

ALLA RISCOPERTA DEL VINO TOSCANO CON IL BIODISTRETTO DEL CHIANTI



Il Biodistretto del Chianti è nato nel 2016 dall'unione di 50 aziende vitivinicole biologiche tra Firenze e Siena. L'area geografica, votata esclusivamente alla produzione biologica, raccoglie circa il 30% della superficie agricola coltivata nel suo complesso.

Alla riscoperta del vino toscano con il Biodistretto del Chianti

Alcune viti crescono nel terreno sbagliato, altre si ammalano prima della vendemmia e altre ancora sono rovinare da un cattivo viticoltore. Non tutta l'uva fa il vino buono.
- Wilbur Smith

Non ci sono più le mezze stagioni, i sapori, i vini di una volta. Questo direbbero i nostri nonni dall'alto della loro saggezza popolare. E noi, umilmente, ci permettiamo di dissentire.





In Toscana è ancora possibile sentire sulla lingua il sapore antico del vino; un sapore fatto dai grappoli lasciati naturalmente maturare alla luce del sole, dalla gioia e dal sudore della vendemmia in autunno e dalla magia della fermentazione. E per gli scettici, tutto questo è certificato dal Biodistretto del Chianti.

L'unione fa la forza

Facciamo un passo indietro. Nel 2015 le viti toscane dovettero affrontare un terribile nemico: lo *scaphoideus titanus*, un piccolo insetto che si è rivelato uno dei più pericolosi al mondo per le vigne. Questo insetto trasmette alla pianta la flavescenza dorata (FD), ovvero una grave malattia infettiva che provoca il deperimento delle viti colpite.



L'Unione Viticoltori di Panzano e la Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile decisero di chiedere aiuto alla natura: usando solo ingredienti e composti naturali, hanno cercato di evitare la proliferazione dello *scaphoideus titanus* configurando una rete di protezione naturale: hanno convinto una serie di produttori a usare solo sostanze naturali precedentemente concordate, in modo da ottenere una recinzione naturale.

A Panzano il progetto viene realizzato anche con un lavoro di monitoraggio che è supportato da una rete di rilevamento meteorologico con sensori wireless posizionati direttamente all'interno dei vigneti nei punti strategici e collegati a internet via gprs.

La nascita del Biodistretto del Chianti

Molti sono i benefici che questa catena bio porta al mondo dell'agricoltura e si decide di sancirli con la nascita nel 2016 del "Biodistretto del Chianti" che conta circa 50 aziende sparse fra Firenze e Siena.



Il Biodistretto del Chianti si è costituito il 27 settembre 2016 per volontà dei produttori biologici della zona di produzione del vino Chianti Classico DOCG. Il territorio del Biodistretto abbraccia l'intera superficie comunale dei Comuni di Barberino Tavarnelle, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e San Casciano in Val di Pesa.

Si tratta di un'area geografica votata alla produzione biologica, in accordo con le istituzioni e la filiera. Un vino creato dalla natura e con l'aiuto della natura. Un vino con un carattere rustico ed elegante come la Toscana, che può appuntare una nuova eccellenza al suo petto.



Leggi anche: [Chianti in un giorno? Si può fare!](#)

Chianti biologico

“Il Biodistretto del Chianti - dice Fabrizio Nepi, coordinatore del Biodistretto del Chianti e sindaco di Castelnuovo Berardenga - ha tra i suoi obiettivi primari la presenza di alimenti biologici nelle mense pubbliche; il non utilizzo di diserbanti nelle aree e nelle strade pubbliche; l’implementazione della raccolta differenziata



dei rifiuti e il crescente utilizzo di materiali e stoviglie biodegradabili negli eventi pubblici”.



Un nuovo modo di vedere il Chianti che si mette al primo posto nella lotta per la tutela ambientale. Secondo i dati sulla superficie agricola utilizzata per la produzione biologica, il Biodistretto del Chianti occupa quasi il 30%, un dato sorprendente dato che in tutta Italia la superficie dedicata alla produzione biologica è il 15,4%.

“Nel Chianti il biologico ha raggiunto il 30% di superficie coltivata – aggiunge il sindaco di Greve in Chianti Paolo Sottani – ma sempre più numerose sono le aziende che ci stanno credendo e stanno intraprendendo questa direzione, un processo rilevante non solo sul piano della tutela dell’ambiente e per le garanzie che comporta legate ad una produzione di qualità ma anche sul piano economico, il biologico prima era un settore di nicchia ora non lo è più, sta diventando sempre più competitivo, come dimostra la percentuale presente su tutto il territorio grevigiano che supera il 40%”.

Non solo Chianti. Benché il Chianti sia il primo biodistretto ad ottenere un rilievo istituzionale, esiste un’altra zona della nostra bella regione votata all’agricoltura, alle vigne e al dolce frutto che vi nasce: Bolgheri. Vi ricordate il nostro articolo dell’agosto 2018, [“Nel paradiso di Bolgheri, la grande salubrità del biologico e del biodinamico”](#). Circa l’80% di questo territorio è coltivato secondo il metodo biologico o biodinamico, anche se alcuni produttori non sono certificati. Resta comunque un orgoglio, una nuova medaglia BIO da appuntarsi al petto.

Un traguardo bio che ha un fattore comune: il vino che come sangue rosso scorre per le strade della Toscana e unisce i suoi popoli, dando loro nuovi spunti, nuove partenze, nuovi rinascimenti. Una nuova base di partenza che premia la qualità dei nostri vini e del nostro lavoro.

Toscana green

La Toscana, insomma, si è fatta capofila di un nuovo modo di intendere la natura, di una rivoluzione green e eco che mette in prima fila la natura e il futuro. E il gusto del consumatore che chiudendo gli occhi può



gustare il sapore del sole che ha maturato le uve, il gusto dell'impegno e delle speranze del produttore e il vero carattere della natura toscana, finalmente libera da pesticidi e sostanze nocive.



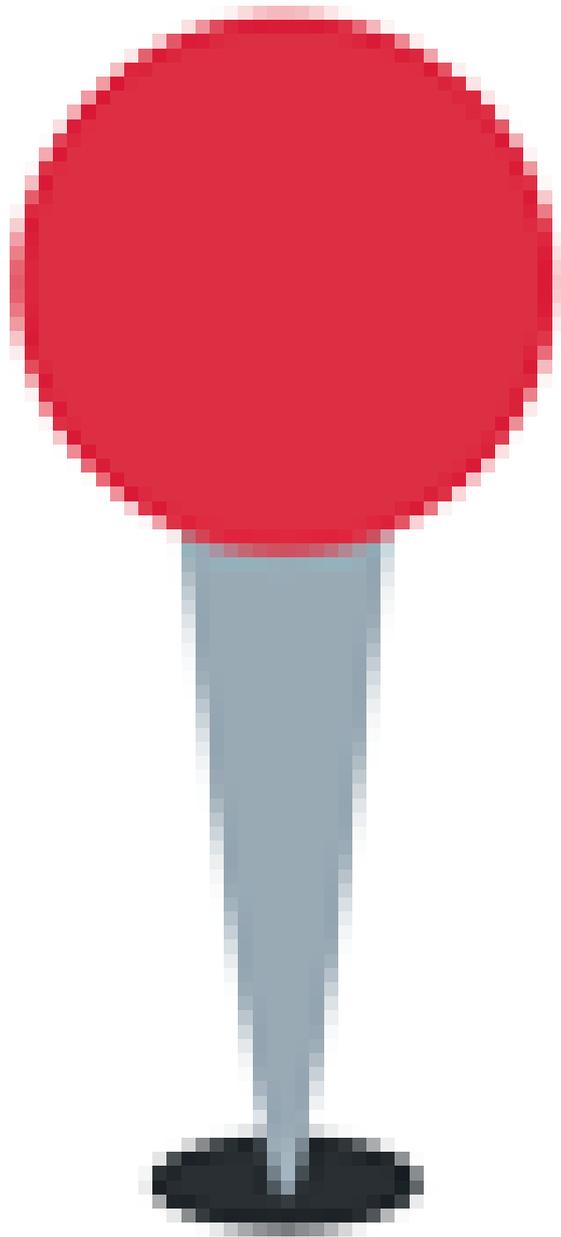
Leggi anche: [Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)





Una scommessa su cui noi di TuscanyPeople sentiamo di voler sostenere, sperando che sia da esempio a molte altre realtà.

Ma quant'è bella la zona del Chianti? Se anche tu, come noi, se un appassionato di questo meraviglioso territorio, contattaci e ti terremo costantemente informato su ogni novità.



PER APPROFONDIRE:





Vini del senese, come scegliere bene in una zona d'eccellenza vinicola





Terroir che vai, uvaggi che trovi. Identità, tipicità e selezioni: facciamo chiarezza





[A lezione dal Prof. Corino: la scienza al servizio del vino naturale](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



