



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTÀ DI ECONOMIA “GIORGIO FUÀ”

Corso di Laurea triennale in
“Economia e Commercio”

**ECONOMIA VITIVINICOLA
BORDOLESE**

BORDEAUX WINE ECONOMY

Relatore:
Prof. Chiapparino Francesco

Rapporto Finale di:
Belhaj Sabrine

Anno Accademico 2020/2021

INDICE:

Introduzione

1. Storia del vino

- 1.1. La viticoltura alla conquista del perimetro mediterraneo;
- 1.2. I Romani: guerrieri e viticoltori
- 1.3. Le vigne dei Conquistadores alla conquista delle Americhe
- 1.4. I vigneti ugonotti
- 1.5. Il dualismo tra Vecchio e Nuovo Mondo
- 1.6. Pasteur, padre della moderna enologia

2. La vigna bordolese

- 2.1. Bord de l'eau
- 2.2. Les appellations de Bordeaux (le denominazioni di Bordeaux)

3. L'economia bordolese

- 3.1. La produzione e il commercio
- 3.2. Commercio interno
- 3.3. Bordeaux nella bilancia commerciale francese
- 3.4. Le esportazioni di Bordeaux

4. Analisi del settore vitivinicolo francese

- 4.1. Ambiente agro climatico
- 4.2. Il costo della terra varia a seconda dei vigneti
- 4.3. Il costo dell'uva
- 4.4. Il costo della vinificazione
- 4.5. Ricavi di vendita

5. Enoturismo bordolese

6. Il diritto vitivinicolo

7. Organizzazione e struttura del settore

7.1.L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino

7.2.OIV-Obiettivi

7.3.OIV - Missione

7.4.La maggior parte della produzione di uva disciplinato da segni di qualità

8. L'impatto climatico sull'economia del vino

8.1.Riscaldamento globale e misure dell'OIV

8.2.Adattamenti della produzione fronte alla crisi climatica

Conclusioni

Bibliografia e allegati

INTRODUZIONE

L'Italia si trova da sempre ai vertici delle classifiche di produzione, consumo ed esportazioni di vino sia in volume che in valore.

Il settore ha, però, subito negli anni significativi cambiamenti sia sul fronte dell'offerta che della domanda, interna o internazionale.

L'importanza e la peculiarità del settore hanno portato alla creazione di una nuova area di studi economici, appunto l'economia del vino.

Paesi come Italia e Francia sono riusciti a preservare la propria posizione dominante grazie al clima e all'ambiente particolarmente favorevole alla realizzazione di un vino di qualità.

A differenza di altre tipologie di prodotto, infatti, la produzione di vino e di molti beni agricoli è fortemente influenzata dal territorio d'origine e da elementi naturali strettamente legati a esso. La qualità del prodotto finale dipende anche dalle pratiche vitivinicole e di vinificazione messe in atto dall'uomo e dalle condizioni climatiche del luogo nel quale queste avvengono. Lo stretto legame tra qualità del prodotto e luogo d'origine fa sì che il vino sia da sempre considerato un bene di produzione difficilmente internazionalizzabile. Ciò significa che l'attività di viticoltura e coltivazione delle viti da uva è quella che più difficilmente può interagire con i mercati internazionali o trovare ubicazione in territori diversi da quello d'origine, dove le condizioni ambientali possono essere molto diverse.

In questo elaborato verrà analizzata la storia della nascita del vino, dalle prime tecniche di fermentazione dell'uva, fino ad arrivare alle scoperte scientifiche che hanno portato alla viticoltura moderna. In un punto successivo, verrà approfondita l'economia vitivinicola bordolese e verrà effettuato un confronto con la concorrenza. In un terzo punto si approfondirà il tema del diritto del vino, delle norme internazionali per l'etichettatura e l'organizzazione internazionale della vigna e dei vini.

Infine, si parlerà del cambiamento climatico e gli adattamenti che possono essere attuati al fine di evitare un collasso economico.

LA STORIA DEL VINO

La viticoltura alla conquista del perimetro mediterraneo

Il vino è esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 8,5% vol. Si può pensare che la scoperta della vinificazione sia avvenuta casualmente per fermentazione spontanea delle uve lasciate in un contenitore. Quanto al luogo, è in Medio Oriente tra Caucaso, Turchia Orientale e Iran che sono state riscontrate le prime tracce di produzione di uva e di vino.

I Romani: guerrieri e viticoltori

I Romani avevano una profonda conoscenza dei segreti della coltivazione e della vinificazione. Avevano appreso tali segreti da Etruschi, Greci e Cartaginesi. L'Impero Romano ebbe un impatto immenso sullo sviluppo della coltura della vite e dell'enologia; il vino fu una parte integrante della dieta romana e la vinificazione divenne una precisa attività commerciale. Praticamente tutte le regioni produttrici di vino nel Europa Occidentale furono stabilite durante la prima epoca imperiale. L'estensione dell'Impero portò anche all'espansione del "culto del vino" seguendo le orme delle legioni romane. I Romani, verso il 140 a.C., fondarono la prima

colonia in Francia e nel 200 a.C. le prime due grandi colonie dell'impero in Spagna. L'avanzata delle legioni romane fra il 58 e il 52 a.C., provocò l'espansione della viticoltura nelle zone del Reno, della Mosella e in molte altre regioni, persino in Inghilterra.

La viticoltura, seguendo le orme delle armate romane, risalì il Rodano fino a Lione, raggiunse la Borgogna e si spinse sino al Reno. Seguendo il corso della Garonna, la vite raggiunse Bordeaux e, attraverso il Danubio, le regioni settentrionali d'Europa.

A partire dal II secolo d.C. la coltivazione della vite si estese nella zona attualmente nota come "Cote du Rhone", da cui si otterranno poi i grandi vini di Borgogna, e nei pressi di Bordeaux, i cui vini, invece, acquistarono subito rinomanza.

Nel III secolo, per opera anche dell'Imperatore Probo, la vite si era già spinta fino agli attuali confini settentrionali di coltivazione. I Romani, per ambientare la vite in regioni fredde, cercarono varietà più adatte. Nella valle del Rodano i vini erano ottenuti dalla varietà "Allobrogica". Oltre a selezionare i vitigni adatti, i Romani piantarono le viti sui pendii rivolti a mezzogiorno. Si ricorse anche all'uso dei vasi vinari di legno per avere un migliore effetto coibente e favorire la fermentazione prima e la conservazione dei vini poi.

Nella Gallia Cisalpina la botte di legno incominciò ad essere usata anche per il trasporto del vino, mentre in altre zone, specie per limitate distanze, vennero

impiegati recipienti di terracotta rivestiti e protetti da vimini, che si prestavano anche per la conservazione e l'affinamento del vino.

A causa dell'andamento favorevole del commercio, la viticoltura e l'enologia ebbero uno sviluppo così incontrollato che ben presto si crearono notevoli eccedenze. La superproduzione dei vigneti della penisola e la concorrenza dei vini dell'Impero determinarono una grave crisi di sovrapproduzione che costrinse, nell'anno 92 d.C., l'Imperatore Domiziano ad emanare un editto che vietava l'impianto dei vigneti in Italia ed imponeva la loro soppressione nelle Province, conservandone al massimo il 50%.

Le vigne dei Conquistadores alla conquista delle Americhe

Successivamente, con la scoperta dei nuovi continenti la viticoltura si diffuse nei paesi del Nuovo Mondo, ove fu resa possibile dalle condizioni climatiche e territoriali. La colonizzazione europea delle Americhe causò una rapida espansione del vigneto, fin quasi a raddoppiare la sua resa. In particolare, la colonizzazione spagnola delle Americhe fu una conquista, la quale si concentrò preminentemente sulla diffusione del cristianesimo, da sempre accompagnato in tutta l'America Latina dall'espansione del vigneto. Rimangono tracce di viticoltura nella cordigliera

delle Ande tra il Cile centrale e l'Argentina; il dispiegarsi di un'industria del vino in questi paesi è dovuto alle varietà di Bordeaux introdotte nel territorio cileno già a metà del XVI secolo.

Le varietà di vini europei vennero per la prima volta importati dai conquistadores nel Vicereame della Nuova Spagna, questo per provvedere alle necessità liturgiche. Cominciò ad essere coltivato nelle missioni coloniali una specie nota come "uva missione", che ancor oggi viene piantata in piccole quantità. Successivamente le ondate di immigrazione di italiani, francesi e tedeschi portarono con sé anche i propri vini, dal sapore nettamente differente rispetto a quelli nativi; cominciarono quindi a produrli.

L'attuale vino americano viene spesso associato con l'Argentina, la California e il Cile, tutti produttori di un'ampia varietà di vini; da quello economico in brocca fino a quello di alta qualità sorto da miscele create dai grandi proprietari privati. La maggior parte della viticoltura e della vinificazione americana si basa su specie antiche di uve e molte regioni viticole hanno spesso adottato viti che si sono col tempo sempre più identificate con certi luoghi.

I vigneti ugonotti

Il vino sudafricano nasce per merito degli olandesi nel XVI secolo; i mercanti olandesi erano presenti in forze nella regione di Bordeaux, in Francia, ed avevano frequenti contatti con i vignaioli bordolesi. In Francia, nello stesso periodo, il cattolico Luigi XIV revocò l'editto di Nantes che riconosceva i diritti degli ugonotti, ossia i protestanti francesi, che quindi decisero in massa di lasciare il paese per andare in Olanda, dove la Compagnia delle Indie Orientali offrì loro grandi appezzamenti di terreno da colonizzare in Sudafrica; gli ugonotti si stabilirono nella zona conosciuta come Franschhoek, letteralmente "l'angolo francese."

Il dualismo tra Vecchio e Nuovo Mondo

Tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio degli anni Novanta si è assistito al fenomeno della globalizzazione, che, con la crescita progressiva delle relazioni e degli scambi internazionali, ha portato innanzitutto al superamento delle barriere materiali e immateriali alla circolazione di persone, informazioni, conoscenze, tecnologie.

Venduto e consumato in tutto il mondo il commercio di vino è passato da meno di 7 miliardi alla fine degli anni Ottanta ad oltre 34 miliardi di dollari nel 2018. Infatti, negli ultimi tre decenni il commercio di vino è cresciuto del +390%.

L'elevato scambio a livello internazionale di flussi di capitali, merci, persone e informazioni hanno influito sul comportamento delle imprese vitivinicole che sono alla ricerca della integrazione verticale della produzione e vendita, della diminuzione dei costi di transazione, della creazione dei marchi globali con prodotti omogenei per garantire la stessa qualità e affidabilità e sfruttamento delle varie economie di costo che ne possono derivare, grazie ad un elevato coordinamento nelle strategie di produzione e di marketing. Valutando queste tendenze si potrebbe dire che l'industria del vino sia indirizzata alla ricerca dei Paesi con i bassi costi di produzione, transazione, di manodopera e condizioni climatiche favorevoli per ottenere economie di scala e produzioni con qualità costante nelle diverse annate (Anderson et al. 2003).

L'industria del vino è caratterizzata da processi di cambiamento che si stanno muovendo dall'integrazione-industrializzazione alla produzione artigianale di elevata qualità. Inoltre, tali cambiamenti non sono solo guidati dalle grandi aziende ma anche dai nuovi consumatori, della classe media, che stanno crescendo nelle diverse parti del mondo.

Le produzioni del Vecchio Mondo sono caratterizzate da lunghe tradizioni, dall'importanza del luogo di produzione del vino e dai metodi produttivi che sono stati perfezionati nel corso degli anni. Di fatto, alcuni vitigni appartengono ad alcune regioni più che ad altre per le particolari condizioni climatiche che permettono di esprimere al meglio la qualità di certi vini (Jackson 2004).

Nel Nuovo Mondo, invece, la varietà di un vitigno non è ancorata a determinati luoghi di produzione e la differenziazione dei vini si basa su una dichiarazione esplicita dei vitigni cosiddetti “internazionali”, come ad esempio: Merlot, Sauvignon, Pinot o Chardonnay.

Inoltre, in questi Paesi si sviluppano nuove tecniche di produzione orientate all’ottenimento di elevati volumi produttivi caratterizzati da qualità costante. Si può sottolineare come questa filosofia del Nuovo Mondo abbia abbandonato la tradizione e la cultura vitivinicola tramandata di generazione in generazione, tipica del Vecchio Mondo, per far spazio a grandi volumi a basso prezzo.

LA VIGNA BORDOLESE

“Bord de l’eau”

La storia del vino bordolese abbraccia quasi gli anni 2000 fino all'epoca romana in cui furono piantati i primi vigneti.

La produzione vinicola bordolese sembra essere iniziata qualche tempo dopo 43 AD, durante l'occupazione romana della Gallia, quando i Romani stabilirono vigneti per coltivare vino per i soldati. Tuttavia, è solo in 71 AD che Plinio il Vecchio ha registrato la prima vera prova di vigneti a Bordeaux. La posizione della zona lungo l'estuario della Gironda ha fornito una rotta commerciale ideale con le isole britanniche. Lo storico del vino, Roger Dion, ha teorizzato che i primi ceppi di vite che i romani portarono a Bordeaux provenivano dalla regione della Rioja in Spagna.

Nel Medioevo, il matrimonio di Henry Plantagenet e Eleonora d'Aquitania aprì la regione di Bordeaux al mercato inglese e alla fine sul palcoscenico del mondo. Il nome Bordeaux deriva dal francese al “bord de l'eau” che significa "lungo le acque" e fa riferimento all'estuario della Gironda e ai suoi affluenti, alla Garonna e ai fiumi

della Dordogna, che svolgono un ruolo fondamentale nella storia e nel successo di questa regione.

Il matrimonio rese la provincia del territorio inglese dell'Aquitania, e da allora in poi la maggior parte del Bordeaux fu esportata in cambio di altri beni. Dopo l'ascensione del loro figlio, Richard, al trono inglese, Bordeaux divenne la base per le operazioni francesi di Richard.

Con l'aumento della popolarità del vino di Bordeaux, i vigneti si espansero per soddisfare le richieste dall'estero. Il figlio più giovane di Henry e Aliénor, John era a favore della promozione dell'industria del vino, e per aumentarlo ulteriormente, abolì la tassa sulle esportazioni della “Grande Coutume” in Inghilterra dalla regione dell'Aquitania.

I cittadini di Bordeaux hanno lavorato diligentemente per promuovere la loro relazione con il mercato inglese. In 1205, il re Alfonso VIII di Castiglia rivendicò l'Aquitania e mise il Bordeaux sotto assedio. Il villaggio fu in grado di resistere all'attacco e King John ricompensò i borghesi con ordini di vino superiori alle tonnellate di 120. In 1224, il re Luigi VIII di Francia tentò di eliminare gli inglesi dal suolo francese e fu fermato nella sua avanzata nella città di Bordeaux. In seguito, Bordeaux ricevette un accesso privilegiato al mercato inglese attraverso Londra, e le loro esportazioni sul mercato presto sminuirono la produzione da altre regioni vinicole francesi.

L'esportazione di Bordeaux è stata efficacemente interrotta dallo scoppio della Guerra dei Cent'Anni tra Francia e Inghilterra in 1337 seguita dallo scoppio della peste nera che ha devastato l'area. Alla fine del conflitto in 1453, la Francia aveva riacquisito la provincia, assumendo così il controllo della produzione vinicola nella regione.

In 1725, la diffusione dei vigneti in tutta Bordeaux era così vasta che è stata divisa in aree specifiche in modo che il consumatore potesse dire esattamente da dove proveniva ciascun vino. La collezione di distretti era conosciuta come Vignoble de Bordeaux, e le bottiglie erano etichettate sia con la regione che con l'area da cui provenivano.

Pasteur, padre della moderna enologia

Nel XVIII secolo, le scoperte scientifiche aprono la via ad una profonda evoluzione delle tecniche permettendo di comprendere i meccanismi naturali che fanno il vino e di padroneggiarli sempre più razionalmente. I lavori di Antoine Laurent de Lavoisier sulla fermentazione del vino condussero a formalizzare attraverso un'equazione la fermentazione alcolica che, per azione dei lieviti, trasforma gli zuccheri in alcool etilico. Il procedere della chimica annuncia lenti e profondi sconvolgimenti.

Il secolo successivo, politici e scienziati si mobilitano per salvare la preziosa bevanda.

L'imperatore Napoleone III ingaggia Louis Pasteur di eliminare le gravi minacce che pesano sulla qualità del vino francese, colpito da alterazioni troppo frequenti. Il chimico osservava già da più anni al processo di fermentazione. Una di esse consiste nella trasformazione dello zucchero del latte in acido lattico (fermentazione lattica), un'altra permette la trasformazione degli zuccheri d'uva o della farina in alcool (la fermentazione alcoolica), un'altra ancora porta alla trasformazione di alcool del vino in aceto (la fermentazione acetica). Altre infine portano a prodotti tossici e nauseabondi (negli stagni, per esempio o nelle discariche agricole in decomposizione come le concimaie).

Louis Pasteur mostrò che ognuna di queste malattie era causata da un fermento diverso. Ma, benché riuscisse a spiegare con questo l'origine delle malattie del vino, questo non gli forniva un rimedio.

In un primo tempo, Pasteur pensa di utilizzare dei prodotti chimici dotati di proprietà antisettiche per uccidere i germi indesiderati a temperature compatibili con la preservazione degli elementi organici del vino (cioè a temperature inferiori a 40 °C, perché al di là gli enzimi sono distrutte). Ma i risultati si rivelano inaccettabili o poco riproducibili. Egli ebbe allora l'idea di scaldare a temperatura tra 60 e 100 °C in assenza d'aria. Il procedimento di sterilizzazione parziale che sarà descritto più tardi sotto il nome di «pasteurizzazione» è nato. 1° maggio 1865,

Pasteur presenta all'Accademia delle Scienze una nota intitolata «Procedimento pratico di conservazione e di miglioramento dei vini». Egli ha precedentemente depositato un brevetto di invenzione per coprire questo procedimento durante quindici anni. L'uso della pastorizzazione si stenderà successivamente ad altri prodotti di consumo (birra, sidro, latte ed altre derrate deteriorabili). Nel 1866, consegna a Napoleone III l'opera nella quale si trovano riassunti i suoi risultati. Segnando, come abbiamo visto, l'inizio della microbiologia enologica, quest'opera annuncia il seguito dei lavori di Pasteur sulle malattie infettive e la teoria dei germi. Sicuramente, i suoi lavori segnano un progresso decisivo, ma non trovano riscontro nella teoria vitalista che pretende che gli esseri viventi siano dotati di proprietà particolari impossibili da analizzare da semplici leggi fisiche e chimiche. Due anni dopo la morte di Pasteur, il saggio tedesco Eduard Buchner stabilirà che un estratto acellulare di lieviti è capace di trasformare lo zucchero in alcool. Non soltanto le fermentazioni possono essere comprese e controllate ancora più dettagliatamente, ma in genere, si può descrivere e spiegare le centinaia di reazioni chimiche che si producono abitualmente all'interno di ogni tipo di cellule viventi. L'unione della chimica e della biologia dà ben presto nascita alla biochimica.

Abbandono della pastorizzazione del vino all'epoca di Pasteur, il suo procedimento era il solo mezzo efficace per conservare il vino. Ma, inconveniente negativo, impediva ai buoni microbi, di cui Pasteur ignorava l'esistenza, di provocare le fermentazioni naturali del vino. La pastorizzazione del vino è stata dunque pian

piano sostituita da un'igiene rigorosa – già raccomandata da Pasteur ma tecnicamente impossibile al suo tempo – durante le vendemmie e la vinificazione ed anche con un controllo delle condizioni complesse, ma ormai conosciute, dei metodi di sviluppo dei microbi.

Les appellations de Bordeaux (le denominazioni di Bordeaux)

Bordeaux, inaugura la nozione di classificazione nel 1855 sotto Napoleone III, sinonimo di qualità e prestigio in tutto il mondo. Il principio delle classificate illustra perfettamente la sintesi della tipicità di un terroir e del lavoro degli uomini di più generazioni al servizio della qualità.

Ci sono diverse classificazioni in Gironda, elencate in ordine di anzianità:

- **La classificazione del 1855:** in occasione dell'Esposizione universale di Parigi del 1855, su richiesta dell'imperatore Napoleone III, la camera di commercio di Bordeaux preparò un elenco dei migliori vini da esporre. La lista fu realizzata con l'aiuto dei Courtiers di Bordeaux, che, da tempo, utilizzavano tali classificazioni per la loro attività.

Furono stilate 5 classi, in ordine di importanza: Premier Grand Crus (oggi 5 Châteaux, ossia Lafite Rothschild, Latour, Mouton Rothschild tutti a Pauillac, Margaux a Margaux, Haut-Brion a Pessac), Deuxièmes Crus (14 Châteaux), Troisièmes Crus (15 Châteaux), Quatrièmes Crus (10 Châteaux), Cinquièmes Crus (18 Châteaux).

- **La classificazione di Graves:** risale invece al 1953, non prevede una vera classificazione, ma unicamente una menzione, Crus Classé, attribuita ai vini considerati di qualità e prestigio superiore.

- **La classificazione di Saint-Émilion:** classificata nel 1954 è l'unica a prevedere una revisione ogni 10 anni. La categoria più alta di St-Emilion è il Premier Grand Crus Classé, ulteriormente suddivisa in due gruppi, "A" e "B", di cui il gruppo "A" raggruppa i vini di qualità superiore. È seguita da Grand Crus Classé e, infine, Grand Crus.

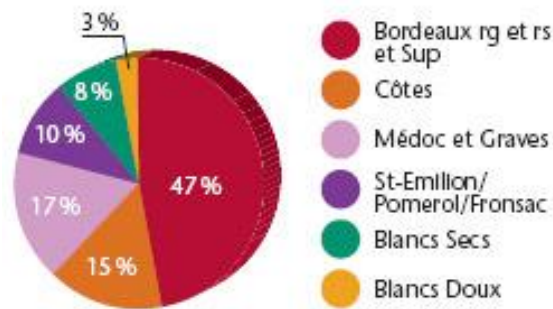
- **La classificazione dei Crus Bourgeois du Médoc:** Qualità e pregio dei vini rossi prodotti in una delle otto denominazioni del Médoc: Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe.

L'ECONOMIA DI BORDEAUX

La produzione e il commercio

Negli ultimi 20 anni, il numero dei raccolti in AOC (**Appellation d'Origine Contrôlée**) in Gironda è diminuita fortemente, per stabilirsi a 5532 milioni di ettolitri nel 2020. Nel frattempo, la dimensione media delle imprese è cresciuta, per situarsi a 19,8 HA nel 2020, parallelamente alla scomparsa delle piccole imprese, in vantaggio di quelle di grandi dimensioni che rappresentano: 32% dell'organico e il 74% della superficie coltivata in AOC.

La produzione di vino nel bordolese comprende una sessantina di appellazioni prodotte su 109700 ettari, di cui circa il 10 % in bio.



Al 1° gennaio 2021, la “cooperation en Gironde” comprende 28 cooperative di vinificazione e 6 unioni e filiali di cooperazione.

Circa 300 imprese commerciano il 70% della produzione bordolese; Nel anno 2019/2020, 72 imprese di brokeraggio trattano il 70% dell'attività di massa.

Gli acquisti di massa rappresentano il 40% dei outgoing. Questa parte resta variabile secondo le appellazioni: 25% del Medoc, 30% per le Cotes, 45% per St.-Emilion, 49% per l'“AOC Bordeaux blanc” e 59 % per “AOC Bordeaux Rouge”.

Commercio interno

Nel 2020, 39 % delle famiglie francese hanno dichiarato di comprare vino di Bordeaux, 8,5 bottiglie in media, cifra in aumento per la prima volta da 10 anni. Nel nord, nella regione parigina e nel Sud Ovest la consumazione di vini di Bordeaux è la più alta rispetto alla media.

La pandemia ha avuto un effetto rilevante sul commercio del vino. La vendita del vino ha avuto impatti commerciali negativi, riduzione di vendite in supermercati e ipermercati e l'accrescimento di acquisti nei piccoli commerci e discounts.

La consumazione del vino in Francia è in diminuzione regolare dall'inizio degli anni Ottanta, così come la diminuzione di consumatori abituali del vino. Da notare che tuttavia dal 2015 il target dei consumatori occasionali si è incrementato, rappresentando più della metà della popolazione francesi sopra i 15 anni.

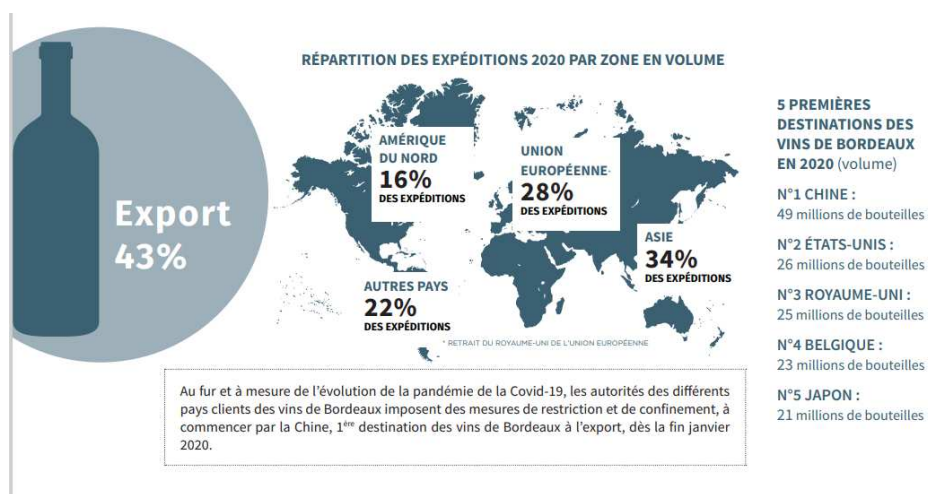
Bordeaux nella bilancia commerciale francese

Nel 2020, gli scambi francesi si sono fortemente contratti (16%) a causa della crisi sanitaria covid-19.

Il settore agroalimentare ne ha risentito molto meno rispetto al settore vitivinicolo (4%).

Malgrado le difficoltà che sta affrontando, il vino si situa in prima classifica di esportazioni della Gironda, seguito dal settore aeronautico (31% delle esportazioni).

Le esportazioni di Bordeaux



La Cina rimane la prima destinazione per i vini di Bordeaux in volume e valore delle esportazioni. Gli Stati Uniti sono la seconda destinazione più importante per il vino, seguiti da Giappone, Regno Unito, Germania e Belgio.

Nel 2019, le esportazioni di vino di Bordeaux hanno dovuto affrontare le tensioni geopolitiche. Anche la pandemia del 2020 ha brutalmente aggravato tutto il commercio internazionale. Dopo un anno difficile e senza precedenti,

Il bilancio delle esportazioni di vino di Bordeaux nel 2020 è contrastato secondo i vari paesi.

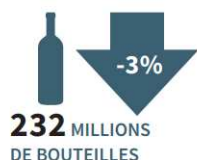
Nel Regno Unito (+6%), Belgio (=), Canada (+5%), Giappone (+3%) e, su volumi minori, nei Paesi Bassi (+3%), Irlanda (+39%), Lettonia (+18%) e Danimarca (+45%) i vini di Bordeaux su un anno mostrano volumi comparabili o addirittura un bel aumento rispetto all'anno scorso.

Il calo in termini di volume è stato guidato principalmente dalla Cina (Cina continentale + Macao + Hong Kong), che è stata la prima ad essere colpita dalla crisi sanitaria. Su un anno, le vendite sono scese del 13% in volume e del 7% in valore. Questo declino fa parte del calo generale delle importazioni di vino cinese per quasi 3 anni, e più in particolare nel 2020 (-30% tutte le origini combinate). In termini di valore, è negli Stati Uniti che il calo è il più accentuato: -29%. Dall'entrata in vigore della tassa supplementare (18/10/2019) che colpisce ingiustamente i vini fermi francesi nell'ambito di una controversia sull'industria aeronautica, Bordeaux ha registrato una perdita di 100 milioni di euro. Bordeaux rimane il leader delle esportazioni francesi di vini fermi AOP (42% del valore e 34% del volume).

A breve termine, i primi segni positivi stanno affiorando per i vini di Bordeaux:

- Progressi negli ultimi tre mesi del 2020, in volume (+13%) e in valore (+16%) e portati da i principali paesi clienti dei vini di Bordeaux: Stati Uniti (+29%), Regno Unito (+10%), Belgio (+8%), Germania (+6%), Giappone (+5%) e Canada (+19%);
- una ripresa in Cina: +18% in volume e +20% in valore negli ultimi 3 mesi.

BILAN DES EXPORTATIONS 2020 DES VINS DE BORDEAUX

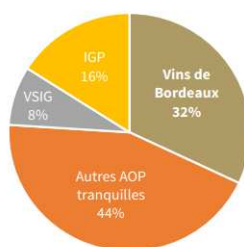


HISTORIQUE DES EXPORTATIONS DE VINS DE BORDEAUX

CIVB-ECONOMIE & ETUDES/ SOURCE : DOUANE



POIDS DE BORDEAUX DANS LA VALEUR DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VINS TRANQUILLES



AOP : vins d'appellation d'origine contrôlée
VSIG : Vin sans Indication géographique protégée
IGP : Indication géographique protégée

ANALISI DEL SETTORE VITIVINICOLO BORDOLESE E CONFRONTI CON I VINI FRANCESI

Dominante la produzione mondiale di vino con l'Italia, la Francia è il terzo esportatore di vino per volume, ma il leader per valore.

Con una vasta gamma di prodotti e una forte reputazione per i suoi vini, la Francia è stata in grado di affermare la sua posizione sui principali mercati di importazione, e soprattutto sul proprio mercato che rimane il suo principale sbocco.

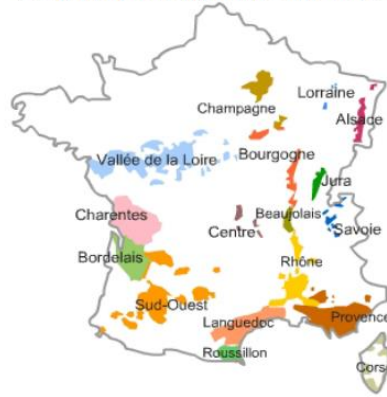
Tuttavia, l'industria vinicola francese deve affrontare diverse minacce dei suoi concorrenti.

2 - Ambiente agro climatico

La Francia ha una grande varietà di condizioni climatiche sul suo territorio. Così, i vigneti sono situati in diverse zone climatiche.

Per esempio, i vigneti di Champagne e i vigneti della Borgogna si trovano in un clima semi-continentale, con grandi variazioni di temperatura interannuali, mentre i vigneti di Bordeaux e della Loira sono si trovano in una zona più temperata e oceanica. I vigneti della Linguadoca e della Provenza sono influenzati da un clima mediterraneo con più sole e meno precipitazioni.

Les principaux vignobles en France



Source : Monographie France Agrex C./ Sève C. / Efeso C.

La sua produzione si concentra principalmente sui vini fermi, che rappresentano il 75% dei volumi. I vini spumanti rappresentano 7% della produzione. Vini distillati come Cognac hanno un peso significativo nella produzione francese con il 18%.

Per categoria, i vini DOP coprono quasi la metà dei volumi prodotti (48%), davanti a Vini IGP (28%), vini per Cognac (18%) e vini SIG francesi (6 %). In tendenza, tutte le categorie sono colpite da un calo progressivo dei volumi, ma i vini di Francia senza indicazione geografica sono quelli che hanno il declino più forte.

Il costo della terra varia a seconda dei vigneti.

L'aumento dei prezzi riguarda essenzialmente le DOP, i cui prezzi variano molto a seconda del bacino, con alcuni DOP sono considerati investimenti speculativi.

Dal 2008, il prezzo della terra per la produzione dell'eau de vie è aumentata notevolmente.

Quelli dei terreni destinati ai vini IGP e ai vini non IG rimangono piuttosto stabili e mostrano meno dispersione secondo la regione che all'interno della regione.

Il costo dell'uva

Un aumento generale dei prezzi dell'uva.

Una delle caratteristiche importanti dell'industria del vino è che la maggior parte delle uve sono prodotte dai loro viticoltori.

Per quanto riguarda i prezzi dell'uva, si possono osservare diverse tendenze.

In primo luogo, il prezzo dell'uva è aumentato complessivamente negli ultimi anni e in particolare dalla campagna 2011/2012 in poi (diminuzione dei volumi prodotti).

L'aumento del prezzo dell'uva in produzione è più marcato e il prezzo delle varietà bianche è in media superiore a quella delle varietà rosse e rosate, in particolare per Chardonnay e Sauvignon.

Il costo della vinificazione

Nell'industria francese, i costi di produzione dell'uva pesano abbastanza sul costo della vinificazione, dell'ordine del 40%, se in zone di produzione DOP o IGP.

Un altro fatto degno di nota è che il costo del trattamento di vino sono generalmente intorno a 20 centesimi al litro.

Ricavi di vendita

In dettaglio, nella fase di produzione, il fatturato dell'industria vinicola francese in tutti i vini considerati assieme, è stimato in quasi il 12 miliardi di euro nel 2014 (conti agricoli INSEE).

Nella fase finale, le aziende del settore vinicolo con un fatturato di più di 2 milioni di euro rappresentano un fatturato totale di 16 miliardi (Osservatorio finanziario dell'industria del vino).

Per le aziende nel settore delle bevande distillate (Cognac, Armagnac e Brandy), si stima che il fatturato ammonta a 2,7 miliardi di euro.

Il settore vinicolo francese rimane frammentato:

Il 69% delle aziende pesa meno di 10 milioni e rappresentano solo il 17% del totale del settore.

Il fatturato dei produttori di vino secondo i dati INSEE è in crescita continua

ENOTURISMO BORDOLESE

Con più di 4,3 milioni di visite, i vigneti della Gironda sono il leader dell'enoturismo francese. Potente fattore di attrattiva per i territori, l'enoturismo è un settore di sviluppo economico prioritario per il dipartimento della Gironda.

L'apertura della "Cité du Vin" a Bordeaux nel giugno 2016 non fa che confermare questa posizione di leader. Era quindi essenziale per "Gironde Tourisme" offrire ai numerosi visitatori dei vigneti le chiavi per un soggiorno riuscito e facilmente accessibile, e federare i suoi partner per offrire loro una maggiore visibilità: questo è l'obiettivo delle Strade del Vino di Bordeaux grazie al marchio nazionale "Vignobles & Découvertes".

Il marchio nazionale, sostenuto da Atout France, ha la particolarità di essere attribuito a destinazioni vinicole strutturate intorno a due idee chiave: una griglia di criteri di qualità da rispettare da parte dei fornitori di servizi associati all'approccio, ma anche la proposta di un'offerta enoturistica completa (ristorazione, alloggio, eventi, ecc.) per permettere la costruzione di un soggiorno vario intorno ad attività turistiche da scoprire nel vigneto.



Organizzazione e struttura del settore

In Francia, l'industria del vino beneficia di molte strutture di supporto a livello locale, regionale e nazionale permettendo supporto a diversi livelli.

Le diverse componenti del settore sono anche rappresentate e attive a livello europeo.

Il settore è strutturato in rappresentanze interprofessionali, che sono in grado di promuovere dialogo a vista e a valle.

Inoltre, l'Unione europea stanziava fondi in modo che il settore possa beneficiare della ristrutturazione del vigneto, sviluppare la ricerca e sviluppo, nonché la promozione.

Una delle caratteristiche della Francia è che beneficia di un settore di ricerca attivo. Nonostante questo, il coordinamento della ricerca a livello nazionale o europeo non è ottimizzato. A questo si deve aggiungere che il coinvolgimento degli attori privati, al di fuori del settore interprofessionale, rimane limitato.

IL DIRITTO VITIVINICOLO BORDOLESE

Il Vino e i Prodotti Agroalimentari sono da sempre soggetti a tutta una serie di leggi, norme e regolamenti il cui fine ultimo è tutelare il consumatore ed informarlo sulla qualità dei prodotti immessi sul mercato.

Il Legislatore si pone anche l'obiettivo di tutelare l'originalità e la specificità dei prodotti, la loro qualità e di favorirne la diffusione nazionale ed internazionale.

Il diritto del vino, della vite e dei superalcolici raggruppa e riunisce diversi rami del diritto (diritto pubblico, diritto privato e anche diritto penale), le sue fonti sono molteplici (diritto francese, diritto europeo, diritto internazionale) e le regole che disciplinano la materia derogano in parte al diritto comune.

Il vino, la vite e gli alcolici sono il cuore di un settore economico e di un mercato regolamentato. Sono anche prodotti di case, châteaux e commercianti di vino che devono essere protetti.

Al di là della legge, sono gli uomini e le donne appassionati che sono la spina dorsale del settore, operai, impiegati, maestri di cantina, ingegneri, enologi, commercianti e venditori. Sono loro che producono i vini e gli alcolici, ne controllano la qualità, lavorano le vigne e fanno brillare il loro know-how oltre le frontiere nazionali.

Le Denominazioni di origine sono lo strumento principale utilizzato per la tutela dei prodotti agroalimentari nazionali. L'aspetto legislativo delle denominazioni di

origine si concretizza nei “disciplinari”, che definiscono la provenienza geografica e stabiliscono le caratteristiche che il prodotto agroalimentare deve possedere per rientrare nei parametri di una determinata denominazione.

La Francia è uno dei membri storici fondatori dell'OIV. Svolge un ruolo centrale e ospita la sede mondiale dell'organizzazione.

Come i suoi concorrenti italiani e spagnoli, la maggior parte del quadro normativo del settore è determinato a livello europeo. Dato il peso della produzione sotto un segno di qualità in Francia, le disposizioni del capitolato d'onori sono anche una parte importante di questo ambiente.

La legge francese regola fortemente la pubblicità degli alcolici. Quest'ultima è sancita dal Codice di Salute Pubblica.

La pubblicità per i vini è consentita esclusivamente nella stampa scritta (eccetto per radio, o sotto forma di manifesti e cartelli manifesti e cartelli, in punti vendita specializzati).

Questo limita l'industria del vino nelle sue possibilità di comunicazione sul suo mercato interno.

ORGANIZZAZIONE E STRUTTURA DEL SETTORE

L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino

L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, sigla OIV, è un'organizzazione intergovernativa costituita a Parigi il 3 aprile 2001.

L'OIV è definita come organismo intergovernativo di tipo scientifico e tecnico, di competenza riconosciuta nell'ambito della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve passa e degli altri prodotti della vigna.

OIV-Obiettivi

- a) indicare ai propri membri provvedimenti che tengano conto delle preoccupazioni dei produttori, dei consumatori e degli attori della filiera vitivinicola;
- b) assistere le altre organizzazioni internazionali intergovernative e non governative, in particolare quelle che perseguono attività normative;
- c) contribuire all'armonizzazione internazionale delle pratiche e delle norme esistenti e, per quanto necessario, all'elaborazione di nuove norme internazionali, per migliorare le condizioni di elaborazione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli e contribuire alla considerazione degli interessi dei consumatori.

Tali obiettivi sono guidati da un Piano Strategico quinquennale. Le lingue ufficiali sono il francese, lo spagnolo, l'inglese, alle quali sono state aggiunte, su domanda

dei Paesi interessati, l'italiano e il tedesco, con l'obiettivo di migliorare la comunicazione tra i membri.

OIV - Missione

Al fine di raggiungere tali obiettivi, l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino svolge tra l'altro le mansioni seguenti:

- promuovere e orientare le ricerche e le sperimentazioni scientifiche e tecniche;
- elaborare e formulare raccomandazioni e sorvegliarne l'applicazione in collaborazione con i suoi membri, segnatamente nei settori seguenti: condizioni della produzione vinicola, pratiche enologiche, definizione e/o descrizione dei prodotti, etichettatura e condizioni di commercializzazione, metodi di analisi e di valutazione dei prodotti della viticoltura;
- presentare ai suoi membri tutte le proposte relative ai temi seguenti: garanzia dell'autenticità dei prodotti della viticoltura, in particolare nei confronti dei consumatori, segnatamente per quanto concerne le indicazioni etichettatura, protezione delle indicazioni geografiche, in particolare delle

regioni vinicole e delle denominazioni di origine, che arrechino il toponimo corrispondente o meno, purché non violino gli accordi internazionali sul commercio e la proprietà intellettuale, miglioramento dei criteri scientifici e tecnici per il riconoscimento e la protezione delle novità vegetali vitivinicole;

- contribuire ad armonizzare e ad adeguare le normative dei suoi membri o, all'occorrenza, a facilitare il riconoscimento reciproco delle pratiche che rientrano nel campo delle sue competenze;
- partecipare alla tutela della salute dei consumatori e contribuire alla sicurezza sanitaria delle derrate alimentari mediante le seguenti misure: rilevamento specializzato degli sviluppi scientifici che consenta di valutare le caratteristiche specifiche dei prodotti della viticoltura, promozione e orientamento delle ricerche sulle caratteristiche nutrizionali e sanitarie corrispondenti, diffusione delle informazioni che risultano da tali ricerche ai rappresentanti delle professioni mediche e sanitarie.

La maggior parte della produzione di uva disciplinato da segni di qualità

La maggior parte della produzione di uva regolato da marchi di qualità.

In Francia, la riforma dei segni di qualità, basato su organi di controllo indipendenti, assicura che il consumatore abbia un controllo di qualità dei vini.

Ci sono 3.084 specifiche AOC e 1.118 specifiche IGP sotto la voce "vino".

I vini con un segno di qualità (357 DOP e 75 IGP) rappresentano il 76% del volume di vino prodotto in Francia. Vini senza indicazione geografica rappresentano quindi 6% dei volumi se escludiamo i vini per il Cognac (18% dei volumi).

Inoltre, è emersa un'offerta che propone vini ottenuti da uve prodotte secondo metodi di agricoltura biologica.

L'etichettatura è anche soggetta a specifici regolamenti specifici, che derivano da Norme europee o settoriali, o legati alla salute pubblica (per esempio: allergeni).

La maggior parte della produzione di uva regolato da marchi di qualità.

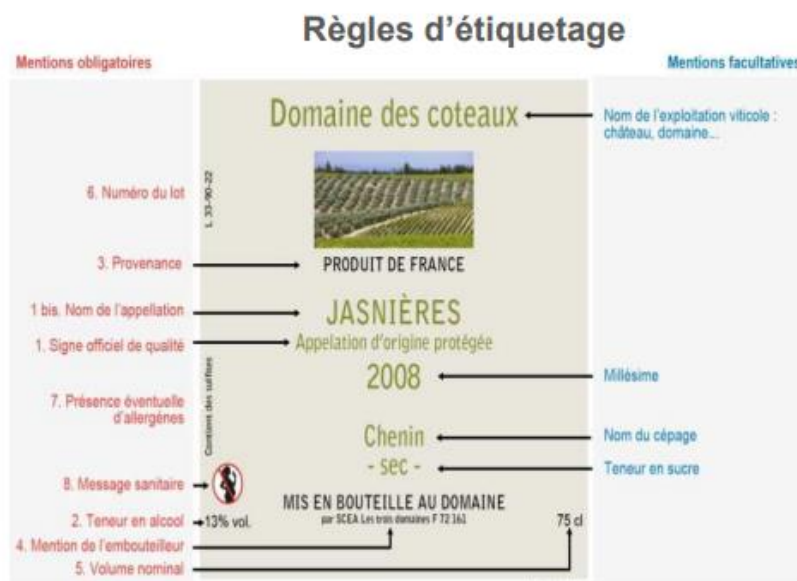
In Francia, la riforma dei segni di qualità, basato su organi di controllo indipendenti, assicura che il consumatore abbia un controllo di qualità dei vini.

Ci sono 3.084 specifiche AOC e 1.118 specifiche IGP sotto la voce "vino".

I vini con un segno di qualità (357 DOP e 75 IGP) rappresentano il 76% del volume di vino prodotto in Francia. Vini senza indicazione geografica rappresentano quindi 6% dei volumi se escludiamo i vini per il Cognac (18% dei volumi).

Inoltre, è emersa un'offerta che propone vini ottenuti da uve prodotte secondo metodi di agricoltura biologica.

L'etichettatura è anche soggetta a specifici regolamenti specifici, che derivano da Norme europee o settoriali, o legati alla salute pubblica (per esempio: allergeni).



Source : Monographie France Agrex C./Sève C. /Efeso C.

L'IMPATTO CLIMATICO SULL'ECONOMIA DEL VINO

Riscaldamento globale e misure dell'OIV

Essendo una componente fondamentale del “terroir” vitivinicolo, il clima influisce in modo considerevole sulle caratteristiche fisiologiche e agronomiche della vite (produzione, composizione dell'uva, del vino o di altri prodotti non fermentati) e sulla qualità finale dei suoi prodotti. Di conseguenza, lo studio della variabilità climatica si rivela necessario per adattare le tecniche applicate a ogni cambiamento osservato o prevedibile se si vogliono conservare le caratteristiche principali dei prodotti ottenuti. Le regioni vitivinicole sono soggette a variazioni climatiche in diversi ambiti spazio-temporali. Gli strumenti per l'analisi spaziale e temporale delle condizioni climatiche e la classificazione dei climi sono descritti in maniera dettagliata nella risoluzione OIV-VITI 423-2012 in merito alla zonazione vitivinicola a livello climatico. La presente risoluzione espone la metodologia per lo studio della variabilità climatica sino ai nostri giorni, oltre che in diversi scenari futuri. Essa consente di valutare gli effetti del cambiamento climatico in vitivinicoltura e le eventuali conseguenze sulle caratteristiche dei vini e/o degli altri prodotti della vite. Al fine di valutare l'importanza e la vastità delle modificazioni dell'impatto del cambiamento climatico sulla vitivinicoltura globale degli ultimi decenni, congiuntamente alle proiezioni per la metà e la fine del XXI secolo, l'OIV ha deciso di stabilire una metodologia e una serie di criteri tali affinché le suddette

valutazioni scientifiche vengano adattate al settore vitivinicolo e siano il più precise possibile, prima di poter proporre strategie di adattamento ai cambiamenti attuali o previsti per il futuro.

Adattamenti della produzione fronte alla crisi climatica

Sei nuove varietà di uva scelte per aiutare i produttori di vino di Bordeaux ad adattarsi ai cambiamenti climatici sono state approvate dall'ente nazionale di denominazione francese (INAO).

Il consiglio del vino di Bordeaux, il CIVB, ha annunciato la notizia a febbraio 2021 e ha informato che i primi impianti sono previsti quest'anno.

Ci sono quattro nuove varietà rosse - Touriga Nacional, Marselan, Castets, Arinarnoa - e due a bacca bianca, Alvarinho e Lillorila. Una settima varietà proposta, Petit Manseng, non è entrata nella lista finale.

I produttori di Bordeaux AOC e Bordeaux Supérieur hanno chiesto di utilizzare le varietà nel 2019, per il loro potenziale nel mitigare l'impatto dei cambiamenti climatici senza incidere sull'identità dei vini di Bordeaux.

Tra le caratteristiche potenzialmente utili delle uve approvate ci sono acidità, struttura e aromaticità, nonché una buona resistenza a specifiche malattie della vite.

Le varietà prescelte potranno coprire collettivamente solo il 5% della superficie del vigneto di un produttore e il 10% del blend finale, ha affermato il CIVB.

Il Marselan è un incrocio di Cabernet Sauvignon e Grenache Noir. Touriga Nacional un classico vitigno portoghese, Castets è una varietà per lo più dimenticata, che si ritiene provenga dalla Gironda o dai Pirenei. Nel 2016 ne erano rimasti in Francia solo 2,9 ettari.

CONCLUSIONE

Il significato della parola vino non è più solo strettamente collegato ad un prodotto della terra, nato e consumato per assolvere ad un bisogno basilico, bensì nella società moderna nella quale viviamo esso è diventato il simbolo di una nuova cultura ed insieme ai prodotti gastronomici segna una nuova era fra tipicità e modernità. In effetti, oggi alla tradizionale attenzione posta alla qualità del vino, al suo aroma, gusto e sapore si sommano nuovi valori che spaziano fra la riscoperta del territorio e delle radici, la valorizzazione di luoghi storici e culturali, un nuovo fenomeno di elevazione sociale associato a nuove categorie di consumatori che nascono, ed infine la ricerca nel mondo frenetico nel quale viviamo, della genuinità e serenità che solo un contesto rurale e i suoi prodotti possono evocare. Il vino così si incastra perfettamente nel quadro turistico di una località attraverso la rappresentanza della stessa e ponendosi come espressione della tipicità, da qui la nascita dell'imponente fenomeno enoturistico. Il turismo del vino si colloca adeguatamente fra le nuove tendenze che caratterizzano il comparto turistico nazionale negli ultimi anni.

L'internazionalizzazione risulta una scelta forzata nel momento in cui il mercato nazionale diventa stretto per la produzione aziendale o semplicemente per sopravvivere ad una concorrenza che riesce a penetrare con forza i mercati con prodotti standardizzati e a prezzi più competitivi.

Questo elaborato è stato redatto effettuando visite di Bordeaux, vigneti, chateaux e scuole di vino. Sono state raccolte testimonianze da agricoltori, da sommelier e professori, i quali malgrado le difficoltà avute dal punto di vista economico, sono pronti ad affrontare sfide con passione pur di non perdere l'importanza e la qualità del grande marchio.

Bibliografia e riferimenti:

<https://www.bordeaux.fr/p237/l-histoire-des-bordeaux> Mairie de Bordeaux

<https://www.bordeaux.com/us/Our-know-how/History> Mairie de Bordeaux

<https://www.bordeaux.com/us/Our-Terroir> Mairie de Bordeaux

<https://www.fondation->

lamap.org/sites/default/files/upload/media/minisites/projet_europe/PDF/pastHistfr

[.pdf](#) François Gros et Béatrice Salviat

<https://fgvb.fr/conditions-de-production-pour-la-recolte-2021> Fédération des

Grands vin de Bordeaux, ottobre 2021

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/2021-un-millesime-amer-pour-la-viticulture-francaise-2206075.html> HC con AFP,6 agosto 2021

[VinsdeBordeaux_BilanEco2020_BAT.pdf](#) CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

DU VIN DE BORDEAUX, Luglio 2021 •

[OIV - NORMA INTERNAZIONALE PER L'ETICHETTATURA](#)

ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO,
edizione 2021

[OIV - A proposito dell'OIV](#) sito ufficiale OIV

[LINEE GUIDA DELL'OIV PER LO STUDIO DELLA VARIABILITÀ](#)

[CLIMATICA NELLA VITIVINICOLTURA NEL CONTESTO DEL](#)

[CAMBIAMENTO CLIMATICO](#) ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE

DELLA VIGNA E DEL VINO, 10 luglio 2015

[Bordeaux, approvate sei varietà per adattarsi al cambiamento climatico - Federvini](#)

Redazione Federvini , 08 Febbraio 2021

[Les Routes du Vin de Bordeaux : oenotourisme dans les vignobles | Gironde |](#)

[Actualités en Aquitaine \(aquitaineonline.com\)](#) CLÉMENT JOUHANET, 23

Gennaio 2022

ALLEGATI:

- Grafico n.1 Percentuale di produzione di vino per appellazione
- Grafico n.2 Ripartizione dell'export 2020 per zone in volume
- Grafico n.3 Report delle esportazioni 2020 del vino bordeaux e il peso di Bordeaux nel valore delle esportazioni francesi nei vini tranquilli
- Grafico n. 4 Mappa dei principali vigneti francesi
- Logo vignobles et découvertes
- Esemplare etichetta con regole di etichettaggio

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio in modo particolare il Professor Francesco Chiapparino per l'opportunità e il contributo offerto, fondamentali per la mia tesi. Un ringraziamento rivolto all'Università Politecnica delle Marche che mi ha dato l'opportunità di vivere un'esperienza Erasmus+ unica, da cui poi proviene l'idea del tema di questa tesi.