



Orcia, una giovane DOC reinventa il marketing del vino

## **ORCIA: LA DOC PIÙ BELLA DEL MONDO E LA REGIONE TOSCANA RINNOVANO IL CONCETTO DI SVILUPPO TERRITORIALE ALLEANDO CANTINE, ENOTECHE E RISTORANTI DELLA STESSA AREA**

Nasce la “cantinetta” a misura di turista: in tutto il territorio della Denominazione saranno disposti dei box progettati per servire il vino al turista e al consumatore in maniera adeguata. Il progetto è il frutto del PIF della Regione Toscana al quale il Consorzio Vini Orcia ha partecipato  
«Sei nel territorio dell'Orcia, il vino più bello del mondo, bevilolo»: il claim del progetto

Cantinette a misura di winelover: è il percorso di marketing che il Consorzio del Vino Orcia, grazie ai finanziamenti legati a un Progetto integrato di filiera (Pif) della Regione Toscana sta per mettere in moto. In tutto il territorio della denominazione infatti, grazie a un accordo tra il Consorzio e quindi le cantine socie e vari altri protagonisti della filiera (supermercati, enoteche, ristoranti, wine bar ecc), saranno distribuiti gratuitamente espositori e cantinette, a temperatura ottimale per i vini della Doc “più bella del mondo”, con l'obiettivo di avvicinare ancora di più il consumatore finale che per questa denominazione toscana, unico caso in Italia, rappresenta “l'export sotto casa” dal momento che per lo più si tratta di turisti internazionali in visita nel territorio targato Unesco, la Val d'Orcia per l'appunto.

«L'Orcia è una delle più giovani denominazioni toscane del vino, prodotta in una sessantina di cantine piccole e piccolissime, salvaguardando il carattere agricolo del suo territorio», spiega l'Assessore Marco Remaschi presentando l'iniziativa a Firenze nel corso delle Anteprime di Toscana che prosegue «l'Orcia produce ancora pochissime bottiglie ma ha un mercato di esportazione praticamente “sotto casa” perché l'area di produzione, in gran parte iscritta al patrimonio dell'umanità Unesco, è considerata un autentico gioiello paesaggistico e riceve ogni anno circa un milione di presenze turistiche e quasi altrettanti escursionisti. Un pubblico prevalentemente estero e particolarmente interessato all'enogastronomia».

«La proposta è semplice ma rivoluzionaria, un'alleanza territoriale per creare sviluppo trasformando il vino in una “cartolina liquida” capace di arricchire l'esperienza di viaggio dei visitatori e potenziare il mercato “locale di esportazione” della DOC» è il programma dichiarato della presidente del Consorzio Donatella Cinelli Colombini. Il progetto PIF prevede, oltre al cofinanziamento delle strutture produttive, un'azione collettiva di marketing del valore di circa 90.000 € che costituisce una novità e un deciso passo avanti nella logica dello sviluppo territoriale perché consolida il mercato di una piccola denominazione con qualità dei vini in velocissima crescita. Alla messa a punto della progettualità e in particolare per il sostegno al coordinamento della creazione della filiera e della partecipazione degli stakeholder ha partecipato la Cia Toscana.

**Cantinette d'autore.** Sono state progettate dall'interior designer Alberto Stecca di Area 39 Srl e verranno realizzate dalla ditta Intrac di Rovigo 20 frigoriferi da vino in acciaio e vetro in cui verranno esposte le bottiglie portandole alla temperatura ideale per la degustazione. Saranno installate in 20 ristoranti ed enoteche del territorio Orcia, All'esterno delle cantinette, ci saranno dei display in cui scorreranno le immagini delle cantine alternate al paesaggio e alle città d'arte che costellano l'area di produzione dell'Orcia. La frase in due lingue scritta sotto parla direttamente ai turisti rendendo più esplicita l'azione di marketing «Sei nel territorio dell'Orcia, il vino più bello del mondo, bevilolo». Nei supermercati Coop saranno invece installati degli espositori che serviranno a commercializzare i vini delle cantine più orientate sulla grande distribuzione.

**I numeri della Doc.** Nata nel febbraio del 2000, l'Orcia Doc raccoglie nella sua area di produzione dodici comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Il disciplinare di produzione prevede la tipologia “Orcia” (uve rosse con

**Consorzio di tutela del vino a denominazione di origine Orcia**

Via Borgo Maestro, 90

53023 Rocca d'Orcia - Castiglione d'Orcia (Si)

Tel. 0577 887471 [www.consorziovinoorcìa.it](http://www.consorziovinoorcìa.it) [info@consorziovinoorcìa.it](mailto:info@consorziovinoorcìa.it)

P.I. e C.F. 00930400528



consorzio del vino  
orcìa

almeno il 60% di Sangiovese) e "Orcia Sangiovese" (con almeno il 90% di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della Doc il bianco, il rosato e il Vin Santo. A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua si attesta intorno alle circa 300 mila bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio di cui oltre 40 socie del Consorzio di tutela che dal 2014 ha l'incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes nei confronti di tutti i produttori della denominazione. Il Consorzio di tutela si occupa di promuovere la denominazione attraverso azioni varie, dal web alla segnaletica sul territorio, passando per incoming di giornalisti e buyers da tutto il mondo.

Firenze, 15 febbraio 2020

**Consorzio di tutela del vino a denominazione di origine Orcia**

Via Borgo Maestro, 90

53023 Rocca d'Orcia - Castiglione d'Orcia (Si)

Tel. 0577 887471 [www.consorziovinoorcìa.it](http://www.consorziovinoorcìa.it) [info@consorziovinoorcìa.it](mailto:info@consorziovinoorcìa.it)

P.I. e C.F. 00930400528