

Orvieto Doc, svolta storica: gradazione alcolica minima abbassata a 10 gradi

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Luglio 2025



L'Orvieto Doc apre all'innovazione: approvato il disciplinare che consente la produzione di vini con gradazione alcolica minima di 10 gradi. Una risposta concreta ai cambiamenti climatici e alle nuove tendenze di consumo, che affianca alle versioni tradizionali un Orvieto più fresco e leggero. Il Consorzio si pone come apripista in Italia, investendo anche nella ricerca scientifica per valorizzare al massimo le nuove potenzialità.

Il Consorzio Tutela Vini di Orvieto annuncia un passaggio storico per la *Denominazione Orvieto Doc*: con l'approvazione definitiva del nuovo disciplinare da parte del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

(Masaf), sarà ora possibile produrre Orvieto Doc con **gradazione alcolica minima di 10 gradi**.

La modifica ordinaria è in attesa dell'ultimo passaggio formale a livello comunitario, che ne sancirà la piena efficacia.

L'iniziativa è nata nel contesto della modifica temporanea del disciplinare, introdotta per far fronte a mutate condizioni climatiche per la vendemmia 2024, e si è configurata come un'opportunità per rinnovare e valorizzare l'identità della Denominazione Orvieto Doc.

Non si tratta più solo di una sperimentazione tecnica: i primi due vini a bassa gradazione (annata 2024) – 10 e 10,5 gradi – sono stati prodotti da due aziende consorziate e sono **attualmente sul mercato**.

La produzione verrà confermata anche con la vendemmia 2025, segno che il progetto ha già dato risultati concreti, in termini sia qualitativi che commerciali.

La nuova possibilità rappresenta una **risposta concreta all'evoluzione del clima, dei consumi e dei mercati**.

Con questa iniziativa, l'Orvieto Doc si proietta nel futuro senza rinunciare alla propria identità storica, scegliendo di affiancare ai vini più strutturati e tradizionali anche versioni più fresche, leggere e contemporanee.

Il progetto tecnico alla base dei primi due vini è stato guidato da tre figure di riferimento per l'enologia orvietana e nazionale, **affiancate da un produttore storico**:

- Pier Paolo Chiasso (società Chiasso Cotarella)
- Paolo Nardo (Gruppo Italiano Vini)
- Massimiliano Pasquini (Castello della Sala – Marchesi Antinori)
- Enzo Barbi (Decugnano dei Barbi)

Il gruppo di enologi ha presentato nei giorni scorsi i nuovi campioni alla base associativa del Consorzio Tutela Vini di

Orvieto, con l'intento di dimostrare come un'esigenza contingente possa tradursi in un'opportunità concreta.

L'iniziativa, oltre a testimoniare un significativo spirito di coesione all'interno della denominazione, ha portato alla luce **due vini dal profilo sorprendente**: interpretazioni inedite, capaci di coniugare innovazione e coerenza stilistica, che aprono nuove prospettive.

Nel corso della riunione consortile, i soci hanno potuto degustare alla cieca i due nuovi vini, già imbottigliati, riscontrando un **equilibrio aromatico e gustativo sorprendente**, unito a una riconoscibilità territoriale ben preservata.

Il presidente del Consorzio Vincenzo Cecci ha commentato: "Dall'adattamento climatico nasce un'idea di valore. Con la modifica al disciplinare e la concreta messa in commercio dei primi Orvieto Doc a bassa gradazione, offriamo al mercato una risposta reale: vini più moderni, più leggeri, ma profondamente radicati nel nostro territorio".

Anche il presidente della Commissione tecnica scientifica Riccardo Cotarella ha sottolineato il **carattere innovativo dell'operazione**: "Questo risultato dimostra che un vino può rimanere identitario e di qualità anche con un grado alcolico più contenuto.

Siamo i primi in Italia a fare questo passo in ambito Doc, e lo facciamo con coerenza e consapevolezza tecnica".

Dichiarazione congiunta dei tre enologi (Paolo Nardo, Massimiliano Pasquini, Pier Paolo Chiasso):

"Oggi compiamo un passo importante per l'Orvieto, un passo che guarda avanti senza dimenticare le radici.

Questa nuova tipologia a 10 gradi alcolici nasce dall'ascolto attento dei segnali che ci arrivano dal territorio, dal clima e dai consumatori. Viviamo un'epoca in cui freschezza, bevibilità e leggerezza sono sempre più richieste, ma senza mai sacrificare la qualità e l'identità.

Abbiamo lavorato per creare un Orvieto capace di raccontare la ricchezza delle nostre uve e del nostro terroir, in una versione più moderna e versatile.

Non si tratta di sostituire l'Orvieto Classico o Superiore, ma di affiancare un'opzione nuova, pensata per i giovani, per i locali estivi, per gli aperitivi e per chi cerca vini equilibrati e facili da bere, ma con personalità.

È una sfida tecnica e culturale: mantenere eleganza, struttura e sapidità in un vino con soli 10 gradi.

Per riuscirci, abbiamo messo in campo sperimentazioni su ogni fase della produzione, dalla scelta delle uve alla raccolta anticipata, fino alla vinificazione con lieviti selezionati e basse temperature.

Il risultato? Un vino leggero nel grado alcolico, ma ricco nella qualità, pronto a parlare al mercato e alle nuove esigenze con un linguaggio autentico e contemporaneo.

Questo è solo l'inizio.

Abbiamo aperto un percorso condiviso, che coinvolgerà produttori, tecnici, ristoratori e comunicatori.

L'Orvieto Doc può e deve essere laboratorio d'innovazione, capace di interpretare i cambiamenti con coraggio, responsabilità e rispetto per la sua storia".

L'Orvieto Doc si fa laboratorio d'innovazione

Con questa svolta, il Consorzio Tutela Vini di Orvieto si posiziona come **apripista in Italia per una denominazione d'origine a basso grado alcolico**, un tema che sarà sempre più strategico nei prossimi anni.

Per accompagnare e approfondire questa evoluzione, il Consorzio ha presentato anche una domanda di sostegno al Masaf per un progetto di ricerca scientifica, in collaborazione con il mondo accademico e gli istituti di sperimentazione.

L'obiettivo è avviare un percorso multidisciplinare che tocchi aspetti enologici, agronomici, normativi e di comunicazione, per valorizzare al massimo le nuove potenzialità dell'Orvieto

Punti chiave

1. **Orvieto Doc introduce nuova gradazione minima di 10 gradi**, rispondendo a clima e mercato.
2. **La denominazione si posiziona come apripista in Italia** per vini DOC a basso grado alcolico.
3. **Questa innovazione offre vini più freschi, leggeri e moderni**, mantenendo qualità e identità territoriale.
4. **Il progetto dimostra che un vino mantiene identità e qualità** anche con grado alcolico più contenuto.