



FOCUS DOC

Orcia, piccoli numeri per grandi ambizioni



Una denominazione di nicchia, in provincia di Siena, che conta 153 ettari e 300.000 bottiglie › Il progetto della Docg per l'Orcia Sangiovese, il vino più rappresentativo › La risorsa dell'enoturismo in una valle patrimonio Unesco

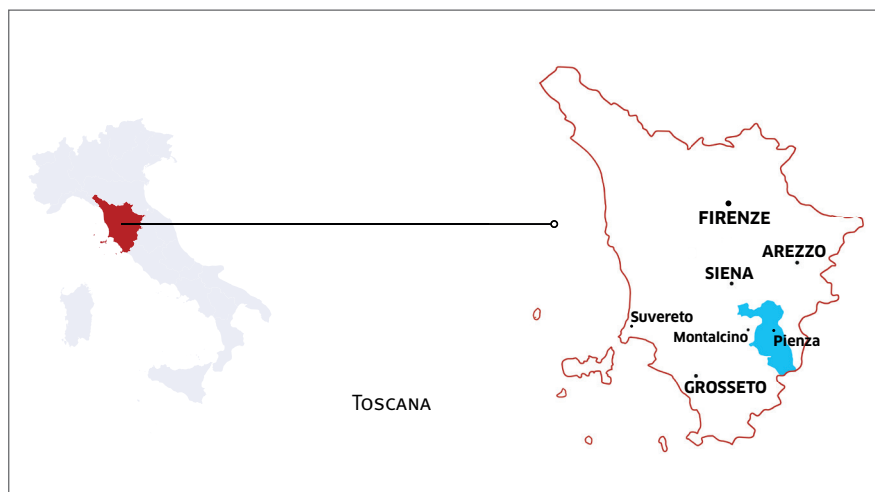
di **Alessandra Piubello**

La denominazione **Orcia** nasce nel febbraio del 2000. Giovane e dinamica, guarda al futuro puntando alla Docg per l'Orcia Sangiovese (90%, il saldo, congiunto o singolo, può essere di Canaiolo nero, Colorino, Ciliegio, Foglia tonda, Pugnello e Malvasia nera) con affinamento di 24 mesi in botti di legno. Una denominazione di nicchia, con **153 ettari** a Doc su un totale potenziale di 400 ettari e una produzione stabile di circa **300.000 bottiglie**. Il **Consorzio del vino Orcia** nasce contestualmente al riconoscimento della denominazione, nel 2000.

Orcia Sangiovese sulla strada del cambiamento

Negli ultimi quattordici anni la presidenza è stata femminile, prima con Donatella Cinelli Colombini, ora con **Giulitta Zamperini** che continuerà il suo secondo mandato fino al 2028. «La modifica al disciplinare», commenta Zamperini, «punta a elevare il nostro vino più rappresentativo, l'**Orcia Sangiovese** Doc. I cambiamenti riguardano la diminuzione delle rese e la valorizzazione dei comuni di produzione, per evidenziare l'unicità e la peculiarità di ciascun areale, citandoli in etichetta». La Doc ricade nei 7 comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda e parte del territorio dei 6 comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena.

IN APERTURA il paesaggio della val d'Orcia, per la sua peculiarità, dal 2004 è patrimonio dell'Umanità



SOPRA la denominazione (segnalata in azzurro) si estende dalle Crete senesi alle pendici del monte Amiata A DESTRA Giulitta Zamperini, presidente del Consorzio del vino Orcia



Il territorio si estende dalle Crete senesi alle pendici settentrionali del monte Amiata e mostra caratteri molto eterogenei. In generale, prevale la tessitura argillosa e limosa con un substrato roccioso che spesso affiora in superficie, ma sono presenti anche suoli sabbiosi e di origine vulcanica.

«Un'altra modifica è introdurre la parola Toscana», prosegue Zamperini, «e portare la quota altimetrica da 700 a 800 metri. Inoltre, in risposta alle tendenze di mercato, la parte del disciplinare relativa alla produzione del **vino bianco** Doc (50% Trebbiano toscano) verrà integrata».

I produttori riscontrano che il cambiamento climatico abbia inciso favorevolmente, sia per le gelate meno frequenti, sia sulla maturazione delle uve. Quest'ultimo aspetto, unito alla crescita della consapevolezza agronomica e tecnologica, ha portato a un generale innalzamento della qualità dei vini, pur in un racconto enologico diversificato, che narra le peculiarità che si trovano attraversando la valle. Le forti escursioni termiche, le altitudini – la fascia di produzione della Doc è compresa e tra i 300 e i 600 metri – la ventilazione e la grande biodiversità, sono un deterrente per le malattie crittogamiche, tanto che ben il 60% dei produttori associati è in biologico e molti sono in conversione.

Enoturismo in val d'Orcia

Il Consorzio raggruppa **37 produttori su 60** nell'areale. Le dimensioni delle aziende associate sono molto contenute. La maggior parte sono realtà familiari, di vignaioli che manifestano, nella loro artigianalità e autenticità, una genuina accoglienza verso l'enoturista. Il 90% delle aziende associate offrono accoglienza, il 45% dispone di strutture ricettive e una parte anche di ristorazione. Offrono anche esperienze, come cooking class, cene al tramonto nei vigneti, trekking, auto d'epoca per visitare i vigneti, e si prestano come location per eventi, come i matrimoni. L'indotto turistico della val d'Orcia è impressionante: circa un milione e mezzo di visitatori l'anno, principalmente americani medio-alto spendenti.

Di fatto la maggior parte delle Cantine vende direttamente, con una percentuale del 30%, il 50% in Horeca ed esportano il 20%. Va sottolineato che, grazie alla forte presenza turistica, i produttori dialogano direttamente con il loro cliente finale, fidelizzandolo.

La **val d'Orcia** richiama i visitatori per il suo paesaggio da cartolina, ancora intatto: pianure inframezzate da cereali, colline con insediamenti fortificati sulla cima spuntano qua e là, e poi boschi, cipressi, vigneti, oliveti e impressionanti borghi medioevali. Questo paesaggio così peculiare è stato inserito nella lista dei **patrimoni dell'Umanità dall'Unesco** nel 2004. L'iscrizione fa riferimento a un paesaggio agricolo e pastorale che riflette sistemi di gestione del territorio innovativi, ma anche a città, villaggi e case coloniche, alla romana via Francigena e alle strutture collegate (abbazie, locande, santuari, ponti). Per l'Unesco l'estetica distintiva del paesaggio ha ispirato molti artisti: le loro immagini sono diventate un esempio della bellezza dei paesaggi agricoli rinascimentali ben gestiti.

La promozione e i numeri della Doc

Il Consorzio ha lavorato molto con la ristorazione e le enoteche locali, coinvolgendoli sia in masterclass dedicate, sia nei due eventi più importanti: **Divin Orcia** in autunno, con i produttori presenti, dedicato agli operatori e alla stampa, e l'**Orcia Wine Festival**, una mostra mercato in aprile rivolta al pubblico, nella quale i ristoratori collaborano sia per i pasti dei wine lover sia per realizzare i menu in abbinamento ai vini. Quindici, fra ristoratori ed enoteche, sono stati dotati dal Consorzio di altrettanti frigoriferi in acciaio e vetro (dove sono ben visibili le bottiglie) realizzati appositamente da un interior design, che contengono 72 bottiglie, da proporre per le degustazioni ai turisti. Ormai i ristoratori locali sono dei validi partner, che dedicano uno spazio importante alla denominazione nelle loro liste vini.

Questo è un fattore significativo per la Doc, che pur avendo numeri piccoli in export, in realtà raggiunge gli appassionati,

consentendo di vivere l'esperienza direttamente sul posto, nei magnifici paesaggi che porteranno nei loro ricordi memorabili insieme al vino. «Abbiamo numeri piccoli», prosegue Zamperini, «raggruppiamo 37 produttori, ma siamo molto uniti e coesi e abbiamo sempre sperimentato sia nella vinificazione e nell'affinamento, sia nella ricerca. Ci rivolgiamo a un **mercato di nicchia** che apprezzi il fatto che non siamo scesi a compromessi, rispettando l'artigianalità e il territorio».

«Quest'anno per l'Orcia Wine Festival individueremo per la prima volta degli ambasciatori per promuovere la nostra terra, in modo di ampliare la risonanza per la nostra denominazione», conclude Zamperini. Che l'Orcia Doc sia in movimento è dimostrato sia dall'arrivo di nuovi investitori, sia dalla presenza dei giovani. Le seconde generazioni stanno subentrando o sono già a capo dell'azienda e nascono anche nuove realtà fondate da giovani.

TRE INTERPRETAZIONI DELL'ORCIA

DONATELLA CINELLI COLOMBINI - FATTORIA DEL COLLE

La storia di Fattoria del Colle risale al 1592, poi confiscata agli antenati dell'attuale proprietaria, **Donatella Cinelli Colombini**, per tornare in famiglia nel '900. Oggi il piccolo villaggio di antichi contadini offre accoglienza turistica con appartamenti e ville, piscine, ristorante, scuola di cucina, area benessere. I 15 ettari in biologico della tenuta a Trequanda sono a un'altitudine di 400 metri su un terreno prevalentemente sabbioso. Assaggiamo la prima Riserva, in formato magnum, di Cenerentola, solamente 200 bottiglie numerate. Questa scelta per Donatella vuole essere la dimostrazione della vocazionalità e della longevità dei vini dell'Orcia. I vitigni sono Sangiovese e Foglia Tonda, vinificati separatamente in tini di cemento troncoconici e poi affinati per 12 mesi in tonneaux. Il naso è intenso (prugna, macchia mediterranea, menta, spezie, tabacco), la struttura è materica, dai tannini presenti ma integrati, destinata a durare nel tempo.



CAPITONI

Capitoni è una realtà di lunga data, nata a Pienza nel 1968, anche se è con l'ingresso di **Marco Capitoni** negli anni '90 che si focalizza sulla produzione, finalizzata nel 2001 con le prime bottiglie. L'azienda, certificata in biologico dal 2023, si estende su 7,5 ettari, con una produzione di 20.000 bottiglie, distribuite al 65% in Horeca, 30% vendita diretta, e 5% e-commerce. L'export è del 20%. Le vigne più vecchie sono del 1974 e del 1999, con impianti successivi e allignano su terreni limosi, sabbiosi e marnosi. L'Orcia Doc Riserva Frasi unisce una parte del Sangiovese della vigna piantata nel 1974 con una piccola frazione di una del 1999. L'originalità di Frasi sta nel concetto: Capitoni, quando l'annata lo permette, scrive sull'etichetta il suo pensiero sul millesimo, dei ricordi, delle metafore. L'olfatto è accattivante, con sentori di amarena, prugna, spezie che introduce un sorso materico e profondo, dai tannini fini e dalla beva slanciata e godibile.



CAMPOTONDO

Elena Salviucci, 30 anni, seconda generazione, lavora a tempo pieno nell'azienda familiare Campotondo da sette anni. «I giovani della denominazione», afferma Salviucci, «sono molti e decisamente attivi. Ci aiutiamo e siamo uno stimolo per tutti». L'azienda si estende su 3,5 ettari, viene fondata nel 2000, anno che corrisponde alla prima vendemmia. Certificata biologica dal 2025, produce circa 14.000 bottiglie, distribuite al 50% in vendita diretta e per un altro 50% in Horeca. L'export è del 15%. Mezzodi Orcia Doc proviene da vigne ad alberello di Sangiovese a 550 metri di altitudine. I profumi sono fragranti, ciliegia, viola, erbe aromatiche. Il frutto ritorna all'assaggio, fresco e sapido, di beva saporita.

