

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE





Obiettivi

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**.

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

In 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 4 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 7 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 ;
- Vendemmia manuale.

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.

Rese e qualità

La ragione per cui i viticoltori convenzionali credono di poter fare un buon vino, anche con vigneti ad alte rese, è che la qualità delle uve è relativamente poco importante nei vini fatti convenzionalmente, aggiustati poi dall'enologo in cantina.

Un vino fatto naturalmente si affida per il suo sapore unicamente sulle uve: un grande vino **NATURALE**, quello che esprime veramente il suo terroir, può essere fatto solo da vitigni con basse rese.

Infatti i vigneti de La Rabiosa hanno rese molto basse rispetto ai massimali consentiti nelle Denominazioni di Origine Controllata.

Le rese infatti non superano i 70 q.li a ettaro per i vini rossi e i 90 q.li per i bianchi.



In cantina

Il lavoro dell'enologo deve garantire che il vino **rispecchi l'identità e le finalità de La Rabiosa**; E' indispensabile quindi che in cantina arrivi uva perfettamente sana e matura. Per arrivare ad avere queste caratteristiche talvolta è necessario fare, in vendemmia, una cernita delle uve che verranno vinificate; La funzione dell'enologo con un buon prodotto alla base, si limiterà quindi a controllare che i processi di fermentazione e vinificazione proseguano correttamente, **senza alcuna forzatura** dei metodi di produzione che devono rispecchiare la naturalità del prodotto.

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;
- L'utilizzo dei solfiti, nel caso in cui l'andamento stagionale sia stato inclemente e l'affinamento in cantina non permetta al vino di raggiungere gli standard consentiti, è ammesso a condizione che gli stessi non superino i 30 mg per litro. 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 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..

La Rabiosa Società Agricola Cooperativa
Via Marcella, 574 - Casale di Scodosia
35040 (PD) - P. IVA 05235950283
E-mail: info@larabiosa.it