

Vino al Vino

Al via la ventessima edizione di Vino al Vino a Panzano

Dal 15 al 18 settembre 2016 saranno di scena alcuni dei più noti interpreti della viticoltura chiantigiana 19 produttori aderenti all'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti presenteranno i loro vini Chianti Classico e IGT. "Vino al Vino": i grandi vini di Panzano, come ogni anno, saranno presentati il terzo weekend di settembre a stampa e appassionati in occasione della famosa festa enologica chiantigiana, realizzata dall'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti e dal Consorzio Vino Chianti Classico, con il patrocinio del Comune di Greve in Chianti.

Programma di Vino al Vino 2016

Giovedì 15 settembre	16.00 – 20.00
Venerdì 16 settembre	12.00 – 19.30
Sabato 17 settembre	11.00 – 20.00 con musica jazz dalle ore 18.00-20.00
Domenica 18 settembre	11.00 – 19.30 con musica jazz dalle ore 17.30 – 19.30

In questi dati e orari nella piazza principale del paese medievale (Piazza Bucciarelli, che si sviluppa a ridosso della direttrice 222 Firenze – Siena), con la formula consolidata dell'acquisto del calice di degustazione (Euro 20.-), sarà possibile percorrere un cammino gustativo di altissimo livello, accompagnati da musicisti jazz che arricchiranno l'esperienza sensoriale e allietteranno i presenti. Vini di Panzano, si dice. Come a rivendicare un'unicità in una zona già unica, invidiata per la bellezza dei suoi paesaggi, l'arte e la cultura dei castelli, delle pievi sparse ovunque, la delizia delle tradizioni gastronomiche e, soprattutto, enologiche. Infatti, all'interno del vario territorio chiantigiano è individuabile uno stile propriamente "panzanese". Panzano è una piccola area con proprie specifiche pedoclimatiche e condizioni di coltivazione per lo più omogenee. Vigneti generalmente siti fra i 350 e i 450 metri slm, con eccezioni non rare sopra i 500 (Panzano è arroccata a ridosso di un colorato anfiteatro di dolci e soleggiati pendii, cui corrispondono, dal lato opposto, i più aspri, freschi e ombrosi declivi che scivolano nella Greve). Sangiovese vitigno principe (originario del Chianti e capace, come pochi altri, di adattare i suoi profumi e le fragranze al terreno su cui si sviluppa). Galestro e alberese (scheletro nelle profondità) a comporre, in larga predominanza, il suolo. Una storia dal centenario sapore di vino. Infine, ma non ultimo, un agguerrito e professionale gruppo di produttori, giunti da ogni dove a diversificare, arricchendolo di nuove efficaci interpretazioni, il fertile sostrato vinicolo toscano, e i cui entusiasmi, le cui passioni, le cui tante battaglie hanno contribuito alla crescita della grandezza di Panzano e dei suoi vini. Questo è ciò che racchiude il termine "terroir", e che si verifica da diversi anni, ormai, a Panzano: una sintesi alchemica fra elementi naturali e interventi umani, fra microclima, mesoclima e macroclima, fra esposizione dei vigneti e tecniche di vinificazione, fra fattori culturali e geologici; un originalissimo ed efficace "melting-pot enosofico" che abbraccia tipicità e ricerca, tradizione e innovazione, passato e futuro in un armonico ed equilibrato sodalizio produttivo volto alla qualità e alla realizzazione di grandi vini.

Vino al Vino Panzano