

BLOCKCHAIN PER LE VIGNE CANTATE DA OVIDIO. CANTINA VALPELIGNA, "NOSTRO VINO RISPETTA LA TERRA"

2 Maggio 2026



VERONA – “Qui il clima è fatto di forti escursioni termiche, di giornate luminose e notti fredde, di venti che asciugano e proteggono. I vini Valpigna sono come una navigazione consapevole: senza forzature, seguendo i venti giusti, leggendo la terra come una carta nautica e affidandosi all’esperienza di chi, da generazioni, conosce ogni segnale del paesaggio. In una terra di coltivazione della vite fin dall’antichità, come raccontano i dolii in terracotta, le villae rusticae e gli scritti di Ovidio e Plinio il Vecchio”.

Così presenta se stessa Cantina sociale Valpigna, di Pratola Peligna, in provincia dell’Aquila, associata della Bio Cantina Sociale Orsogna, protagonista del convegno “Terroir e digitalassurance, valorizzazione degli ecotipi e dei territori mediante tracciabilità certificata”, proposto al Vinitaly di Verona da Viticoltori del Mediterraneo e Rina Agrifood srl.

L’occasione per illustrare la certificazione con la Blockchain, vantata da Valpigna, registro digitale, accessibile al consumatore tramite QR-code sull’etichetta, che raccoglie le informazioni, validate da un ente certificatore terzo, come la data di raccolta dell’uva, le condizioni di trasporto e la conservazione, le modalità di produzione e altro ancora.

Questo in virtù di una pratica agricola che non prevede nessuna irrigazione oltre alle piogge naturali, raccolta delle uve a mano, fermentazione spontanea, geolocalizzazione con droni e tracciabilità dalla raccolta alla messa in bottiglia nell’area del

Morrone, e ai piedi della Maiella, a garanzia del legame del prodotto con la terra incontaminata.

Ha spiegato il presidente di Cantina Valpeligna, Enio Cianfagione: “Abbiamo convintamente aderito a questa iniziativa per valorizzare, rendere noto e accessibile il significato di cui il nostro vino si fa portatore, della viticoltura che abbiamo abbracciato. Vogliamo che il consumatore finale possa avere la certezza di versare nel bicchiere il nostro territorio, la sua natura, la sua bellezza, la sua storia millenaria”.

La Cantina Valpeligna aderisce a Viticoltori del Mediterraneo, alleanza tra piccoli produttori e cooperative sociali in cui vengono condivise conoscenze, ricerca, organizzazione, attrezzature e risorse umane, in una rotta comune verso l'agricoltura biologica e biodinamica certificata. Realtà presentata proprio al Vinitaly nell'aprile 2024 e, al momento, composto da aziende vitivinicole provenienti da diverse regioni d'Italia: Veneto, Toscana, Marche, Abruzzo, Campania e Sicilia.

Aggiunge l'enologo di Valpeligna Antonio Santini: “Era importante certificare l'intera fase di produzione, dalla coltivazione dell'uva, passando per la gestione agronomica, fino al prodotto finale. La qualità e specificità del prodotto nasce del resto dalla vendemmia manuale, dalla non irrigazione, che oltre a minimizzare l'utilizzo non necessario di una risorsa sempre più preziosa, l'acqua, garantisce anche che il vino imbottigliato in un singolo anno rispecchi ogni volta la stagionalità”.

Ha spiegato Enrico De Micheli, amministratore delegato di Rina agrifood: “la blockchain è una tecnologia informatica che permette di cristallizzare i dati, autenticarli, definirli e renderli immutabili. Il problema, però, è che i dati inseriti nella blockchain devono essere veritieri, devono corrispondere alla realtà, ed è questo il nostro compito, attraverso le verifiche che effettuiamo sul campo, ma anche attraverso i dati che la cantina ci trasmette, che controlliamo e poi autenticiamo”.

Nel suo intervento il direttore di Bio Cantina Sociale Orsogna, Camillo Zulli, ha infine evidenziato: “il consumatore deve essere tutelato, occorre la massima trasparenza, e un presidio alla veridicità di quanto di un prodotto viene raccontato e comunicato. In tal senso la blockchain è uno strumento utile e affidabile. Per quello che riguarda la Valpeligna, ad esempio, gli ispettori hanno verificato il processo di fermentazione spontanea, aspetto centrale per questi vini, sin dal giorno in cui l'uva è arrivata in cantina e fino all'imbottigliamento. Consideriamo nelle viticole delle aree calde per produrre un chilo d'uva vengono consumati 300 litri d'acqua, mentre per le vigne di Valpeligna, l'irrigazione è stata abolita, basta l'acqua piovana e naturale”.