



Un futuro che è qui

Un futuro che è qui, questo il messaggio della prima edizione del Valdarno di Sopra Day. Perché il domani della Denominazione e del nostro territorio non potrà che essere il frutto delle scelte che facciamo oggi, qui e in questo momento.

Scelte importanti e di campo, che il Consorzio ha deciso di condividere con coloro che, a diverso titolo, stanno collaborando per uno sviluppo territoriale del Valdarno di Sopra più attento al suo ambiente naturale, alle relazioni sociali e alle produzioni che lo identificano. A partire dalla certificazione biologica, assunta in modo volontario da tutti i soci e per questo oggetto di una specifica richiesta al MASAF, per consentirne l'inserimento all'interno del disciplinare di produzione. Richiesta controversa, ma che se accolta come per denominazioni analoghe in altri paesi europei, crediamo possa essere l'inizio di una fase nuova delle denominazioni d'origine italiane, di stimolo per la crescita della produzione vitivinicola biologica di qualità, della quota di terreni agricoli dedicati e della richiesta di vini biologici, tutti aspetti presenti e auspicati nel Piano d'azione UE inserito nel contesto del Green Deal europeo.

Certificazione biologica con cui vogliamo tutelare chi lavora nelle nostre aziende e sul territorio, chi abita vicino alle vigne e chi fa turismo tra i nostri vigneti, condivisa anche con il Distretto Rurale del Valdarno di Sopra, di cui il Consorzio fa parte, che presto modificherà il suo nome e conseguentemente anche i suoi obiettivi, in Distretto Biologico del Valdarno di Sopra.

Il vino rappresenta l'identità produttiva più fondante del nostro territorio, come già testimoniato da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia*, ma soprattutto sancito da Cosimo III de' Medici nel suo famoso bando del 1716, che comprendeva l'areale situato tra il Casentino e il Chianti nelle quattro zone destinate alla produzione di qualità, le uniche esportabili con l'indicazione dell'origine: Chianti, Pomino, Carmignano e appunto, Valdarno di Sopra.

Un'anticipazione ante litteram della moderna denominazione d'origine, basata su caratteristiche ambientali, tradizioni e competenze, che per molti aspetti possiamo ritenere valide ancora oggi e sulle quali crediamo sia importante riflettere alla luce del cambiamento climatico, dell'evoluzione produttiva che già ne deriva e delle modificazioni di un mercato globale nel quale identità e qualità sono e saranno sempre più centrali per emergere.

Per questo abbiamo convintamente considerato il territorio e non il vitigno come fulcro del nostro agire, cercando di metterne maggiormente a valore riconoscibilità e potenzialità qualitative, sottolineandone l'importanza proprio nei confronti dell'espressività dei vitigni



storicamente presenti quali Sangiovese e Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Chardonnay, Syrah e Pinot Nero, oltre che degli autoctoni Canaiolo, Pugnitello e Foglia Tonda nei rossi e Trebbiano, Malvasia e il recuperato Orpicchio nei bianchi, oggetto di ulteriore valorizzazione in disciplinare.

Espressività e profondità varietale che non possono che giovare di una viticoltura agronomicamente rispettosa, attenta alla vitalità dei suoli e all'importanza della loro preservazione, in una visione olistica di tutti quegli elementi naturali che fanno del Valdarno di Sopra un ambiente ideale per la vite e il vino: l'Arno che a valle lo attraversa interamente tra boschi, vigneti e ulivi, le Balze che ne caratterizzano la complessa stratificazione dei terreni, partendo da quelli collinari confinanti con il Chianti Classico fino ad arrivare a quelli risalenti verso il massiccio montuoso del Pratomagno, altro componente determinante per le escursioni termiche locali, con le sue diverse altitudini e le vaste aree boschive.

Anche la scelta condivisa di puntare sull'individuazione delle migliori vigne aziendali e non sulle UGA, specificandole in etichetta e segnalandole con una cartellonistica territoriale dedicata per ogni socio, rappresenta la volontà di mantenere l'attenzione sulla totalità storica della denominazione, rafforzando la percezione della filiera vino – vigna – territorio, aumentandone la qualità in termini di legame con l'origine e l'identità produttiva, consentendo al consumatore di conoscere la provenienza reale delle uve di quel singolo vino.

Il Valdarno di Sopra Day nasce per creare un momento di riflessione e confronto su tutti questi temi, aprendo alla conoscenza, alle opinioni e alle proposte di esperti, agronomi ed enologi, in parte operanti anche sul territorio e nelle nostre aziende, provenienti da esperienze nazionali ed internazionali di grande levatura. La giornata si terrà nel borgo medievale del Borro a San Giustino Valdarno (Ar) e prevede un focus centrale sull'inserimento del biologico nel disciplinare, con la partecipazione delle istituzioni regionali, esponenti del ministero e la testimonianza di un rappresentante della DO Cava, prima denominazione europea ad ottenere l'obbligatorietà della certificazione biologica per l'intera produzione dei Cavas de Guarda Superior, il vertice qualitativo comprendente Cavas Reserva, Gran Reserva e Cavas de Paraje Calificado.

L'evento sarà completato da una master class che affronterà alcuni aspetti peculiari dei vini del Valdarno di Sopra e da una degustazione nel pomeriggio, aperta anche ad operatori della ristorazione e del trade, con i soci del Consorzio che proporranno la loro produzione aziendale.

Argomenti e approfondimenti che riteniamo attuali e interessanti anche per la critica enologica, la stampa giornalistica specializzata e i professionisti della formazione, interlocutori essenziali per una divulgazione efficace in grado di aumentare la reale conoscenza del nostro territorio, della denominazione e del lavoro dei produttori.



Il programma definitivo della giornata del **16 maggio** con le partecipazioni e gli interventi è in fase di definizione.