



Linee Guida per il “Vignaiolo Naturale”

Introduzione

Vignaioli e Territori nasce per mettere in relazione il vignaiolo – colui che abita l’ecosistema e partecipa in prima persona a tutte le fasi della produzione dalla vigna alla cantina, fino alla bottiglia e alla sua commercializzazione — con il territorio di appartenenza.

Gli associati **Vignaioli e Territori** si riconoscono in questa visione e pertanto:

- **Coltivano personalmente le proprie vigne** (di proprietà, in affitto o in comodato), vinificano le proprie uve e imbottigliano il proprio vino. Organizzano e decidono in autonomia ogni fase e processo della loro azienda agricola, potendo contare sull’aiuto di collaboratori o sul parere di consulenti. Eventuali consulenti hanno esclusivamente un ruolo di supporto e affiancamento, mai di guida o direzione.
- **Vendono principalmente il proprio vino in bottiglia**, sotto la loro responsabilità, con il proprio nome e la propria etichetta.
- **Coltivano esclusivamente uve proprie**, rinunciando all’acquisto di uva o vino a fini commerciali. In un’ottica di cooperazione e mutuo aiuto, possono eventualmente acquistare uve provenienti da vigneti di produttori biologici o biodinamici del proprio territorio, con l’obiettivo di valorizzare le aree marginali e sostenere aziende condotte da giovani.
- **Svolgono la professione di vignaiolo con abitudine e prevalenza**, sia in termini di impegno lavorativo che di reddito, per realizzare una vera e propria individualità agricola basata sulla conduzione diretta (coltivatore diretto e/o imprenditore agricolo professionale). Nel caso di imprese familiari, cooperative o società, la prevalenza è richiesta per almeno uno dei membri.
- **Possono operare individualmente o in forma societaria** (anche di capitali), purché i vignaioli naturali siano gli unici a decidere e gestire ogni fase e processo produttivo. Gli eventuali soci o amministratori non vignaioli non possono possedere o gestire altre aziende agricole o imbottigliatrici di vino non conformi alle Linee Guida dell’Associazione.
- **Lavorano esclusivamente in aziende interamente coltivate e certificate** secondo i principi dell’agricoltura biologica e/o biodinamica, con l’obiettivo di migliorare la fertilità dei suoli, salvaguardare la biodiversità e produrre uve sane. Per le aziende non ancora certificate, il Gruppo

dei referenti regionali potrà richiedere analisi dei residui e/o verificare, tramite visite dirette, la conduzione organica secondo un sistema di certificazione partecipata.

- **Riconoscono e rispettano il valore economico e sociale del lavoro agricolo.**
- **Considerano i consumatori parte integrante della filiera produttiva**, riconoscendone l'importanza in termini di sostenibilità ambientale e di consapevolezza alimentare.
- **Operano in aziende in cui l'intera produzione agricola e le sue trasformazioni** rispettano i principi descritti nei successivi paragrafi "Lavoro in Vigna" e "Lavoro in Cantina". Nel caso non dispongano di una cantina di vinificazione, è ammesso l'utilizzo di strutture di altri produttori. L'Associazione invita comunque ogni vignaiolo associato a puntare alla propria indipendenza, dotandosi di una propria cantina ove vinificare in piena libertà.

Lavoro in Vigna

Gli associati **Vignaioli e Territori**:

- **Lavorano per esprimere la complessità e la biodiversità dell'ambiente naturale**, mantenendo e incrementando la fertilità del suolo e gestendo il vigneto come un vero ecosistema vivente.
- **Considerano l'azienda agricola come un organismo unico** e, per quanto possibile, diversificano le colture operando in un'ottica di "ciclo chiuso". Condividono una visione olistica dell'ambiente e adottano un approccio ecologico e sostenibile nella gestione aziendale. Per questo approfondiscono e applicano i principi dell'agricoltura rigenerativa, biologica, biodinamica e della permacultura, con l'obiettivo di creare humus, arricchire la microflora e la microfauna del suolo, ridurre le emissioni e — quando possibile — immagazzinare CO₂.
- **Contrastano le patologie della vite** utilizzando esclusivamente prodotti privi di chimica di sintesi e si impegnano a ridurre progressivamente l'uso di rame e zolfo.
- **Non impiegano trattamenti sistemici o penetranti**, né insetticidi (fatta eccezione per quelli obbligatori per ordinanza regionale), erbicidi, diserbanti, dissecanti, concimi chimici o altri prodotti simili.
- **Raccolgono le uve manualmente**, prestando la massima attenzione all'integrità dei grappoli.
- **Impiantano solo viti non modificate geneticamente**, né ottenute tramite ingegneria genetica. Si impegnano inoltre a praticare la selezione massale e a reintrodurre la tecnica dell'innesto in campo.
- **Cercano se possibile di non ricorrere all'utilizzo dell'irrigazione**, salvo nei primi tre anni di vita delle piante, e ponderando bene la necessità scaturita dai cambiamenti climatici dell'ultimo decennio.

Lavoro in Cantina

Gli associati **Vignaioli e Territori**:

- **Trasformano le proprie uve con cura e consapevolezza**, per produrre vini territoriali e gastronomici, espressione autentica della loro individualità agricola. Considerano il vino un gesto artigiano, lontano dai protocolli, dalle mode e dalle standardizzazioni tipiche delle produzioni industriali.
- **Interpretano l'ambiente microbiologico della cantina come una naturale prosecuzione del vigneto**, adottando pratiche rispettose dei processi spontanei di fermentazione e affinamento.
- **Non utilizzano additivi o coadiuvanti di alcun tipo**, fatta eccezione per un uso consapevole e limitato dei solfiti.
- **Fanno fermentare il mosto esclusivamente con i lieviti indigeni** presenti sull'uva e nell'ambiente. Il vino nasce quindi da fermentazioni spontanee, senza l'impiego di additivi o coadiuvanti, nemmeno se selezionati all'interno della propria azienda. È ammesso solo l'utilizzo di un *piede di partenza* preparato con le proprie uve. Queste prescrizioni si applicano anche ai vini che subiscono una seconda fermentazione alcolica (rifermentazione in bottiglia o spumantizzazione). Nei vini frizzanti, gli zuccheri necessari per la presa di spuma devono essere già presenti nel vino o provenire dal taglio con vini dolci, mosti freschi o mosti parzialmente fermentati. Nei vini spumanti è consentito l'utilizzo di lieviti selezionati e saccarosio. Vignaioli e Territori invita i proprio associati ad adottare lo stesso approccio dei vini frizzanti anche ai vini spumanti, eliminando completamente l'uso di zucchero di canna per il tiraggio in favore di mosti di uva di propria produzione, e cercare di ottenere le rifermentazioni solo con uso di lieviti indigeni propri.
- **Cercano di evitare correzioni dei parametri chimici** del mosto, del vino in fermentazione o del vino finito, nemmeno attraverso prodotti ammessi dai disciplinari biologici o biodinamici.
- **Escludono pratiche invasive o manipolative**, come micro-ossigenazione, osmosi inversa, chiarifiche, filtrazioni sterilizzanti, concentrazione o essiccazione forzata, pastorizzazione, crio-vinificazione, stabilizzazione chimica e ogni altra forma di forzatura tecnologica. Sebbene sia raccomandato l'imbottigliamento senza alcuna filtrazione, sono ammesse filtrazioni "larghe" a cartoni o cartucce.
- **Il vignaiolo si impegna ad utilizzare imballi più sostenibili** per le proprie bottiglie (vetri leggeri, chiusure riciclabili, etichette riciclabili o di carta riciclata, nastri adesivi in carta, etc.).