

VALERIA VIGANÒ, LE CINCIOLE E L'UNIONE VITICOLTORI DI PANZANO



Durante i giorni di *Vino al Vino* a Panzano, ho avuto l'onore di fare quattro chiacchiere con Valeria Viganò, presidente dell'Unione Viticoltori di Panzano e proprietaria dell'Azienda Biologica "Podere Le Cinciole".

Valeria Viganò, da Le Cinciole all'Unione Viticoltori di Panzano

Sto per incontrare Valeria Viganò nella piazza centrale di [Panzano](#), in mezzo alla festosa baraonda di *Vino al Vino*, la mega-degustazione organizzata dall'Unione Viticoltori di Panzano che si tiene ogni anno nel terzo weekend di settembre e che riunisce 18 produttori della zona, tutti nomi importati in possesso d'impeccabili pedigree.

Il sassofono dei Turnaround Quintet, una jazz band che annovera tra le sue fila anche strumentisti locali (la cantante è [Jenny Sorrenti](#), sorella del famoso Alan) sparge intorno note briose. Gente di ogni genere e gusto, atmosfera elettrica, eccitante, frizzantemente etilica.



Acquisto per 20€ il diritto ad assaggiare tutte le bottiglie esposte, anche se so che, nonostante i buoni propositi, l'attuale ferrea volontà si squaglierà dopo l'ennesimo bicchiere e non ce la farò ad arrivare in fondo. Mi porgono un calice con tanto di marchio dell'evento che poi potrò portare a casa per ricordo. *Enjoy it!* Grazie, farò del mio meglio. Forse mi hanno scambiato per uno straniero.

Valeria Viganò e Il Podere le Cinciole

“Venga, le offro da bere in un locale qui vicino - mi dice Valeria Viganò, titolare insieme a Luca Orsini, il marito, dell’azienda agricola “Podere Le Cinciole” e presidentessa dell’Unione Viticoltori di Panzano - - così stiamo più tranquilli e possiamo parlare in pace.” Annuisco, niente vino però, please. Ci sediamo in una saletta dell’“Enoteca Il Cardo” e ordiniamo due succhi di frutta.

“Un po’ di storia de «Le Cinciole». Circa 25 anni fa io e Luca decidiamo di cambiare vita spinti da non si sa cosa. Lui dice: da una chiamata. Già da ventenne aveva l’idea d’un lavoro primario legato all’agricoltura.



Io l’ho seguito come fosse un gioco. Volevamo mettere su qualcosa che ci desse da vivere, a misura nostra, solo per noi due, e così siamo partiti in maniera piuttosto incosciente. Abbiamo trovato il luogo e l’azienda che ci sembravano giusti, e l’idea si è trasformata in realtà. Ma la verità è che ero più spaventata di lui, meno pronta.”

I primi tempi si dettero un gran daffare anche per colmare un gap importante: nessuno dei due sapeva nulla d’agronomia. Venivano da città diverse (lui Roma, lei Milano) e studi diversi (lei architetto, lui geometra), e neppure un’idea su come iniziare. Ma con l’aiuto d’un amico consulente a poco a poco impararono il lavoro e nell’arco degli ultimi 25 anni hanno reimpiantato molte vigne e ampliato l’estensione del terreno

portandolo da 7 a quasi 11 ha.



Non era un po' rischioso imbarcarsi in un'avventura simile tra i poderi del Chianti Classico dove quasi tutte le aziende prendono le mosse da solide base agronomico-enologiche?
"Era molto diverso agli inizi degli Anni '90, e comunque, l'ho detto, eravamo un po' incoscienti. Non avevamo neppure programmato il futuro né valutato bene l'aspetto commerciale. Ci eravamo limitati a fare quattro conti e pareva che il ricavato del vino che avremmo venduto ad aziende più grandi ci sarebbe bastato per vivere: a noi andava bene così. Non intendevamo arricchirci con questo tipo di lavoro. Anche se nel tempo abbiamo capito che non era esattamente «due cuori e una capanna» come, freschi trentenni, tendevamo a idealizzare."



La loro prima vendemmia, l'annata '92, fu disastrosa. I prezzi di "vendita allo sfuso" crollarono in maniera pesante e le stime di ricavo che avevano ipotizzato risultarono ben lontane dalla realtà. Così decisero d'imbottigliarne una parte e col resto fare vino da tavola. In altre parole furono costretti ad accelerare un processo che credevano sarebbe avvenuto in un arco di tempo molto più lungo. E probabilmente rappresentò la loro fortuna, perché nacquero da subito i futuri produttori di vino.

Podere Le Cinciole: Agricoltura Biologica e tradizione toscana

Fin dall'inizio decisero d'intraprendere la linea tradizionale d'identificazione col territorio: quella del sangiovese. Volevano realizzare un Chianti Classico senza l'utilizzazione dei vitigni internazionali, tuttavia con la consapevolezza di creare vini un po' meno facili: *"ma non importava, fondamentale era che avessero carattere e che ci soddisfacessero appieno. E non abbiamo cambiato idea"*

Dopo 8 anni di esperienza e molta più *cognitio causae* si convertirono all'Agricoltura Biologica: *"un passo estremamente importante, se vogliamo nato anche un po' egoisticamente dal pensiero che le vigne ci circondavano da ogni lato e che dovevamo stare attenti a ciò che immettevamo nella terra che calpestavamo e nell'aria che respiravamo. Adesso non potremmo più farne a meno, e inoltre abbiamo capito che è il modo più diretto e più efficace per conferire il carattere di "Le Cinciole" ai nostri vini."*



Nel tempo sono usciti dapprima con 2 etichette, un Chianti Classico e una Riserva; poi se n'è affiancata una terza, il Camalaione, realizzata con vitigni internazionali che sono stati piantati a livello sperimentale - syrah, merlot e prevalentemente cabernet sauvignon -. In seguito un rosato, sempre derivato da uve sangiovese; quindi un vino facile, giovane, solo cemento, pronta beva. E in ultimo, novità di quest'anno che viene proposta per la prima volta a "Vino al vino", una Riserva, sempre sangiovese, che proviene da una singola vigna, *"un vino che dopo 25anni abbiamo voluto dedicare a mio papà"*.

L'agriturismo Le Cincirole

Valeria Viganò e suo marito gestiscono anche un agriturismo: due appartamenti finemente ristrutturati in cui si può pernottare, rilassarsi, passare un bel soggiorno in mezzo alle vigne e agli oliveti bio in un'atmosfera amichevole e familiare, con vista incantevole sulle colline e sul vecchio borgo di Panzano. Senza dimenticare le degustazioni e la vendita diretta.



Il bio-distretto di Greve in Chianti

Nel luglio 2011 nacque il bio-distretto di Greve in Chianti che si avvale del fondamentale supporto dei viticoltori di Panzano dal momento che la gran parte dei vigneti allevati in agricoltura biologica si trovava in quest'area. Nel tempo il distretto si è allargato anche ad altri comuni limitrofi, non solo del Chianti, subendo una naturale evoluzione dovuta anche alla nuova legislazione, tanto che proprio in questi mesi si stanno gettando le linee-base di un progetto di bio-distretto che possa coprire l'intero Chianti Classico. Se non è una notizia in anteprima è comunque un tema che affronteremo di nuovo nel prossimo futuro per fornirvi tutti gli aggiornamenti del caso.

Valeria Viganò e l'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti

Infine l'Unione viticoltori di Panzano di cui Valeria Viganò è presidente. È una realtà nata nel '95 con l'aiuto anche di Dario Cecchini. Si tratta di un gruppo di agricoltori dell'area che, al di là della denominazione ufficiale, sono molto uniti da ottimi rapporti interpersonali e aziendali, e che da 22 anni porta avanti questa associazione creata per la gestione del grande evento di "degustazione in piazza" (a cui, *magno cum gaudio*, stiamo partecipando), ma non solo: *"perché la reale unione tra i produttori è risultata fondamentale per ottenere la quota parte di agricoltura biologica qui a Panzano."*



*E poi il continuo scambio di conoscenze tra le aziende ha permesso di ampliare la superficie bio-vitata oltre che a mantenere un costante ed efficace monitoraggio del territorio per prevenire e combattere le malattie e i loro pericolosi vettori, com'è accaduto, ad esempio, nel caso dello *Scaphoideus Titanus* latore della terribile *Flavescenza dorata*.*

Ogni 3 anni all'interno del gruppo viene definito un comitato di 5 membri che si occupa esecutivamente della promozione e della gestione degli eventi, tra cui Vinitaly, manifestazione che li vede presenti ogni anno, anche solo con un piccolo stand e un tavolo sopra cui sono esibite tutte le etichette delle aziende che ne fanno parte.

Il tempo stringe, peccato, Valeria Viganò è una donna amabile, simpatica, e spontanea. E poi quella "sana incoscienza" che li ha portati fin qua, non è qualcosa su cui riflettere?

Podere Le Cinciole [Via Case Sparse, 83 - Panzano in Chianti \(FI\)](#)