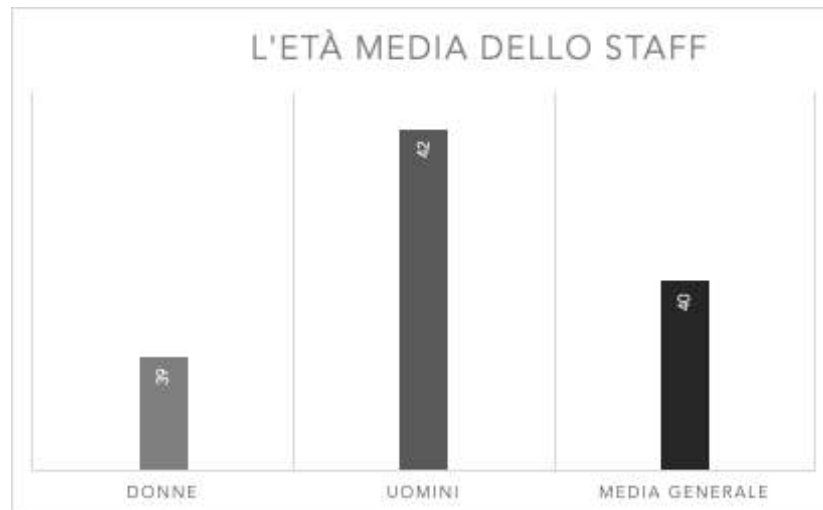
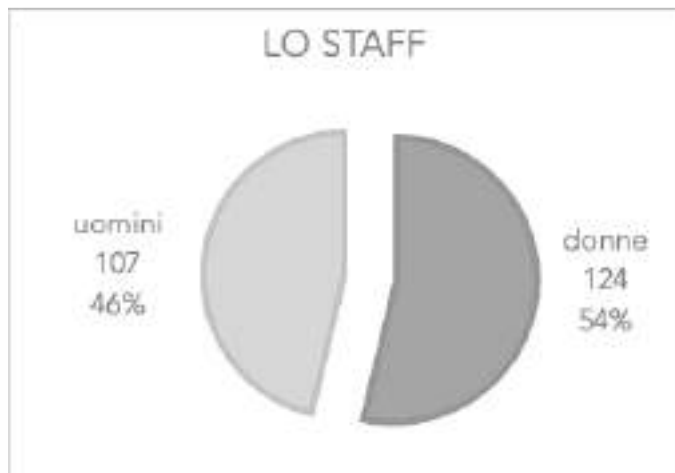




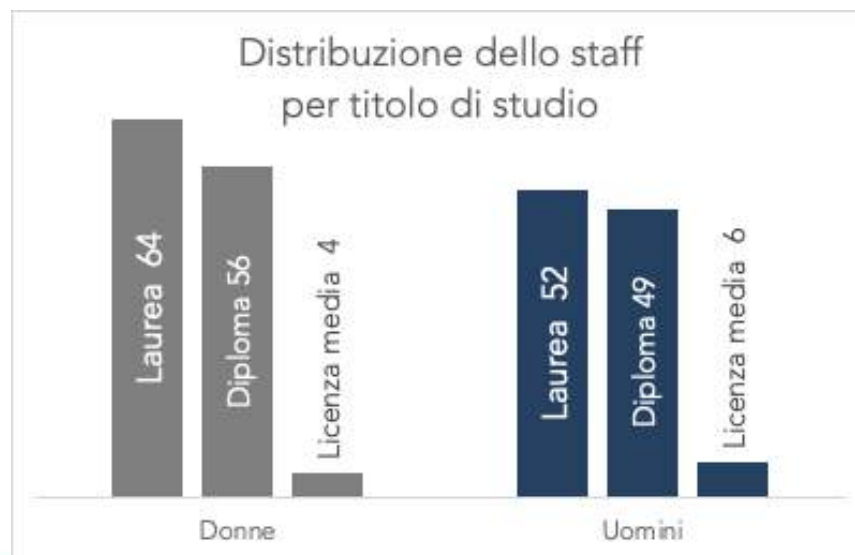
VALORITALIA

Annual Report 2022

Giuseppe Liberatore
direttore generale



Uno staff di 231 collaboratori e 1250 consulenti qualificati distribuiti in 35 sedi di 15 regioni italiane



DOCG certificate	47
DOC certificate	134
IGT certificate	37
Tipologie di vino gestite	≈ 5000
Produzione certificata annata 2021 (ettolitri)	19.776.574
Quota sulla produzione nazionale DO	56%
Operatori inseriti nel sistema dei controlli	94.987
Bottiglie certificate	2.072.314.768
Contrassegni di Stato gestiti	1.288.139.040
Valore del vino certificato	€ 9.435.014.534

Movimenti di prodotto registrati e tracciati	764.219
Verifiche ispettive in campo	7.473
Verifiche ispettive in cantina	3.406
Altre verifiche	315
Campioni sottoposti a verifica chimica e organolettica	55.521
Determinazioni chimico-analitiche	388.024
Commissioni di degustazione	13.289
Campioni risultati idonei	54.253 (97,65%)
Campioni risultati non idonei	895 (1,61%)
Campioni risultati rivedibili	409 (0,74%)
Non conformità gravi segnalate all'ICQRF	240
Non conformità lievi gestite da Valoritalia	1527

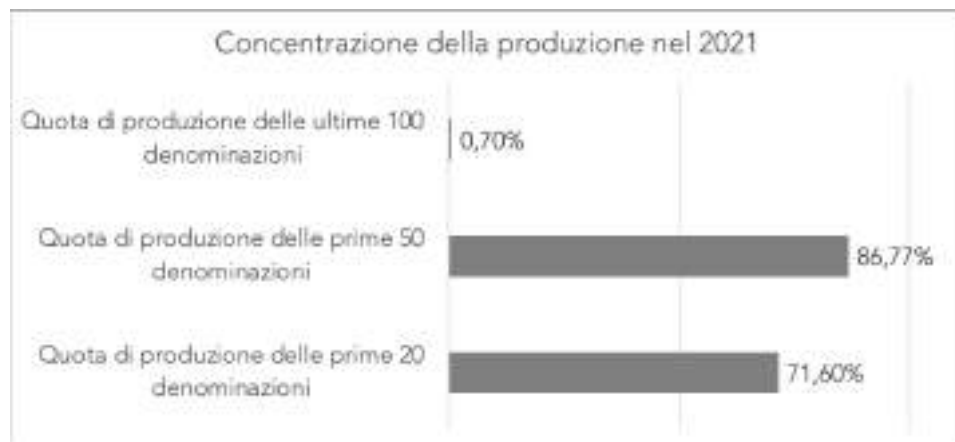
Aziende certificate con standard BIO	2.153
Aziende certificate con standard SPQNI	4.280
Aziende certificate con standard Equalitas	46
Aziende certificate con standard VIVA	11

La produzione vitivinicola DOP e IGP nel 2021

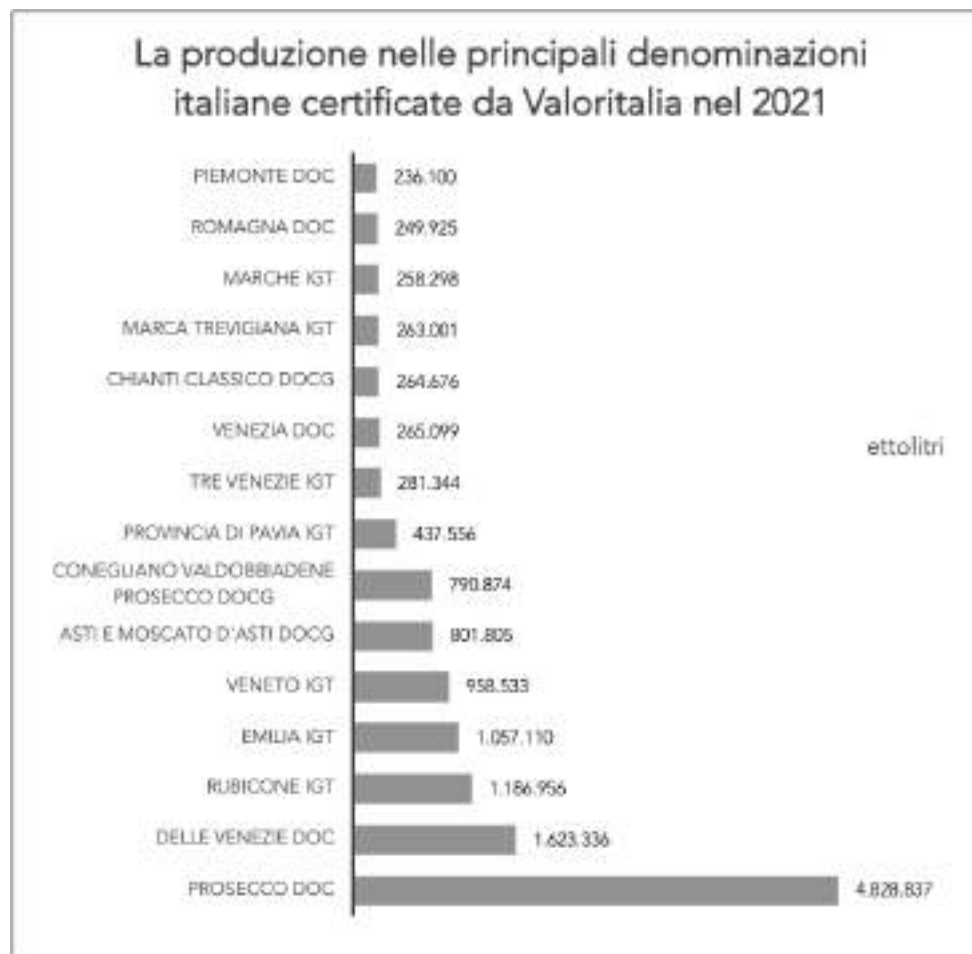


QUOTA DELLA PRODUZIONE REGIONALE DOP e IGP certificata da Valoritalia nel 2021

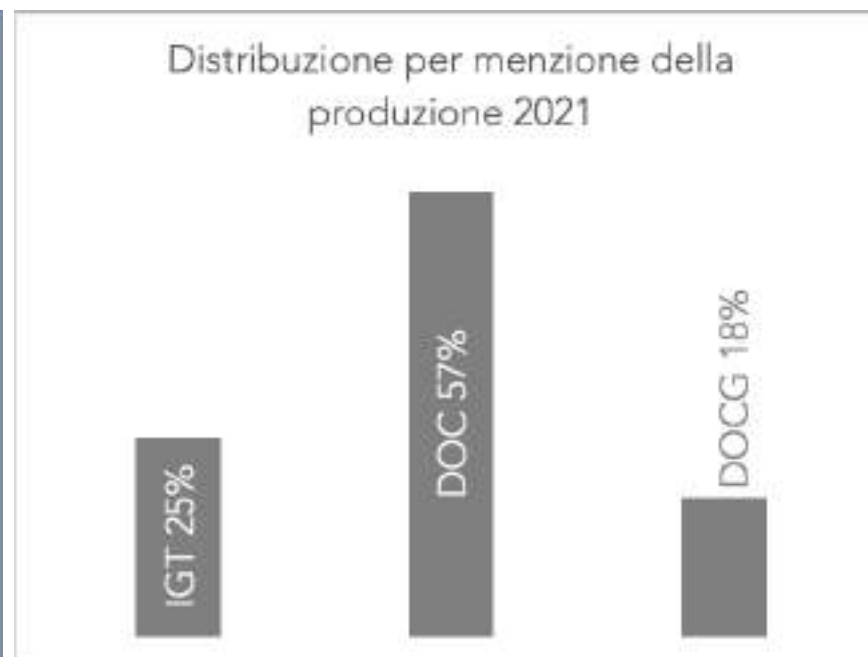
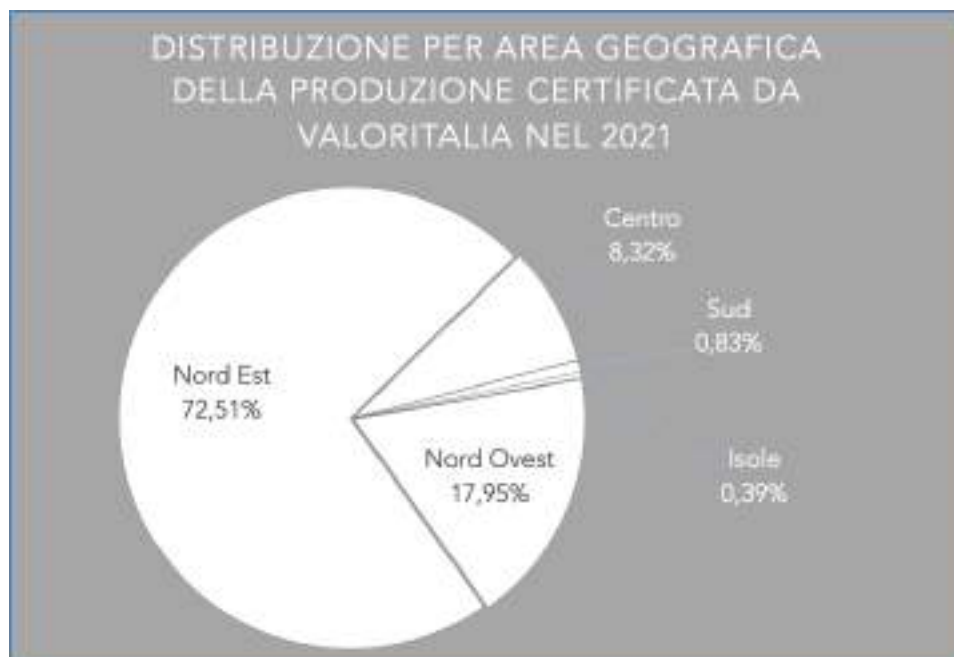




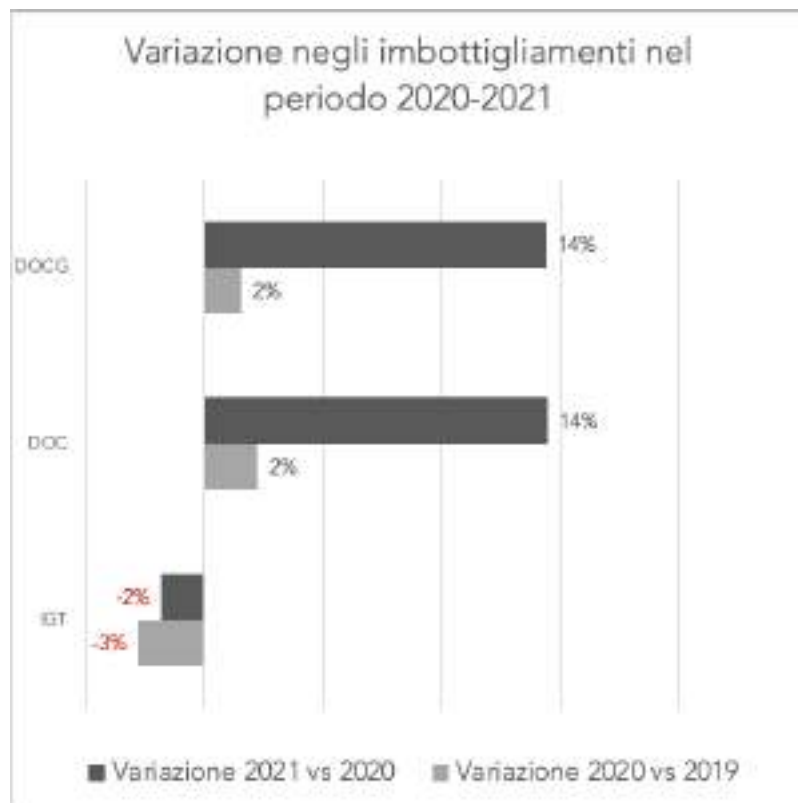
Le prime 20 denominazioni coprono il 71,6% della produzione totale, le prime 50 l'86,7%, le ultime 100 lo 0,7%



La produzione 2021: distribuzione per menzione e area geografica



Il 57% della produzione delle DO è costituita da DOC, il 25% da DOCG e il 18% da IGT. Quasi i 2/3 è concentrata nelle regioni del nord est



Nel biennio 2020-2021 gli imbottigliamenti sono cresciuti del 12%, pari a oltre 200 milioni di bottiglie. DOC e DOCG hanno messo a segno un balzo del 16%, mentre le IGT sono scese del 5%.

Una crescita (quasi) generale ...

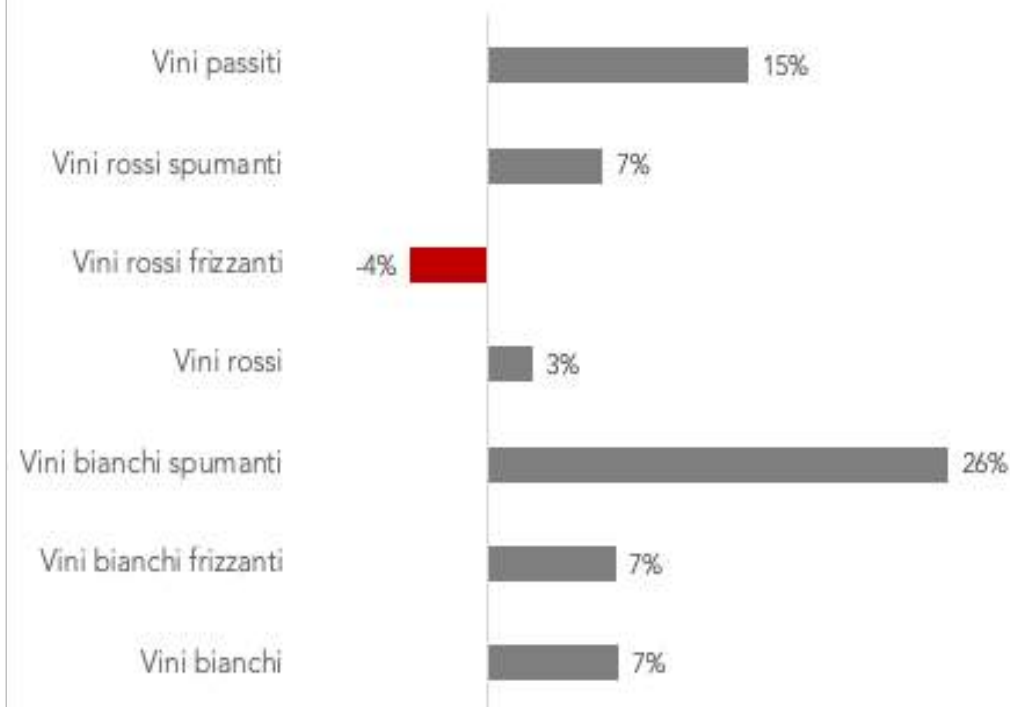


Tra le principali denominazioni certificate da Valoritalia tutte le DOC e le DOCG sono cresciute con valori compresi tra il 2% e il 31%. Viceversa, tutte le IGT hanno mostrato una flessione.

Nel biennio 2020-2021 il mercato ha premiato soprattutto alcune tipologie di prodotto:

- innanzitutto gli spumanti bianchi, che hanno ottenuto una progressione del 26%
- seguita dai vini passiti con il 15%, che tuttavia sono quantitativamente molto limitati
- dai vini bianchi, dai bianchi frizzanti e dai rossi frizzanti con il 7%
- infine dai vini rossi che mediamente sono cresciuti del 3%

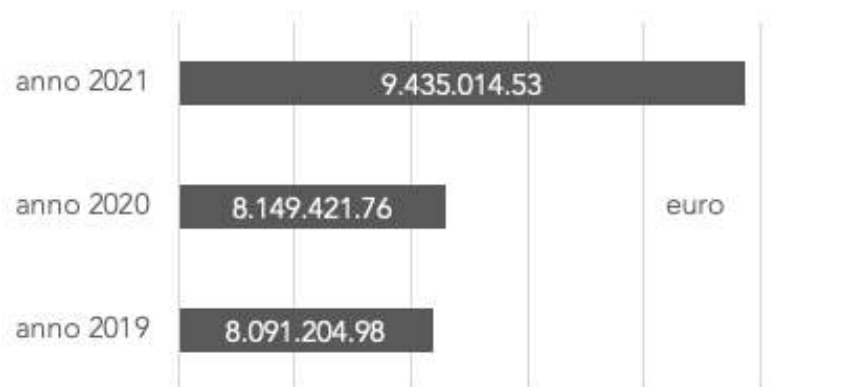
Variazione % 2021 vs 2019



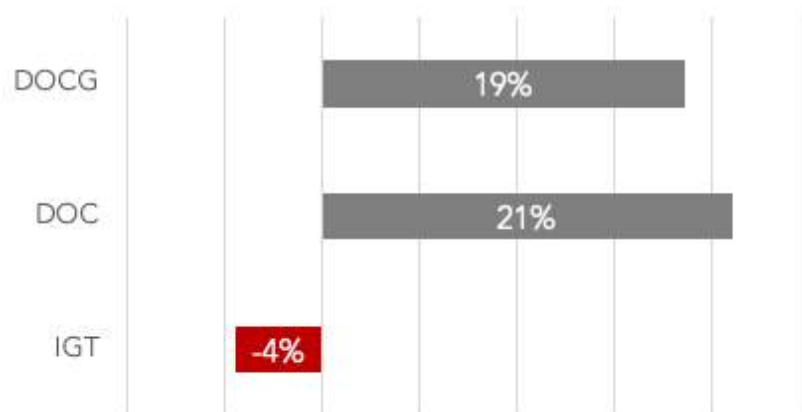
La crescita dei volumi di imbottigliato ha generato un notevole incremento dei ricavi, passati da 8,09 miliardi del 2019 ai 9,43 del 2021

Il tasso di crescita è stato consistente sia per le DOCG che per le DOC. Negativo quello dell'IGT

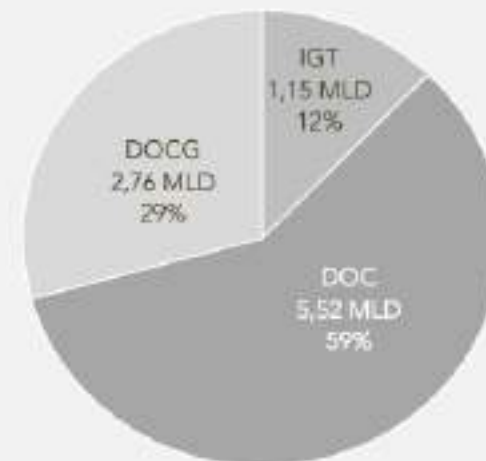
Valore dell'imbottigliato nel triennio 2019-2021



Variazioni % nel valore dell'imbottigliato 2021 vs 2019



VALORE DEL VINO CERTIFICATO DA VALORITALIA NEL 2021
DISTRIBUZIONE PER MENZIONE. MILIARDI DI EURO E % SUL TOTALE

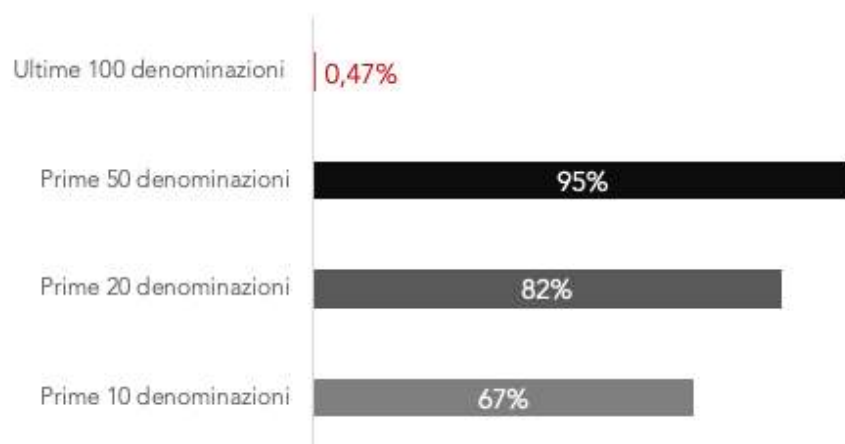


I dati mettono in luce la forte concentrazione.

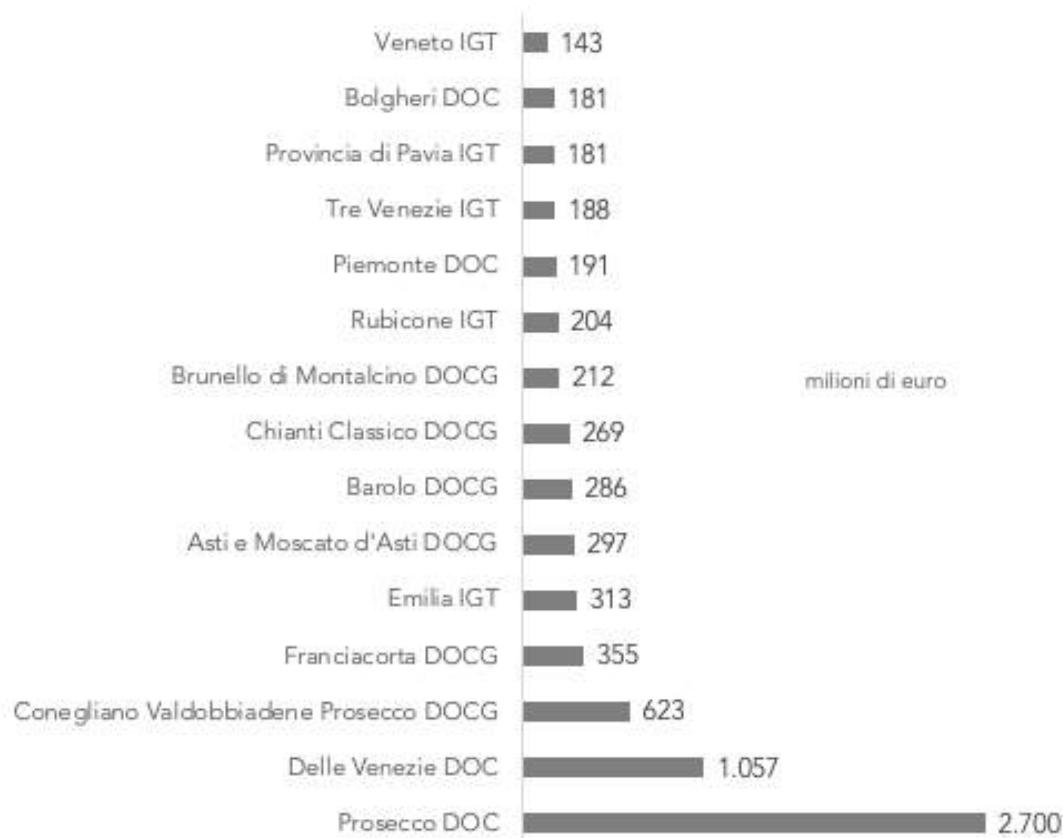
Le prime 50 denominazioni coprono il 95% del valore economico complessivo.

Le ultime 100 denominazioni coprono appena lo 0,47 %

Concentrazione del valore dell'imbottigliato nel 2021



LE PRINCIPALI DENOMINAZIONI CERTIFICATE DA VALORITALIA PER VALORE DELL'IMBOTTIGLIATO NEL 2021



Nell'Annual Report 2021 abbiamo reso disponibili, per la prima volta, i profili analitici delle 56 DOC e DOCG che dispongono di un numero significativo di analisi chimiche.

La base quantitativa è costituita da circa 176 mila analisi, realizzate tra il gennaio 2017 e il marzo 2022 da una rete di laboratori accreditati.

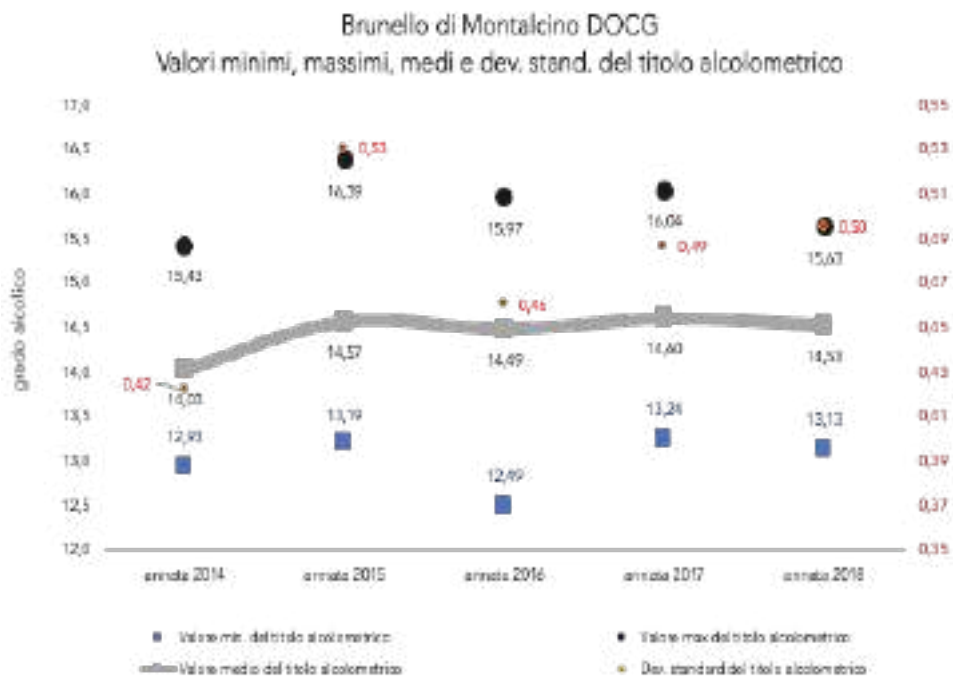
I parametri riportati sono quelli previsti dai disciplinari di produzione e sono costituiti da alcol, acidità totale, acidità volatile ed estratto secco, di cui vengono riportati i valori minimi, massimi, medi e la relativa deviazione standard.

I dati consentono un'analisi delle tendenze di lungo periodo delle denominazioni e delle caratteristiche delle singole annate. Dalla prossima edizione saranno pubblicate sul sito di Valoritalia elaborazioni di maggior dettaglio.

Parametri analitici delle 19 principali denominazioni di vino rosso fermo							
	annata 2015	annata 2016	annata 2017	annata 2018	annata 2019	annata 2020	annata 2021
Numero di campioni	4.734	7.489	9.321	8.831	6.719	4.549	1.136
Valore min. del titolo alcolometrico	12,02	11,22	10,70	10,69	10,74	10,75	11,21
Valore max del titolo alcolometrico	16,65	17,09	17,43	17,48	16,58	16,89	15,86
Valore medio del titolo alcolometrico	14,27	14,26	14,12	13,97	13,83	13,83	13,67
Dev. standard del titolo alcolometrico	0,59	0,67	0,74	0,79	0,72	0,82	0,71
Valore min. acidità totale	4,40	4,29	4,30	4,30	3,45	4,30	3,09
Valore max. acidità totale	8,61	9,39	9,46	13,87	10,23	10,46	9,01
Valore medio acidità totale	5,56	5,69	5,75	5,62	5,65	5,69	5,75
Dev. standard dell'acidità totale	0,46	0,55	0,59	0,52	0,57	0,59	0,65
Valore min. acidità volatile	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,10
Valore max. acidità volatile	1,46	1,35	2,23	2,23	1,42	1,39	1,10
Valore medio acidità volatile	0,66	0,62	0,57	0,55	0,53	0,48	0,40
Dev. standard dell'acidità volatile	0,17	0,15	0,16	0,15	0,14	0,14	0,15
Valore min. estratto non riduttore	18,40	18,50	17,90	18,00	17,90	17,80	18,20
Valore max. estratto non riduttore	41,30	54,30	44,90	57,90	48,10	47,10	44,90
Valore medio estratto non riduttore	16,42	16,26	12,97	13,95	14,56	13,75	24,20
Dev. standard estratto non riduttore	0,46	0,55	0,59	0,52	0,57	0,59	0,65

Il potenziale esplicativo di questi dati è straordinario! Tuttavia, per una analisi più accurata degli andamenti sarebbe necessario scendere molto più nel dettaglio, entrando nelle caratteristiche produttive delle singole denominazioni.

Sarebbe necessario, ad esempio, distinguere tra le tipologie che compongono una denominazione e, se possibile, considerare anche la loro specifica localizzazione. In questo modo emergerebbero in maniera più chiara le caratteristiche di ogni tipologia e le tendenze di lungo periodo.

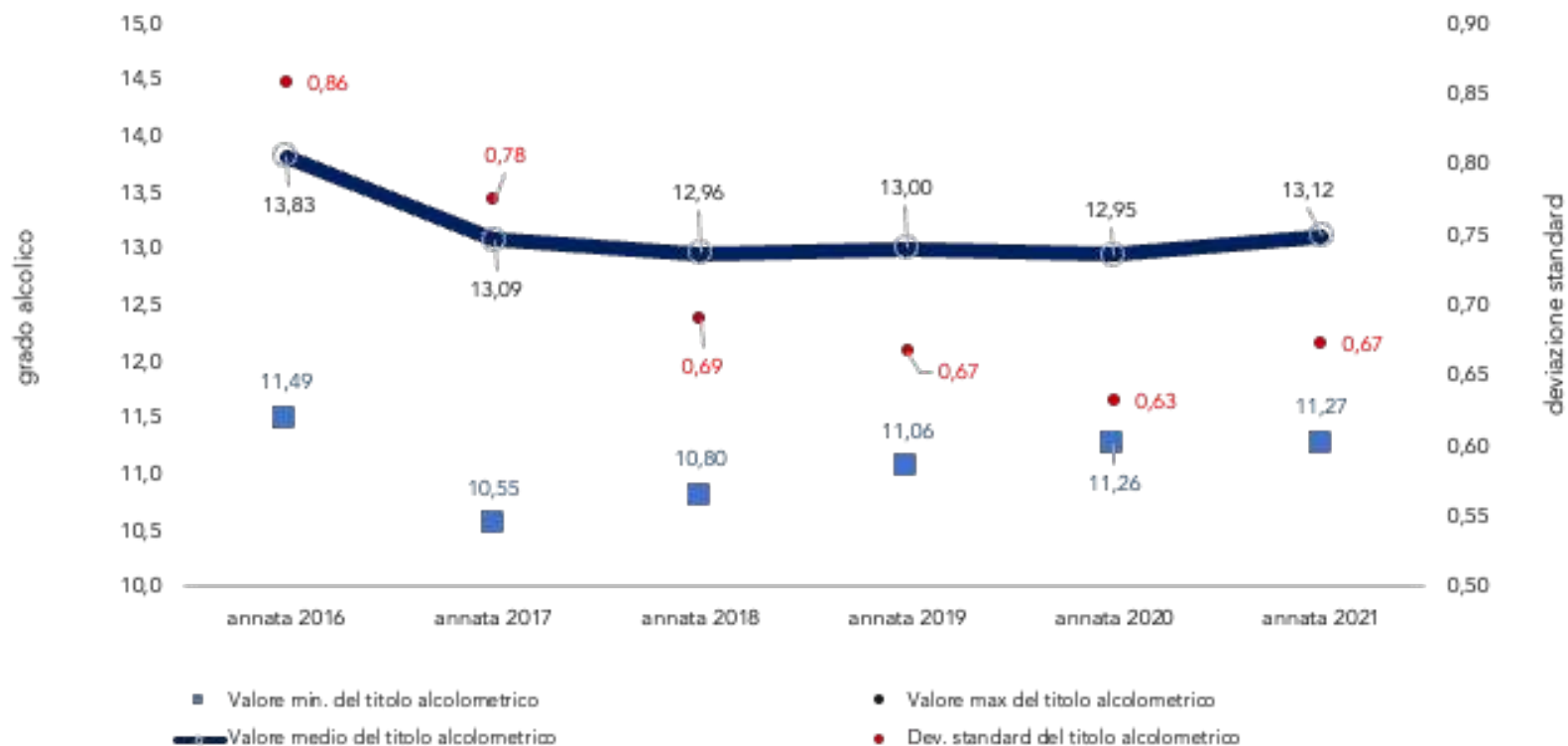


Parametri analitici del Brunello di Montalcino

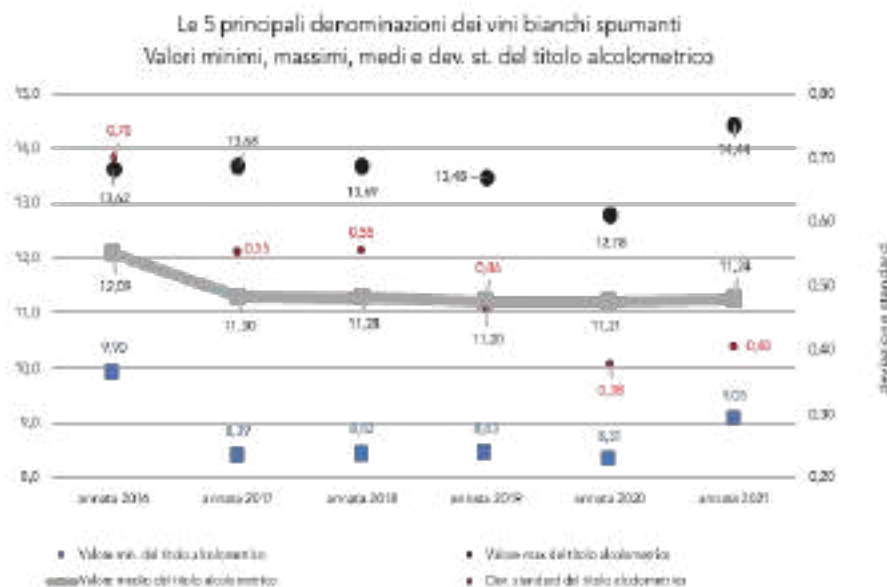
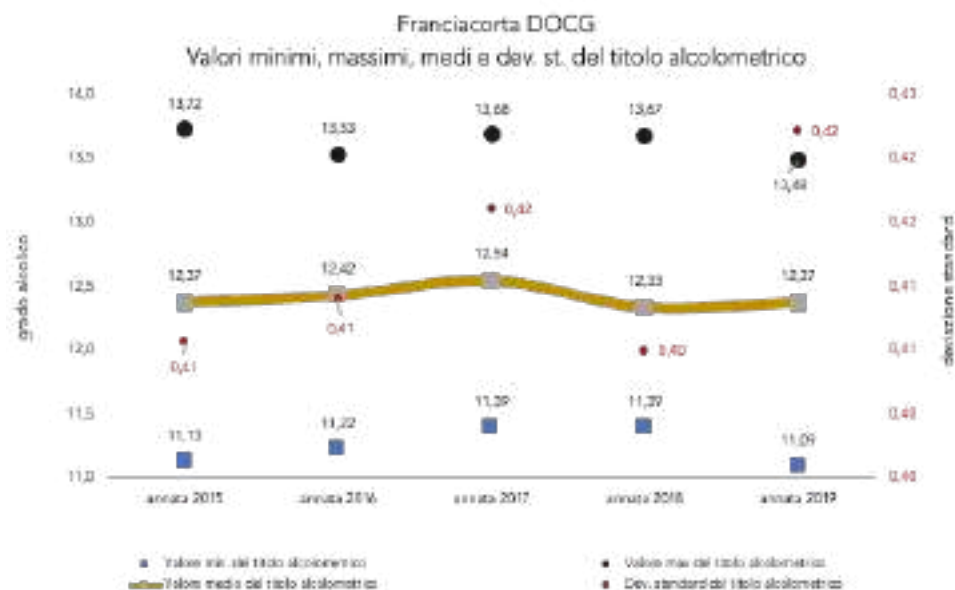
	annata 2014	annata 2015	annata 2016	annata 2017	annata 2018
Numero di campioni	300	618	713	425	83
Valore min. del titolo alcolometrico	12,93	13,19	12,49	13,24	13,13
Valore max. del titolo alcolometrico	15,43	16,39	15,97	16,04	15,63
Valore medio del titolo alcolometrico	14,03	14,57	14,49	14,60	14,53
Dev. standard del titolo alcolometrico	0,42	0,53	0,46	0,49	0,50
Valore min. acidità totale	4,90	4,80	4,90	4,80	5,00
Valore max. acidità totale	6,90	6,90	7,10	7,10	6,50
Valore medio acidità totale	5,57	5,56	5,69	5,70	5,58
Dev. standard dell'acidità totale	0,36	0,35	0,34	0,32	0,36
Valore min. acidità volatile	0,02	0,12	0,04	0,33	0,26
Valore max. acidità volatile	0,96	1,08	1,20	0,99	0,93
Valore medio acidità volatile	0,57	0,60	0,64	0,61	0,58
Dev. standard dell'acidità volatile	0,14	0,20	0,13	0,11	0,12
Valore min. estratto non riduttore	24,60	26,00	25,00	25,40	25,20
Valore max. estratto non riduttore	36,90	36,30	36,90	36,90	35,80
Valore medio estratto non riduttore	29,36	30,21	30,34	31,08	30,56
Dev. standard estratto non riduttore	1,79	1,64	1,72	1,82	1,88

Per le sue caratteristiche il Brunello di Montalcino rappresenta una denominazione ideale, perché prevede due sole tipologie (annata e riserva) ed è circoscritta a un comune con una limitata variabilità geo - pedologica.

Le 6 principali denominazioni dei vini bianchi
Valori minimi, massimi, medi e dev. st. del titolo alcolometrico



Il grado alcolico medio delle 6 principali Denominazioni di vini bianchi è rimasto sostanzialmente stabile



Il grado alcolico medio delle 5 principali denominazioni di vini bianchi spumanti è rimasto anch'esso stabile, così come quello del Franciacorta.



VALORITALIA

CERTIFICHIAMO LA QUALITÀ DEL VINO ITALIANO