Slow Food®
Slow Wine Coalition

IL MANIFESTO SLOW FOOD
PER IL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO

Le cantine devono coltivare direttamente almeno il **70% delle uve utilizzate** per la produzione dei vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, tipo Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, ecc...).

Le cantine **non devono usare concimi**, diserbanti e antibotritici provenienti dalla chimica di sintesi.

L'uso delle **risorse ambientali** per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.

Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della **sostenibilità ambientale**.

Le cantine **non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto**. 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 per aromatizzare i vini.

La **quantità di solforosa** nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.

I vini devono essere **specchio del terroir di provenienza**, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.

I vini devono essere **privi dei principali difetti enologici**, perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattire le differenze territoriali.

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

Il vignaiolo sostenibile **incoraggia la biodiversità** attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda, in ogni caso, il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.

SLOW WINE COALITION
A COLLABORATIVE WINE NETWORK

www.slowfood.it/slowine