

Vino al Vino 2026: a Panzano in Chianti tre giorni tra degustazioni e biodistretto

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Settembre 2026



Dal 18 al 20 settembre Panzano in Chianti ospita la 31esima edizione di Vino al Vino, evento dell'Unione dei Viticoltori dedicato al Chianti Classico. In Piazza Bucciarelli, 22 cantine propongono oltre 80 etichette in degustazione, tra masterclass, incontri con i produttori e un percorso che celebra oltre trent'anni di storia, sostenibilità e biodistretto biologico.

Dal 18 al 20 settembre torna a Panzano in Chianti Vino al Vino, l'appuntamento dedicato all'eccellenza vitivinicola del Chianti Classico, all'identità del territorio e al dialogo diretto tra produttori e pubblico. È la 31esima edizione dell'evento, organizzato dall'Unione dei Viticoltori di

Panzano in Chianti, la prima associazione di viticoltori fondata nel territorio, nata per promuovere una viticoltura rispettosa dell'ambiente e legata alla terra. In Piazza Bucciarelli i visitatori potranno degustare oltre 80 etichette tra Chianti Classico e IGT, prodotte da 22 cantine associate all'Unione, confrontandosi direttamente con i produttori presenti.

Oggi il 95% dei vigneti è certificato biologico, risultato di un percorso avviato nel 2012, quando Panzano fu riconosciuto come primo biodistretto vitivinicolo d'Italia, con il 60% della superficie vitata già convertita al biologico. Un modello pionieristico che resta un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale.

Il progetto è nato da uno spirito di collaborazione tra le aziende fondatrici, che hanno messo in rete competenze e valori, costruendo un'identità condivisa capace di valorizzare la qualità dei vini e il legame tra terra, cultura e tradizione. **Grazie al dialogo con la Stazione Sperimentale SPEVIS, Panzano è diventato un laboratorio di viticoltura sostenibile**, tra eccellenza enologica, tutela della biodiversità e innovazione agronomica.

Vino al Vino 2026 conferma la centralità di questo percorso, celebrando insieme ai visitatori oltre 30 anni di storia, comunità e amore per il vino.

L'evento si tiene in Piazza Bucciarelli, a Panzano in Chianti (FI), con 22 cantine partecipanti e oltre 80 vini in degustazione. Gli stand sono aperti venerdì 18 settembre dalle 11.00 alle 19.30, sabato 19 dalle 11.00 alle 20.00 e domenica 20 dalle 11.00 alle 19.00.

Sabato 19 settembre è in programma la masterclass "L'espressione del Tempo nel Chianti Classico", guidata da Antonio Boco, presso la sede dell'Unione dei Viticoltori di Panzano in Chianti, in Via Chiantigiana 62, dalle 11.00 alle

13.00. Sono disponibili 35 posti, con iscrizione tramite link dedicato.

Il biglietto, valido per i tre giorni della manifestazione, costa 30 euro sul posto oppure può essere acquistato online fino al 17 settembre, con uno sconto del 10% su www.viticoltoripanzano.com. Include un kit con calice, tracolla, penna, brochure e mappa delle aziende partecipanti.

Punti chiave

1. **Torna Vino al Vino:** dal 18 al 20 settembre a Panzano in Chianti, 31esima edizione dell'evento del Chianti Classico.
2. **Oltre 80 etichette:** in degustazione da 22 cantine associate all'Unione dei Viticoltori di Panzano.
3. **Biodistretto biologico:** il 95% dei vigneti è certificato, frutto di un percorso avviato nel 2012.
4. **Masterclass sabato 19:** "L'espressione del Tempo nel Chianti Classico" con Antonio Boco, 35 posti disponibili.
5. **Biglietti da 30 euro:** validi tre giorni, acquistabili online con sconto fino al 17 settembre.