



Non Solo Vino Il valore della Barbera d'Asti DOCG sul mercato

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.

La Barbera d'Asti DOCG 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 ben 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. 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 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 a una variazione di +44% per la Barbera d'Asti DOCG, considerando la media dei prezzi dei periodi 2010-2014 e 2015-2019, a fronte di un incremento dei prezzi dei vini DOC-DOCG italiani del +27%.

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. Le aziende socie del Consorzio nel 2019 sono oltre trecento, raddoppiate rispetto al

LE LINEE DI AZIONE DEL CONSORZIO DI TUTELA



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 incrementare il valore e costruire il futuro vi è il progetto Barbera 2.0, condotto in cooperazione con l'Università degli Studi di Torino. Il suo scopo è 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.

Un'indagine 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% degli intervistati 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% degli intervistati l'aumento dei flussi turistici è infatti il principale impatto che essa ha sul territorio. I dati sull'andamento turistico mostrano con evidenza questo incremento: 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 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, 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. Questi sono solo alcuni degli ambiti in cui la Barbera d'Asti DOCG, e in generale tutte le Indicazioni Geografiche più sviluppate, riescono ad affermare dinamiche positive per i produttori e per un intero territorio”.