



Cosa succede Civiltà del bere

Orcia Doc, piccoli numeri per grandi ambizioni

🕒 2 Luglio 2026 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Toscana



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



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, Ciliegiolo, Foglia tonda, Pugnitello 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 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.



Giulitta Zamperini, presidente Consorzio del Vino Orcia

Suoli e altre integrazioni al disciplinare

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».

Benvenga il cambiamento climatico

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.

La risorsa dell'enoturismo

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.

Val d'Orcia patrimonio Unesco

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 impressivi 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 passa anche da ristoranti ed enoteche

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.

Orcia Doc dai numeri piccoli

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».

Una denominazione in movimento

«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.