



## MANIFESTO DEL CONSORZIO VIGNAIOLI DEL TRENTINO

*“... l’agricoltura pulita è l’unico futuro possibile per le Alpi”*

(E. Camanni, Alpi Ribelli, 2016)

### 1. Premessa

Il Consorzio Vignaioli del Trentino è una realtà associativa nata nel 2015 dalla trasformazione dell’omonima Associazione. Il Consorzio ha lo scopo di rappresentare, promuovere e fornire servizi ai Soci che ne fanno parte e che operano sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

Ogni Socio del Consorzio Vignaioli del Trentino è anche Socio della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI). La FIVI rappresenta a sua volta i Vignaioli italiani in seno alla Confédération européenne des vignerons indépendants (CEVI). I Vignaioli del Trentino si riconoscono nella Carta Costituente della CEVI (appendice 1) e nella definizione di Vignaiolo data dalla FIVI (appendice 2). Le appendici costituiscono parte integrante del Manifesto.

Lo scopo del Manifesto è definire l’identità dei Vignaioli del Trentino e tracciare alcune linee guida operative riferite alla gestione del vigneto, alle pratiche enologiche e alla commercializzazione dei prodotti. Il Consorzio persegue gli obiettivi del Manifesto anche promuovendo la collaborazione tra i Soci e tra questi e gli altri attori del sistema territoriale, supportando la nascita e la crescita di nuovi Vignaioli.

Sarà compito dell’Assemblea del Consorzio provvedere all’aggiornamento del presente Manifesto, preservandone l’impianto e lo spirito originari. Ogni Socio del Consorzio ispira la propria azione ai principi e ai contenuti del presente Manifesto.

### 2. Valori identitari

I Vignaioli del Trentino si riconoscono in quattro valori:

- **Artigianalità:** l’intero ciclo produttivo è svolto direttamente dal Vignaiolo all’interno della propria Azienda, quasi sempre a conduzione familiare. Ogni innovazione introdotta nel processo produttivo è funzionale a tutelare il territorio, a conservare la naturalità delle uve e a valorizzare l’autenticità dei vini. Il Vignaiolo interpreta il proprio *terroir* coniugando in maniera fedele tradizione ed innovazione;
- **Territorialità:** Il Vignaiolo è parte integrante del territorio. I suoi prodotti rappresentano l’unicità di ogni territorio e sono tracciabili. Ogni prodotto è il frutto dello stretto legame tra il Vignaiolo ed il suo territorio;
- **Qualità:** l’obiettivo del Vignaiolo è produrre vini di qualità, puntando all’eccellenza e alla

riconoscibilità territoriale dei prodotti. Il Vignaiolo produce meno per produrre meglio e segue la natura senza forzarla;

- **Sostenibilità:** il territorio e le sue risorse naturali sono la materia prima del Vignaiolo e delle comunità locali, e sono irriproducibili. Il Vignaiolo coltiva il territorio tutelandone la biodiversità e la fertilità, nel rispetto della cultura del luogo e del limite. Il Vignaiolo organizza la propria azienda e svolge la propria attività in modo da garantire la sostenibilità ambientale, economica e sociale delle proprie produzioni, promuovendone il passaggio alle generazioni entranti.

### **3. Linee guida operative**

#### **3.1 Gestione del vigneto e vendemmia**

La gestione del vigneto si fonda sulla conoscenza che ogni Vignaiolo ha del proprio contesto territoriale.

I Vignaioli del Trentino si impegnano a tutelare le produzioni nelle zone maggiormente vocate, anche con specifico riferimento alle aree di versante e terrazzate.

La qualità delle produzioni viticole si fonda sull'analisi delle potenzialità di ogni vitigno rispetto a contesti differenti. E' compito del Vignaiolo individuare i territori adatti ad una viticoltura sostenibile senza pratiche di forzatura. Il Vignaiolo deve considerare tutti gli aspetti ambientali, climatici, morfologici e pedologici al fine di individuare i territori di elezione per ogni vitigno allevato.

Per i nuovi insediamenti, anche alla luce delle evoluzioni climatiche globali, devono essere preferite le sistemazioni di montagna, collinari e pedemontane, oltre alle zone di pianura storicamente vocate.

Nella realizzazione di nuovi insediamenti, generalmente la densità minima di impianto dovrà essere di almeno 4.000 ceppi/ha. La forma di allevamento è libera.

Nella sistemazione dei vigneti i Vignaioli si impegnano a conservare i caratteri originali del paesaggio locale.

I Vignaioli del Trentino adottano approcci gestionali sostenibili, impegnandosi a perseguire la transizione dalla gestione integrata alla gestione biologica; si impegnano a perseguire l'abolizione dei concimi chimici di sintesi, promuovendo l'utilizzo di fertilizzanti organici naturali; si impegnano a perseguire l'abolizione del diserbo chimico, promuovendo tecniche agronomiche di tipo meccanico o fisico; si impegnano a tutelare la coltivazione di varietà autoctone e storiche e promuovono - soprattutto nelle zone più antropizzate - la coltivazione di varietà resistenti.

La vendemmia è effettuata a mano, in cassette o cassoni.

#### **3.2 Rese in vigneto**

La sostenibilità e la qualità delle produzioni dipende in maniera determinante dalla riduzione delle rese/ha. I Vignaioli del Trentino producono a valori di resa/ha di almeno il 20% inferiori rispetto ai valori di produzione delle DOP in vigore nella Provincia Autonoma di Trento. Non è mai ammesso il "supero di campagna", anche se previsto dal disciplinare di produzione.

Le basi spumante per la produzione di Metodo Classico DOP Trento devono essere prodotte preferibilmente con uve provenienti da vigneti di montagna, collinari o pedemontani.

### **3.3 Gestione delle operazioni di cantina**

I Vignaioli del Trentino adottano tecniche enologiche rispettose dell'integrità dei mosti e dei vini, limitando al minimo l'intervento di additivi, coadiuvanti enologici e l'impronta carbonica. Vengono promosse fermentazioni naturali.

Nella produzione di vini fermi la resa uva/vino non può superare il 70%. Non è mai ammesso il "supero di cantina", anche se previsto dal disciplinare di produzione.

Per le basi spumante atte a diventare Metodo Classico DOP Trento la resa uva/mosto deve essere inferiore al 60%, così da favorire la produzione di basi con mosto fiore di prima scelta.

I Vignaioli si impegnano a ridurre al minimo il contenuto di solfiti nei vini, limitandone l'utilizzo alle sole fasi cruciali delle lavorazioni e adottando tutte le tecniche di protezione naturale dei mosti e dei vini.

L'affinamento delle basi rifermentate per spumanti a Metodo Classico DOP Trento deve durare almeno 24 mesi.

### **3.4 Rivendicazione e designazione dei vini**

Il Vignaiolo è il primo garante del suo prodotto, al di sopra delle Denominazioni. Per questo ogni Socio del Consorzio Vignaioli del Trentino appone il logo della FIVI sulle proprie bottiglie, ad identificare un vino prodotto in maniera artigianale da un Vignaiolo che ha seguito personalmente tutta la filiera produttiva nel rispetto del presente Manifesto.

I Vignaioli rivendicano la DOP Trentino e Sottozone, soprattutto nella categoria Superiore, o in alternativa le IGP Vallagarina e Vigneti delle Dolomiti. Non è ammessa la rivendicazione della IGP Delle Venezie, salvo per le varietà escluse dalla DOP Trentino e dalle IGP Vallagarina e Vigneti delle Dolomiti. Non è mai ammessa la rivendicazione della DOP interregionale Delle Venezie.

### **3.5 Acquisto di uve e vini**

La quota autorizzata per l'acquisto di vini, uve e mosti, è ridotta dal limite normativo del 49% al 30% massimo. L'acquisto e la vendita di uve, mosti e vini deve avvenire preferibilmente tra Aziende associate al Consorzio Vignaioli del Trentino. Non è consentito l'acquisto di uve, mosti e vini provenienti da fuori Regione.

## APPENDICE 1



### CARTA COSTITUENTE DELLA CEVI

1. Il vignaiolo si prende cura in prima persona della vigna, della cantina e della vendita.
2. Il vino del vignaiolo è vivo, dona piacere, è figlio del suo territorio e del suo pensiero, è espressione autentica di una cultura.
3. Il vignaiolo considera il consumatore un co-produttore.
4. Il vignaiolo custodisce e modella il paesaggio nel rispetto della biodiversità e della cultura del proprio territorio, che racconta e arricchisce.
5. Il vignaiolo come agricoltore si assume la responsabilità di preservare e migliorare la fertilità del suolo e l'equilibrio degli ecosistemi.
6. Il vignaiolo si impegna a rinunciare all'utilizzo di molecole e organismi artificiali e di sintesi con l'obiettivo di tutelare il vivente.
7. Il vignaiolo governa il limite in tutti i suoi impegni ricercando l'ottimo, mai il massimo.
8. Il vignaiolo si assume la responsabilità della propria attività nel rispetto dell'ambiente, della salute del consumatore e dei destini della propria comunità e della terra.
9. Il vignaiolo si impegna a creare e alimentare relazioni con altri vignaioli, agricoltori, produttori di cibo, cuochi, università e istituti di ricerca, educatori e cittadini nella propria comunità e nel mondo.
10. Il vignaiolo pratica la trasparenza: dice quello che fa e fa quello che dice.

## APPENDICE 2



dall' **ATTO COSTITUTIVO DELLA FIVI**

Il Vignaiolo è colui che:

- Coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto;
- Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta;
- Rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali;
- Acquista uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, in conformità con le leggi in vigore;
- Rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.