



Il prodotto

Il prodotto:

- Differenziazione sostanziale
- Differenziazione simbolica

- Prodotto (entità fisica o servizio di base)
- Prodotto + servizi che accompagnano la vendita
 - Insieme di attributi materiali e immateriali (confezione, colore, prestigio del produttore o del rivenditore, servizi...)
- Prodotto = ciò che è in grado di soddisfare bisogni e desideri del consumatore
 - benefici / simboli



Il prodotto

Il portafoglio prodotti (product-mix):

- La linea di prodotto: è un gruppo di prodotti strettamente collegati
 - Hanno similarità tecnico-produttive
 - Soddisfano una stessa classe di bisogni
 - Sono complementari nell'uso
 - Sono venduti allo stesso segmento di consumatori
 - Sono venduti attraverso gli stessi canali di distribuzione
 - Appartengono ad una stessa fascia di prezzo
- Profondità = numero di prodotti nella singola linea
- Ampiezza = numero delle linee di prodotto

Il prodotto

Tabella 4.4 Esempio di portafoglio vini

Linea di prodotto	Tipo di vino					
Rossi imbottigliati	Merlot	Cabernet	Refosco			<i>Ampiezza</i>
Bianchi imbottigliati	Sauvignon	Pinot grigio	Malvasia	Traminer	Ribolla	
Rossi sfusi	Uvaggio	Merlot	Cabernet			
Bianchi sfusi	Uvaggio	Malvasia				
Frizzanti/Spumanti	Prosecco					
<i>Profondità</i>						



DIFFERENZIAZIONE ED AMPIEZZA DI GAMMA PRODOTTI

Linee HO.RE.CA.



SPUMANTI

FREEWINE



Linee G.D.O.

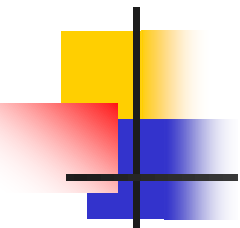




Il prodotto

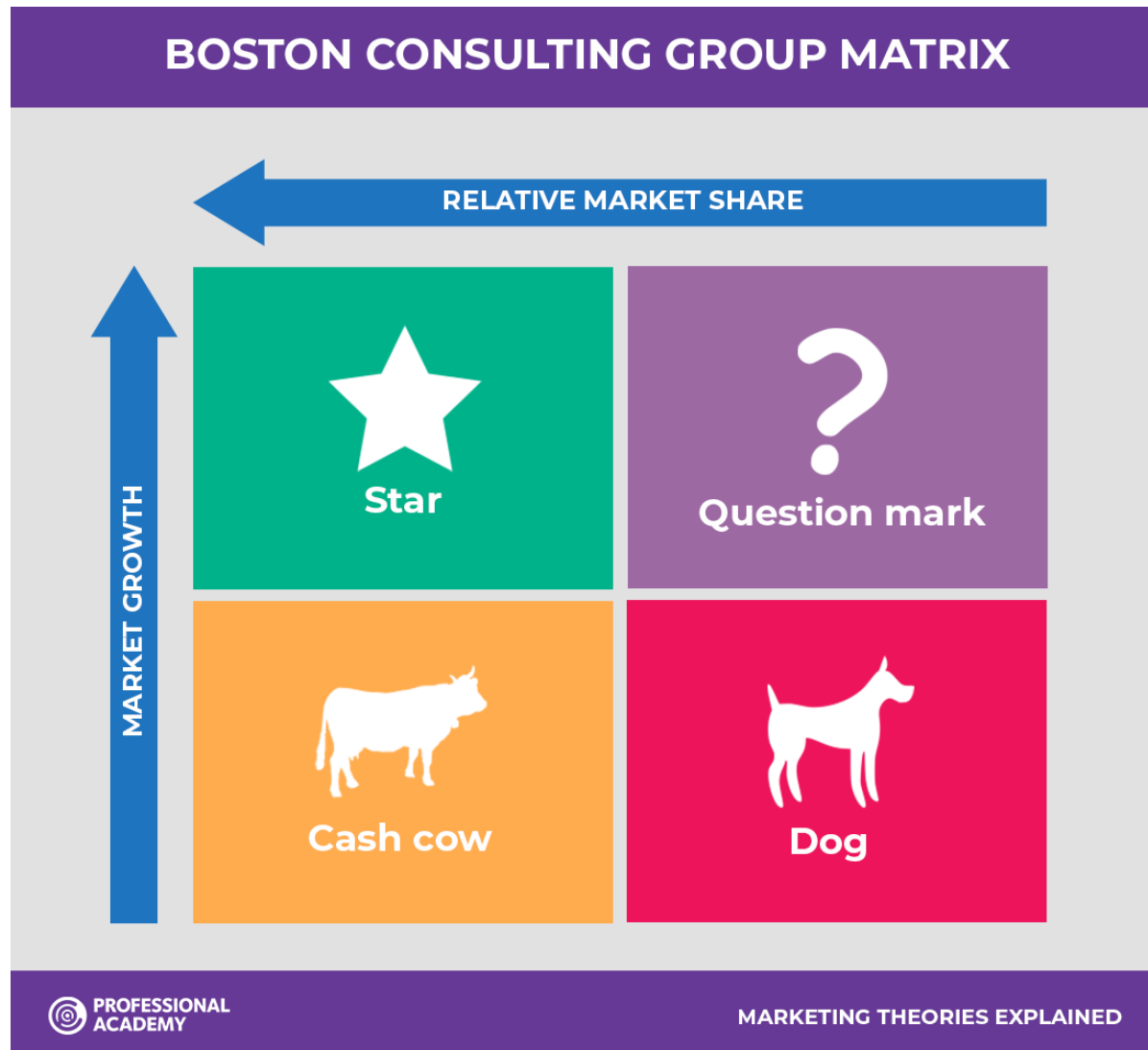
Il ciclo di vita del prodotto:

- Gli stadi del ciclo di vita
 - Introduzione
 - Crescita
 - Maturità
 - Saturazione
 - Declino
 - Abbandono
- L'obsolescenza pianificata
 - Tecnologica o funzionale
 - Ritardata
 - Nello stile (ciclo della moda)



M. Gregori
Il Marketing del Vino
EdiSES

La gestione del portafoglio prodotti





La marca

La marca:

- Nome, termine o simbolo (o loro combinazione) che ha lo scopo di identificare i prodotti di un dato venditore o gruppo
- Marchio = marca legalmente tutelata
- Politiche di marca
 - Stessa marca per tutti i prodotti
 - Marche differenti per ogni prodotto
 - Marche differenti per ogni classe di prodotti
 - Combinazione nome dell'azienda e del prodotto
- Strategie di marca
 - Estensione della linea (profondità): nuovo segmento di mercato
 - Estensione della categoria: prodotti diversi
 - Marca-ombrello
 - Doppia marca: valore delle due marche

La marca



Esempi di Estensione della categoria

GRUPPO ITALIANO VINI



Marche multiple / Family brand



M. Gregori
Il Marketing del Vino
EdISES

La marca

Il valore del marchio
(Brand equity)





Il prodotto vino

Differenziazione:

- Verticale (categorie di prezzo)
- Orizzontale
 - Categorie dei prodotti vitivinicoli (Reg. (CE) 1308/2013)
 - Variabili merceologiche (colore, contenuto in anidride carbonica e zuccheri)
 - Identificazione del prodotto da parte dei consumatori
- Nomi «di fantasia» (marchi aziendali)
 - Identificati dal pubblico attraverso un nome proprio (marchio aziendale) senza legame con l'origine e la natura del vino
- Vini varietali
 - Identificati per la loro provenienza da uno specifico vitigno
- Vini di territorio
 - Identificati per la loro provenienza da una zona specifica

Tabella 4.1 Criteri di classificazione del vino e tipi di vino

Criteri di classificazione	Tipi di vino
<i>Generali</i>	
Geografici	Paese di provenienza; altri ambiti geografici (vini DOP ed IGP)
Zona di produzione	Viticultura eroica, paesaggio agricolo, chilometro zero
Annata	
Composizione varietale	Monovitigno; uvaggi
Colore	Bianco, rosato (o rosé), rosso
<i>Caratteristiche analitiche di base</i>	
Contenuto di alcool	Dealcolizzati; a bassa gradazione; alcolizzati (o fortificati o liquorosi); superiori
Contenuto di anidride carbonica	Tranquilli (o fermi); mossi (frizzanti, spumanti)
Contenuto di zuccheri residui	Tranquilli (secco, abboccato, semidolce, dolce); mossi (brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec, doux)
Contenuto di solfiti	
Caratteristiche organolettiche	Es.: giovane/maturo, beverino/impegnativo, leggero/corposo, secco/amabile, fruttato/floreale, ecc.
<i>Tecniche adottate nella viticoltura</i>	Da viticoltura: naturale, integrata, sostenibile, biologica, biodinamica
<i>Tecniche adottate nella vinificazione</i>	
Invecchiamento	Novelli, affinati (o invecchiati); barricati
Addizioni	Liquorosi, aromatizzati
Altre tecniche	Passiti; spumanti
<i>Valori associati al prodotto</i>	Prestigioso, trendy, esclusivo, a contenuto impatto ambientale, <i>fair trade</i> , piacevole, sano, tradizionale, nuovo, stimolante
<i>Confezione primaria</i>	Sfuso, bottiglia, bag in box, lattina, brik



M. Gregori
Il Marketing del Vino
EdiSES

Le categorie dei prodotti vitivinicoli

Tabella 1.17 Denominazioni di vendita dei prodotti vitivinicoli dell'Unione Europea

1	Vino
2	Vino liquoroso
3	Vino spumante
4	Vino spumante di qualità
5	Vino spumante di qualità del tipo aromatico
6	Vino spumante gassificato
7	Vino frizzante
8	Vino frizzante gassificato
9	Vino ottenuto da uve appassite
10	Vino da uve stramature

Fonte: Reg. (CE) n. 1308/2013, allegato VII (Definizioni, designazioni e denominazioni di vendita dei prodotti di cui all'articolo 78), PARTE II: Categorie di prodotti vitivinicoli.



La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità dei prodotti

- La qualità di un bene dipende da diverse caratteristiche
 - Differenziazione verticale (un bene è preferibile all'altro per tutte le sue caratteristiche)
 - Differenziazione orizzontale (i consumatori non ordinano allo stesso modo le caratteristiche di due beni)



La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità dei prodotti

- Scambi in cui vi è asimmetria informativa tra offerta – il produttore – e domanda – il consumatore
 - Beni “ricerca”
 - Beni “esperienza”
 - Beni “fiducia”
- Anche diversi attributi di uno stesso prodotto (es. vino)



Il processo di acquisto del consumatore

Caratteristiche di un bene:

- «ricerca»
- «esperienza»
- «fiducia»
 - Tutte quelle caratteristiche che il consumatore non è in grado di verificare
 - marca = garanzia di qualità = «segnale»
 - (impresa da proprietaria a «custode» del marchio)
 - prezzo = «segnale»
 - certificazioni di qualità (biologico, DOP, senza solfiti aggiunti) = «indicatori» di qualità



La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità dei prodotti

- **Attributi intrinseci di qualità**
 - Attributi di composizione
 - Attributi di funzione (Integrità della confezione, dimensione, stile, facilità di preparazione, materiali di confezionamento, conservabilità)
 - Attributi di processo (origine del prodotto, rintracciabilità, tecniche di produzione, impatto ambientale, sicurezza dei lavoratori)
- **Attributi estrinseci di qualità**
 - Indicatori
 - Segnali

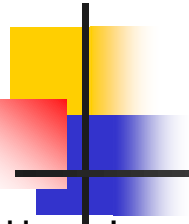


La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità dei prodotti

- **Attributi estrinseci di qualità**
 - Indicatori (sistemi di gestione per la qualità, certificazione di prodotto, etichettatura, standard minimi)
 - Segnali (prezzo, marca, nome del produttore, nome del distributore, confezionamento, pubblicità, paese di origine, assortimento, garanzie, reputazione, esperienze di acquisto passate)
 - Possono essere oggetto di "ricerca"
 - Possono trasformare gli attributi intrinseci "fiducia" in indicatori estrinseci "ricerca"
 - Possono facilitare il processo di verifica della qualità !

Attributi intrinseci di qualità



Uvaggio
Colore
Grado alcolico
Contenuto di solfiti

Funzione

Packaging (dimensione e forma bottiglia)
Tipo di tappo
BiB

Processo

Affinamento (legno, anfora, etc.)
Macerazione carbonica
Metodo di produzione
Annata

Composizione

La qualità del prodotto vino (esercitazione in aula)

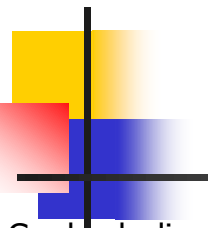
Indicatori di qualità:

Etichetta
Titolo alcolometrico
Indicazioni geografiche (DOP, IGP)
Certificazioni (biologico, biodinamico, sostenibile, viticoltura eroica)
Menzioni specifiche (riserva, superiore, classico)
Tracciabilità
Prodotto vegano
Annata

Segnali di qualità:

Tipo di tappo
Dimensione, forma e peso della bottiglia
«vestizione» della bottiglia (etichetta, capsula...)
Spumante millesimato
Prezzo
QR code
«Place»
Free wine
Informazioni sul consumo (controetichetta)
Comunicazione

Attributi intrinseci di qualità



Composizione

- Grado alcolico
- Colore
- Acidità = freschezza; caratteristiche organolettiche
- Contenuto di solfiti
- Contenuto di CO2
- Annata
- Grado zuccherino
- Vitigno
- Caratteristiche chimico-fisiche

Funzione

- Tipo di confezione: BiB, brick, bottiglia, lattina
- Dimensione della bottiglia
- Peso della bottiglia
- Materiale della bottiglia
- Colore della bottiglia ??
- Tappo (diverse tipologie)
- Conservabilità

Processo

- Filtrato / non filtrato
- Biologico / Biodinamico
- Affinato
- Fermentato con lieviti indigeni
- No aggiunta SO2
- Vegano
- Forma di allevamento / raccolta manuale-meccanica

La qualità del prodotto vino (esercitazione in aula)

Indicatori di qualità:

- Etichetta (informazioni oggettive)
- Certificazioni: biologico, DO e IG, qualità (ISO 9000), ambientali (ISO 14000, Equalitas, VIVA, produzione integrata...), viticoltura eroica; biodinamico, vegano
- Disciplinari «vino naturale»; Free wine

Segnali di qualità:

- Tipo di confezione
- Peso della bottiglia / Colore della bottiglia
- Tappo !!!
- Brand
- Etichetta (stile, materiale + informazioni – quali??)
- Tradizione azienda (anno di fondazione, etc.)
- Sito web
- QR code
- Presenza e giudizio sulle guide (...)
- Nazione di origine
- Informazioni in controetichetta (suggerimenti di consumo)



La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità di un prodotto alimentare

- “la qualità è l’insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite (ISO 8402)
- “la qualità è l’insieme delle caratteristiche di un prodotto o servizio che soddisfano le esigenze del cliente” (ISO 9000)



La qualità dei prodotti agroalimentari

La qualità di un prodotto alimentare

- Un maggiore o minor grado di qualità di un bene alimentare si può identificare con un maggiore o minor numero di proprietà che soddisfano le esigenze o i gusti del consumatore
- Se il consumatore non è in grado di riconoscere la qualità
 - Non è disposto a pagare un prezzo superiore per il bene di qualità
 - Il bene di qualità “scompare” dal mercato



La qualità dei prodotti agroalimentari

La percezione della qualità

- La qualità percepita: la capacità percepita di un prodotto di fornire soddisfazione rispetto alle alternative disponibili
- Esiste un gap informativo tra produttore e consumatore
- Il consumatore cerca di percepire la qualità del prodotto attraverso indicatori e segnali (= qualità attesa)
- La certificazione permette la “visibilità” di questi indicatori
 - Fornisce una corretta informazione in grado di tutelare il consumatore
 - È un valido strumento di competizione per le imprese



La certificazione della qualità

La certificazione di qualità:

- Un giudizio di qualità dato da un agente autorevole sulla base di criteri conosciuti da chi viene giudicato e dall'utilizzatore finale
- La verifica della conformità di un prodotto o servizio, di un processo produttivo o di un sistema aziendale a norme tecniche da qualcuno stabilite
- Certificazione di prodotto
- Certificazione di processo



La certificazione della qualità

**ATTIVITA' DI
CERTIFICAZIONE**



MARCHIO DI QUALITA'

- Perché un MARCHIO esista devono sussistere le seguenti condizioni:
 - Sia definito un insieme di norme o di criteri
 - Vi sia un soggetto che esprime un giudizio sulla base dei criteri o una verifica di conformità alle norme (ENTE CERTIFICATORE)



La certificazione della qualità

Marchio di qualità:

- Criteri pubblici
- Tutti possono aspirare ad aderirvi
- Criteri come "standard" discriminatorio

Marchio = emblema:

- Uso discrezionale
- Criteri non necessariamente pubblici
- Criteri come forma di "aiuto alla decisione"



Le tante «qualità» del prodotto vino

In relazione agli attributi del vino si possono distinguere diverse qualità:

- Qualità igienico-sanitaria
- Qualità chimico-nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica o sensoriale
- Qualità di servizio e di presentazione
- Qualità di metodo di produzione
- Qualità di origine e di «tipicità»



Total Food Quality model per il vino

Segmentazione e mercato del vino:

- Gruppi di consumatori per i quali i processi di formazione della qualità attesa e di percezione della qualità dopo il consumo si svolgono in modo simile
- Segnali estrinseci del prodotto
 - Prezzo, Punto vendita, Comunicazione, Marchio aziendale, Denominazione di origine, Confezione
- Segnali intrinseci
 - Colore, odore, gusto, annata
- ⇒ **Qualità attesa**
- Condizioni di consumo
- Esperienza sensoriale
- ⇒ **Qualità percepita**

Total Food Quality Model per il vino

Prima dell'acquisto

Dopo l'acquisto

