



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.

Tutti i vini prodotti dai vignaioli soci VinNatur sono:

- ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti gestiti direttamente del viticoltore socio, con un massimo del 10% di uva acquistata proveniente da Reg. CE 834/07 (biologico), e coltivati secondo le indicazioni di base di cui al **punto 1**
- deroga di acquisto di uva, richiesta prima dell'inizio della vendemmia, per un massimo del 40% in caso di calamità naturali accertate o comunque nei primi 3 anni di inserimento in associazione di nuove aziende
- vinificati secondo le indicazioni di base di cui al **punto 2**, nelle cantine di proprietà o presso cantine di terzi, purchè assoggettate a controllo da parte di VinNatur od operanti in regime biologico certificato, pratica consentita per i primi 3 anni di inserimento in associazione di nuove aziende.

1. Nel vigneto

L'agronomia in vigneto persegue l'obbiettivo 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 e all'equilibrio dell'ecosistema vigneto.

Pratiche ammesse:

- concimazioni organiche (letame maturo, compost vegetale) o “verdi” (sovesci, cover crop)
- uso di prodotti a base di zolfo per contrastare l'oidio: limite massimo 60 kg/ha/anno di zolfo (principio attivo)
- uso di prodotti idrosolubili a base di rame per contrastare la peronospora: limite massimo 3 kg/ha/anno di rame metallo. Il limite massimo va calcolato sulla media di rame metallo usata negli ultimi tre anni
- uso di prodotti di derivazione naturale, a residuo zero, 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, con l'obbiettivo di eliminarli completamente in condizioni favorevoli
- irrigazione esclusivamente a goccia solo per soccorso
- vendemmia manuale
- utilizzo di vitigni resistenti (non derivati da cisgenesi o altre tecnologie genetiche)

Pratiche non ammesse:

- concimazioni minerali, organico-minerali e chimiche di sintesi
- diserbi o disseccamenti 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, rosati e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi. (metodo analitico ufficiale per distillazione). L'impegno verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa deve essere costante, fino al totale inutilizzo nelle annate favorevoli.
- 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 bentonite, prodotti a base di albumina, caseina, carbone vegetale o enzimi pectolitici
- — uso di qualunque tipologia di lieviti selezionati commerciali, 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

3. 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, eseguito da un ente/istituto di certificazione riconosciuto dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) con il quale è attiva una collaborazione. Ogni anno vengono sorteggiate il 40% delle aziende associate, le quali ricevono una o due visite ispettive da parte dell'ente preposto. Le non conformità al suddetto disciplinare sono catalogate in classi di rischio che possono comportare anche l'allontanamento immediato del produttore non conforme.

4. 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/lit, determinata da analisi ufficiale (ottenuta con metodo per distillazione)
- simbolo approvato dall'associazione

VinNatur, certificando l'azienda associata e non ogni singolo vino, rilascia autorizzazione all'utilizzo del marchio, nelle modalità consentite, agli associati che ne faranno esplicita richiesta, compilando e sottoscrivendo l'apposita richiesta di autorizzazione; possono usufruirne gli associati iscritti da almeno due anni.

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.