



POR FSE 2014-2020  
REGIONE DEL VENETO



**Titolo:**

**“Ricerca delle determinanti sensoriali e chimico-fisiche per l’individuazione dei modelli enologici di più alto pregio e valore commerciale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG”**

DGR n. 1463 del 08/10/2019

Cod. Ente: 2105 Rag. Sociale Università degli studi di Padova Asse Occupabilità

Cod. progetto :2105-0030-1463-2019

Cod. Intervento: 2105/10259122-002/231/DEC/20

**Assegnista:** dott.ssa Ceriello Anastasia

**Assegnista:** dott.ssa Rozzanigo Erika

**Descrizione progetto:**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Conegliano Valdobbiadene Prosecco (La Denominazione nel testo) è una delle componenti principali del sistema vino del Veneto e il Prosecco Superiore DOCG, rappresenta la parte di maggiore pregio della più complessiva offerta di spumante da vitigno Glera, che trova la sua base nel Prosecco DOC.

I prezzi del Prosecco Superiore DOCG sono certamente superiori in media rispetto al Prosecco DOC ma si rileva una fascia di sovrapposizione nei prezzi abbastanza ampia. Questo nonostante che, come accertato da indagini di campo, il mercato potrebbe accettare incrementi di prezzo per il Prosecco Superiore DOCG.

L’incremento dei prezzi medi del Prosecco Superiore DOC e la riduzione della variabilità (trading up), sono obiettivi strategici per la Denominazione e per vino veneto: a) aumenta il valore prodotto e quindi i benefici per i produttori; b) è di vantaggio per i produttori di Prosecco DOC, perché allarga il margine di innalzamento dei prezzi anche per loro; giova al territorio creando indotto ad alto valore; giova al sistema vino del Veneto, perché la differenziazione tra i prezzi tra Prosecco Superiore DOCG e Prosecco DOC contrasta il rischio di banalizzazione dell’immagine del Prosecco che è oggi l’immagine del vino veneto.

Il trading up del Prosecco Superiore D.O.C.G. richiede certamente una più efficace comunicazione ma anche l'evoluzione della qualità sensoriale dell'offerta, attualmente composta vini di livello non omogeneo. Le caratteristiche sensoriali di un vino ricoprono infatti un ruolo centrale nella percezione della sua qualità da parte dei consumatori.

Per innalzare in modo strutturale i prezzi è necessario creare le condizioni per una riconoscibilità sensoriale specifica del Prosecco Superiore D.O.C.G., sviluppando un modello di autenticità sensoriale, ossia un insieme riconoscibile di caratteristiche sensoriali comuni che rende i certi vini distinguibili da prodotti analoghi (Maitre et al., 2010) anche se non identici tra loro.

L'identità sensoriale di un vino è difficile da indagare e consta di diverse dimensioni essenziali, non tutte oggettive e misurabili (Moio et al., 1993; Esti et al., 2010). Ciò rende complesso il processo di ricerca di un modello sensoriale distintivo condiviso in una comunità di produttori, tuttavia attraverso un processo di negoziazione sociale della qualità (che ha determinato il successo delle prestigiose aree viticole francesi) è possibile selezionare tra ciò che già esiste i modelli migliori, analizzarli e da questi trarre delle best practices.

È necessaria una riflessione esplicita sui modelli sensoriali già espressi dalla Denominazione, individuando quelli più apprezzati dal pubblico, per i quali può essere più alta la disponibilità a pagare, studiando e facendo emergere tutte le dimensioni "misurabili" della riconoscibilità, ossia quelle legate ai parametri fisico-chimici del vino; in un secondo momento si dovrà poi individuare e condividere nella Denominazione i parametri di processo, in viticoltura e nella vinificazione, idonei al raggiungimento dei modelli sensoriali ricercati agendo direttamente sulle dimensioni misurabili.

Il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE), dell'Università degli Studi di Padova, è leader in Italia nell'ambito della ricerca e della formazione nel settore della viticoltura ed enologia. Presso il Centro opera uno staff di ricercatori provenienti dal Dip.to DAFNAE (Agronomia, Animali, Alimenti, risorse Naturali e Ambiente) e dal Dip.to TESAF (Territorio e Sistemi Agro-Forestali) che si coordinano in team inter-disciplinari di ricerca nell'ambito della Viticoltura, della Microbiologia Enologica, dell'Economia e del Marketing. Ciò permette di condurre ricerche interdisciplinari all'interno della stessa struttura (intra-ateneo).

Il progetto trova collocazione nell'area di specializzazione RIS3 denominata "Smart Agrifood" focalizzandosi, all'interno delle Traiettorie di Sviluppo e Tecnologiche" in quella denominata "10. Riconoscibilità e comunicabilità del prodotto", appartenente alla Macro-traiettoria "Tracciabilità e tutela delle filiere". Il progetto è coerente con la traiettoria in quanto propone lo sviluppo di un intervento innovativo utile alla riconoscibilità e alla comunicabilità del prodotto. In questo ambito, la

caratterizzazione sensoriale dei prodotti di uno specifico territorio permette di espandere l'approccio di marketing introducendo tecniche e che collegano il prodotto all'User experience. Infine, tenuto conto del riconoscimento come patrimonio UNESCO del sito "Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", i risultati del progetto permetteranno di individuare dei modelli di eccellenza in grado di aumentare il livello di connessione tra il prodotto e il territorio, divenendo elemento di comunicazione e supporto alla valorizzazione del territorio e ad azioni di co-marketing con il settore turistico del Veneto.