

RQT a Montepulciano: evento di Rete Qualità Toscana in una delle capitali enologiche

Qualità e territorialità. Il Vino Igt Toscana ambasciatore di eccellenza e passione vitivinicola nel mondo

La 'Rete' valorizza le produzioni di qualità regionali, e con il progetto Agr-Eat cofinanziato dal Psr Regione Toscana

Grandi denominazioni, territori ad alta vocazione vitivinicola, strade e turismo del vino. Il vino IGT Toscana rappresenta un carnet di produzioni di alta qualità e di spiccata territorialità, dove rigore produttivo e passione dei vitivinicoltori toscani si intrecciano indissolubilmente. Vini prodotti in ogni angolo della Toscana; diverse tipologie, uvaggi e caratteristiche che sono espressione dei singoli territori toscani. Vini che presentano una grande varietà ma anche una qualità assoluta, basti pensare ai SuperTuscan o alle produzioni enologiche delle singole cantine che già producono vini a Denominazione.

Il Vino Igt Toscana, insieme ai prodotti da agricoltura biologica e l'Olio Igp Toscano, fa parte delle produzioni certificate toscane promosse da Rete Qualità Toscana, una rete di imprese agricole toscane nata con l'obiettivo di promuovere l'aggregazione della filiera agroalimentare per valorizzare le produzioni di qualità regionali, attraverso le azioni della Misura 3.2 del PSR (Piano di sviluppo rurale). Oggi a Montepulciano, patria del Vino Nobile, Rete Qualità Toscana (info su www.retequalitatoscana.it), ha organizzato un tour fra alcune importanti realtà vitivinicole del territorio (Fattoria del Cerro e Vecchia Cantina di Montepulciano) per promuovere la filiera del Vino Igt Toscana e presentare alla stampa le attività della rete d'impresa.

«Già dal 2012, con qualitoscana.net – sottolinea **Marco Failoni**, coordinatore di Rete Qualità Toscana - RQT ha partecipato ai progetti sviluppando 3,5 milioni e mezzo di euro di investimenti. Oggi con Agr-Eat il progetto di RQT va avanti: abbiamo inserito nel progetto complessivamente 51 beneficiari e 18 partecipanti diretti investimenti per 7,5 milioni di euro sempre con il contributo della Regione Toscana

Vino e Toscana, un binomio indissolubile. Vigneti a perdita d'occhio che disegnano colline, cantine nel segno della tradizione e dell'innovazione tecnologica, sapienza enologica e professionalità antiche, etichette apprezzate nel mondo. Il vino per la Toscana è un biglietto da visita di eccellenza, un brand apprezzato nei mercati internazionali.

«RQT - aggiunge Failoni - è promotore del progetto integrato di filiera Agr-Eat, co-finanziato dal PSR della Regione Toscana, che opera per sviluppare una efficiente filiera corta dei prodotti dell'agricoltura toscana, incentrata sulla vendita diretta e l'agri-ristorazione, e per promuovere alcuni dei sistemi di qualità che rappresentano un valore fondamentale nel panorama agroalimentare toscano. In questi mesi sono stati svolti oltre 120 eventi di promozione in tutta la Toscana».

I numeri del Vino Igt Toscana - La Toscana è una terra di vini rossi, pari, infatti, a circa l'88 per cento dei vini toscani. Nell'ultima vendemmia (anno 2017), ha portato in cantina circa 2 milioni 300 mila quintali di uve, e di queste 391 mila ettolitri di vino Igt. In Toscana il numero di aziende con vite è di oltre 22 mila unità, delle quali poco più di 15 mila con vite da vino Docg e Doc. Si tratta di aziende contrassegnate da dimensioni piccole o medio-piccole, anche se non mancano alcune aziende di ampiezza rilevante. Venti sono le cantine sociali, la cui produzione è stata pari al 13 per cento del totale regionale.

Il vitigno più rappresentativo è il Sangiovese, con il 62 per cento dell'intera superficie iscritta allo schedario viticolo, seguito dal Merlot e dal Cabernet Sauvignon rispettivamente con l'8 e il 6 per cento. Per quanto riguarda le Igt, sono stati oltre 12 mila gli ettari interessati nel 2017, con la quasi totalità della produzione afferente all'Igt Toscana. Il valore *ex fabrica* generato dalla filiera dei vini Dop e Igp imbottigliati toscani è stimata nell'ordine del miliardo di euro, circa 850 milioni di euro per i Dop cui si aggiungono 148 milioni per le Igt, pari al 12 per cento sul totale di 8 miliardi 200 milioni di euro stimato da Ismea per l'Italia.

Per quanto riguarda l'export le produzioni Igt Toscana sono in linea con i dati generali del vino toscano. Quasi il 60 per cento della produzione certificata regionale, considerando un'annata produttiva normale, prende la via dei mercati esteri. Ogni anno circa 900 mila ettolitri di vino toscano trovano spazio sui mercati internazionali, in un rapporto fino a oggi piuttosto stabile tra paesi extracomunitari e comunitari, circa 57 e 43 per cento, per un fatturato di oltre 560 milioni di euro, evidenziando una capacità di proiezione verso mercati lontani tutt'altro che tipica del food & beverage italiano, ancora prevalentemente orientato verso i mercati più vicini.

Il Vino Igt Toscana - Il **Rosso e Rosso novello** si presentano nelle varie tonalità violetto o rubino (così come il Rosso abboccato). Il **Rosato o Rosato abboccato** ha un'intensità tenue, con una tonalità che può variare in funzione dei vitigni utilizzati e della vinificazione, mentre il **Rosato frizzante** è di colore rosato tenue, brillante per un equilibrato perlage. Il **Bianco IGT Toscana** ha un colore tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico così come il **Bianco abboccato**; mentre il **Bianco frizzante** è giallo paglierino con perlage fine e persistente. Particolari sono le caratteristiche del **Passito** (da uve appassite), di colore da giallo paglierino carico a dorato per il vino prodotto da uve bianche e tendente al bruno nei vini provenienti da uve rosse; e la **Vendemmia tardiva** (da uve stramature) è di colore da paglierino carico al dorato.

Montepulciano, 31 maggio 2018 - C.s. 16