



“Vino al vino in cantina”: a Panzano in Chianti un weekend alla scoperta delle eccellenze enologiche

24 Aprile 2026 

GREVE IN CHIANTI – Sabato 2 e domenica 3 maggio torna l'appuntamento con “Vino al Vino in Cantina”, promosso dall'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti (Firenze) per celebrare le eccellenze vitivinicole del Chianti Classico. Un viaggio esperienziale in un territorio unico che condurrà i winelover tra le magnifiche colline di un paesaggio iconico, riconoscibile in tutto il mondo.

Attraverso 4 percorsi dedicati, sarà possibile visitare 15 prestigiose aziende dell'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti che, per l'occasione, apriranno le porte delle loro cantine ai visitatori per permettere loro di degustare vini unici, conoscere segreti enologici e antiche tecniche di produzione e affinamento.

Gli appassionati potranno anche conoscere le storie familiari che si nascondono dietro ogni calice, dietro ogni bottiglia, in un clima di piena convivialità.

I 4 tour suggeriti partono dalla sede dell'Unione Viticoltori, in Via Chiantigiana 62 a Panzano. Qui, o direttamente nelle cantine, è possibile acquistare il “kit di degustazione” che prevede un calice con la tracolla porta-bicchieri e la mappa con i percorsi: ai winelover non resta che partire e visitare le aziende vitivinicole.

I percorsi e le aziende

1. Cappellina: Renzo Marinai, Vallone di Cecione, Vignole e Castello dei Rampolla
2. Le valli: Monte Bernardi, Il Molino di Grace e Tenuta degli Dei
3. Due versanti: Felciano, Le Fonti, Casaloste
4. San Martino: Panzanello, Tenute Casenuove, Cafaggio, Fattoria di Rignana e Vecchie Terre di Montefili

L'Unione dei Viticoltori di Panzano comprende 23 aziende di produttori appassionati che da 30 anni tutelano un territorio che rappresenta il primo biodistretto vitivinicolo d'Italia: infatti, il 90% delle vigne di Panzano in Chianti viene coltivata secondo i criteri della viticoltura biologica.



Un risultato straordinario, frutto di un percorso iniziato nel 2012, emblema di un modello pionieristico che ha fatto scuola e che ancora oggi è un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale.

A Panzano confluiscono e dialogano insieme diversi fattori: la particolarità dei terreni che presentano morfologie diverse nel giro di brevi spazi tali da sancire grosse diversità, ma anche il microclima e, non ultimo, il fattore umano, elemento ancor più variabile che determina risultati importanti come l'unicità di un vino e la sua qualità.

La visita delle cantine e le degustazioni sono possibili dalle 11 alle 19, sabato 2 e domenica 3 maggio. L'acquisto dei calici presso la Sede dell'Unione dei Viticoltori di Panzano è dalle 11 alle 17,30. Per maggiori info www.viticoltoripanzano.com.