Vino al Vino festeggia 30 anni: Panzano celebra tre decenni di viticoltura biologica

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Settembre 2025



Torna dal 19 al 21 settembre Vino al Vino a Panzano in Chianti, celebrando il trentesimo anniversario dell'Unione dei Viticoltori. L'evento riunisce 22 cantine con oltre 80 etichette tra Chianti Classico e IGT. Panzano, primo biodistretto vitivinicolo d'Italia, vanta il 95% di vigneti certificati biologici su 595 ettari di superficie vitata.

Dal 19 al 21 settembre 2025 torna a Panzano in Chianti **Vino** al Vino, l'appuntamento annuale che riunisce le cantine dell'Unione dei Viticoltori di Panzano per un evento dedicato all'eccellenza vitivinicola, all'identità territoriale e al

dialogo diretto tra produttori e pubblico.

L’edizione di quest’anno assume un significato particolare: ricorre infatti il **trentesimo** anniversario dalla fondazione dell’Unione dei Viticoltori di Panzano in Chianti, nata nel 1995 in occasione della prima edizione di Vino al Vino.

La nostra realtà è stata la prima **associazione** di viticoltori fondata nel territorio del Chianti Classico, con l’intento di promuovere una viticoltura rispettosa dell’ambiente e profondamente radicata nella terra che la genera.

Durante l’evento, i visitatori potranno **degustare** una selezione di oltre 80 etichette tra Chianti Classico e IGT, confrontandosi direttamente con i produttori presenti in Piazza Bucciarelli. Un’occasione unica per scoprire il frutto di un lavoro basato su coerenza, qualità e sostenibilità.

Oggi l’Unione dei Viticoltori di Panzano rappresenta quasi l’intera UGA (Unità Geografica Aggiuntiva) di Panzano con una **superficie** vitata di 595 ettari.

Attualmente il 95% dei vigneti è certificato **biologico**: un risultato straordinario, frutto di un percorso iniziato nel 2012 quando Panzano è stato riconosciuto come primo biodistretto vitivinicolo d’Italia con il 60% della superficie vitata già convertita al biologico.

Un modello **pionieristico** che ha fatto scuola e che ancora oggi rappresenta un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale.

Il lavoro dell’Unione è stato sin dall’inizio accompagnato da un forte spirito di **collaborazione**. Le aziende fondatrici hanno dato vita a un progetto collettivo che ha messo in rete competenze e valori, costruendo negli anni un’identità condivisa capace di valorizzare la qualità dei vini e il legame autentico tra terra, cultura e tradizione.

Grazie anche al costante dialogo con la Stazione Sperimentale SPEVIS, il territorio di Panzano è diventato un vero **laboratorio** di viticoltura sostenibile, capace di coniugare eccellenza enologica, tutela della biodiversità e innovazione agronomica.

Vino al Vino 2025 conferma la **centralità** di questo percorso, celebrando insieme ai visitatori 30 anni di storia, di comunità e di amore per il vino.

L'evento

- **Piazza** Bucciarelli, Panzano in Chianti (FI)
- 22 **cantine** partecipanti – oltre 80 vini in degustazione
- **Orari** di apertura:
  - Venerdì 19 settembre: dalle 11.00 alle 19.30
  - Sabato 20 settembre: dalle 11.00 alle 20.00
  - Domenica 21 settembre: dalle 11.00 alle 19.00

Costo del **calice** degustazione: 30 € (calice con tracolla porta-bicchiere)

Prevendita online con sconto del 10% su www.viticoltoripanzano.com

---

Punti chiave

- **Vino al Vino** celebra il trentesimo anniversario dal 19 al 21 settembre 2025
- **22 cantine partecipanti** offrono oltre 80 vini in degustazione a Panzano
- **95% biologico:** quasi tutti i 595 ettari di vigneti sono certificati biologici

- **Primo biodistretto** vitivinicolo d’Italia riconosciuto nel 2012 a Panzano in Chianti
- **Calice degustazione costa 30€**, prevendita online con sconto del 10%