

PRODUZIONE VITI-VINICOLA

Questa ricerca si è avvalsa dei contributi e dei suggerimenti di:

Giuseppe Castino	CISL AT
Pietro Ippolito	CIA
Lorenzo Paniate	UI Asti
Marco Pippione	CIA
Daniela Prasso	Confagricoltura
Claudio Salaris	Consorzio tutela Barolo Barbaresco
Mario Scrimaglio	API
Cristiana Galero	Provincia Asti
Carla Rossi	Provincia Asti
Luciano Capriolo	Poliedra
Nicola Casalegno	Spin
Riccardo Gaudio	Spin
Nicola Schiavone	Spin

Il rapporto è stato curato da Nicola Schiavone, con la collaborazione di Riccardo Gaudio e Fabrizio Spina.

CAMPO DI INDAGINE

L'indagine prende in esame le unità produttive locali della filiera viti-vinicola, classificate dall'ISTAT (ATECO '02) nelle voci:

> A 01.13.1 colture viticole

- coltivazione di uva da vinificazione e di uva da tavola
- produzione di vino da uve di produzione propria

> DA 15.93 produzione di vini (da uve non di produzione propria)

DA 15.93.1 produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.

- produzione di vino: vino da tavola, vino v.q.p.r.d. (vini di qualità prodotti in regioni determinate)

DA 15.93.2 produzione di vini speciali

- produzione di vino spumante
- produzione di vini liquorosi
- produzione di vino a basso contenuto alcolico

L'indagine è estesa alle province di Asti e di Cuneo.

AZIENDE AGRICOLE CON COLTIVAZIONE VITICOLA

n° aziende	classi di superficie investita									TOT
	> 0,20	0,20 - 0,30	0,30 - 0,50	0,50 - 1	1 - 2	2 - 3	3 - 5	5 - 10	10 ed oltre	
ASTI										
Conduzione diretta del coltivatore	2.282	1.291	1.749	2.202	1.906	945	873	523	146	11.917
Conduzione con salariati	19	10	12	21	21	10	24	23	30	170
Altra forma di conduzione	0	0	0	1	3	1	1	0	0	6
tot	2.301	1.301	1.761	2.224	1.930	956	898	546	176	12.093
CUNEO										
Conduzione diretta del coltivatore	2.710	1.041	1.460	1.614	1.474	705	729	529	185	10.447
Conduzione con salariati	5	5	6	7	5	10	11	16	30	95
Altra forma di conduzione	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2
tot	2.715	1.046	1.466	1.622	1.479	715	740	545	216	10.544

superfici investite (ha)	classi di superficie investita									TOT
	> 0,20	0,20 - 0,30	0,30 - 0,50	0,50 - 1	1 - 2	2 - 3	3 - 5	5 - 10	10 ed oltre	
ASTI										
Conduzione diretta del coltivatore	272,4	305,2	666,5	1.559,2	2.695,4	2.300,1	3.362,4	3.551,9	2.381,2	17.094,2
Conduzione con salariati	2,1	2,4	4,8	14,5	29,3	25,1	95,3	168,9	801,6	1.144,0
Altra forma di conduzione	0,0	0,0	0,0	0,9	4,1	2,7	4,6	0,0	0,0	12,3
tot	274,5	307,5	671,4	1.574,6	2.728,8	2.327,9	3.462,4	3.720,8	3.182,8	18.250,5
CUNEO										
Conduzione diretta del coltivatore	319,1	245,7	552,5	1.147,5	2.108,8	1.728,1	2.806,7	3.618,2	2.891,2	15.417,5
Conduzione con salariati	0,6	1,1	2,1	5,3	8,1	24,7	41,5	127,1	816,7	1.027,3
Altra forma di conduzione	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	46,6	47,2
tot	319,7	246,8	554,7	1.153,3	2.116,8	1.752,8	2.848,2	3.745,3	3.754,5	16.492,0

fonte: ISTAT - Censimento dell'agricoltura '00

AZIENDE VITI-VINICOLE

n° unità produttive locali	classi di addetti											TOT
	1	2	3 - 5	6 - 9	10 - 15	16 - 19	20 - 49	50 - 99	100 - 199	200 - 249	250 e oltre	

ASTI

A 01.13.1 colture viticole e aziende vitivinicole	45	231	14	2	0	0	1	0	0	0	0	293
DA 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)	20	16	24	19	12	3	6	3	1	0	0	104
tot	65	247	38	21	12	3	7	3	1	0	0	397

CUNEO

A 01.13.1 colture viticole e aziende vitivinicole	438	385	19	2	0	0	0	0	0	0	0	844
DA 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)	31	26	24	18	6	2	12	2	1	0	1	123
tot	469	411	43	20	6	2	12	2	1	0	1	967

n° addetti	classi di addetti											TOT
	1	2	3 - 5	6 - 9	10 - 15	16 - 19	20 - 49	50 - 99	100 - 199	200 - 249	250 e oltre	

ASTI

A 01.13.1 colture viticole e aziende vitivinicole	45	462	46	12	0	0	23	0	0	0	0	588
DA 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)	20	32	91	133	137	50	148	168	132	0	0	911
tot	65	494	137	145	137	50	171	168	132	0	0	1.499

CUNEO

A 01.13.1 colture viticole e aziende vitivinicole	438	770	65	13	0	0	0	0	0	0	0	1.286
DA 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)	31	52	92	134	71	37	325	183	160	0	432	1.517
tot	469	822	157	147	71	37	325	183	160	0	432	2.803

fonte: ISTAT - Censimento dell'industria e servizi '01

CARATTERISTICHE E TENDENZE

QUADRO DI RIFERIMENTO

- > Italia = 2° produttore mondiale (dopo la Francia): 50 mio hl/anno; 24% export mondiale; consumo pro-capite 50 l/anno; mercato molto segmentato
- > Piemonte = principale produttore vini DOC - DOCG (2 mio hl/anno); 16% produzione nazionale;
- > flessione prezzi a causa di surplus produttivi, ma buon ritmo di crescita dell'export (non solo dei vini di minor pregio)

STRUTTURA PRODUTTIVA:

- > poche grandi aziende: investimenti in marketing / comunicazione; differenziazioni qualitative del prodotto
- > piccole e medie imprese; tendenza all'aggregazione (?); accorciamento/diversificazione canali distributivi

MINACCE

- > concorrenza nuovi produttori (USA, Sud Africa, Australia); concorrenza altre bevande
- > vini "lego" costruiti a tavolino, magari con etichetta italiana; aggiunta zuccheri / acidificazione
- > ripercussione mutamenti climatici (trattamenti, acidità)

OPPORTUNITÀ

- > valorizzazione tradizione italiana; prodotti ancora sottovalutati (es. bianchi piemontesi)
- > politiche integrate turismo/enogastronomia
- > crescita della cultura del vino nella ristorazione

PRODOTTI

TIPOLOGIA

NORMATIVA NAZIONALE

bianchi

rosati

rossi

spumanti

charmat

champenoise

passiti

liquorosi

altri

da tavola

da tavola IGT

DOC

DOCG

FASI CARATTERISTICHE DEL CICLO DI PRODUZIONE

COLTIVAZIONE

primo impianto

sistemazione terreno (livellamento; scoline); preparazione terreno (scasso, assestamento, vangatura, concimazione); filari (tracciatura, pali, tutori); messa a dimora barbatelle; crescita (potature e trattamenti)

conduzione della vigna

cure colturali (potature; legature; trattamenti); vendemmia; conduzione trattatrici e macchine operatrici



CANTINA



VINIFICAZIONE

rossi e rosati

[pigiatura, diraspatura, macerazione, fermentazione, follatura, svinatura, torchiatura, travaso, invecchiamento]

bianchi

[pigiatura, ammostamento (filtratura e additivi), fermentazione e sfecciatura, travaso e raffreddamento]

spumanti

[spremitura, decantazione, prima fermentazione, raffreddamento, assemblaggio vini base]

charmat

autoclave (ciclo corto; ciclo lungo)

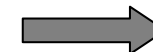
champenoise

liq. tirage; 1.a fermentaz; remuage/decorage

imbottigliamento

confezionamento (etichettature; imballaggi)

stoccaggio



sottoprodotti (vinacce)



(smaltimento rifiuti)

ANAGRAFE FIGURE DI RIFERIMENTO

amministrativa	1 <i>tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione</i>
	2 <i>operatori di contabilità</i>
	3 <i>tecnici gestione / sviluppo personale</i>
	4 <i>tecnici sistema informativo aziendale</i>
	5 <i>operatori di segreteria</i>
commerciale	6 <i>tecnici commerciale / marketing / organizzazione vendite</i>
	7 <i>operatori servizi commerciali</i>
	8 <i>venditori (distribuzione / assistenza clienti)</i>
	9 <i>tecnici di comunicazione e immagine</i>
innovazione/ qualità	10 <i>enologi</i>
	11 <i>tecnici sistema qualità (processi e prodotti)</i>
	12 <i>tecnologi di processo / impianti</i>
	13 <i>tecnici ambiente / sicurezza</i>
logistica	14 <i>tecnici programmazione della produzione / logistica</i>
	15 <i>tecnici acquisti / approvvigionamenti</i>
	16 <i>magazzinieri (accettazioni / spedizioni)</i>
produzione viticola vinificazione	17 <i>tecnici di coltivazioni viticole / agronomi</i>
	18 <i>operatori di coltivazione viticola</i>
	19 <i>tecnici di produzione vinicola - cantinieri</i>
	20 <i>operatori di produzione vinicola</i>
manutenzione	21 <i>tecnici di programmazione / gestione manutenzioni</i>
	22 <i>manutentori meccanici</i>
	23 <i>manutentori elettro-elettronici e di sistemi di automazione</i>

DESCRIZIONI SINTETICHE

1	<i>tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione</i>	curano il sistema di contabilità (generale e industriale), gli adempimenti amministrativo/fiscali e la redazione dei bilanci; effettuano analisi economico/finanziarie e curano i rapporti con il sistema creditizio; elaborano i budget, analizzano gli scostamenti e suggeriscono le azioni correttive
2	<i>operatori di contabilità</i>	curano l'implementazione del sistema di contabilità (generale e industriale) e predispongono la documentazione di supporto amministrativa e fiscale
3	<i>tecnici gestione / sviluppo personale</i>	curano le politiche del personale (selezione, inquadramento, sviluppo, organizzazione del lavoro), gli adempimenti contrattuali/amministrativi, le relazioni industriali
4	<i>tecnici sistema informativo aziendale</i>	studiano le esigenze informative dell'azienda, valutano le offerte dei fornitori (HW e SW), sviluppano e adattano le applicazioni informatiche; curano la manutenzione del sistema e l'assistenza/addestramento degli operatori
5	<i>operatori di segreteria</i>	curano il disbrigo delle pratiche di ufficio (archivio, protocollo, corrispondenza, agenda) e i contatti con altri enti interni ed esterni (telefono, e-mail)
6	<i>tecnici commerciale / marketing / organizzazione vendite</i>	curano le strategie di sviluppo dei prodotti/mercati, le politiche commerciali, le azioni promozionali, l'organizzazione e coordinamento delle vendite
7	<i>operatori servizi commerciali</i>	curano l'accettazione/evasione degli ordini (contratti, condizioni finanziarie, tempi di consegna) e i rapporti con il cliente
8	<i>venditori (distribuzione / assistenza clienti)</i>	individuano le potenzialità di mercato, sviluppano azioni promozionali, realizzano gli obiettivi di vendita, verificano l'andamento del rapporto con il cliente, forniscono assistenza tecnica
9	<i>tecnici di comunicazione e immagine</i>	curano le politiche di comunicazione e immagine del prodotto e le azioni promozionali
10	<i>enologi</i>	partecipano alle scelte commerciali, curano la scelta delle varietà, definiscono i processi produttivi (dalla coltivazione e raccolta dell'uva alla vinificazione e imbottigliamento), seguono con il tecnico di coltivazione le pratiche colturali e gli aspetti fito-sanitari, curano le analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche

11	<i>tecnici sistema qualità (processi e prodotti)</i>	curano le politiche di qualità, le procedure, la loro diffusione/attuazione (all'interno dell'azienda e verso i fornitori), il rispetto delle normative (HACCP), l'elaborazione e l'aggiornamento dei manuali di qualità, i collegamenti con gli enti di certificazione
12	<i>tecnologi di processo / impianti</i>	definiscono/sviluppano le tecnologie; curano il loro trasferimento in produzione e il miglioramento del processo produttivo (qualità, costi, stabilità, impatto ambientale, sicurezza)
13	<i>tecnici ambiente / sicurezza</i>	curano le procedure relative a sicurezza/igiene del lavoro e ambiente (interno/esterno) e i rapporti con le strutture istituzionali e di certificazione; valutano le situazioni di potenziale insorgenza di eventi dannosi, individuano le soluzioni più opportune e le priorità; promuovono interventi di motivazione, formazione, addestramento
14	<i>tecnici programmazione della produzione / logistica</i>	curano la programmazione/avanzamento della produzione, l'organizzazione logistica interna (movimentazioni e magazzini) ed esterna (approvvigionamenti e spedizioni)
15	<i>tecnici acquisti / approvvigionamenti</i>	curano le politiche degli acquisti/approvvigionamenti (incluse le lavorazioni esterne); selezionano e valutano i fornitori; curano la definizione dei contratti e ne seguono l'adempimento
16	<i>magazzinieri (accettazioni / spedizioni)</i>	curano l'immagazzinamento, l'alimentazione dei reparti, le spedizioni; aggiornano in tempo reale i dati (consistenza scorte, giacenze)
17	<i>tecnici di coltivazioni viticole / agronomi</i>	programmano e gestiscono il complesso delle fasi del processo di coltivazione viticola, individuando le tecniche colturali più appropriate in accordo con l'enologo; curano i rapporti con i fornitori e il coordinamento delle attività
18	<i>operatori di coltivazione viticola</i>	eseguono le fasi del ciclo di produzione viticola: potature, legatura, trattamenti, vendemmia (raccolta e cernita); conducono le trattrici e le macchine operatrici e ne curano la manutenzione ordinaria
19	<i>tecnici di produzione vinicola - cantinieri</i>	curano il complesso delle fasi dei processi di vinificazione; gestiscono e coordinano le attività degli addetti, effettuano interventi di correzione/regolazione; seguono il funzionamento e la manutenzione ordinaria delle macchine/impianti; valutano l'andamento della produzione e propongono miglioramenti; curano l'addestramento degli operatori

20	<i>operatori di produzione vinicola</i>	eseguono le operazioni relative al processo di vinificazione, conducono gli impianti, segnalano le eventuali anomalie, effettuano le manutenzioni ordinarie
<hr/>		
21	<i>tecnici di programmazione / gestione manutenzioni</i>	pianificano e seguono le attività di manutenzione (interne e appaltate); valutano i dati sullo stato di funzionamento delle macchine/impianti e sull'efficacia degli interventi e adottano i relativi provvedimenti
<hr/>		
22	<i>manutentori meccanici</i>	curano il funzionamento e l'efficienza delle componenti meccaniche, pneumatiche, idrauliche del parco macchine e impianti attraverso interventi di ripristino, prevenzione guasti/anomalie e miglioramento
<hr/>		
23	<i>manutentori elettro-elettronici e di sistemi di automazione</i>	curano il funzionamento e l'efficienza delle componenti elettriche/elettroniche e di automazione del parco macchine/ impianti attraverso interventi di ripristino, prevenzione guasti/anomalie e miglioramento
<hr/>		