Slow Food®

Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

LINEE GUIDA VINO

I Presìdi che coinvolgono produttori di vino sono rivolti alla salvaguardia di realtà di produzione artigianale che svolgono un particolare ruolo nella conservazione di territori agricoli, nella tutela di un paesaggio vocato alla viticoltura, nella difesa di vitigni autoctoni e nella salvaguardia di tecniche di produzione tradizionali, integrando la sostenibilità delle pratiche agricole che devono essere quanto più rispettose della salute della terra, del consumatore e dello stesso viticoltore.

COLTIVAZIONE

Nel pieno rispetto dei principi di agroecologia, tutte le pratiche agronomiche, manuali o meccaniche, necessarie per la conduzione del vigneto devono garantire il rispetto dell'ambiente, la salvaguardia della biodiversità invisibile del suolo e l'ottenimento di uve sane (fatta eccezione per la muffa nobile), necessarie per evitare correzioni durante la vinificazione.

In particolare:

• I vecchi vigneti sono un patrimonio da salvaguardare, caratterizzano il Presidio e il suo contesto ambientale: i produttori si impegnano a mantenere produttive e sane le vecchie vigne e ad evitare espianti e reimpianti non giustificati.

• Una menzione particolare merita la conservazione dei muretti a secco: è necessario preservarli ponendo molta attenzione a non usare nel loro recupero o nella loro manutenzione materiali (es. cemento) non tradizionali e inappropriati a garantire oltre al contenimento del suolo anche l'elasticità di tenuta, il passaggio dell'acqua e della microfauna.

• Per quanto riguarda i pali delle vigne, è preferibile non utilizzare materiali quali cemento o plastica.

• Per preservare la biodiversità in vigna è preferibile conservare o ripristinare, laddove sia scomparso nel tempo, un ambiente che alterna vigneti a siepi, aree boscate e zone umide, secondo i principi dell'agroecologia. Nel caso di nuovi impianti, è necessario il recupero di vitigni autoctoni. È assolutamente vietato l'utilizzo di varietà ibride e geneticamente modificate, tra cui quelle ottenute con la cisgenesi.

• La produzione deve inserirsi e adattarsi all'ambiente agricolo originario e preservare l'impronta colturale tradizionale (paesaggio), applicando i sesti di impianto e i sistemi di allevamento della vite tradizionali.

• La lavorazione del terreno deve essere limitata e deve mirare alla conservazione e valorizzazione del terreno e della vigna.

• Sono da prediligere le fertilizzazioni effettuate con sovesci, compost aziendale prodotto con i residui della potatura adeguatamente trinciati e/o di altri materiali organici, letami maturi derivanti da allevamenti locali rispettosi degli animali e preparati biodinamici.

• Si possono anche utilizzare concimi di origine organica, ma non è ammesso l'uso di concimi provenienti da chimica di sintesi (minerali e organo-minerali).

• Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato esclusivamente a evitare casi di soccorso per stress idrico severo.

• Se necessaria, l'irrigazione deve essere effettuata con tecnicheche permettano la maggiore efficienza dell'uso dell'acqua e il minor consumo di materiali non riutilizzabili o facilmente deperibili. È consigliato l'utilizzo di ali gocciolanti per quanto riguarda la distribuzione, così come la raccolta di acqua piovana per minimizzare il consumo da altre fonti.

• Non è consentito il diserbo o il disseccamento chimico. Il controllo della flora spontanea deve essere attuato solo con buone pratiche agronomiche (interventi manuali o mezzi meccanici). Va escluso il mantenimento del suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali in funzione dell'ambiente di coltivazione. È consigliato l'inerbimento spontaneo, quantomeno nell'interfilare, anche solo a file alterne, quando le condizioni climatiche lo consentano.

• Va effettuata una difesa fitosanitaria ragionata in base alla sensibilità varietale e all'andamento climatico nella zona di coltivazione, prevedendo il minor numero possibile di interventi. I prodotti utilizzati devono essere a basso impatto ambientale.

• Sono vietati gli antibotritici provenienti dalla chimica di sintesi e prodotti contenenti neonicotinoidi.

• La legatura deve avvenire con salici, fibre vegetali o legacci biodegradabili.

VINIFICAZIONE

Le pratiche e le tecniche enologiche devono preservare l'autenticità e l'originalità del vino.

In particolare:

• La vendemmia va effettuata a mano selezionando accuratamente i grappoli e preservando la loro integrità.

• L'eventuale appassimento dell'uva deve essere naturale, all'aria, senza alcun procedimento forzato.

• I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo motivo è da preferire l'utilizzo di lieviti indigeni selezionati in vigna e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione. In alternativa alla selezione vediamo con favore l'utilizzo di fermentazioni spontanee indirette (utilizzo del pied de cuve e del pied de cuve fortificato) che utilizzano i lieviti stagionali territoriali naturalmente presenti in vigna o in cantina.

• Per conservare l'unicità del vino dall'omologazione, non è consentito l'uso di coadiuvanti e additivi, ad eccezione dei solfiti nei limiti appresso descritti.

• In caso di necessità, è ammesso l'uso di acido tartarico e bentonite.

• Non sono ammessi i procedimenti di concentrazione e di dealcolizzazione.

• Non è consentitoutilizzare l'osmosi inversaemetodifisicidiconcentrazionedelmosto. Inoltre, se non per gli spumanti o i vini che lo prevedano per tradizione, non deve essere impiegato MCR (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera).

• Non è previsto l'uso di trucioli o di altri materiali legnosi per aromatizzare i vini. Sono gli aromi naturali del vino, del vitigno e dell'eventuale tradizionale affinamento in botte a

dover caratterizzare il vino e non aromi aggiunti artificialmente.

• Il produttore si deve impegnare verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa. La quantità di solforosa nel vino deve essere inferire, di almeno 30%, dei limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.

• Non si ammette il ricorso a processi che accelerano l'invecchiamento del vino, se non previsti dalla tradizione locale.

• Il vino deve essere privo dei principali difetti enologici e,pur garantendo l'espressione dello stile personale del produttore, deve presentare i caratteri organolettici legati all'identità del vitigno e dell'ambiente di coltivazione.

I vini dei Presìdi devono sempre essere accompagnati dall'etichetta narrante, tranne nei casi in cui il disciplinare della denominazione non consenta di apporre in etichetta ulteriori informazioni integrative non contemplate dalla denominazione.

Per la redazione del testo dell'etichetta narrante si dovrà far riferimento alle linee guida dei Presìdi dei vini e dei vitigni.

È auspicabile che i produttori collaborino attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove operano. A questo proposito è assolutamente necessario che i produttori mantengano un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che i produttori collaborino e condividano conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale.

Infine, i nuovi edifici aziendali devono essere progettati tenendo in considerazione il rispetto del paesaggio e la sostenibilità ambientale. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della sostenibilità ambientale e, nei limiti del possibile, se necessario, va attutito il loro impatto sul paesaggio.

Funded by the European Union
The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and CINEA is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.