodotto-vino" come elemento di forza e di competitività del proprio territorio sembra far emergere un **approccio ancora elementare alle logiche ed alla cultura del marketing**: l'evidenza che per attrarre segmenti di mercato del turismo

enogastronomico sia indispensabile essere dotati di un buon prodotto di base (tra l'altro annoverabile come un bene fungibile), palesa un ritardo anche operativo sulla determinazione di progredire su altri fattori certamente più significanti per la domanda potenziale: la gastronomia, l'offerta di identità e di racconto, la capacità di offrire leisure, vale a dire "altre" occasioni di tempo libero;

□ la **sottovalutazione dei nuovi modelli di comunicazione** appare come un fattore di rischio, da scongiurare il più rapidamente possibile. Per attrarre i nuovi consumatori è indispensabile oggi rinnovare il linguaggio ed i canali attraverso i quali comunicare. Restare ancorati alla sola comunicazione tradizionale può rappresentare un fardello pregiudizievole per gli anni a venire (come comunicare con i giovani che dovrebbero essere consumatori di domani, se non con web?).

L'Organizzazione dell'Offerta è demandata alle STRADE DEL VINO.

STRADE DEL VINO : cosa sono ?

L'idea delle Strade del Vino nasce dall'esigenza di **valorizzare i territori** a vocazione vinicola, con particolare riferimento ai luoghi delle produzioni qualitative.

In tal senso, le “Strade del Vino” sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, caratterizzati da particolare interesse da diversi punti di vista, naturale, culturale e ambientale, cosa fondamentale ai fini di un’**offerta enoturistica integrata**.

Questi percorsi si snodano lungo vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico, che costituiscono strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica.

Grazie a questa particolare tipologia di offerta, lungo le “Strade del vino” si sviluppano attività di ricezione e di ospitalità, compresa la degustazione dei prodotti aziendali e l’organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche.

Da un punto di vista formale, le Strade del Vino, organismi territoriali per la gestione di itinerari enogastronomici, sono regolamentate dalla **legge nazionale n. 268 del luglio 1999**, la quale rinvia a **provvedimenti regionali**, che successivamente sono stati emanati.

Due sole eccezioni: la Regione Toscana aveva già approvato una sua legge, istituendo 12 Strade del Vino; la Regione Piemonte ha approvato in contemporanea, nell’agosto 1999 una sua legge sui Distretti del Vino e sulle Strade del Vino, che ovviamente non poteva tener conto di quella nazionale.

Prima della legge nazionale, ma in coerenza con i suoi principi, erano già esistenti pertanto soltanto la rete delle Strade Toscane e la Strada del Vino Alto Monferrato in Piemonte.

Al momento la situazione appare essere la seguente:

- a) Un gruppo di Regioni ha varato una propria legge in cui, oltre alle norme di comportamento e di finanziamento, sono state predeterminate le Strade del Vino. Sono la Toscana, l’Abruzzo, la Lombardia, l’Emilia-Romagna etc.
- b) Un altro gruppo di Regioni (come la Calabria, il Veneto, il Lazio, la Campania, etc.) hanno emanato un bando di invito, comprendente le norme di comportamento e di finanziamento, purchè entro una certa data chi avesse intenzione di costruire una Strada lo dichiarasse, dimostrando di possederne le credenziali. In questo caso la scelta dal basso ha determinato una maggior partecipazione, che comunque non è ancora misurabile in efficienza, dati i tempi limitati di attuazione.
- c) Ci sono poi una serie di iniziative, “spontanee” a livello territoriale, in cui - indipendentemente dall’emanazione di norme regionali - sono state costruite Strade, che avranno certamente il riconoscimento regionale (art. della legge nazionale) ma

per il momento non sono ancora state recepite. A questo gruppo appartengono le Strade del Piemonte e della Liguria.

Si è finora parlato sempre di Strade del Vino, ma nella realtà le denominazioni sono state più varie, perchè a livello locale si sono espresse esigenze diverse e perchè a livello generale esiste un atteggiamento critico circa la loro limitazione al vino da parte di un'influente associazione, **Slow Food**. Per cui in Italia abbiamo Strade del Vino, **Strade dei sapori**, **Strade del Vino e dell'Olio**, **Strade dei Vini e dei Sapori**, e così via....

Su tale sistema organizzativo, emerge che :

Lo sviluppo lineare e diffusivo dei microsegmenti ha contrassegnato il modello d'offerta "italiano" del turismo del vino: le strade piuttosto che i distretti o subregioni. Come spesso accade nel nostro Paese quello che nasceva da una giusta spinta locale, sollecitata dai successi di altri Paesi europei, si è lentamente ma progressivamente trasformato in un processo di tendenza consensuale al quale risultava difficile resistere.

Se non questo cosa può spiegare che in Italia esistano formalmente oltre 150 strade del vino (in Francia solo 12)? La costruzione di minipercorsi, di improbabili itinerari contrassegnati al più da una confusa segnaletica, ha percorso le regioni – anche in termini amministrativi – ed i territori. Dal 2008 al 2010 il numero delle strade è passato da 128 a 154 con un processo incrementale che molto probabilmente non crea valore ma confusione.

E' certo vero che il panorama d'offerta è ampio nel virtuale e più ridotto nel concreto: molte strade esistono disegnate sulla carta, altre solo sul web, altre ancora nelle sole leggi regionali. Ma la traiettoria di questo processo di micronizzazione diffusiva sembra tutt'altro che compiuta.

Su 154 strade 40 non hanno alcuno strumento di comunicazione internet (e quindi irraggiungibili dagli enonaviganti) e sulle 114 raggiunte da una mail (con richiesta di assistenza secondo la tecnica del mystery client) solo 45 hanno risposto in un arco di tempo ragionevole per poter organizzare una "gita a carattere enogastronomico".

Anche per il turismo enogastronomico forse è giunto il tempo di capire a fondo le nuove logiche della domanda di tempo libero e i nuovi orientamenti delle strategie di competitività tra tematismi e destinazioni emergenti.

Studio e Valutazione del Format "Maremma Wine Shire"

Maremma Wine Shire, il Format : "L'obiettivo di Maremma Wine Shire è quello di diventare un nuovo punto di riferimento per la conoscenza nel mondo del vino della Maremma"

Ideato e promosso dalla Camera di commercio di Grosseto in collaborazione con Grossetofiere, il format è giunto alla seconda edizione. Appassionati, importatori, buyer nazionali ed internazionali, operatori del settore, giornalisti e opinion leader hanno incontrato le aziende maremmane, nei tre giorni del salone, con un intenso programma di iniziative per far conoscere le produzioni locali.

Una seconda edizione che corona un anno di intensa attività, in attesa di nuovi importanti appuntamenti, il tutto all'interno di una imponente strategia di marketing integrato: solo nel 2010, Maremma Wine Shire infatti è stato presente con un evento esclusivo - assoluta novità - organizzato a Milano ed alla fiera SensofWine di Roma. Ad Aprile 2011, Maremma Wine Shire ha partecipato a Vinitaly allestendo - per la prima volta - un padiglione autonomo dedicato alla Maremma e a novembre un evento promozionale al di là dell'oceano: Maremma Wine Shire a New York.

Il vino in Maremma: un potenziale ancora da scoprire Maremma Wine Shire ha permesso di esplorare una terra che negli ultimi vent'anni ha regalato ai consumatori vini di assoluta eccellenza e che vanta una D.O.C.G. (Morellino di Scansano), ben sette D.O.C. (Ansonica Costa dell'Argentario, Bianco di Pitigliano, Capalbio, Montecucco, Montegio di Massa Marittima, Parrina, Sovana), e due I.G.T. (Maremma Toscana e Toscano o Toscana). A fronte di una tale ricchezza produttiva, il Salone dei vini Maremma Wine Shire rientra quindi in un più ampio progetto di promozione del settore vitivinicolo maremmano e di tutte le eccellenze di questo territorio, dove le grandi produzioni vitivinicole sono espressione della natura selvaggia in cui hanno origine, del lavoro tenace dei suoi abitanti, della luce intensa che caratterizza il paesaggio. Ad oggi, il settore vitivinicolo della Maremma rappresenta un potenziale ancora inespresso e tutto da scoprire. In particolare, il vino ricopre una centralità assoluta e rappresenta una prospettiva ideale per scoprire una realtà produttiva variegata e straordinaria.

Il Salone Maremma Wine Shire: portare il mondo a conoscere la Maremma
Il progetto Maremma Wine Shire intende promuovere e valorizzare il territorio maremmano in tutto il suo splendore non solo facendo conoscere la realtà produttiva maremmana al mondo ma portando quello stesso mondo direttamente in Maremma. Per essere promosso ed emergere, le teorie insegnano che un ambizioso progetto di marketing territoriale necessita di un valore intrinseco e concretamente esperibile che gli garantisca sostanziale esclusività rispetto agli altri: siamo convinti che, sia per chi la scopre per la prima volta, sia per quanti invece già la conoscono e la amano, non possa esservi esperienza più ricca e piacevole di un viaggio nella bellezza incontrastata della Maremma in maggio, come biglietto da visita.

Dal vino al cibo: Maremma Food Shire, il primo salone dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità della Maremma toscana. Un format che segue la stessa linea di Maremma Wine Shire.

Azioni tese a valorizzare il "brand Maremma", puntando sulle eccellenze del territorio.

Interviste (customer) ad espositori che hanno partecipato alla seconda edizione del Salone dei Vini MWS

- 1) sono stati intervistati 69 espositori su 159 (il 43,4 %)
- 2) ai quali sono state sottoposte 6 domande :
 - a. Come valuta l'assistenza operativa nell'organizzazione della partecipazione al MWS
 - b. Esprima una valutazione dell'iniziativa del B2B con i buyers
 - c. Il gradimento dello spazio espositivo (aspetto, originalità, funzionalità, grafica, ecc)
 - d. Esprima una valutazione complessiva sugli operatori presenti in fiera (buyers, giornalisti, ristoratori ecc..)
 - e. Valuti l'utilità della sua partecipazione dell'evento fieristico e al B2B
 - f. Il suo gradimento complessivo dell'evento MWS
- 3) La tipologia della risposta : Insufficiente – sufficiente – buono – ottimo – non risponde

Le risposte :

- a. Come valuta l'assistenza operativa nell'organizzazione della partecipazione al MWS

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
0	3	26	40	0	69
0,0%	4,35%	37,68%	57,97%	0,0%	100,0%



b. Esprima una valutazione dell'iniziativa del B2B con i buyers

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
3	7	25	31	3	69
4,35%	10,14%	36,23%	44,93%		95,65%



c. Il gradimento dello spazio espositivo (aspetto, originalità, funzionalità, grafica, ecc)

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
0	3	39	27	0	69
0,0%	4,35%	56,52%	39,13%	0,0%	100,0%



d. Esprima una valutazione complessiva sugli operatori presenti in fiera (buyers, giornalisti, ristoratori ecc..)

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
6	10	39	12	2	69
8,70%	14,49%	56,52%	17,39%		97,10%



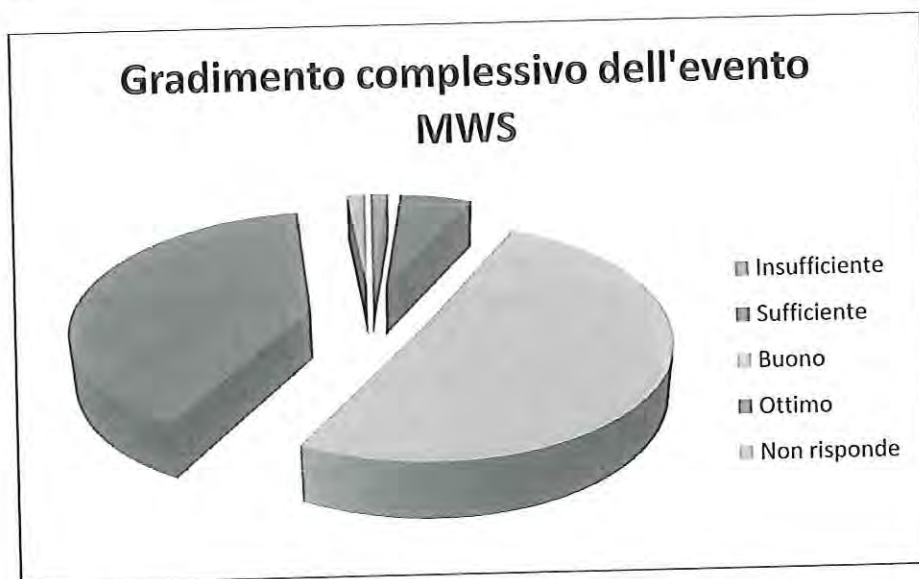
e. Valuti l'utilità della sua partecipazione dell'evento fieristico e al B2B

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
2	9	30	25	3	69
2,90%	13,04%	43,48%	36,26%		95,65%



f. Il suo gradimento complessivo dell'evento MWS

insufficiente	sufficiente	buono	ottimo	Non risponde	totale
1	4	35	28	1	69
1,45%	5,80%	50,72%	40,58%		98,55%



Come si evince:

- 1) l'atteggiamento medio negativo (considerando le risposte insufficiente + sufficiente + non risponde) è stato pari al 13,77%
- 2) l'atteggiamento medio positivo (considerando le risposte buono + ottimo) è stato pari a 86,23%
- 3) l'atteggiamento entusiastico (considerando solo la risposta ottimo) è stato pari al 39,37%

CONCLUSIONI E PROPOSTE

In generale

“Si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto? Questo era il tema.
Dalle analisi e dagli studi compiuti emerge con chiarezza che il legame forte tra produzione vitivinicola e territorio può e deve diventare comunione di intenti tra gli attori locali, a maggior ragione dopo la soppressione dal 1° gennaio 2011 delle Apt, Agenzie di promozione del territorio (la loro funzione rientra adesso nelle competenze della Provincia) .

Il connubio tra vino e territorio è talmente stretto e inscindibile che è difficile capire dove comincia uno e dove finisce l'altro. Basti pensare che i turisti si spostano ogni anno di più nei territori per l'interesse per il vino.

Sono in costante aumento degustazioni e visite guidate (più bottiglie direttamente vendute in azienda) e sono le nuove tecnologie il principale strumento di prenotazione dei turisti, inforza ad iniziative specifiche portate avanti , come nel caso di Grosseto , da eventi come Maremma Wine Shire, che saldano il prodotto con il territorio.

Si ritiene, pertanto, che vino e territorio siano player che debbano agire insieme, in un gioco di squadra ben orchestrato e rivolto ad un obiettivo comune: farsi conoscere sempre più in Italia e nel mondo. Per arrivare a questo obiettivo è però indispensabile fare sistema, a partire dalla fase strategica e non solo.

Per esempio, in questo momento il turismo enogastronomico non ha un logo, o meglio ancora , un simbolo internazionale riconosciuto che permetta ai turisti di individuarle facilmente al pari di quanto avviene per i resti archeologici, gli alberghi o i mercati.

La scelta di un marchio distintivo, con validità internazionale, per diffondere e omologare un prodotto turistico, per segnalare le Strade del vino attraverso frecce e cartelli facilmente comprensibili, quindi la necessità non solo di scegliere un logo , ma soprattutto di introdurlo nel codice della strada.

Ovviamente la scelta di un simbolo grafico unico per indicare l'offerta enoturistica è il primo passo in direzione di un'immagine coordinata e condivisa che oltre ad abbattere i costi e agevolare la commercializzazione delle Strade del vino italiane , determinerebbe la loro riconoscibilità.

Per la realtà Grossetana

Le strade del vino presenti e cosa scrivono su di loro nella rete

1) Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma

La Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma è situata a nord-est della provincia di Grosseto, rappresenta l'essenza ed il cuore della Maremma stessa. Comprende tredici comuni della provincia, è una delle **Strade più grandi d'Italia**, ma anche quella che offre maggiori proposte ed opportunità, dal **mare alla collina** fino alle pendici del **Monte Amiata**. E' un territorio ricco di storia, tradizioni e tipicità, uno squarcio di vera e autentica genuinità.

Il fiore all'occhiello sono i suoi sei vini **DOC**, dal celeberrimo **Morellino di Scansano** al **Bianco di Pitigliano**, dal **Parrina** al **Sovana**, dall'**Ansonica Costa dell'Argentario** al **Capalbio**. Ma non da meno è il suo **olio extravergine d'oliva** che accostato alla gastronomia genuina ed autentica forma un connubio perfetto.

Associazione Strada del Vino Colli di Maremma

sede legale:

Piazza del Pretorio, 4 – 58054 Scansano (GR)

sede amministrativa:

via XX settembre, c/o Municipio di Scansano – 58054 Scansano (GR)

tel/fax 0564 507381 begin_of_the_skype_highlighting 0564 507381 end_of_the_skype_highlighting

email collidimaremma@tiscali.it

Ansonica costa dell'Argentario



Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata “Ansonica costa dell'Argentario” è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata “Ansonica costa dell'Argentario” deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Ansonica B.: minimo 85%; altri vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Ansonica costa dell'Argentario” è ubicata nella parte collinare, pedocollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende in parte i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario in provincia di Grosseto.

Tale zona è così delimitata:

la perimetrazione inizia a sud nel punto di intersezione tra la linea ferroviaria Grosseto-Roma e il confine territoriale del comune di Capalbio per continuare sempre lungo lo stesso confine, a est sino alla intersezione della strada provinciale n. 63, s.p. Capalbio che da Capalbio conduce alla frazione di Marsiliana ricadente nel comune di Manciano; il confine prosegue nel tratto est lungo la strada statale n. 74 (s.s. Maremmana fino al bivio per Magliano in prossimità della frazione di Marsiliana. Prosegue poi nel tratto nord lungo la strada consorziale delle Pulledraie fino al fosso che la interrompe per poi reimmettersi sulla s.s. 74 al km 8,700 in direzione della frazione di Albinia sino alla intersezione con la linea ferroviaria delle FF.SS. Roma-Grosseto. Da tale punto, nel tratto ovest,

il confine prosegue lungo la linea ferroviaria suddetta, in direzione sud, sino a incontrare il punto di partenza. La zona di produzione comprende altresì i comuni di Monte Argentario e dell'isola del Giglio.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le relative caratteristiche. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È escluso l'allevamento espanso su tetto orizzontale. I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 3,5. È vietata ogni pratica di forzatura. La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" non deve superare i q.li 110 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, le produzioni dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione per ettaro non superi del 20% i limiti medesimi.

Qualora la produzione superi il 20% delle suddette quantità, il vino ottenuto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al ministero per le Risorse agricole, alimentari e forestali e al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5%.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" le sue peculiari caratteristiche. La vinificazione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" deve essere effettuata nell'ambito dell'intero territorio dei comuni di cui al precedente articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, può consentire su apposita domanda delle ditte interessate che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione. È consentito l'eventuale arricchimento per il quale possono essere utilizzati solo mosti concentrati di uva Ansonica prodotta nella zona delimitata a denominazione di origine controllata o, in alternativa, mosti concentrati rettificati.

Articolo 6.

Il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vivace e armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille

È facoltà del ministro delle Risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

Al vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto" "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto. Le bottiglie nelle quali può essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" devono essere esclusivamente di vetro e della capacità non superiore ai tre litri. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Bianco di Pitigliano



G. U. Repubblica italiana n. 244 del 18 ottobre 1990

Decreto del presidente della Repubblica del 17 aprile 1990

Denominazione di origine controllata del vino "Bianco di Pitigliano" *Ha sostituito il Dpr 28 marzo 1966.*

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" è riservata al vino bianco e al vino spumante che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino "Bianco di Pitigliano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione di vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Trebbiano toscano 50-80%; Greco, Malvasia bianca toscana e Verdello, da soli o congiuntamente, non oltre il 20%; Grechetto, Chardonnay, Sauvignon (bianco), Pinot bianco e Riesling italico (bianco), da soli nei limiti del 15%, congiuntamente non oltre il 30%.

È ammessa la presenza di vitigni complementari a bacca bianca fra quelli raccomandati e autorizzati fino a un massimo del 10%.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" dovrà essere effettuata entro tre anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione della denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" devono essere prodotte nella zona, appresso descritta, in provincia di Grosseto, comprendente: gli interi territori dei comuni di Pitigliano e Sorano; il territorio comunale di Scansano, con l'esclusione della parte occidentale compresa tra il confine del predetto comune in corrispondenza del torrente Trasubbie, del torrente Maiano e la dividente che ha origine a sud nel punto in cui la strada statale monte Amiata attraversa il confine comunale di Scansano (quota 374), la segue per breve tratto fino a quota 377, per poi percorrere la strada vicinale dei Gaggioli fino a innestarsi con la strada statale Scansanese, che segue fino alle case Brocchi; segue, quindi, interamente la strada provinciale Pancole-Polverala; si identifica poi con la strada comunale Polveraia-Pian d'Ornetta, fino a collegarsi con il confine comunale nord di Scansano; il territorio comunale di Manciano, con l'esclusione dell'estrema parte occidentale dello stesso, delimitata a nord dal confine comunale in corrispondenza del fiume Albegna; a ovest e a sud allo stesso limite di comune; a est dalla dividente che ha origine a sud dal punto in cui la strada di bonifica n.28 attraversa il confine comunale di Manciano (quota 57); segue detta strada fino a innestarsi, in località Sgrillozzo, con la strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di Case Poggio Lepraio (quota 39); prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e case Pinzuti e infine, con la strada di bonifica n. 17, passante per case del Lasco, fino al punto in cui interseca a nord il fiume Albegna.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Bianco di Pitigliano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche. Sono, pertanto, da considerare idonei i vigneti ubicati su terreni prevalentemente tufacei, di origine vulcanica, con giacitura piuttosto varia rappresentata da altopiani declivi, intercalati da colline e vallette con costoni più o meno ripidi. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i fondovalle e i terreni pianeggianti e umidi. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. È esclusa ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Bianco di Pitigliano" non deve essere superiore a q.li 125 per ettaro di vigneto in coltura specializzata e q.li 25 per ettaro in coltura promiscua.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni di Pitigliano, di Sorano, di Manciano e di Scansano. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale totale minimo di 10,5%. La vinificazione del "Bianco di Pitigliano" deve essere eseguita in bianco. Le uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5% possono essere unicamente destinate alla produzione del "Bianco di Pitigliano" spumante.

In tal caso debbono essere oggetto di specifica denuncia di produzione presso la competente Camera di commercio. Le operazioni di spumantizzazione debbono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Toscana. L'eventuale arricchimento deve essere eseguito con mosto concentrato derivato da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3, e/o con mosti concentrati rettificati.

Articolo 6.

Il vino "Bianco di Pitigliano", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino con riflessi verdolini
- odore: delicato
- sapore: asciutto, vivace, neutro, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale non inferiore a 5,5 per mille
- estratto secco netto minimo 16 per mille

Il vino Bianco di Pitigliano spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore paglierino: con riflessi verdolini
- odore: delicato
- sapore: asciutto, acidulo, con fondo leggermente amarognolo
- spuma: fine e persistente
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5%
- acidità totale: 6,5 per mille
- estratto secco netto minimo: 16 per mille

È facoltà del ministro dell'Agricoltura e Foreste di modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale l'estratto secco netto

Articolo 7.

Il vino "Bianco di Pitigliano" proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 12% può portare la qualificazione "superiore".

Articolo 8.

Alla denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione; è tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Bianco di Pitigliano" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione, purché veritiera e documentata, tale indicazione è tuttavia obbligatoria per la tipologia "superiore".

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 Luglio 1963, n. 930.

Capalbio



Decreto 21 maggio 1999

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Capalbio” ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

Il Dirigente capo della sezione amministrativa del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e responsabile del procedimento; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini; Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini; Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge; Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193 recante modifica all'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164; Vista la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata “Capalbio”, presentata dalla Federazione provinciale Coldiretti di Grosseto, dalla Confederazione italiana agricoltori di Grosseto e dalla Confagricoltura unione provinciale agricoltori di Grosseto, fatta propria dall'amministrazione provinciale di Grosseto e corredata dal parere della regione Toscana; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Capalbio”, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 63 del 17 marzo 1999; Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata “Capalbio” e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformita' al parere espresso e alla proposta formulata dal sopracitato Comitato; Considerato che l'art. 4 del regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata “Capalbio” ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata “Capalbio” e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1999.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1999, i vini con la denominazione di origine controllata “Capalbio”, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi

terreni vitati, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 1999, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n.164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Toscana, risultino sufficientemente documentati, pur non essendo ancora stati effettuati, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

Possono essere iscritti all'albo dei vigneti, per un periodo massimo di tre anni a partire dalla vendemmia 1999, anche le superfici vitate nel cui ambito sono presenti viti di vitigni diverse da quelle indicate nell'articolo 2 dell'unito disciplinare di produzione purché la presenza, in detti vigneti, di viti diverse da quelle previste dal suddetto art. 2, non risulti essere superiore al 20% del totale della base ampelografica medesima, in conformita' delle attuali disposizioni delle normative U.E.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura, ai fini dell'effettuazione degli accertamenti tecnici di idoneita'. I vigneti di cui al comma precedente, che a seguito dell'effettuazione degli accertamenti tecnici, non risultino conformi all'unito disciplinare, sono cancellati d'ufficio dal relativo albo.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Capalbio" e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 1999

Il dirigente: Camilla

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CAPALBIO"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Capalbio" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso (anche nella tipologia riserva), bianco, rosato, Vermentino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Vin Santo.

Art. 2.

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- “Capalbio” rosso, rosato e rosso riserva: Sangiovese minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- “Capalbio” bianco e Vin Santo: Trebbiano Toscano minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- “Capalbio” Vermentino: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- “Capalbio” Sangiovese: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- “Capalbio” Cabernet Sauvignon: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Capalbio”, ricade nella zona collinare e pedecollinare dell’area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello. La linea di delimitazione inizia a Sud dal punto d’incontro del confine comunale del comune di Capalbio con la ferrovia Grosseto-Roma e risale (in senso anti orario) ad Est e quindi a Nord lungo detto confine comunale, entra poi nel comune di Manciano seguendo la strada di bonifica n. 28 fino ad immettersi, in localita’ Sgrillozzo, sulla strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di casa Poggio Lepraio; prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e casa Pinzuto e quindi con la strada di bonifica n. 17, passante per casa del Lasco fino al fiume Albegna. Da qui il confine segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Marianaccia, deviando ad Ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle Lupo fino al Molino Vecchio, risale a Nord-Est per la strada di S. Andrea al Civilescio, discende verso Sud lungo la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi, devia ad Ovest per la strada dell’Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incontrare la ferrovia Grosseto-Roma in prossimita’ della Fattoria del Collecchio, segue detta ferrovia verso Sud fino ad incontrare la SP 81 in prossimita’ del fiume Osa e la percorre sino ad oltrepassare il podere n. 39 e devia a Sud-Est lungo la strada che porta a S. Donato centro. Aggira parte del centro in senso antiorario e prosegue in direzione Sud-Ovest lungo la strada che costeggia i poderi n. 23, n. 24 e n. 20 e si immette sulla SP 56 in prossimita’ del podere n. 26 passando per S. Donato e la percorre sino al ponte sul fiume Albegna in prossimita’ della Barca del Grazi; segue quindi il corso del fiume risalendolo fino al centro agricolo dell’Alberone, scende verso Sud lungo la strada interpodere che conduce alla SS 74 maremmana, si immette su di essa dirigendosi verso la costa tirrenica fino ad incrociare la linea ferroviaria Grosseto-Roma che percorre sino al punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Capalbio” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque tali da conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita’. Sono esclusi i vigneti di fondo valle, in argille plioceniche, in zone golenali o comunque in terreni umidi o che difettano di adeguata sistemazione idraulicoagrararia. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione

all'albo di cui all'art.15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedecollinare.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità media dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante per ettaro.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Capalbio" possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" Vin Santo, qualora i produttori interessati optino per tale rivendicazione in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente camera di commercio.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelle tradizionali della zona (spalliera semplice e cordone speronato) e, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire altre forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

	<i>Tipologia Produzione uva T./Ha</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo %</i>
Rosso	11,0	10,50%
Rosso Riserva	11,0	11,50%
Sangiovese	11,0	11,50%
Cabernet Sauvignon	11,0	11,50%
Rosato	11,0	11,00%
Bianco	11,5	10,00%
VinSanto (prima dell'appassimento)	11,5	10,00%
Vermentino	11,5	10,50%

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermi restando i limiti di cui sopra, la resa per ettaro della coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.

3. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato e a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La tipologia "Capalbio" rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse.

Nella vinificazione dei vini a D.O.C. "Capalbio" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesini le loro peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore, per i vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" rosso, "Capalbio" rosso riserva, "Capalbio" Sangiovese, "Capalbio" Cabernet Sauvignon, "Capalbio" rosato, "Capalbio" bianco e "Capalbio" Vermentino al 70%, qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata "Capalbio"; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto. Per la tipologia "Capalbio" rosso riserva e' obbligatorio l'invecchiamento di almeno 2 anni, di cui 6 mesi minimo in botti di legno e l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 di giugno del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve. Per le tipologie "Capalbio" Sangiovese, e "Capalbio" Cabernet Sauvignon l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Per le tipologie "Capalbio" rosato, "Capalbio" bianco e "Capalbio" Vermentino l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve. Per la produzione della tipologia "Capalbio" Vin Santo il metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e puo' essere ammostata non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; il parziale appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, ed e' ammessa anche una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuate in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore a 3 Hl per un periodo di almeno due anni; per il vino a denominazione di origine controllata "Capalbio" Vin Santo la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino; l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Capalbio" rosso:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Capalbio" Sangiovese:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
- odore: ampio, vinoso;
- sapore: pieno, secco, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

“Capalbio” rosato:

- colore: rosa piu' o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato, fresco;
- sapore: asciutto, fruttato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

“Capalbio” Cabernet Sauvignon:

- colore: rosso talvolta con riflessi violacei;
- odore: vinoso con note speziate tipiche;
- sapore: corposo, asciutto, sapido, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto mimmo: 22,0 g/l.

“Capalbio” rosso riserva:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: ampio, vinoso;
- sapore: armonico, asciutto, sapido, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

“Capalbio” bianco:

- colore: giallo paglierino scarico;
- odore: delicato, fresco, fruttato;
- sapore: asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

“Capalbio” Vermentino:

- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico e fruttato;
- sapore: asciutto, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

- acidita' totale minima: 5,00 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

“Capalbio” Vin Santo:

- colore: dal giallo dorato fino all'ambrato intenso;
- profumo: etereo, intenso e caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo per il tipo secco: 16,00% vol. di cui massimo 2 da svolgere;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo per il tipo amabile: gradi 16,00% vol. di cui da 3 a 6 da svolgere;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco minimo: 21,0 g/l;
- acidita' volatile massima: 1,60 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992 e da successive modifiche od integrazioni. Per le tipologie “Capalbio” riserva, e “Capalbio” Vin Santo, in etichetta, deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 5 litri ad eccezione delle tipologie “Capalbio” Vin Santo e “Capalbio” rosso riserva, per le quali sono consentite solo bottiglie di capacità nominale non superiori a 0,750 lt.

Morellino di Scansano



Decreto del Presidente della Repubblica del 6 gennaio 1978 – Modificato dal D.M. 7 gennaio 1997

Denominazione di origine controllata del vino “Morellino di Scansano”

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata “Morellino di Scansano” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino “Morellino di Scansano” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione del “Morellino di Scansano” anche le uve provenienti da vitigni a frutto nero “raccomandati” e/o “autorizzati” per la provincia di Grosseto e presenti nei vigneti fino a un massimo complessivo del 15%.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione del “Morellino di Scansano” debbono essere prodotte nell’interno della zona comprendente la fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l’intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna.

Tale zona è così delimitata:

dall’incrocio dei confini comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna, il limite segue verso nord il torrente Fiascone fino alla fattoria degli Usi, continua lungo la strada interna del podere Marrucheta nei pressi del podere Montecchio, prosegue lungo la strada di Valle Zuccaia, raggiunge il fiume Albegna, lo attraversa e continua sulla strada comunale Fibbianello in comune di Semproniano a quota 470. Da qui volge a est, incontra la strada provinciale della Follonata, continua per detta strada fino al Santarello, quindi scende a sud e si inoltra nel comune di Manciano seguendo la vecchia strada fino all’abitato di Poggio Capanne. Da questa località, la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino a incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 191, continua a sud per la strada Camporeccia fino all’abitato di Poderi di Montemerano, attraverso la strada statale n. 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva nuovamente al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivaio. A questo punto detta linea di delimitazione segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Marianaccia e, deviando a ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle di Lupo fino a Molino Vecchio, risale a nord-ovest per la strada di S. Andrea al Civilescio, ridiscende verso sud per la strada Magliano in Toscana Barca del Granzi devia a ovest per la strada dell’Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino a incrociare la strada statale n. 1 Aurelia. Entrando nel comune di Grosseto, la linea di delimitazione si identifica con detta strada statale Aurelia fino al

bivio di Scansano in località Spadino, prosegue per la strada Scansanese fino a incontrare il limite amministrativo del comune di Scansano in località Magliano seguendolo fino a incontrare la strada Cinigianese; continua lungo detta strada interessando il comune di Campagnatico, fino alla fattoria del Granaione; prosegue quindi a est, lungo la strada podere per il Coppai e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimità del podere Repenti in agro di Baccinello, seguendolo fino all'incrocio dei limiti comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna ove la linea di delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Morellino di Scansano" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondovalle.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Morellino di Scansano" non deve essere superiore a q.li 120 per ettaro di coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente articolo 3.

Articolo 6.

Il vino "Morellino di Scansano" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso e, dopo l'invecchiamento, profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;
- sapore: asciutto, austero, caldo, leggermente tannico;
- gradazione alcolica minima: 11,5;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' facoltà del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste modificare, con proprio decreto, i minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

Il vino "Morellino di Scansano" prodotto con uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5 se sottoposto a periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due di cui almeno uno in botti preferibilmente di rovere, e immesso al consumo con una gradazione alcolica

complessiva minima di 12 può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all’annata di produzione delle uve. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino “Morellino di Scansano” può figurare l’annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile. Tale indicazione è comunque sempre obbligatoria per il tipo “riserva”.

Articolo 8.

Alla denominazione “Morellino di Scansano” è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” o simili.

E’ altresì vietato l’uso in aggiunta alla denominazione “Morellino di Scansano”, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona delimitata di cui al precedente articolo 3. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l’acquirente.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata “Morellino di Scansano”, vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell’articolo 28 del DPR 12 luglio 1963, n. 930.

Parrina



G.U. Repubblica italiana n. 200 del 26 Agosto 1993

Decreto ministero Agricoltura e Foreste del 2 agosto 1993

Denominazione di origine controllata dei vini “Parrina”

Ha sostituito il Dpr 11 agosto 1971 (modificato dal Dpr 11 luglio 1986). Modificato dal D.m. 12 gennaio 1994, dal D.m. 8 settembre 1997. Rettifica G. U. n. 276 del 26 novembre 1997.

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata “Parrina” è riservata ai vini rossi, bianchi e rosati, che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

I vini “Parrina” rosso e rosato devono essere ottenuti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Sangiovese: almeno il 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente per la restante parte.

Il vino “Parrina” bianco deve essere ottenuto da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente

composizione varietale:

Trebbiano toscano (Procanico): dal 30 al 50%; Ansonica e/o chardonnay: dal 30 al 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente fino a un massimo del 20%.

Articolo 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla Fornace Bartolini sita nei pressi della stazione ferroviaria di Albinia la linea di delimitazione segue il corso del torrente Radicata dalla statale n. 74 fino al ponte del fosso del Magione nei pressi della località Priorato, segue detto torrente Magione fino a quota 6 e quindi, verso nord-est, per 750 metri la strada podereale che conduce alla fattoria La Polverosa per raggiungere al km 6,700 la strada statale maremmana n. 74, dopo aver costeggiato il limite orientale del campo di aviazione. Segue detta strada statale n. 74 fino al km 8 e, piegando a destra, continua lungo la strada doganale fino alla quota 14 in prossimità della sorgente del fosso Magione. Dalla quota 14, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue le pendici delle colline rocciose di Poggio Raso, Poggio Spocciatoio e Poggio Pratino, fino a raggiungere la strada podereale che collega il Priorato con la Torretta. Da detta strada sale verso la cresta del Poggio Pratino e, con una linea spezzata che tocca – prima verso sud e poi verso ovest – le quote 99, 166, 153, 174 (Poggio della Fata), 165, 154, 77 (Poggio Fornace), giunge alla strada di Vecchia Dogana presso il casale Terra Nuova e successivamente al casale Tiberini. Di qui segue la strada vicinale che passa per Cerreto, toccando il casale Guglielmina, fino a incontrare la strada vicinale che conduce alla cantoniera del Ramo per poi continuare lungo la strada costruita dall'Ente Maremma, che corre quasi parallela alla ferrovia Roma-Pisa dalla suddetta cantoniera del Ramo fino alla Fornace Bartolini, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" rosso e rosato non deve essere superiore a q.li 90 di uve per ettaro in coltura specializzata e per la produzione del vino "Parrina" bianco non deve essere superiore a q.li 100 di uve per ettaro in coltura specializzata. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Toscana con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Parrina" rosso, rosato e bianco un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell' 11% e per la tipologia riserva un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo del 12%.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni

tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni di Orbetello e di Capalbio. La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi della denominazione di origine controllata "Parrina" non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La vinificazione della tipologia rosato dovrà avvenire con breve contatto con le parti solide e sgrondatura soffice. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Il vino "Parrina" rosso riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in botti di legno e almeno tre mesi in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Il vino "Parrina" rosso non può essere immesso al consumo prima dell'1° Giugno successivo alla vendemmia.

Articolo 6.

Il vino Parrina rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino
- odore: delicato, gradevole
- sapore: asciutto, armonico, vellutato
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%
- acidità totale minima: 5 per mille
- estratto secco netto minimo: 20 per mille

Il vino Parrina bianco all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino leggermente dorato
- odore: vinoso fine profumato persistente
- sapore: secco ma vellutato con leggero retrogusto amarognolo
- titolo: alcolometrico volumico totale minimo 11,5%
- acidità totale minima: 5 per mille
- estratto secco netto minimo: 16 per mille

Il vino Parrina rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosato brillante
- odore: delicato con caratteristiche eleganti
- sapore: asciutto rotondo fresco armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%
- acidità totale minima 5 per mille
- estratto secco netto minimo 17 per mille

Il vino Parrina rosso riserva deve avere all'atto dell'immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

- colore rosso rubino tendente al granato
- odore profumo intenso bouquet pieno e complesso
- sapore asciutto austero notevole carattere
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,5%

- acidità totale minima 5 per mille
- estratto secco netto minimo 23 per mille

È facoltà del ministro delle Risorse agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata "Parrina" rosso la specificazione di tipologia "riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine "Parrina". In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Parrina", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Cee e nazionali in materia. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Parrina" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile; tuttavia tale indicazione è obbligatoria per la designazione del "Parrina" rosso "riserva".

Articolo 8.

I contenitori in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Parrina" rosso "riserva" in vista della vendita debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio e pertanto essere chiusi con tappo di sughero e capsula.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Parrina" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Sovana



Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sovana"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Sovana” e’ riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso superiore, rosso riserva e rosato.

Per le tipologie “Sovana” rosso superiore e “Sovana” rosso riserva e’ consentita, qualora ricorrano i requisiti di cui al successivo art. 2, la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata “Sovana” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: vini rosso, rosso superiore e rosato (senza la specificazione del vitigno):

Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e autorizzati nella provincia di Grosseto e prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 fino ad un massimo del 50%. I vini a denominazione di origine controllata “Sovana” rosso superiore e “Sovana” rosso riserva, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon e Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.

Art. 3. (Invariato)

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Sovana” devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita’. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati. La densita’ di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densita’ dei ceppi non puo’ essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro. I sestri di impianto, le forme di allevamento consentiti sono quelli gia’ in uso nella zona.

E’ vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia “Sovana”

Rosso e rosato: Produzione uva tonn./Ha 11 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,50 vol.

Rosso superiore e rosso superiore con la menzione del vitigno: Produzione uva tonn./Ha 9 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,50 vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Sovana” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate nell’ambito della zona di

produzione di cui al precedente art. 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto. Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art.1 e' consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia "rosso" e della tipologia "rosato" purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite. La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia "Sovana"

Rosso e rosato: Resa uva/vino 70% Produzione massima tonn./Ha vino/ettaro 77 hl
Rosso superiore e rosso superiore con la menzione del vitigno: Resa uva/vino 70% Produzione massima tonn./Ha vino/ettaro 63 hl

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Sovana". Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata "Sovana" per tutta la partita.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,5% possono essere designati con la qualificazione "Superiore".

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rosso superiore e "Sovana" rosso superiore con la specificazione del vitigno che sono stati oggetto di invecchiamento in botti di legno per un periodo non inferiore a 24 mesi e di affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi, possono optare per la qualificazione "Riserva".

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
Rosato	1 gennaio (anno successivo alla vendemmia)
Rosso	1 marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso superiore	1 giugno (anno successivo alla vendemmia)
Rosso riserva	1 maggio (30 mesi dal 1 novembre dell'anno di vendemmia)

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Sovana” rosso:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: vinoso;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Sovana” rosso superiore o “Sovana” rosso riserva:

colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
sapore: corposo, armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Sovana” Sangiovese superiore o “Sovana” Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Sovana” Aleatico superiore o “Sovana” Aleatico riserva:

colore: rosso rubino di buona intensita';
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui almeno 9,50 svolti;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Sovana” Cabernet Sauvignon superiore o “Sovana” Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con note speziate;
sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Sovana” Merlot superiore o “Sovana” Merlot riserva:

colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: tipico con note fruttate;
sapore: ampio e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Sovana” Rosato: colore: rosato con riflessi rosso rubino;
odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
sapore: armonioso, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7. (Invariato)

Art. 8. (Invariato)

*Gazzetta Ufficiale n. 126 del 01-06-1999
Decreto 20 maggio 1999*

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Sovana" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRIGENTE capo della sezione amministrativa del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e responsabile del procedimento

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193, recante modifica all'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Vista la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata "Sovana", presentata dalla federazione provinciale coldiretti di Grosseto, dalla Confederazione italiana agricoltori di Grosseto e dalla Confagricoltura unione provinciale agricoltori di Grosseto, fatta propria dall'amministrazione provinciale di Grosseto e corredata dal parere della regione Toscana; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana", pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 59 del 12 marzo 1999;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata "Sovana" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformita' al parere espresso e alla proposta formulata dal sopracitato Comitato;

Considerato che l'art. 4 del regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata "Sovana" ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata "Sovana" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1999.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1999, i vini con la denominazione di origine controllata "Sovana", sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati, entro il sessantesimo giorno dalla data di pubblicazione del presente decreto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 1999, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Toscana, risultino sufficientemente documentati, pur non essendo ancora stati effettuati, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

Possono essere iscritti all'albo dei vigneti, per un periodo massimo di tre anni a partire dalla vendemmia 1999, anche le superfici vitate nel cui ambito sono presenti viti di vitigni diverse da quelle indicate nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione purché la presenza, in detti vigneti, di viti diverse da quelle previste dal suddetto art. 2, non risulti essere superiore al 20% del totale della base ampelografica medesima, in conformita' delle attuali disposizioni delle normative U.E. Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura, ai fini dell'effettuazione degli accertamenti tecnici di idoneita'. I vigneti di cui al comma precedente, che a seguito dell'effettuazione degli accertamenti tecnici, non risultino conformi all'unito disciplinare, sono cancellati d'ufficio dal relativo albo.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Sovana" e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Roma, 20 maggio 1999

Il dirigente: Camilla

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SOVANA"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Sovana" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

rosso, rosso superiore, rosso riserva e rosato.

Per le prime tre tipologie, in luogo della indicazione rosso, e' consentita, quando ricorrono i requisiti di cui al successivo articolo, la menzione dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

vini rosso, rosso superiore e rosato (senza la specificazione di vitigno):

Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto e prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 fino ad un massimo del 50%.

I vini a D.O.C. "Sovana" rosso superiore con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Sovana" e' collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano.

La delimitazione inizia: a nord dall'incrocio dei comuni di Sorano, Semproniano e Manciano, prosegue a ovest lungo il limite comunale di Manciano fino alla strada provinciale della Follonata. Scende a sud inoltrandosi nel comune di Manciano, per la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa localita' la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino ad incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 191, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la strada statale n. 323, continua, deviando a sudovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivavio. Prosegue a sud lungo il corso del fiume Albegna fino all'intersecazione con la strada di bonifica n. 17. Segue detta strada passante per case del Lasco, prosegue poi per la strada di bonifica n. 19 che passa per case Pinzuti, per Casalnuovo e case Poggio Lepraio (quota 39). La delimitazione segue sulla strada statale n. 74 fino alla localita' Sgrillozzo e si innesta nella strada provinciale della Vallerana, proseguendo verso sudest fino a raggiungere il confine fra il comune di Manciano e il comune di Capalbio. Prosegue a nord lungo il confine comunale di Manciano, Pitigliano e Sorano per ricongiungersi al punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini denominazione di origine controllata "Sovana" devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati; La densita' dell'impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi non puo' essere inferiore a 3.300 piante per ettaro. I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli in uso nella zona.

E' vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia "Sovana"

Rosso e rosato: Produzione uva tonnellate/ha 11 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,50 vol.

Rosso superiore e rosso con la menzione del vitigno: Produzione uva tonnellate/ha 9 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,50 vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto.

Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art.1 e' consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia "rosso" e della tipologia "rosato" purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite. La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve a bacca rossa. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia Rosso e rosato

Resa vino/uva 70% Produzione massima vino/ha 77 Hl

Rosso superiore e rosso con menzione del vitigno

Resa vino/uva 70% Produzione massima vino/ha 63 Hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla D.O.C. per tutta la partita. I vini rossi con le specificazioni del vitigno, che sono stati oggetto di invecchiamento in botte di legno, per un periodo non inferiore a ventiquattro mesi, e di un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi, possono essere designati con la menzione "riserva". I vini rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale di 11,50 e senza la specificazione del vitigno, possono essere designati con la menzione "Superiore".

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
Rosato	1 gennaio (anno successivo alla vendemmia)
Rosso	1 marzo (anno successivo alla vendemmia)

Rosso Superiore 1 giugno (anno successivo alla vendemmia)

Rosso Riserva 1 maggio (30 mesi dal 1 novembre anno vendemmia)

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Sovana" rosso:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: vinoso;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l;

"Sovana" rosso superiore:

colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
sapore: corposo, armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, talvolta con note prevalenti di ciliegia e viola;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Aleatico:

colore: rosso rubino acceso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol. di cui almeno 9,50 svolti;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Cabernet Sauvignon:

colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con note speziate;
sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Merlot:

colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: tipico con note fruttate; sapore: ampio e vellutato;
titolo alcometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo 20 g/l;

“Sovana” Rosato:

colore: rosato con riflessi rosso rubino;
odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
sapore: armonioso, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di origine controllata “Sovana” e' vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione qualificativa diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varieta' di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative, o frazioni, aree, zone, localita', dalle quali provengono le uve, e' consentito soltanto in conformita' al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992. Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina, vigna e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia. L'indicazione dell'annata di produzione e' sempre obbligatoria per le tipologie “Superiore” e “Riserva”.

Art. 8.

I vini a denominazione di origine controllata “Sovana” possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 60 litri ad eccezione della tipologia “Rosso Superiore” e “Riserva” per i quali e' consentita l'immissione al consumo in recipienti di vetro fino a cinque litri obbligatoriamente chiusi con tappo di sughero per cio' che concerne la presentazione. Per la tappatura, di tutti i vini, e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca, se confezionati in recipienti di capacita' di litri 0,750 e di litri 1,500. Per tutti i vini i recipienti fino a litri 5 devono essere di vetro.

Pacchetti turistici

Il Percorso Dei Sapori, Dei Profumi, Dell'incanto

produttore: Associazione Strada Del Vino E Dei Sapori Colli Di Maremma – Via XX Settembre – 58054 Scansano (GR)



Il percorso dei sapori, dei profumi, dell'incanto. Chi cerca la poesia dei sapori, l'incanto della natura o semplicemente una vacanza 'diversa' sicuramente resterà estasiato da questi posti. Magliano in Toscana, Scansano, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano sono infatti i capisaldi delle antiche tradizioni maremmane, tramutatesi poi nei profumi delle loro campagne, nei sapori del loro vino, dei formaggi, dell'olio e di una gastronomia che nasce nel rispetto delle tradizioni più antiche e genuine. Il contorno è costituito dalla storia espressa attraverso i loro castelli, edifici che racchiudono la storia di questa civiltà ma sempre attuali. Magliano in Toscana con il suo centro storico racchiuso tra le mura di un antico castello, con il suo ulivo ultramillenario che a guardarlo sembra di leggergli la storia del mondo, che ti racconti di antichi etruschi, di guerre romane, di orde di barbari fino ad arrivare ai nostri giorni. Poco più in là Pereta con il suo Cassero, la sua caratteristica Porta e la sua Torre, a testimonianza della dinastia degli Aldobrandeschi. Scansano e la sua storia. Il suo Centro Storico, la sua torre ad orologio, il suo Museo della Vite e del Vino, quello archeologico. Tutte testimonianze di un passato glorioso ma sempre vivo, attuale. Campagnatico dall'alto di un colle si erge maestoso ed austero da più di mille anni, ai suoi piedi distese di oliveti e vigne gli fanno da contorno. Roccalbegna, antica borgata immersa fra le sue colline maremmane, dal cui 'Sasso' nasce il fiume Albegna, il fiume madre della vallata sottostante fino al mare. Semproniano, 'incastonato' nella vera natura maremmana. Di particolare rilievo l'Oasi del WWF "Bosco di Rocconi". Il posto ideale per chi ama la natura vera, selvaggia, senza sorta di compromesso con il moderno. Qui la natura è allo stato puro, con la sua fauna, la sua flora. Manciano e il suo Cassero Senese, si erge dominando tutta la vallata sottostante. Poco più in là, Saturnia con le sue terme. Si racconta che queste siano state un regalo del 'dio del fuoco' a queste terre, la gemma di un patrimonio naturale unico. In particolare: La gastronomia del posto; Il Morellino di Scansano; l'olio extravergine d'oliva; I formaggi.

Proposte per degustare:

In cantina con accostamento di altri prodotti tipici locali € 20,00 a persona;

Proposte per dormire:

In agriturismo tipico, con possibilità di pesca sportiva, tiro con l'arco, percorsi naturalistici sul fiume Albegna € 60,00 in camera matrimoniale.

Per mangiare:

Gastronomia tipica del territorio con accostamento di vari vini € 70,00 a persona.

Costo del pacchetto a persona per un fine settimana a partire da € 220,00 .

Sono possibili, con costi esclusi dal pacchetto: Corsi di assaggio vini; Visite aziendali guidate di gruppo.

Il Percorso Dell'acqua, Dei Colori, Delle Meraviglie

produttore: Associazione Strada Del Vino E Dei Sapori Colli Di Maremma – Via XX Settembre – 58054 Scansano (GR)



Il percorso dell'acqua, dei colori e delle meraviglie. Capalbio, Monte Argentario, Orbetello, Grosseto, Isola del Giglio. Chi apprezza le cose buone della terra, le sue proposte e le sue opere, di certo non resterà impassibile davanti al miracolo della Costa d'Argento. Una Striscia di terra che racconta di un popolo, di una civiltà, di antiche battaglie. Una striscia di terra che parte da Capalbio fino ad arrivare a Grosseto, che cambia aspetto di continuo. Ora una costa bassa e piatta dalla sabbia finissima e bianca, poco più in là alte e frastagliate coste dove le onde giocano con le rocce che a picco affondano in mare. Promontori ed insenature, il blu del mare che spesso si mischia al verde della pineta, altro patrimonio naturale di prim'ordine di questo territorio. Che dire poi del parco dell'Uccellina, un lembo di terra che riproduce fedelmente la vita maremmana di un tempo, i suoi butteri, le sue vacche, i cavalli allo stato brado e la natura, tanta natura e selvaggina. Un vero bagno di tradizioni e usi di maremma vera ! Per chi arriva da sud, lungo l'Aurelia, quasi d'obbligo diventa la prima sosta a Capalbio, un paese posto sulla cima di una collina, racchiuso in se stesso, quasi custode geloso dei suoi segreti, del suo castello. Siamo nella zona DOC dei vini Capalbio e dell'Ansonica Costa dell'Argentario. Ridiscendendo poi verso l'Aurelia e proseguendo verso Grosseto, si entra nel territorio del comune di Orbetello. Posizionata sull'omonima laguna ci ricorda una piccola Venezia, alzando gli occhi al cielo, o scrutando fra i canneti della laguna stessa, non è raro scorgere uccelli acquatici e trampolieri ormai scomparsi nelle altre zone d'Italia; un esempio per tutti il fenicottero rosa! Continuando il percorso, una striscia di terra sospesa sull'acqua ci porta nel territorio di Monte Argentario. Questo è il regno dell'Ansonica DOC. Ci si trova davanti ad uno scenario naturale tra i più belli al mondo, dove il connubio tra acqua e terra è perfetto. Testimonianze sparse dalle tradizioni di antichi navigatori ci fanno pensare che questa non è solo una terra di vini, ma tanto altro ancora. Più avanti Talamone affacciata sul suo caratteristico golfo; Guardando il mare, a sinistra, si ha il sospetto che il dio Nettuno ammalato dalla bellezza di questo posto, abbia fatto sorgere dal mare una perla chiamata poi Isola del Giglio. Abbandonando questo posto a malincuore, ma consapevoli che lungo il percorso altre emozioni sostituiranno quelle appena provate, sempre proseguendo per l'Aurelia si entra nel territorio del vino a DOC Parrina. Questa è una zona piccola ma ricca di proposte e valori, quindi non di solo vino seppure di grande qualità. La pianura comincia a lasciare il posto alle colline, i fitti boschi fanno pensare alla presenza del suo re, il cinghiale! Greggi di pecore e oliveti che costeggiano la strada tra un vigneto e l'altro fanno intuire che l'olio ed il formaggio insieme al vino fanno parte delle proposte enogastronomiche del territorio. Più avanti, sempre percorrendo l'Aurelia il Parco dell'Uccellina, un lembo di terra che riproduce fedelmente la Maremma di una volta, i suoi butteri, i suoi cavalli allo stato brado, le vacche maremmane e poi la natura, tanta natura e tanto rispetto per essa. Si prosegue, costeggiando il Parco della Maremma, sino ad arrivare a Grosseto. Un tuffo nella città per capire lo splendore del suo passato ma soprattutto del posto che si sta ritagliando nella storia futura. E' una città a misura d'uomo, che tiene conto degli spazi necessari e del rispetto dell'ambiente, senza nulla trascurare alle esigenze della vita moderna. Da visitare: Il Museo Archeologico Nazionale di Cosa ad Ansedonia; Il Giardino dei Tarocchi a Capalbio; L'Acquario della laguna a Talamone; Da degustare: Il vino Parrina DOC nelle tipologie bianco e rosso; Il vino

Capalbio DOC nelle sue tipologie bianco, rosso e rosato; Il vino bianco Ansonica Costa dell'Argentario DOC; La bottarga di Orbetello; Il Panficato del Giglio; I pesci della laguna di Orbetello; l'olio extravergine d'oliva; La palamita; La carne maremmana.

Per degustare:

In aziende vitivinicole con assaggi vari di prodotti tipici accostati al vino Doc del territorio € 18,00 a persona.

Per dormire:

In Hotel sul mare comprensivo dell'utilizzo dello stabilimento balneare costo medio a persona a partire da € 60,00 (dipende dal periodo)

Per mangiare:

€ 25,00 a persona

Possibilità di : Diving Center; Corsi di cucina ; Corsi di assaggio vini.

Costo del pacchetto per un fine settimana per una persona a partire da € 128,00 escluso i corsi e diving center.

2) Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima

La Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima è il percorso del cuore dei nostri poderi, delle nostre vigne dei nostri olivi secolari...un paniere ricco di tutto quello che questa Maremma porta in sé, una storia e una tradizione di gente che insieme percorre un tratto di strada con passione infinita.... Il territorio del Monteregio comprende l'area delle Colline Metallifere dell'Alta Maremma Grossetana, composto dai Comuni di Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino, Gavorrano, Roccastrada e Castiglione della Pescaia.

Oltre al patrimonio enologico e gastronomico il territorio ospita uno straordinario ambiente naturale, connubio che rappresenta la sintesi delle migliori caratteristiche della terra di Toscana. Qui, fra incontaminati paesaggi aspri e selvaggi, troverete infatti centri ricchi di storia e di cultura, romantici borghi e imponenti castelli.

Lo sfondo ideale, quindi, per andare alla scoperta di aziende vitivinicole, enoteche, prodotti tipici e botteghe artigiane di alta qualità.

La sede dell'Associazione è situata nel cuore di Massa Marittima ed è composta da un Centro Informazioni, dove potrete trovare informazioni sulle Aziende, l'ospitalità, le manifestazioni, le animazioni, le visite guidate e da un wine Bar per degustazioni all'ombra del Duomo di Massa Marittima.

Il Museo della Vite e del Vino di Roccastrada

Ricavato in un'antica cantina scavata nella roccia, costituisce il nuovo Centro Informazioni uno dei punti cruciali della Strada del Vino. Nei piani inferiori la raccolta di strumenti della vitivinicoltura d'un tempo e la ricostruzione di una

galleria di miniera raccontano delle tue principali attività del territorio: la vita dei campi e l'estrazione dei minerali. Al piano superiore un ricco percorso didattico con foto e mostra di bottiglie con pannelli esplicativi, guida il visitatore alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche locali. La visita si conclude sulla splendida terrazza panoramica, con la degustazione dei vini e dei prodotti frutto del lavoro e della passione degli associati. Aperto da pasqua a fine ottobre, il Museo organizza d'inverno momenti didattici ed eventi culturali.

Associazione Strada del Vino di Monteregio

Via Todini 3/5 Massa Marittima (Gr)
Tel 0566 902756 - Fax 0566 940095
www.stradavino.it - info@stradavino.it

Museo della Vite e del Vino di Roccastrada

Piazza dell'Orologio
58036 Roccastrada (GR)
TELEFONO
0564 563376

I Percorsi

PERCORSO VIOLA

CITTA' D'ARTE, SPETTACOLI, PATRIMONIO FORESTALE E SPIAGGE DORATE
MASSA MARITTIMA, MARITTIMA, MONTEROTONDO, FOLLONICA...

visitare Massa Marittima è come aprire una finestra sulla Maremma ... dalle colline al mare il panorama esalta la varietà dei coltivazioni tipiche e del paesaggio boschivo. Dall'altura del castello di Monteregio si nota la forma a scacchiera di palazzi e viuzze che si intrecciano in un armonioso dedalo fuori dal tempo sorvegliate dall'imponente cattedrale gotica dedicata a San Cerbone. La piccola regina delle colline del Monteregio è ricca di musei, esposizioni, iniziative che rendono coinvolgente il percorso nella città. Esplorare il Museo della Miniera, ammirare l'opera della Maestà di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo del Podestà che ospita oggi il Museo archeologico con reperti etruschi del sito dell'Accesa, innamorarsi della collezione di organi meccanici antichi presso il Museo di Santa Cecilia...o ritrovarsi a tifare per un terzere in una gara medievale di tiro con la balestra al Balestro del Girifalco tra dame, cavalieri e sbandieratori ... degustando nel vicolo un buon calice di vino Monteregio di Massa Marittima d.o.c. Questa è Massa Marittima..

Scendere ... a piedi e inoltrarsi per una via nel bosco per scoprire il mistero del Lago dell' Accesa, con resti di complessi abitativi etruschi.

Salire ... sulla cima di Monterotondo Marittimo ci fa sentire molto più in alto che dei suoi 550mt slm con la sua pietra chiara che risalta tra il verde dei boschi di castagno e gli edifici regolari che denotano l'importanza di un castello a metà tra il monte e il mare. Scoprire "Le Biancane - parco tecnologico delle energie alternative" dove tutto roccia, terra e anche cielo sono sbiancate dall'emissione di vapore acqueo e gas ad altissima temperatura. Ne deriva uno spettacolare panorama a 360° tra i soffioni boraciferi. Tuffarsi nelle limpide acque del Golfo di Follonica o semplicemente passeggiare sul lungomare facendosi rinvigorire dalla brezza marina può essere un buon finale per il nostro percorso. L'antico centro industriale il "villaggio fabbrica" dove operavano le fonderie granducali e l'antistante Chiesa di San Leopoldo sono esempio lampante dell'alta tecnologia raggiunta nell'ottocento nella lavorazione della ghisa. La Follonica moderna è una località balneare e centro turistico ricco di attrattive.

E IN PIU' DA SCOPRIRE
Il Borgo di Frassine, che ospita l'omonimo Santuario, sorge nei pressi della zona sulla quale, con probabilità era posto, a partire dal VI secolo, l'insediamento longobardo conosciuto come Gualdo de Re; tutto il territorio circostante,

dunque, abbonda di richiami alla storia, che si riflette anche nei nomi di alcuni poderi, rintracciabili già in antichi documenti.

DA NON PERDERE
Filetto sede dell' allevamento in purezza dei bovini di razza maremmana gestito dalla Comunità Montana delle Colline Metallifere.

Castello di Cugnano la cui originaria funzione era legata allo sfruttamento di giacimenti minerari d'argento e di rame dell'area circostante. Oggi il castello è oggetto di campagne di scavi archeologici.

PERCORSO

ARANCIONE

I BORGHI E I CASTELLI CHE DOMINANO IL MARE E LA MACCHIA MEDITERRANEA SCARLINO, GAVORRANO, CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

Il nome Scarlino deriva dal gotico "scherlin" ovvero "fiaccolata", ad indicare la funzione di riferimento e faro che aveva sul porto romano di Scabris (oggi il Puntone). I nuovi scavi archeologici, presso la zona sud del Puntone, hanno riportato alla luce un' importante necropoli etrusca, con tombe a tumulo, che testimoniano che i primi insediamenti risalgono al VII e VI sec. A. C.. Arroccato sulla cima di un colle aveva la funzione di baluardo nello scacchiere difensivo degli Aldobrandeschi, che lo fortificarono con il castello che ancora domina il paese. Oggi Scarlino è diventato un moderno polo industriale con un attrezzato porto turistico, "Etrusca Marina", nei pressi della località il Puntone, riuscendo a non sacrificare al territorio circostante la felice sintesi di valori ambientali, naturalistici e storici. La zona costiera offre sia spiagge incontaminate come Cala Violina e Cala Martina, lontane da insediamenti abitati e circondate fin sul mare dalla macchia mediterranea.

Nel centro dell' alta Maremma grossetana, sorge il centro medievale di Gavorrano, dal quale si può ammirare un paesaggio che spazia dal mare alla collina. Anticamente era un importante centro minerario e sul suo territorio sono ancora visibili le vecchie miniere, le cave di pietra e le infrastrutture per la lavorazione del materiale. Attualmente, parte delle strutture minerarie non più utilizzate, sono state trasformate nel vasto complesso museale Parco Minerario e Naturalistico di Gavorrano inglobato nel più esteso progetto del Parco Tecnologico ed Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane. Splendido esempio è il suggestivo Teatro delle Rocce, interamente innestato nella pietra, fulcro del rilancio turistico e culturale di questa zona. Rinomata nel panorama turistico italiano e internazionale, per le belle spiagge e le immense pinete, Castiglione della Pescaia detiene stabilmente da anni il maggior numero di presenze turistiche di tutta la Maremma, grazie alla bellezza dei luoghi e al notevole numero di strutture ricettive, di infrastrutture portuali e del loro alto livello qualitativo. Su uno sperone della montagna circostante, si stende l' antico borgo medioevale chiuso da una formidabile cinta muraria con torri, portali e un castello del XV sec.. Ad est del paese abbiamo la riserva naturale della Diaccia Botrona, considerata la più significativa area umida d' Italia e riconosciuta come zona di importanza internazionale per il raro ecosistema che possiede. Questa vasta area, anticamente sito del lago Prile, si andò prosciugando nei secoli e venne bonificata dal Granduca Leopoldo. Il paese è un antico borgo di pescatori, come tramanda l' appellativo della Pescaia, circondato da una ricca e varia vegetazione all' interno della quale è possibile compiere passeggiate a piedi, a cavallo o in bicicletta lungo strade asfaltate o sentieri che si addentrano nel sottobosco tra il muschio e gli aghi di pino. Il mare è incontaminato e le lunghissime spiagge di sabbia fine e chiara si estendono sino ai margini della pineta. Meritano una visita anche i dintorni di Castiglione della Pescaia ricchi di località affascinanti come: Vetulonia, una delle più importanti città etrusche, dove è visitabile l' importante necropoli e il museo archeologico; Tirli, un borgo dove è facile capire com' era la vita nella Maremma, famoso per la cucina rustica e genuina; l' antichissimo Buriano, con il suo castello medioevale e una vista panoramica di grande ampiezza sulla Maremma; circa 15 km da Castiglione della Pescaia, Punta Ala una località turistica chic con attrezzature balneari e alberghiere di alto livello, famosa per il suo porto dotato di attrezzature fra le più complete e all' avanguardia del Mediterraneo.

E IN PIU' DA SCOPRIRE
LE CARRIERE DEL 19 Nel 1855 Scarlino fu colpita da una grave epidemia di colera che scomparve inspiegabilmente il 19 Agosto e in onore di questo miracoloso evento ogni anno ricorre una festa chiamata "Le Carriere del Diciannove". Le vie dell'antico borgo vengono animate da attori – contradaioli che recitano come in un grande teatro all'aperto. Non mancano un corteo storico, sfide tra arcieri e una corsa podistica tra i rappresentanti delle tre contrade, tutti rigorosamente in costume medievale. Nel mese di Agosto, nel centro storico viene revocata la vicenda, tra storia e tradizione, della tragica fine di Pia de' Tolomei, nobildonna senese cantata anche da Dante Alighieri nella Divina Commedia. La rappresentazione in costume medievale è costituita da cortei, esibizioni di sbandieratori, un palio equestre e una rievocazione teatrale.

DA NON PERDERE

Le colline, ricche di boschi di castagni e di lecci, sono ideali per escursioni nella tranquillità della campagna maremmana a pochi chilometri dagli importanti siti etruschi come Vetulonia e Roselle. Il territorio si distingue anche per la presenza di un'agricoltura di qualità e per la valorizzazione dei prodotti tipici locali come l'olio d'oliva e la castagna.

L'OASI DI PROTEZIONE FAUNISTICA PADULE DI SCARLINO. Gli oltre 1000 ettari dell'oasi si articolano in tre zone distinte: quella paludosa, dove vivono specie minacciate come il falco di palude, quella costiera e l'area boschiva e agraria adiacente alla zona paludosa.

RISERVA NATURALE BIOGENETICA Poggio Spedaletto dove la vegetazione è interessata dalla prevalenza del leccio e da una pineta coperta dal pino domestico tipico delle zone sulla costa. Oltre alla ricca fauna, nella zona sono ammirabili anche insediamenti di epoca etrusca.

PERCORSO VERDE

LE ROCCE PANORAMICHE E I BOSCHI STERMINATI DELL'ENTROTERRA ROCCASTRADA E MONTIERI..

Montieri deve il suo nome a Mons aeris monte del rame a testimonianza del legame della cittadina di origine medievale con l'attività mineraria. Del borgo costruito con una roccia dal colore argentato, si notano facilmente le origini duecentesche, ed è qui che è stato rinvenuto il "Breve", a tutt'oggi il più antico statuto in lingua volgare italiana. Il paese è circondato da montagne ammantate di boschi di castagno, querce e faggio che rappresentano una delle principali risorse della zona.

Salire verso **Gerfalco** per immergersi protetti dal verde nella **Riserva Naturale Cornate e Fosini** meta ideale per escursioni e merende all'aperto nell'area antistante al **Castello** dove i colori delle cave di rosso ammonitico, note per aver fornito materiale per la costruzione del duomo di Siena, ed i resti di una miniera d'argento del XII secolo ci fanno godere di questo inaspettato massiccio montuoso che raggiunge i 1060 mt d'altitudine, costituito da un complesso di rupi calcaree a strapiombo.

Roccastrada grazie alla posizione strategica è la terrazza ideale per scrutare da est a ovest il versante senese e quello grossetano. La si riconosce da lontano per l'imponente torre dell'Orologio e per la sua forma in completa armonia con il masso vulcanico, dove la trachite spaccata in modo "incerto" armonizza in un tutt'uno tanto da confondere il borgo con la collina. Fa parte di quel fenomeno storico chiamato incastellamento che nel medioevo ha caratterizzato tutta la Maremma collinare. Oggi quieta meta turistica per coloro che amano le tradizioni rurali, le passeggiate e il buon cibo.

Il **Museo della Vite e del Vino** offre al visitatore uno spaccato di tutto questo attraverso foto, oggetti e monografie descrittive nella suggestiva galleria scavata sotto il palazzo nobiliare dell'orologio, dalla cui terrazza si ammira una splendida vista panoramica sulla Maremma e dove si può fare esperienza diretta degustando olio e vino delle Colline del Monteregio.

Nella valle del fiume Bai, si ritrovano i resti di un complesso monastico benedettino del XI sec. importante centro religioso dell'area senese-grossetana dedicato a **San Salvatore di Giugnano**

E proseguendo verso la discesa un salto alla **Porta del Parco Tecnologico e Archeologico a Ribolla**, uno dei punti informativi del nuovo parco minerario che si estende sul territorio dei sette comuni delle Colline Metallifere ma vuole essere anche un luogo di ricerca e archivio di testimonianze sul passato minerario dell'intera zona.

Il castello di **Montemassi** è divenuto famoso nel mondo grazie all'affresco nel Palazzo Pubblico di Siena attribuito a **Simone Martini** "Guidoriccio da Fogliano" raffigurante l'assedio senese del 1328. Il borgo mantiene ancora la sua forma originaria. Una vera sorpresa è **Roccatederighi** nascosta fra scogli di riolite "i massi" di cui segue il profilo con le torri e i tetti... paese che prende nome dai vassalli degli Aldobrandeschi i Tederighi.

E IN PIU' DA SCOPRIRE

Puoi goderti una serata di poesia estemporanea in un podere o sulla terrazza del Museo con degustazione piatti tipici. E una sorta di "dibattito in rima", vera e propria gara di abilità fra due o più poeti che può continuare per ore ed ore. Visitare i pozzi minerari di Ribolla con un abile guida che ti fornisce informazioni sulla storia della miniera di lignite, ti fa conoscere l'esatta collocazione dei vari pozzi e delle tecniche estrattive, e scoprire le condizioni di lavoro dei minatori visionando video e documenti storici dell'Istituto Luce sulla tragedia del 4 maggio 1954. Organizzare una merenda all'aperto al Castello di Fosini con grigliata e fisarmonica.

DA NON PERDERE

Torniella paese il cui nome sta ad indicare il tornio che ne è il simbolo, feudo dei Ranieri, signori locali per conto degli Aldobrandeschi, nel 1225 passa alla repubblica senese.

Castello del Belagaio nome derivante dal "pelagus", inteso come acquitrino, doveva rappresentare un notevole punto

strategico a dominio della Val di Farma e forse la sua importanza è stata legata anche alla presenza delle ferriere

Per entusiasmanti escursioni a piedi la **Val di Farma e le Ferriere** presentano una rete di sentieri, mulattiere e carrarecce che seguendo i corsi dei torrenti o i crinali dei poggi, disegnano un percorso di collina e bassa montagna integro dal punto di vista naturalistico e ricco di varietà botaniche e faunistiche.

I Vini

Vino Monteregio DOC

Tipologie dei vini

La denominazione di origine controllata "Monteregio di Massa Marittima" (ricavato dal disciplinare) è riservata ai vini rosso, rosso riserva, rosato, bianco, Vermentino, novello e Vin santo che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Vin santo di Monteregio di Massa Marittima" può essere integrata dalle specificazioni occhio di pernice e/o riserva.

"Monteregio di Massa Marittima" rosso, riserva, rosato e novello: Sangiovese, minimo l'80%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, singolarmente nel limite del 10% o, congiuntamente, non oltre il 20%.

"Monteregio di Massa Marittima" rosso:
colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%,
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

"Monteregio di Massa Marittima" rosso riserva:
colore: rubino di buona intensità tendente al granato
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato
sapore: secco, titolo alcolometrico volumico totale minimo 12%
acidità totale minima: 5,5 per mille
estratto secco netto minimo: 22 per mille

"Monteregio di Massa Marittima" rosato:
colore: rosa di buona intensità
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato
sapore: secco
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 12%
acidità totale minima: 5 per mille
estratto secco netto minimo: 18 per mille

"Monteregio di Massa Marittima" novello:

colore: rosso rubino
odore: vinoso, fruttato
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%

"Monteregio di Massa Marittima" bianco: Trebbiano toscano, minimo il 50%; Vermentino, Malvasia bianca, Malvasia bianca di Candia e Ansonica, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, singolarmente nel limite del 15% o, congiuntamente, non oltre il 30%.

Caratteristiche:

colore: giallo paglierino tenue
odore: intenso delicato
sapore: asciutto di media corposità
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%

"Monteregio di Massa Marittima" Vermentino: Vermentino, minimo il 90%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, non oltre il 10%.

Caratteristiche:

colore: paglierino brillante a volte con riflessi verdognoli
odore: delicato, caratteristico
sapore: secco, morbido, vellutato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.5%

"Vin santo di Monteregio di Massa Marittima": Trebbiano toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo il 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%.

Caratteristiche:

colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;
odore: eterea, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui: per il tipo secco, almeno il 14% svolto e un massimo del 2% da svolgere; per il titolo amabile, almeno il 13% svolto e un minimo del 3% da svolgere;

"Vin santo di Monteregio di Massa Marittima" occhio di pernice: Sangiovese, dal 50 al 70%; Malvasia nera, dal 10 al 50%; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, fino a un massimo del 30%.

Caratteristiche:

colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui 14% svolto;

ABBINAMENTI

Le carni rosse, gli arrostiti, il cinghiale, i salumi di Cinta Senese e il formaggio Pecorino D.O.P. freschi e stagionati rappresentano gli ideali piatti in abbinamento al vino Monteregio di Massa Marittima. Le minestre, gli antipasti e i piatti di pesce si accompagnano molto bene ai delicati Monteregio Bianco e Monteregio Vermentino. Un' accoppiata vincente, vera espressione del territorio amiatino, è infine quella che unisce il vino Monteregio Rosso, nella sua variante giovane, con pronunciate note di frutta,

Pacchetti turistici

Il turista attraverso la “ Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima”

Situata nella parte nord della Provincia di Grosseto, la Strada del Vino e dei Sapori del Monteregio prende il nome dall'omonima DOC Monteregio di Massa Marittima.

La zona di produzione molto giovane, la nascita è datata 1994 ma che in poco tempo si è visto ritagliare uno spazio importante nella produzione nazionale vitivinicola, si estende completamente nei comuni di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo, e in parte nei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino, Montieri e Follonica con l'esclusione del fondo valle, zone completamente diverse tra loro ma che trovano un trade union importante nei prodotti, nei colori e nell'accoglienza che le persone che ci vivono riescono a trasmettere ai propri ospiti.

Nella medesima zona DOC è possibile estrapolare dei percorsi studiati per offrire ai visitatori una scelta che può mutare e modificarsi in pochi chilometri, questo grazie alle straordinarie caratteristiche che il territorio può offrire.

Primo percorso

“La Storia incontra la Natura”

Il tour si estende nei comuni di Massa Marittima, borgo medievale dove camminare nei vecchi vicoli sembra di ritornare indietro nel tempo, Monterotondo Marittimo dall'alto dei suoi 550 metri s.l.m. comune circondato da boschi di Castagna e dal parco delle Biancane parco tecnologico delle energie alternative e, il comune di Follonica dove le pinete mediterranee anticipano la vista dello splendido golfo e delle sue spiagge.

Visitare Massa Marittima è come fare un viaggio a ritroso nel tempo.

In questo antico comune di origine medievale (coniava una sua propria moneta), è possibile visitare l'importante quanto splendida cattedrale di San Cerbone classico esempio di arte Gotica. Il palazzo del Podestà apre le visite degli innumerevoli musei che la cittadina è capace di offrire. Nel medesimo palazzo si trova il museo Archeologico che custodisce innumerevoli reperti etruschi, mentre nella parte alta della città oltre che al Castello di Monteregio che domina tutta la valle, si trovano i musei degli Organi Meccanici e il museo di Arte Sacra.

Scendendo a valle è possibile ritrovarsi nel suggestivo Lago dell'Accesa, dove reperti archeologici lo portano alla nostra conoscenza come antica dimora degli Etruschi.

Uscendo dalla città e salendo ci avviciniamo al comune medievale di Monterotondo Marittimo facilmente riconoscibile dai suoi boschi di Castagno e dal suo Castello che spicca in alto, dal palazzo Comunale con la Torre dell'orologio risalente ai secoli XII e XIII e dalla Chiesa di San Lorenzo dove è possibile trovarci nelle pareti scene riguardanti la Via Crucis.

Andando verso la costa impossibile non fermarsi a vedere sempre nell'omonimo comune, il Parco delle Biancane (Parco tecnologico delle Energie Alternative) dove grazie all'emissione di vapore acqueo e gas a temperatura elevata si è avuto nel corso del tempo uno sbiancamento di ogni materiale circostante.

Non molto distante troviamo il Santuario della Madonna del Frassine, meta di grande richiamo e di pellegrinaggio. Le origini di questo luogo risalgono al VI secolo. Nell'interno del Santuario troviamo la Statua della Madonna con Bambino, simbolo del Santuario e da sempre oggetto di devozione popolare.

Dopo tanto viaggiare scendendo dal comune sopra descritto, ci indirizziamo verso il comune di Follonica con le sue piccole quanto graziose spiagge dove sarà possibile riposarsi nel segno del completo relax.

La città di Follonica oltre alle spiagge e pinete organizzate anche per i più piccoli, con giostre e attrezzature per il loro divertimento, offre per chi ancora desidera visitare siti storici e particolari, la chiesa di San Leopoldo, unica in Italia con l'arcata in ghisa, le vecchie fonderie possedute da Leopoldo II di Lorena granduca di Toscana, e il museo della ghisa posizionato sempre nell'area della fonderia.

Per la sete di sapere e conoscere:

Museo della Miniera, Torre del Candeliere (Massa Marittima), Castello di Cugnano e la Chiesa di Santa Croce (Monterotondo M.mo).

Per dar spazio ai sapori, in particolare:

- Vino Rosso Monteregio di Massa marittima
- Prodotti biologici di Cinta Senese, salumi tipici di cinghiale
- Vino Bianco Monteregio di Massa Marittima
- Pesce proveniente dal Golfo di Follonica
- Vin Santo Monteregio di Massa Marittima
- Dolci tipici di Massa Marittima

Proposte per degustare.

Degustazione direttamente in cantina:

- Campo Bargello (Massa Marittima)
- Coliberto (Massa Marittima)
- Il Fontino (Massa Marittima)
- Il Sassone (Massa Marittima)
- Le Sedici (Massa Marittima)
- Massa Vecchia (Massa Marittima)
- MorisFarms (Massa Marittima)
- Serraiola (Monterotondo Marittimo)
- Suveraiia (Monterotondo Marittimo)

Il prezzo delle degustazioni in cantina variano in base alla tipologia della degustazione:

- Degustazione Base € 6 a Persona (degustazione a scelta di alcuni vini + piatto prodotti tipici)
- Degustazione superiore € 12 a Persona (degustazione di tutti i vini + piatto prodotti tipici)

Ricordiamo che degustazioni in cantina devono essere preventivamente prenotate.

Proposte per dormire:

Soggiorno in Agriturismo

Bassa stagione-Alta stagione A partire da: € 340 € 500

Soggiorno in Albergo

A partire da: € 400 € 600

I prezzi sono settimanali x 2 persone (in agriturismo è previsto un appartamento con una camera, mentre in Hotel è prevista una stanza doppia)

Opzioni

2 giorni Storia + 3 giorni mare

L'opzione prevede la visita nei due giorni dei comuni di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo con pernottamento in una delle due destinazioni e i restanti giorni di relax in spiaggia.

Agriturismo + Hotel Hotel + Hotel

A partire da: Bassa Stagione € 310 € 410

Alta Stagione € 430 € 550

I prezzi sono comprensivi di Ombrellone in spiaggia con lettino e sdraio, piscina e animazione.

Opzione

3 giorni Storia + 2 giorni mare:

Agriturismo + Hotel Hotel + Hotel

A partire da: Bassa Stagione € 340 € 380

Alta Stagione € 500 € 520

I prezzi sono comprensivi di Ombrellone in Spiaggia, lettino sdraio più uso piscina e animazione.

Ricordiamo che le strutture agrituristiche offrono piscine all'aperto, mentre alcune offrono anche piscine al coperto e riscaldate.

Nella permanenza nelle strutture è possibile usufruire extra di particolari attività, come Tiro con l'arco, Equitazione, noleggio Mountain Bike.

Esiste la possibilità, con le strutture convenzionate, di poter accedere al nuovo Campo Golf (18 Buche) in località Pelagone.

Chiunque fosse interessato è possibile prenotare presso i nostri ristoranti o Trattorie convenzionate cene con piatti tipici a partire da € 20 a persona.

Secondo percorso

“Tra Borghi e Spiagge”

Il secondo percorso si snoda attraverso le zone dei comuni di Castiglione della Pescaia, Gavorrano e Scarlino, con la

possibilità di poter usufruire oltre che un'immersione nella storia, delle splendide attrezzature insite nelle lunghe spiagge dei comuni balneari che compongono questo percorso.

Iniziando il tour dal comune di Gavorrano, situato nell'entroterra del percorso, ci troviamo in una splendida terrazza panoramica sul golfo di Follonica e l'Isola d'Elba. Entrando nel borgo, della antica Rocca di Gavorrano rimane oggi solamente il circuito delle mura, troviamo la chiesa di San Giuliano dove è posizionata al suo interno una Madonna con Bambino in marmo dello scultore Senese del '300 Giovanni D'Agostino. Uscendo dal centro abitato ma rimanendo nel comune, meritano una visita Caldana con la Chiesa di San Biagio e le caratteristiche cantine del centro storico e Ravi dove fa bella mostra il castello risalente all'anno 785.

Uscendo dal comune e indirizzandosi verso la costa bagnata dal mar Tirreno, vale la pena fermarsi all'altro comune che compone il secondo percorso; Scarlino.

Adagiato a circa 260 metri di altitudine, le sue origini risalgono già in origine Longobarda al significato del fuoco, fiaccola o sentinella con suggestivi riferimenti alla posizione privilegiata di avvistamento costiero.

Nella parte più alta è possibile ammirare il Castello che sovrasta tutta la città che viene caratterizzata dalle vecchie conformazioni delle sue vie che rappresentano un classico esempio di architettura medievale.

Raggiungendo il litorale marino un'immancabile visita occorre farla nella Baia di Cala Violina (premiata come una delle dieci spiagge più belle d'Italia), cala Martina e il nuovo Porto Turistico del Puntone.

Continuando il nostro tour e rimanendo lungo la costa in direzione sud, raggiungiamo la splendida cittadina di Castiglione della Pescaia che direttamente sul mare, offre al turista un servizio completo che spazia dalla storia alla spiaggia.

Nella parte alta del centro storico circondato da possenti mura dove fanno bella mostra 11 Torri e 3 portali, possiamo vedere il Castello risalente al XV sec. Conservano inalterato il loro fascino medievale con, supportato dalle antiche piccole vie di pietra viva, le nicchie e le arcate che si susseguono. Nella parte bassa dell'antico borgo di pescatori, troviamo il pittoresco Porto Canale dove ogni mattina rientrano le imbarcazioni adibite alla pesca.

Una menzione a parte occorre farla per Vetulonia, situata nella parte interna del comune è oggi giorno una delle più importanti città Etrusca dove esiste la possibilità di visitare l'importante necropoli e il museo archeologico.

Continuando nella visita possiamo arrivare al borgo medievale di Tirli. Posizionato sopra una collina che domina tutto il comprensorio, l'antichissimo Buriano, con il suo castello medievale e Punta Ala, località turistica di alto livello dotata di tutte le migliori attrezzature.

Per la sete di sapere e conoscere:

Il Museo in Galleria e il Teatro delle Rocce (Gavorrano), Riserva naturale Diaccia Botrona (Castiglione della Pescaia), considerata la più significativa zona umida d'Italia.

Per dar spazio ai sapori, in particolare:

- Vino Rosso Montereale di Massa marittima
- formaggio, salumi tipici e salumi di cinghiale
- Vino Bianco Montereale di Massa Marittima
- Pesce mediterraneo
- Vin Santo Montereale di Massa Marittima
- Miele Artigianale

Proposte per degustare.

Degustazione direttamente in cantina:

- Botrona (Scarlino)
- Cacciagande (Castiglione della Pescaia)
- Cantina i Vini di Maremma (Loc. Il Cristo-Marina di Grosseto)
- Il Pupillo (Scarlino)
- La Pierotta (Scarlino)
- Moraia (Gavorrano)
- Montebelli (Gavorrano)
- Rigoloccio (Gavorrano)
- Podere Cigli (Gavorrano)
- Poggio ai Lupi (Gavorrano)
- Rocca di Frassinello (Gavorrano)

Il prezzo delle degustazioni in cantina variano in base alla tipologia della degustazione:

- Degustazione Base € 6 a Persona (degustazione a scelta di alcuni vini + piatto di prodotti tipici)
- Degustazione superiore € 12 a Persona (degustazione di tutti i vini + piatto di prodotti tipici)

Ricordiamo che degustazioni in cantina devono essere preventivamente prenotate.

Proposte per dormire:

Soggiorno in Agriturismo

Bassa stagione-Alta stagione

A partire da: € 300 € 450

Soggiorno in Albergo

A partire da: € 350 € 500

Soggiorno in Camping:

Bassa Stagione-Alta Stagione

A partire da: € 50 (x2) € 70 (x2)

Roulotte (sett.): € 50 € 100

Chalet (sett.): € 280 € 850

I prezzi sono settimanali x 2 persone (in agriturismo è previsto un appartamento con una camera, mentre in Hotel è prevista una stanza doppia)

Opzioni

2 giorni Storia + 3 giorni mare

L'opzione prevede la visita nei due giorni dei comuni di Gavorrano e Scarlino con pernottamento in una delle due destinazioni e i restanti giorni di relax in spiaggia.

Agriturismo + Hotel Hotel + Hotel

A partire da: Bassa Stagione € 320 € 390

Alta Stagione € 500 € 590

I prezzi sono comprensivi di Ombrellone in spiaggia con lettino e sdraio, piscina e animazione.

Opzione

3 giorni Storia + 2 giorni mare:

Agriturismo + Hotel Hotel + Hotel

A partire da: Bassa Stagione € 330 € 420

Alta Stagione € 480 € 540

Ricordiamo che le strutture agrituristiche offrono piscine all'aperto.

Nella permanenza nelle strutture è possibile usufruire come extra di particolari attività, come Tiro con l'arco, Equitazione, noleggio Mountain Bike e massaggi.

Esiste la possibilità, con le strutture convenzionate, di poter accedere al nuovo Campo Golf (18 Buche) in località Pelagone (Gavorrano).

Chiunque fosse interessato esiste la possibilità di prenotare presso i nostri ristoranti o Enotecche convenzionate, cene con piatti tipici a partire da € 20 a persona.

Terzo Percorso

“L'Entroterra Maremmano”

Questo percorso si intreccia attraverso tra rocce panoramiche e boschi sterminati nell'entroterra dell'alta maremma, andando a toccare i territori comunali di Montieri e Roccastrada con i loro immensi boschi di Castagno con le loro posizioni di naturale terrazza che permette una straordinaria visuale di tutto il territorio.

Partendo da Montieri, cittadina di origine medievale da sempre legata all'estrazione mineraria, dove è possibile notare dalla sua architettura le origini duecentesche confermate anche dal fatto che proprio in questa cittadina fu rinvenuto il “Breve”, il più antico statuto in lingua volgare d'Italia.

Una caratteristica del paese è il suo circondario che, grazie alla sua posizione sul livello del mare, offre estesi boschi di castagno dove non è inusuale trovarci accompagnati da ossigenanti passeggiate, delle piccole quanto splendide chiesette sperdute.

Incaminandosi verso sud raggiungiamo il centro comunale di Roccastrada, vero terrazzo da dove è possibile scrutare gran parte del territorio che compone la Maremma Toscana. Nel centro città, caratterizzato dall'architettura urbana anche questa medievale, spicca l'imponente torre dell'orologio in completa armonia con il masso vulcanico e facente

parte di quel fenomeno storico chiamato incastellamento che nel medioevo ha caratterizzato tutta la maremma collinare. Uscendo dal centro abitato è possibile raggiungere nella valle del fiume Bai, i resti di un complesso monastico benedettino del XI sec. Importante centro religioso dell'area senese-grossetana dedicato a San Salvatore da Giungano. Sempre nella zona comunale di Roccastrada è possibile visitare il piccolo borgo di Montemassi divenuto famoso grazie al suo castello e all'affresco nel palazzo pubblico di Siena attribuito a Simone Martini "Guidoriccio da Fogliano" raffigurante l'assedio senese del 1328. Non distante troviamo Roccatederighi nascosta tra scogli e riolite.

Per la sete di sapere e conoscere:

Il Museo della Vite e del Vino a Roccastrada, il Parco Tecnologico e Archeologico a Ribolla (Roccastrada), Castello di Belagaio (Roccastrada), Riserva Naturale Cornate e Fosini con relativo Castello (Montieri).

Per dar spazio ai sapori, in particolare:

-Vino Rosso Montereio di Massa marittima
formaggio, salumi tipici e salumi di cinghiale
-Vino Bianco Montereio di Massa Marittima
Un aperitivo nella splendida terrazza del museo a Roccastrada
-Vin Santo Montereio di Massa Marittima
Miele, mostarde e confetture artigianali

Proposte per degustare.

Degustazione direttamente in cantina:

-I Campetti (Ribolla)
-Rocca di Montemassi (Roccastrada)
-Az. Agr. Bognomini (Roccastrada)
-Ampeleia (Roccastrada)
-Il Bettarello (Roccastrada)
-Ristella (Ribolla)
-Pagiano del Ruggieri (Sassofortino)
-Podere Giovannello (Roccastrada)

Il prezzo delle degustazioni in cantina variano in base alla tipologia della degustazione:

-Degustazione Base € 6 a Persona (degustazione di alcuni vini a scelta + piatto di prodotti tipici)
-Degustazione superiore € 12 a Persona (degustazione di tutti i vini + piatto di prodotti tipici)
Ricordiamo che degustazioni in cantina devono essere preventivamente prenotate.

Proposte per dormire:

Soggiorno in Agriturismo
Bassa stagione-Alta stagione
A partire da: € 390 € 540

I prezzi sono settimanali x 2 persone (in agriturismo è previsto un appartamento con una camera o dove possibile, una stanza doppia)

Opzioni

3 giorni

L'opzione prevede la visita nei tre giorni dei comuni di Roccastrada e Montieri con pernottamento in una delle due destinazioni.

Agriturismo

A partire da: Bassa Stagione € 270

Alta Stagione € 430

Opzione Relax

Esiste la possibilità nel comune di Roccastrada di soggiornare in una "SPA Beauty Farms"

A partire da: Bassa stagione (3 giorni) € 540 (5 giorni) € 900

Alta stagione € 600 € 1000

I prezzi sono comprensivi di pernottamento, prima colazione al buffet, bagno turco con dotazione di accappatoio e

ciabattine.

Come extra possibile scegliere una vasta possibilità di massaggi e cure termali divisi in vari percorsi.

Ricordiamo che le strutture agrituristiche offrono piscine all'aperto.

Nella permanenza nelle strutture è possibile usufruire come extra di particolari attività, come Tiro con l'arco, Equitazione, noleggio Mountain Bike e massaggi.

Chiunque fosse interessato esiste la possibilità di prenotare presso i nostri ristoranti o Enotecche convenzionate, cene con piatti tipici a partire da € 20 a persona.

3) Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

Associazione

STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA

P.le Capitano Bruchi,1 - 58044 CINIGIANO Gr italy

Tel.++39.0564.994630 - Fax ++39.0564.994898

info@stradadelvinomontecucco.it

LA STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA, è un realtà nata con l'obiettivo di promuovere in chiave turistica e commerciale non solo il vino, ma tutti i prodotti tipici e tradizionali del territorio dei 10 Comuni che ne fanno parte. La preesistente Strada del Vino Montecucco, nata nel 2000, si è trasformata dunque anche negli scopi, divenendo il soggetto unico incaricato di promuovere e valorizzare tutte le produzioni dell'area.

Il percorso di trasformazione ha visto l'ingresso nell'associazione di tre nuovi Comuni dell'Amiata: Castell'Azzara, Santa Fiora e Semproniano, che, accanto ai Comuni già associati (Cinigiano, Civitella Paganico, Castel del Piano, Arcidosso, Roccalbegna e Seggiano) arricchiscono con le loro specialità e i loro prodotti l'offerta di qualità della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata.

La presenza del Monte Amiata crea condizioni climatiche favorevoli per la coltura della vite e dell'olivo nelle colline che digradano verso la valle dell'Ombrone, così come la Montagna stessa è terreno ideale di altri prodotti come la castagna, il fungo e i tartufi.

Per questo l'area ha una qualità agroalimentare invidiabile:

Il Vino, con la DOC Montecucco istituita nel 1998, è uno dei prodotti principali, ma accanto ad esso emergono altre produzioni importanti, l'olio ad esempio: sulla Strada del Vino Montecucco e Sapori d'Amiata si produce il pregiato Olio Extravergine d'Oliva Seggiano che sta ottenendo la certificazione D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta). Altro fondamentale prodotto della nostra tradizione alimentare e culturale è la Castagna del Monte Amiata IGP che ha ottenuto il riconoscimento europeo nel 2000 e ancora, tra i prodotti certificati ritroviamo la produzione di Pecorino Toscano DOP e della Carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. E poi ancora Il Miele, I Tartufi, i Funghi, lo Zafferano purissimo di Maremma, il Biscotto Salato di Roccalbegna, il Salame e la Salsiccia di Cinghiale.

Ad oggi l'Associazione conta 135 associati tra i quali aziende vitivinicole, aziende olivicole, frantoi, aziende agricole con produzioni legate al territorio, strutture ricettive.

L'area raccoglie al suo interno infatti realtà produttive e paesaggistiche variegata e su questo fattore l'Associazione punta per promuovere il territorio nel suo insieme di profumi, sapori, scorci panoramici e bellezze artistiche. Attraversando l'area della Strada del vino Montecucco incontriamo diversi paesi e piccole città, con le loro torri campanarie e i profili medioevali delle costruzioni. I

bordi delle colline sono punteggiati di castelli come il Castel Porrona, Colle Massari, il Castello di Vicarello, il Castello di Potentino, Castiglioncello Bandini; i centri storici dei borghi offrono la possibilità di visite a chiese, palazzi storici e numerosi piccoli ma interessanti musei tra cui il Museo della Vite e del Vino, che si affaccia sulla piazza principale di Montenero d'Orcia. Troviamo inoltre ampie aree naturalistiche per passeggiate ed escursioni nel Parco Faunistico del Monte Amiata, nelle riserve naturali del Basso Merse, di Poggio all'Olmo, del Monte Labbro, del Pescinello, di Rocconi e lungo i percorsi della Strada della Castagna Amiatina IGP.

Il visitatore potrà quindi percorrere i diversi itinerari della Strada del vino, in macchina ma anche a piedi, in bicicletta o a cavallo, sostando presso i ristoranti del territorio, le enoteche o visitando le aziende produttrici per un assaggio diretto dei prodotti ed una visita alle cantine e ai frantoi.

La doc



La zona di produzione si colloca all'interno della provincia di Grosseto, in una area particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità, comprendente i comuni di Cinigiano, Campagnatico, Civitella Paganico e parte dei comuni di Castel del Piano, Arcidosso, Seggiano e Roccalbegna.(Art.3 del Disciplinare).

Il contesto vitivinicolo è estremamente qualificato: questa zona è, infatti, circondata da denominazioni prestigiose come Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, S. Antimo e Monteregio di MassaMarittima.

Si tratta di una denominazione di recentissima costituzione, riconosciuta nel luglio 1998, comprendente diverse tipologie di vini: rosso, sangiovese, bianco e vermentino.

I vini rosso e sangiovese possono essere prodotti anche nella tipologia riserva.

Questa nuova Denominazione mette a disposizione sia dei produttori che dei consumatori il relativo Disciplinare:



strumento di valorizzazione e tutela, approvato con il D.d. 30 luglio 1998 e in vigore dalla vendemmia del 1998.

Per questo motivo i viticoltori della zona da tempo attendevano l'ottenimento della D.O.C. ; D.O.C. che va, dunque, semplicemente a confermare l'alta qualità che caratterizza il vino di Montecucco, conosciuto e apprezzato dal mercato.

Il disciplinare

ALLEGATO A D.D.30.07.1998.

Articolo 1 - (Riconoscimento denominazione)

La denominazione di origine controllata "Montecucco" è riservata ai vini rosso, rosso riserva, Sangiovese, Sangiovese riserva, Bianco e Vermentino che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 - (Vitigni ammessi)

I vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" devono essere ottenuti da uve prodotte nelle zone di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Montecucco rosso: Sangiovese: minimo 60%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

Montecucco Sangiovese: Sangiovese: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente fino al 15%.

Montecucco bianco: Trebbiano Toscano: almeno il 60%. Altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

Montecucco Vermentino: Vermentino: almeno l'85% Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Articolo 3 - (Zona raccolta uve)

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto.

Comprende le zone vocate dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.

Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall'incrocio della s.s.223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico.

Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s.323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano.

Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia.

Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano.

Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana).

Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di

incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s.223.

Articolo 4 - (Condizioni ambientali e rese)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'Albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati sui terreni umidi, su fondi valli ed in terreni fortemente argillosi.

I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 viti per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 9 tonnellate per i vini a denominazione controllata "Montecucco" rosso e Montecucco Sangiovese, e le 11 tonnellate per i vini a denominazione controllata "Montecucco" bianco e Vermentino.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

I vigneti potranno essere adibiti alla produzione dei vini "Montecucco" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5 (Vinificazione)

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5% per i vini "Montecucco" rosso e "Montecucco" Sangiovese, e di 11% per i vini "Montecucco" bianco e "Montecucco" vermentino. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini a denominazione di origine controllata "Montecucco". Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.

I vini Montecucco rosso e Montecucco Sangiovese non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'annata successiva a quella di produzione delle uve. I vini Montecucco bianco e Montecucco bianco vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali a patto che venga eseguito con mosto concentrato derivato da uve prodotte nella zona di produzione delimitate dal precedente art 3, e/o con mosto concentrato rettificato.

Articolo 6 - (Caratteristiche vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montecucco rosso:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso ed ampio;
- sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Montecucco Sangiovese:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, fruttato e caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Montecucco bianco:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco più o meno fruttato;
- sapore: asciutto e vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 17 g/l.

Montecucco Vermentino:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco e caratteristico;
- sapore: asciutto morbido e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 17 g/l.

I vini a D.O.C. Montecucco rosso e Montecucco Sangiovese che provengano da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere, possono ottenere la qualifica "riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini a D.O.C. "Montecucco" rosso riserva e "Montecucco" Sangiovese riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi per acidità totale ed estratto secco.

Articolo 7 - (Etichettatura)

Ai vini di origine controllata "Montecucco" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo e delle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Per tutti i tipi in etichetta deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 - (Recipienti e chiusure)

I vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore ai 5 litri e chiuse con tappo di sughero.

Offerta 1 - Dalla montagna alle Vigne del Montecucco

3 giorni / 2 notti - Programma

1° GIORNO

- nel pomeriggio arrivo in azienda agrituristica nella zona dell'itinerario nella zona del Monte Amiata
- brindisi di benvenuto
- sistemazione in camere o appartamenti
- cena in azienda o in ristorante tipico
- consegna di materiale informativo
- pernottamento

2° GIORNO

- prima colazione in azienda
- Visita al paese di Arcidosso
- Itinerario natura nella Riserva del monte Labbro e nel Parco Faunistico dell'Amiata
- Light Lunch al Ristorante del parco
- Spostamento al paese di Montenero Visita al Borgo con visita guidata di un frantoio e/o visita all'incantevole borgo medioevale di Castel Porrona, risalente al XIII secolo è molto ben conservato, circondato da mura e con al centro il bellissimo castello del 1200, mantiene ancora tutto il fascino del passato.
- (In Primavera estate si può aggiungere anche una visita ad un'azienda vitivinicola se non si è visitata a Montenero)
- Rientro all'Agriturismo
- Cena con prodotti tipici

3° GIORNO

- prima colazione in azienda
- Visita al Paese di Santa Fiora e al Museo delle Miniere
- Trasferimento a Roccalbegna visita al Caseificio e degustazione (Light Lunch)
- Itinerario natura nella Riserva del Pescinello
- Partenza

PREVENTIVO DI SPESA

QUOTA INDIVIDUALE : € XX,xx p. persona

- La quota comprende
- 2 Pernottamenti in camera doppia con bagno privato e prima colazione
- 2 Cene in azienda agrituristica o ristorante tipico bevande incluse
- 2 Light Lunch
- 2 degustazioni

Supplementi:

- Camera doppia uso singola da definire
- Guida Turistica o ambientale per escursioni

La quota non comprende:

- Transfer
- Mezzi di trasporto
- Tutto ciò non previsto alla voce "La quota comprende"

Offerta 2 - Tra le Vigne e gli oliveti antiche chiese e Castelli

3 giorni / 2 notti - Programma

1° GIORNO

- nel pomeriggio arrivo in azienda agrituristica nella zona dell'Itinerario
- brindisi di benvenuto
- sistemazione in camere o appartamenti
- cena in azienda o in ristorante tipico
- consegna di materiale informativo
- pernottamento

2° GIORNO

- prima colazione in azienda
- visita alla zona viticola di Poggi del Sasso. Questa è una delle aree vitate della DOC Montecucco, ricca di cantine ed aziende, ma anche interessante per i bellissimi castelli tra i quali di maggior rilievo è quello di Colle Massari, fattoria fortificata con edifici allineati intorno ad un cortile centrale e situato nei pressi di Cinigiano
- visita ad un'Azienda vitivinicola della zona, visita alle cantine e degustazione del vino Montecucco D.O.C
- Light lunch in Ristorante Tipico zona Cinigiano
- visita all' incantevole borgo medioevale di Castel Porrona, risalente al XIII secolo è molto ben conservato, circondato da mura e con al centro il bellissimo castello del 1200, mantiene ancora tutto il fascino del passato.
- Itinerario natura nella Riserva Naturale di Poggio all'Olmo
- Rientro in Agriturismo
- Cena a tema con prodotti tipici
- Pernottamento

3° GIORNO

- Prima colazione in azienda
- mattinata dedicata alla visita del castello di Monte Antico, edificio che risale al XIII secolo, al borgo di Paganico, risalente al XII secolo in particolare la chiesa di S.Michele Arcangelo, in stile tardo romanico al cui interno si trovano i famosi affreschi trecenteschi di Bartolo di Fredi e la cinta muraria.
- Visita ad un'azienda vitivinicola o azienda allevamento e produzione carni
- Light Lunch in ristorante tipico
- nel pomeriggio partenza, in direzione Siena , a circa 2 Km da Civitella Marittima si trova la Abbazia Ardenghesca. Eccezionale esempio di architettura romanica.

PREVENTIVO DI SPESA

QUOTA INDIVIDUALE : € XX,xx p. persona

- La quota comprende
- 2 Pernottamenti in camera doppia con bagno privato e prima colazione
- 2 Cene in azienda agrituristica o ristorante tipico bevande incluse
- 2 Light Lunch
- 2 degustazioni

Supplementi:

- Camera doppia uso singola da definire
- Guida Turistica o ambientale per escursioni

La quota non comprende:

- Transfer
- Mezzi di trasporto
- Tutto ciò non previsto alla voce "La quota comprende"

Offerta 3 - "Un Tuffo nella natura": Itinerario Natura ed Enogastronomia

3 giorni / 2 notti - Programma

1° GIORNO

- nel pomeriggio arrivo in azienda agrituristica nella zona dell'itinerario nella zona del Monte Amiata
- brindisi di benvenuto
- sistemazione in camere o appartamenti
- cena in azienda o in ristorante tipico
- consegna di materiale informativo
- pernottamento

2° GIORNO

- prima colazione in azienda
- Visita alla zona di Castell'Azzara alla Villa Sforzesca e alle Miniere
- Light Lunch in Ristorante Tipico
- Itinerario natura in una riserva naturale
- Visita ad un'azienda produttrice (caseificio o frantoio) con degustazione
- Rientro all'Agriturismo
- Cena con prodotti tipici

3° GIORNO

- prima colazione in azienda
- Visita al paese di Seggiano, uno dei più antichi borghi della montagna amiatina e zona particolarmente famosa per l'olio extravergine d'oliva, prodotto da una cultivar autoctona: l'olivastra seggianese; da visitare nel centro abitato le Logge del Mercato ed il caratteristico centro storico ricco di cantine scavate nella roccia. Proprio fuori dal paese il SANTUARIO DELLA MADONNA DELLA CARITA' costruito nel XVI secolo in seguito ad una catastrofica carestia, perfettamente riconoscibile per lo spiccare della cupola rossa e le preziose decorazioni che impreziosiscono la facciata di stile tardo-manieristico.
- Visita al singolare giardino d'arte moderna di Daniel Spoerri, esempio di creatività contemporanea inserito in un contesto paesaggistico di rara bellezza, alle pendici del Monte Amiata
- Light Lunch al Ristorante del giardino con degustazione d'olio d'olivastra e Montecucco DOC
- Visita al Paese di Castel del Piano e a Palazzo Nerucci
- Partenza

Individuali o piccoli gruppi (da 2 a 20 persone)

PREVENTIVO DI SPESA

QUOTA INDIVIDUALE a partire da : € 170 p. persona

La quota comprende:

- 2 Pernottamenti in camera doppia con bagno privato e prima colazione
- 2 Cene in azienda agrituristica o ristorante tipico bevande incluse
- 2 Light Lunch
- 2 degustazioni

Supplementi:

- Camera doppia uso singola da definire
- Guida Turistica o ambientale per escursioni

La quota non comprende:

- Transfer
- Mezzi di trasporto
- Tutto ciò non previsto alla voce "La quota comprende"

Proposte:

Da quanto si vede, si ritiene che disporre di depliant di uguale formato, colori e grafica per le Strade implica la possibilità di proporli come una serie a tema a somiglianza di una collana di libri. Un po' come le guide rosse del Touring Club che tutti conoscono. Non si tratta solo di dare all'esterno un'immagine più strutturata ma anche migliore. Infatti le economie di scala permettono di usufruire dei prestigiosi studi grafici invece del disegnatore di paese e forse persino di permettersi piccole chicche come una shopper disegnata da un grande stilista. Analogamente per la presenza in rete.

Evidentemente adottare una stessa immagine grafica non vuol dire mettere tutte le Strade in un solo "minestrone" comprimendo la loro identità. E' anzi necessario fare ogni sforzo affinché le specificità di ciascuna Strada siano messe in luce e addirittura sovresposte. Infatti i risultati deludenti ottenuti fin ora da questo segmento d'offerta dipendono anche dall'eccessiva uniformità di caratteri con cui le strade si sono presentate sul mercato. Un ruolo non secondario, nella percezione di tali diversità, è svolto dall'arredo urbano che potrebbe amplificare le specificità locali dedicando loro statue, parchi e persino insegne. La valorizzazione delle cose che rendono unica ciascuna destination è alla base del loro successo turistico per cui il vino e gli altri elementi culturali, naturalistici o produttivi, che la distinguono, devono avere un ruolo da protagonisti di ogni aspetto dell'offerta dai menù agli eventi.

Un logo che saldi assieme le Strade del Vino con l'evento di rilevanza Nazionale ed Internazionale come Maremma Wine Shire

Si evidenzia la necessità di coordinare l'immagine e quindi anche i simboli grafici collegati alla proposta locale del turismo del vino

Un ufficio comunicazione unico provinciale

La creazione di due bureau per promuovere e commercializzare le Strade del vino segue la stessa logica degli argomenti precedenti suggerendo una centralizzazione di funzioni che riduca i costi e aumenti le opportunità attraverso il ricorso a specialisti qualificati. Tecnici che nessuna Strada potrebbe pagare singolarmente.

L'efficacia della promozione dipende in larga misura dalla massa critica di comunicazione che si riesce a mettere in campo e dalla capacità di indirizzarla sul proprio target cioè sui wine lovers sparsi in tutto il mondo. Dubitiamo che le singole Strade del vino riescano

a mettere in campo una strategia simile.

Si propone un progetto di comunicazione basato su 3 punti

- portale internet
- ufficio stampa
- film commition

Il portale delle Strade del vino dovrebbe essere un bell'esempio di web 2.0 cioè di uno spazio in cui i navigatori internet dovrebbero trovare news, lasciare commenti, reperire i dati per organizzare il proprio viaggio e commentarlo al ritorno. In altre parole qualcosa di più simile a Trip advisor piuttosto che ai farraginosi catafalchi del web istituzionale. Dovrebbe essere il luogo dove i wine lovers accrescono il loro desiderio di visitare la Maremma del vino e si affezionano alla community di chi condivide la loro stessa passione. Del resto, il 16% dei Foodies italiani, cioè del target più interessato all'enogastronomia, reperisce le sue informazioni in siti specializzati, blog e social network mentre solo l'11% di loro consulta guide e giornali specializzati.

Fra non molto i membri di una stessa community saranno in grado di localizzarsi a vicenda con il sistema "Always on" che utilizza il cellulare per collegare i membri della stessa rete sociale nel raggio di 50Km. Un sistema che permetterebbe di intercettare i membri della community suscitata dal portale non appena entrano nel territorio di una Strada.

E' sempre bene ricordare che il più efficace sistema di comunicazione del turismo del vino è il passaparola (69% dei foodies ne è influenzato) e che esiste una strettissima correlazione fra il sistema tradizionale "bocca - orecchio" e quello moderno via internet. Evangelist marketing – viral marketing (passaparola web) Buzz marketing sono autentiche azioni pubblicitarie con promoter travestiti da amici disinteressati. Mille di questi "evangelisti" possono influenzare 500.000 consumatori. Si tratta di tecniche che vanno conosciute ma anche evitate puntando piuttosto a una più sana propagazione delle opinioni positive sulle nostre Strade del vino.

Il compito dell'ufficio stampa è molto importante e riguarda la redazione di comunicati e articoli, le campagne fotografiche, la realizzazione di video.... Insomma di tutto quel materiale che serve per attrarre l'attenzione dei media e poi svilupparla fornendo un'ottima documentazione. Il portafoglio dei contatti di un buon ufficio stampa permette di selezionare le testate e di invitare i giornalisti preparando per loro viaggi stampa ben finalizzati. Qualcosa di simile a ciò che fanno Enit e Ice con la differenza di dedicare i propri sforzi solo al turismo del vino. Del resto, questo comparto, ha riviste, siti internet e persino programmi TV specializzati per cui tanto vale che abbia uffici stampa specializzati.

Proponiamo infine di istituire una "Film commission" in grado di intercettare opportunità cinematografiche. Questo settore è decisamente sottostimato in Italia mentre ha dimostrato un'enorme efficacia nel lanciare destinazioni del vino oppure stili gastronomici: mi riferisco a "Sideways- In viaggio con Jack" oppure a "Un'ottima annata" con Russell Crowe. Vanno anche ricordati film di animazione come "Ratatouille" il topo chef ispirato alla 3 stelle Michelin Hélène Darroze che ha rilanciato la cucina francese in Usa oppure a film come "Fuori menù", "Riunione di famiglia" e "Io sono l'amore", oppure "Italian dream" il reality che impegna un gruppo di persone nella realizzazione di un B&B. La comunicazione passa ormai anche per canali alternativi come il manga "Kami no Shizuku" Le gocce di Dio, il cui protagonista gira il mondo per trovare i 12 Apostoli, una collezione di bottiglie

descritte nel testamento del padre. Le bottiglie del fumetto ottengono incredibili incrementi di vendite in Giappone.

E' quindi indispensabile porsi davanti alla nuova comunicazione del turismo del vino con animo libero da pregiudizi e con la volontà di accogliere i cambiamenti.

Trasformare l'Ufficio organizzativo e creativo di Maremma Wine Shire in bureau commerciale.

Per dare immagine e business alle 3 Strade del vino, riteniamo sia necessario istituire un vero e proprio servizio commerciale capace di rapportarsi al mercato e possibilmente di offrire alle Strade del vino, e ai loro soci, opportunità di sviluppo economico.

Sosteniamo l'utilità di una cabina di regia, chi meglio dell'Ufficio Organizzativo e Creativo di MWS, per le Strade del vino e, all'interno di essa, il portale web collegato ai siti delle

Strade, un'immagine grafica omogenea, simboli sempre uguali che corrispondono a standard omogenei per uffici turistici, cantine, ristoranti, enoteche e strutture ricettive. Ovviamente si tratta della situazione ideale per offrire sul mercato nazionale ed internazionale la proposta turistica "Strade del vino della Maremma".

Se infatti tutti i dati relativi alle Strade e ai loro soci fossero archiviati nello stesso data base, la forza contrattuale della proposta turistica vino sarebbe fortissima e il "registra" commerciale potrebbe negoziare accordi per l'e-commerce partendo da una posizione migliore.

E' persino possibile ipotizzare di costruire un sistema di prenotazione in collaborazione con un grande network internazionale come Amadeus assicurandosi un'ottima presenza sul mercato a prezzi più favorevoli come ha fatto Federalberghi.

Un'altra opportunità derivante da una cabina di regia unitaria per le Strade del vino della Maremma è la possibilità di emettere una "Wine tourism card" che offra vantaggi ai visitatori e contemporaneamente li trasformi in repeaters cioè in turisti affezionati che tornano più volte. La card permette infatti di instaurare un rapporto più profondo con il nostro turista del vino e quindi di proporgli, via internet, opportunità di viaggio o eventi come a un cliente di cui si conoscono i gusti e la capacità di spesa.

ATLANTE SOC. COOP.
Via F. Corridoni, 26/A
Tel. 0564/21598
58100 GROSSETO
P. IVA 01028850725

Roberto P. 05/20