

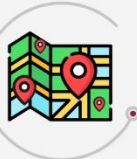
Importante contributo del Consorzio in un progetto di crescita che è sviluppo del territorio

Effetto Barbera d'Asti DOCG: +28% in valore in cinque anni

Una nuova ricerca Qualivita, promossa dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fotografa il valore della DOCG, le azioni promotrici del Consorzio e l'impatto sul territorio

LE LINEE DI AZIONE DEL CONSORZIO DI TUTELA

SVILUPPO TERRITORIALE
Coesione tessuto produttivo e indotto



TUTELA LEGALE
Vigilanza sul mercato e registrazione marchio in Cina

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Azioni costanti in Asia, America, Europa

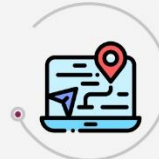


CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



RICERCA SCIENTIFICA
Focus su sostenibilità e qualità

BRAND E TERRITORIO
Rafforzamento immagine e awareness



INCOMING TURISTICO
Promozione eventi B2B E B2C

I NUMERI DELLA BARBERA D'ASTI DOCG

Elaborazione Qualivita su dati Ismea

167
COMUNI INTERESSATI

oltre 3.000
OPERATORI DELLA FILIERA

21 mln
BOTTIGLIE CERTIFICATE

21 mln €
VALORE PRODUZIONE SFUSA

Una storia antichissima quella della **Barbera d'Asti DOCG** che si proietta nel futuro grazie a valori produttivi ed economici importanti e in crescita e alle buone pratiche messe in atto dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**: questo in sintesi è ciò che emerge da una nuova ricerca della **Fondazione Qualivita**.

Prima fra le Barbera del Piemonte per i volumi certificati, **la Barbera d'Asti DOCG** nel 2019 ha visto attestare a **21 mln €** il valore della sua produzione certificata sfusa, a fronte di **164 mila hl** di prodotto a denominazione, frutto del lavoro di oltre **3.000 operatori** (circa il 30% di quelli piemontesi), disposti in **167 comuni** tra le province di Asti e Alessandria. Risultati importanti e in crescita: il valore della produzione certificata sfusa della Barbera d'Asti DOCG è cresciuto del **+28%** nel corso **ultimi 5 anni**, quasi dieci punti in più del valore relativo a tutta la produzione a denominazione d'origine del Piemonte.

Questa crescita del valore ha due principali motivazioni: una buona progressione dei prezzi e una buona tenuta dei mercati sia nazionali che esteri. Sul **prezzo** in particolare si assiste ad una variazione di **+44%** per la **Barbera d'Asti DOCG**, considerando la media dei prezzi media 2010-2014 e quella 2015-2019, a fronte di un incremento dei prezzi dei vini DOC-DOCG italiani del **+27%**.

I VALORI PRODUTTIVI ED ECONOMICI



+28%

Valore alla produzione
Barbera d'Asti DOCG sfusa



+19%

Valore alla produzione
vini piemontesi a D.O.



+44%

Prezzi Barbera
d'Asti DOCG sfusa



+27%

Prezzi vini
DOC e DOCG italiani

VARIAZIONE % TRA VALORE MEDIO ANNI 2010-2014 E 2015-2019

Elaborazione Qualivita su dati Ismea

Oltre a fotografare i valori produttivi ed economici, la ricerca ha evidenziato le buone pratiche di questo **percorso di crescita** della DOCG e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Lo ha fatto valutando 4 pilastri fondamentali: la **comunità**, cioè il capitale sociale produttivo; il **valore**, cioè il capitale sociale di mercato; le azioni per il **futuro**, sintesi prospettica del capitale sociale produttivo e di mercato; l'**identità**, attraverso la condivisione di valore, cioè il capitale sociale ambientale. **Oltre 300 le aziende** socie del Consorzio nel 2019, raddoppiate rispetto al 2014 a conferma del ruolo di aggregatore di interessi riconosciuto al Consorzio negli ultimi anni. Questo patrimonio relazionale, che combina le risorse e le competenze dei soci, permette di rendere più efficace ed efficiente la co-produzione di valore e lo sviluppo comune per costruire un vantaggio competitivo sostenibile e una conoscenza condivisa.

Tra le buone pratiche realizzate dal Consorzio di tutela per crescere il valore e costruire il futuro: il **progetto Barbera 2.0** condotto con l'Università degli Studi di Torino con lo scopo di creare un'innovativa mappa sensoriale della Barbera d'Asti DOCG attraverso l'analisi delle aree di produzione e delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino e l'azione legale internazionale per la registrazione della Barbera d'Asti DOCG nel mercato cinese a tutela dei veri produttori.

Una **survey online** somministrata ai referenti dei **Comuni** dell'areale di produzione ha dato poi voce agli stakeholder del territorio interrogati sul legame della Barbera d'Asti DOCG e il suo indotto. Ben il 46% dei rispondenti trova che vi sia una relazione molto forte tra la DOCG e il territorio, riconosciuta anche dai turisti (58%), confermando così la denominazione come **simbolo di un territorio**. Proprio il **turismo**, si rileva strategico per la Barbera d'Asti DOCG: per il 58% dei rispondenti l'aumento dei flussi turistici è infatti il principale impatto che essa ha sul territorio. I dati sui flussi turistici mostrano con evidenza questo aumento: negli ultimi 5 anni nella provincia di Asti gli arrivi sono aumentati del +28% e le presenze del +15% (dati Istat, variazione 2019 su 2014). Una crescita che porta con sé lo sviluppo di altri settori, dai servizi alle infrastrutture, fino alle ricadute benefiche su tutto il tessuto territoriale.

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato - ha dichiarato **Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio di Tutela della Barbera, Vini d'Asti e del Monferrato** - con le sue 13 denominazioni (4 DOCG, Barbera d'Asti, Nizza, Ruchè di Castagnole Monferrato, Terre Alfieri e 9 DOC, Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte), può essere considerato il cuore unitario di un territorio unico e ricco di unicità enologiche, paesaggistiche e culturali, dal 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco. Uno scenario che rappresenta circa il 30% della superficie vitata a D.O. del Piemonte, dove convergono lavoro, cultura e occupazione. Nasce da questa consapevolezza la volontà di investire in un progetto di ricerca che, a cominciare dalla Barbera d'Asti Docg, prodotto di massima identità in termini economici e di immagini, arrivi a tracciare un quadro analitico circostanziato del Monferrato del vino; un lavoro che metta in evidenza le attività e i numeri del Consorzio e le prospettive dei nostri vini, importanti e blasonati ambasciatori del made in Italy nel mondo».



«La nuova ricerca, realizzata dalla Fondazione Qualivita per il Consorzio di Tutela della Barbera, Vini d'Asti e del Monferrato conferma come, anche in un momento di crisi come questo, i Consorzi di tutela siano strumenti di organizzazione e sviluppo che permettono di trovare soluzioni di crescita significative per tutto il territorio - ha affermato **Mauro Rosati, Direttore Generale di Fondazione Qualivita**. Per analizzare questi processi abbiamo elaborato un modello di ricerca originale, basato su dati primari e secondari, indirizzato a cercare sia i dati economici che le altre dimensioni valoriali delle filiere legate alla zona di origine; turismo, sviluppo rurale, coesione sociale, sostenibilità ambientale sono solo alcuni degli ambiti in cui la Barbera d'Asti DOCG ed in generale tutte le Indicazioni Geografiche più evolute riescono ad affermare dinamiche positive per i produttori e per un intero territorio».

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Fondato nel 1946, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Cuore unitario di un territorio Patrimonio dell'Umanità Unesco, il Consorzio rappresenta il punto di riferimento di una filiera vitivinicola che esprime, con i suoi prodotti, la storia e il valore di una regione unica al mondo. Il supporto fornito alle aziende è mirato a garantire un alto profilo produttivo e qualitativo, ma anche a legare assieme le diverse anime di un territorio a massima vocazione vinicola per promuovere in modo unitario e uniforme tutto il Monferrato.

FONDAZIONE QUALIVITA

La Fondazione Qualivita è un'organizzazione culturale e scientifica nata nel 2000 e impegnata nello sviluppo di sistemi di conoscenza per le produzioni agroalimentari a Indicazione Geografica con attività editoriali, di comunicazione, ricerca, formazione e networking. È stata riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole italiano come soggetto di elevata capacità tecnico-scientifica nell'ambito del settore delle produzioni DOP, IGP, STG.