



manifesto

Carta degli intenti

La convinzione ispiratrice è che il vino continui ad essere quella risorsa alimentare corroborante e salutare come è stata conosciuta nei secoli, e non debba essere ridotto a una sorta di bevanda, alterandone e correggendone sistematicamente i costituenti.

Nella nostra pratica quotidiana il vino naturale è:

- è un vino integro e vitale perché è ottenuto da uve da agricoltura biologica o biodinamica, anche autocertificata
- è un prodotto agricolo ottenuto dal vignaiolo che ne segue direttamente tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite al confezionamento nella bottiglia;
- è ottenuto solo da uve proprie, coltivate direttamente, o, se acquistate, provenienti da vigneti di produttori biologici o biodinamici dello stesso territorio (non più del 30% del totale);
- è ottenuto da fermentazioni spontanee, senza l'utilizzo di lieviti o batteri selezionati fabbricati in laboratorio;
- è ottenuto senza l'aggiunta di nessuno degli additivi o coadiuvanti enologici ammessi dal disciplinare convenzionale e anche da quello del vino biologico e biodinamico, in vinificazione, maturazione e affinamento;
- è esente da quelle manipolazioni e trattamenti fisici o chimici invasivi ammessi dai disciplinari del vino convenzionali o biologici.
- è ammessa nei vini una quantità di solfiti (anidride solforosa totale all'imbottigliamento, dichiarata dal produttore e comprovabile analiticamente) che può essere superiore a quella che si genera naturalmente nei mosti durante la fermentazione alcolica, ma è mantenuta sempre di molto inferiore a quella consentita per legge (vino convenzionale e vino biologico) ed impiegata soltanto allo scopo di consegnare intatto al consumo, negli anni, un vino prodotto con la massima naturalezza in tutte le fasi, dalla vigna alla vinificazione.

All'interno di queste regole, che i produttori si impegnano a rispettare, i VINI NATURALI sono realizzati senza ulteriori vincoli predefiniti, dando spazio alla propria creatività, storia e cultura e sono profondamente legati al terroir che interpretano e rappresentano. Per questo i VINI NATURALI possono presentare delle sorprendenti, sostanziali diversità che sono da considerare una vera ricchezza.



vignaioliartigianinaturali

@vignaioliartigianinaturali



V.A.N. Associazione Vignaioli Artigiani Naturali

Via Giovanni Battista Paravia n. 260 – 00123 Roma

C.F. 96523720587 - P.IVA 16649441009

mail info@vignaioliartigianinaturali.it

www.vignaioliartigianinaturali.it



Il nostro Vino Naturale è:

1. ottenuto da uve da agricoltura biologica o biodinamica anche autocertificata, raccolte manualmente (il produttore, sottoscrivendo codesta Carta, accetta analisi per la ricerca di eventuali residui di fitofarmaci e livello solforosa);
2. unicamente da fermentazioni spontanee (senza lieviti o batteri aggiunti);
3. con un contenuto in solforosa totale all'imbottigliamento di max 40 mg/l per tutti i vini, indipendentemente dal tenore di zuccheri residui;
4. senza l'aggiunta di alcun additivo o coadiuvante enologico in vinificazione, maturazione e affinamento;
5. senza trattamenti fisici brutali e invasivi (osmosi inversa, filtrazione tangenziale, pastorizzazione, criovinificazione o termovinificazione, filtrazione sterilizzante, ecc.)

Tali regole devono essere valide per tutti i vini prodotti dall'azienda. Nel sottoscrivere tale carta, si attesta la conformità del proprio lavoro agli intenti sopra scritti. I vignaioli che non vogliono o non possono assumersi tale impegno non sono tenuti ad aderire. I firmatari, inoltre, nell'immediato futuro si impegnano a sostenere e proporre tutte quelle iniziative finalizzate alla possibilità di riportare nell'etichetta dei vini la lista completa degli ingredienti.

I firmatari aderiscono ad una ricerca Universitaria mediante analisi chimiche e microbiologiche, alla ricerca nei vini di metaboliti e prodotti di degradazione di vari ceppi di lieviti, al fine di determinare uno standard che evidenzii l'uso di lieviti selezionati o di fermentazioni spontanee. I firmatari accettano implicitamente la possibilità che i loro vini vengano sottoposti ad analisi per determinare il livello di SO2 totale ed eventuale residui di fitofarmaci.

La Presidente

Maria Parrilla

Il Consiglio Direttivo tutto

Emilio Falcione

Marco Marrocco

Enrico Rosati

Danilo Scenna

Manuela Olivieri



vignaioliartigianinaturali

V.A.N. Associazione Vignaioli Artigiani Naturali

Via Giovanni Battista Paravia n. 260 – 00123 Roma

C.F. 96523720587 - P.IVA 16649441009

mail info@vignaioliartigianinaturali.it

www.vignaioliartigianinaturali.it

@vignaioliartigianinaturali

