



natural winemakers
association

Associazione VinNatur

Associazione Culturale senza fini di lucro

Via Biancara 14 36053 GAMBELLARA (Vicenza)

info@vinnatur.org - www.vinnatur.org

Disciplinare di produzione "vino VinNatur"

L'Associazione VinNatur ha come obiettivo, e scopo statutario, la promozione di "attività dirette alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche".

Coerentemente con questo obiettivo, il vino prodotto dai soci VinNatur è connotato da una fondamentale caratteristica: **è esente da ogni tipo di pesticida**, ciò è garantito dalle analisi residuali che ogni anno l'Associazione effettua sui vini di tutti i viticoltori associati.

Tutti i vini prodotti dai vignaioli soci VinNatur sono vini:

- ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti gestiti direttamente del viticoltore e curati secondo le indicazioni di base di cui al punto 1
- vinificati secondo le indicazioni di base di cui al punto 2.

1. Nel vigneto

L'agronomia in vigneto persegue l'obiettivo di allevare piante sane e predisposte ad una elevata resistenza alle avversità (malattie, siccità, carenze), quindi è fondamentale prestare particolare attenzione alla fertilità biologica del suolo, alla tutela della biodiversità e all'equilibrio dell'ecosistema vigneto.

Pratiche ammesse:

- concimazioni organiche (letame maturo, compost vegetale o misto)
- concimazioni "verdi" (sovesci o cover crop)
- inerbimento autoctono
- ossigenazione e lavorazione autunnale del suolo al fine di migliorare permeabilità e struttura dello stesso
- gestione dell'erba interceppo con mezzi meccanici (sfalcio o lavorazioni)
- uso di prodotti a base di zolfo per contrastare l'oidio (limitando ad un massimo di 60 kg/ha di zolfo polverulento all'anno)
- uso di prodotti a base di rame per contrastare peronospora ed escoriosi (limite massimo 3 kg/ha di rame metallo all'anno) con l'obiettivo di riduzione dello stesso. Il limite massimo va calcolato sulla media di rame metallo usata negli ultimi tre anni.
- uso di prodotti di derivazione naturale, corroboranti, a residuo nullo, come ad esempio estratti vegetali, alghe, propoli, funghi o microrganismi antagonisti che permettano di ridurre l'uso di prodotti a base di rame e zolfo, fino ad eliminarli completamente in condizioni favorevoli
- irrigazione esclusivamente a goccia solo per soccorso
- vendemmia manuale

Pratiche non ammesse:

- concimazioni minerali, organico-minerali e chimiche di sintesi
- diserbanti o diserbamenti chimici
- uso di antiparassitari di origine sintetica, sistemici e citotropici, non consentiti in agricoltura biologica
- uso di fosfiti
- uso di insetticidi chimici
- vendemmia meccanica
- coltivazione di viti Cisgeniche ed OGM o uso di prodotti di derivazione OGM.

2. In cantina

Pratiche ammesse:

- fermentazione spontanea con uso esclusivo di lieviti indigeni, quindi già presenti nell'uva e negli ambienti di vinificazione
- possibilità di modificare la temperatura del mosto o del vino al fine di garantire il corretto svolgimento delle fermentazioni
- unico additivo/ingrediente ammesso è l'anidride solforosa (sotto forma pura o di metabisolfito di potassio). Il vino in bottiglia deve avere un quantitativo di anidride solforosa totale non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati. L'impegno verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa deve essere costante, fino al totale abbandono.
- uso di aria ed ossigeno per ossigenazione di mosti o vini
- uso di anidride carbonica, azoto o argon, esclusivamente per mantenere il vino al riparo dall'aria e quindi per saturare eventualmente contenitori o attrezzature
- filtrazioni con attrezzature inerti aventi pori non inferiori a 5 micrometri (micron) per vini bianchi e rosati e 10 micrometri (micron) per vini rossi

Pratiche non ammesse:

- chiarifiche tramite prodotti a base di albumina, caseina, bentonite e carbone vegetale oppure con enzimi pectolitici
- uso di lieviti selezionati commerciali (anche se consentiti dal Regolamento UE sul vino biologico), enzimi, lisozima e batteri lattici
- uso di qualsiasi additivo estraneo ad esclusione di anidride solforosa, nei limiti prefissati nel paragrafo sopra
- pratiche invasive atte ad alterare le caratteristiche intrinseche del vino e a modificarne i processi di vinificazione, ad esempio: dealcolizzazione, trattamenti termici superiori a 30°C, concentrazione tramite osmosi inversa, acidificazioni o disacidificazioni, elettrodialisi e uso di scambiatori di cationi, eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, micro filtrazioni.

Piano di Controlli

Allo scopo di verificare il rispetto del Disciplinare di produzione da parte degli associati, VinNatur ha redatto uno specifico Piano di Controlli, che sarà applicato da un ente/istituto di certificazione riconosciuto dal MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con il quale verrà attivata una collaborazione.

Identificazione ed etichettatura

L'obiettivo principale di questo disciplinare di produzione è quello di comunicare, con chiarezza e trasparenza, il nostro operato in vigna e in cantina a chiunque acquisterà una bottiglia di *vino naturale VinNatur*.

Per raggiungere questo scopo è necessario rappresentare con un simbolo semplice e riconoscibile le norme produttive che tutti i soci VinNatur si impegnano a rispettare.

Per questa ragione riteniamo molto utile che ogni socio produttore abbia la possibilità, in modo facoltativo, dopo la sottoscrizione, di apporre su tutte le etichette dei vini prodotti le seguenti indicazioni:

- quantitativo di anidride solforosa totale al momento dell'imbottigliamento espressa in mg/litro, determinato dall'analisi ufficiale per l'esportazione (ottenuta con metodo per distillazione) o in alternativa da analisi ufficiale per l'approvazione del vino a DOC o DOCG
- simbolo approvato dall'Associazione.

L'Associazione VinNatur precisa che i vignaioli che non intendono, o non possono, sottoscrivere gli impegni e rispettare le norme contenute in questo disciplinare, non potranno essere soci.

Essere produttori di *vino naturale VinNatur* è una scelta non un obbligo.