

**MAITE**  
CIRCOLO ARCI

# **CARTA DEI VINI DELLA TERRA**



**LA TERRA TREMA**  
AGRICOLTURA DI RESISTENZA

## La Terra Trema al Maite

Come Maite incontra **La Terra Trema**? In maniera naturale, non è da chiedere.

Negli anni scorsi ci faceva un effetto strano vedere **Luigi Veronelli** scendere dai colli di **Bergamo** e frequentare **centri sociali** e **spazi autogestiti** con la naturalezza e la classe che solo un uomo libero può avere. Il suo percorso e la sua etica sono stati interiorizzati e proseguono attraverso comunità di esseri umani che hanno avuto la fortuna di conoscere questi mondi e questi modi.

Noi stiamo cercando di conoscerli a nostra volta e di proporre questi ragionamenti e i prodotti che ne derivano in uno scambio enogastrointellettuale coi nostri soci e con le nostre socie. Apprendere e trasmettere conoscenza, affrontare percorsi "altri" rispetto a quelli imposti dalle cosiddette "esigenze di mercato". Molti di noi hanno iniziato a smettere di limitarsi a consumare per iniziare a capire, a degustare, a cercare di riconoscere e quindi solo dopo, ad apprezzare. Percorso infinito tra l'altro, ma che ha senso proprio per questo.

Citando Eduardo Galeano "L'utopia è come l'orizzonte: cammino due passi, e si allontana di due passi. Cammino dieci passi, e si allontana di dieci passi. L'orizzonte è irraggiungibile. E allora, a cosa serve l'utopia? A questo: serve per continuare a camminare." Ed è appunto questo il senso della nostra carta. Periodicamente ci/vi proporremo vignaioli e produttori che si racconteranno e il prodotto che degusteremo è solo l'ultimo tassello di uno stile di vita, di un senso di vita.

La carta dei vini del **Maite** è il frutto iniziale di questo cammino e vedremo dove ci porterà.

Circolo Arci **Maite**

## La Terra Trema

Tra le evoluzioni del Critical Wine di Veronelli e dei Centri Sociali Autogestiti: **La Terra Trema** - *Vini e vignaioli autentici, agricolture periurbane, cibo e poesia dalla terra* - progetto/evento ideato e realizzato dal **Folletto25603** (spazio occupato e autogestito ad Abbiategrasso - Milano) insieme a centinaia di agricoltori, vignaioli, scrittori, enogastronomi, appassionati, resistenti, cittadini, paesani.

Evento simbolo è la tre giorni: **La Terra Trema al Leoncavallo** (fiera enogastronomica riconosciuta in Italia ed Europa, realizzata in autogestione, senza sponsor, né patrocini, negli storici spazi del Leoncavallo s.p.a. di Milano).

[www.laterratrema.org](http://www.laterratrema.org)  
[info@laterratrema.org](mailto:info@laterratrema.org)



## La Carta dei Vini della Terra

Circolo Maite

	Prezzo sorgente	Prezzo al pubblico bottiglia   calice
<b>I VINI ROSSI</b>		
<b>Garda Classico doc Rosso Superiore Marti 2006</b> <i>groppello, barbera, sangiovese e marzemino</i> La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 8,50	€ 18,00   € 3,50
<b>Libertario Rosso vdt 2010</b> <i>brachetto (clone Migliardi)</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 4,30	€ 10,00   € 3,50
<b>San Giovanni vdt 2009</b> <i>barbera</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 4,60	€ 10,00   € 3,50
<b>La Pipiona Riserva vdt 2007</b> <i>cabernet sauvignon</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 8,00	€ 17,00   € 3,50
<b>Solare igp Salento Rosso 2010</b> <i>negroamaro e malvasia nera</i> Comune Urupia, Francavilla Fontana (BR), Puglia	€ 5,50	€ 12,00   € 3,50
<b>I VINI ROSATI</b>		
<b>Garda Classico doc Chiacetto La moglie ubriaca 2011</b> <i>groppello, barbera, sangiovese, marzemino</i> La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 6,50	€ 14,00   € 3,50
<b>I VINI BIANCHI</b>		
<b>Heinz igp Salento Bianco 2010</b> <i>chardonnay</i> Comune Urupia, Francavilla Fontana (BR), Puglia	€ 6,50	€ 14,00   € 3,50
<b>GLI SPUMANTI</b>		
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Extra Dry Muliana</b> <i>prosecco trevigiano</i> Spagnol Eris, Guia di Valdobbiadene (TV), Veneto	€ 4,60	€ 10,00   € 3,50



**IL PRODUTTORE**

**Azienda Agricola La Basia**

**I VINI**

**Garda Classico doc Rosso Superiore Marti 2006**  
**Garda Classico doc Chiaretto La moglie ubriaca 2011**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Elena Parona Az. Agr. La Basia**

Indirizzo: **Via Predefitte 31 – 25080 Puegnago d/Garda (BS)**

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

E-mail: **info@labasia.it**

Sito internet: **www.labasia.it**

Proprietario: **Elena Parona**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **sala di degustazione (fino a 30 persone circa), appartamenti di Agriturismo per un tot. di n°18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **24,00**

Superficie coltivata a vigneto: **4,00**

Altre colture (quali): **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais var. vitree da farina**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda, Grappa, Miele, farina di mais.**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **tutti i terreni sono di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile di cantina Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Elena Parona**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **02**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contr. Agr. t. d.**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"**

**Garda Classico DOC Groppello "La botte piena"**

**Garda Classico DOC Rosso Sup. "Martì"**

**Garda Classico DOC Rosso Sup. "Predefitte"**

**Garda Classico DOC Rosso**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **23.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **80.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

**L'Azienda Agricola LA BASIA nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona , agronomo: ventiquattro ettari di proprietà, di cui quattro a vigneto sulle colline del Garda Bresciano, terre tradizionalmente vocate alla viticoltura, che è stata dall'inizio la principale attività. Oggi grazie al contributo delle persone che accanto a Elena vi si sono impegnate negli anni, LA BASIA è un progetto più vasto, aperto su molti fronti: Azienda Agricola, Agriturismo come ospitalità rurale e Agriturismo ippico**

I miei principi e idealità di produttore:

**nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità;**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**non ho una completa, scientifica conoscenza del tema; per ora sono contraria , ma aperta a non trascurare eventuali condizioni positive.**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### **Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"**

Annata: **2011**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigneto 98 e Vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

Portainnesto/i: **420A, SO4,1103 P**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **9 - 11 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2,5 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibiotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso (2010) una prima raccolta al 27settembre 2010**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura se necessario (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, si utilizza solo mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 14-16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti.**

La fermentazione avviene a temp. **controllata tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione aggiunta di 3-4 g/hl di metabisolfito potassico che viene mantenuto**

### **durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti blastosel FR95 (Agrivite snc); con certificazione OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo, naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione a cartoni appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene tra la metà e la fine del mese di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica durante la fermentazione con utilizzo di prodotto a base di caseina. In caso di difficoltà di illimpidimento si ripete una seconda leggera chiarifica con caseina e bentonite,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa tre mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **circa 1 mese**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **sì**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena – Gussago, distillazione in caldaiette di rame**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **21,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27,5**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **100**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Caratteristica principale è il suo profumo di floreale, delicatamente fruttato e fresco; al gusto risulta ben strutturato, sapido e persistente.**

**Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi.**

**Servire a temperatura di 12°- 14° gradi**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **f.co cantina per vendita diretta: € 6,70**

Eventuali altre considerazioni: **Il Chiaretto "La moglie ubriaca" è caratterizzato da notevole longevità; ciò è dovuto al fatto che durante la lavorazione vengono rispettati i tempi naturali di maturazione in modo da mantenere la massima integrità del prodotto finale, con ridotta ossidazione e il mantenimento di una buona struttura.**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### **Garda Classico DOC Rosso Superiore "Martì"**

Annata: **2006**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Sanmartine, Vigneto 98**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **Sud-Est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera 20%, Sangiovese e Marzemino 30%**

Portainnesto/i: **420A, SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **45 anni e 10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha e 3700 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 – 2,50 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibotritico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno (2011) in corso 25 settembre 2011**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura se necessario (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **pressatura con pressa a polmone cilindrico in gomma, tipo Willmes**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 9 giorni con temperature che arrivano normalmente sui 29-30 °C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 6-7 gr/hl di pigiato e 6 gr/hl di tannini di galla; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 gr/hl, all'imbottigliamento secondo la necessità.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì, lieviti Fermol rouge (AEB) e Blastosel Gran cru (Agrivite snc), certificazione OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrassante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotti a base di albumina, gelatine e bentonite, prima dell'imbottigliamento se necessario**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 20 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **10 – 12 mesi in barriques di rovere francese 225 litri usate con più passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 10 mesi**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **10%**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **sì**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago, distillazione in caldalette di rame**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph: 3,65

Estratto secco (g/l) : **30,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **38**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **85**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino con tenui sfumature ambrate**

**Profumo: intenso all'olfatto, con sentori speziati e sfumature vanigliate,**

**Gusto: Pieno e armonico al gusto; vino elegante con piacevole evoluzione aromatica, di elevata sapidità; ottima la persistenza e la complessità.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

**f.co cantina per vendita diretta: € 10,00**

Eventuali altre considerazioni:

**L'eventuale presenza di lievi depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità, non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**



**IL PRODUTTORE**

**Azienda Agricola La Viranda**

**I VINI**

**Libertario Rosso 2010**  
**San Giovanni 2009**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Azienda Agricola La Viranda s.c.**

Indirizzo: **Via Maestra 22, 14042, Calamandrana (AT)**

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

E-mail: **vini@laviranda.it**

Sito internet: **www.laviranda.it**

Proprietario: **Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì – su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale (ettari): **25 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **19,80 ettari**

Altre colture (quali): **5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino – Grappa – Salumi – Marmellate – Composte**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda, 14 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Claudio Solito – responsabile di cantina, Sergio Molino - consulente tecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **i soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1 in agriturismo – 3 in campagna**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto Nazionale Stagionali Agricoli**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **No**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI**

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE**

**BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.**

**LANGHE d.o.c. DOLCETTO**

**FREISA D'ASTI d.o.c.**

**LA ROU (Cabernet-Sauvignon)**

**LIBERTARIO ROSSO (Brachetto secco - clone Migliardi)**

**MONSU ARDISSON (Pinot Nero)**

**CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET**

**CORTESE d.o.c.**

**MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc)**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c.**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO**

**SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).**

**Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito:  
LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001  
'L VIGNOT - PINOT NERO - Riserva 2001  
LA PIPIONA - CABERNET SAUVIGNON - Riserva 2001**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

Produzione di vino sfuso: **Monferrato Rosso - 7.000 litri, Cortese - 9.000 litri**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene):  
**12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda: **La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un "sogno" come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci. Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.**

I miei principi e idealità di produttore: **Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.**

**Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Assolutamente negativa**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"

Annata: **2010**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Calamandrana - foglio 6 - mq. 2520**

Suolo: **Calcareao bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

Altitudine: **210 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Brachetto - Clone Migliardi (antica varietà di Nizza Monferrato)**

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/80 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia:

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione - 2,5 mg/l dopo 6 mesi di affinamento - 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **RBL97 – No OGM**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. Bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1700**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **Bordolese**

Tappo in (materiale): **sughero 24,5x40 1+1**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **29**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **86 mg/l**

### **Descrizione organolettica e/o libera**

Il mio vino è: **Rosso rubino, morbido a volte con qualche residuo di zucchero, leggermente tannico, aromatico tipico del vitigno.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 4,30 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)**

Eventuali altre considerazioni:



**IL PRODUTTORE**

**Azienda Agricola Spagnol Eris**

**I VINI**

**Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Extra Dry Muliana**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Azienda Agricola Spagnol Eris**

Indirizzo: **via Colmello del Col, 5 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)**

Telefono: **3493609924**

Fax:

E-mail: **eris\_spagnol@libero.it**

Sito internet: **www.erisspagnol.it**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**Valdobbiadene Prosecco superiore d.o.c.g. spumante  
Spumante bianco extra dry Glera dei colli trevigiani**

Superficie totale dell'azienda: **4 Ha di cui 1.7 Ha a bosco e 2.6 a vigneto; situato in collina tra i 2.4 e 3.5 etr s.m.l.**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda è di proprietà familiare ancora dai progenitori.**

I miei principi e idealità di produttore: **I principi si basano su un equa correlazione tra la terra e i suoi prodotti; contro lo sfruttamento totale del suolo e degli esseri ivi presenti tra cui noi soggetti sociali.**

**La vendita è diretta; fatta in cantina o tramite corriere per accorciare la filiera. In azienda è possibile degustare.**

**Il tipo di procedimento adottato sia in vigna che in cantina è biodinamico e ecocompatibile.**

**I trattamenti effettuati (antiperonosporici/antioidici) con prodotti non di sintesi (base rameica e zolfo) seguendo le indicazioni meteorologiche. Viene fatto con insetticida specifico a fine giugno contro le cicaline (vettori della flavescenza dorata, obbligatorio per ordinanza della provincia). Non utilizzo diserbanti/dissecanti né concimi chimici. Sfalcio manuale. Come la potatura (a capuccina prevalentemente) e la vendemmia (vasi o cassette da portare nel rimorchio). La pressatura è soffice con presse pneumatiche. La fermentazione è in bianco con aggiunta di solfiti. E' fatta in cisterne d'acciaio termoregolate. Quando la gradazione alcolica è sui 9.8% il vino viene raffreddato e filtrato con farina fossile. E' tenuto a bassa temperatura fino a quando non vien fatta fare la seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma. Questa avviene in 40/50 giorni ed e' regolata sia cime temperatura che pressione. A condizioni ottimali ed entro i parametri legislativi, abbassamento della temperatura sotto zero, stabilizzazione, microfiltrazione (fisica e non chimica) e imbottigliamento con tappi di sughero. Nelle fermentazioni utilizzo lieviti autoctoni ogm free. Riferito agli ogm sono contrario sia di fatto che di principio in quanto fanno parte della cultura neoliberista cioe affini solo all'introito (money) rapido senza tener conto del impatto nel lungo periodo con l'ambiente in cui viviamo (ma non da soli) per cercare di preservarlo.**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### **Valdobbiadene prosecco superiore docg extra dry MULIANA**

#### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **4.60 euro a bottiglia franco cantina**

**Le confezioni possono essere in confezioni da 1 a 6 bottiglie.**

#### **Analisi chimico/merceologica del vino sopra esposto:**

Densita' relativa 20°C/20°C	<b>0,99810</b>
Titolo alcolometrico volumico	<b>% vol. 11.20</b>
Titolo alcolom.volumico totale	<b>% vol. 12.17</b>
Zuccheri riduttori	<b>g/l 16.2</b>
Estratto secco totale	<b>g/l 33.9</b>
Estratto non riduttore	<b>g/l 17.7</b>
Acidita' totale	<b>g/l 6.9</b>

#### **Altre informazioni**

**L'azienda vitivinicola è a Guia di Valdobbiadene (TV). Microzona C\2.**

**Il terreno è argilloso varie arenarie calcareo.**

**Esposizione è est sud ovest.**

**L'eta' delle viti è variabile. Ci sono ceppi oltre i 60anni.**

**La cultivar è il prosecco trevigiano e l'allevamento prevalente è a capuccina.**

**La produzione per ettaro è di 135 q.li**



**IL PRODUTTORE**

**Comune Urupia**

**I VINI**

**Solare igp Salento Rosso 2010**

**Heinz igp Salento Bianco 2010**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**La Comune "Urupia"**  
**tramite il suo organo Società Cooperativa "La Petrosa"**

Indirizzo: **contrada Cistonaro, 1 – 72021 Francavilla Fontana – Brindisi**  
Telefono: **0831.890855, 339.8759931**  
Fax:  
E-mail: **comune.urupia@gmail.com, la.petrosa@gmail.com**  
Sito internet: **urupia.wordpress.com**

Proprietario: **Associazione Culturale Urupia**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni)/Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **La Comune nasce come progetto "aperto", vale a dire è offerta a chiunque interessato la possibilità di essere ospitato e condividere il nostro quotidiano per sperimentare il progetto sociale che conduciamo. Il periodo di permanenza viene concordato. C'è anche la possibilità di un "tour" breve, mezza giornata per vedere il posto e parlare con una comunarda (sempre concordando prima il giorno). In entrambi i casi è preferibile arrivare nel fine settimana. In inverno, primavera e autunno inoltrato c'è un numero limitato di stanze e camper. In estate, primavera inoltrata e primo autunno è anche possibile campeggiare portandosi una tenda. Oppure ci si può organizzare con un proprio camper o roulotte.**

Superficie coltivata totale (ettari): **ca 30 ha**  
Superficie coltivata a vigneto: **ca 3,5 ha**  
Altre colture (quali): **oliveti, frutteti, orti, seminativi a grano**  
Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **olio extravergine d'oliva, vino, pane e prodotti secchi da forno**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) :  
**per 26 ha: Ass.ne Culturale Urupia (la Cooperativa è formalmente in affitto)**  
**altri 4 ha: in gestione da privati**

Responsabile di cantina: **Emanuele Lelli, Agostino Manni**  
Enologo - consulente esterno: **Fabrizio Miccoli**  
Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Agostino Manni, Emanuele Lelli**  
Lavoratori fissi (indicare il numero): **due**  
Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altre comunarde e ospiti, secondo le esigenze stagionali**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **assunti dalla Cooperativa come braccianti agricoli**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **idem**  
Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**IGP Salento**  
**Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Montepulciano;**  
**Chardonnay, Malvasia Bianca;**  
**in purezza, uvaggio o blending**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **ca 13000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda/I nostri principi e idealità di produttori: **Il progetto politico della Comune Urupia viene avviato 12 anni fa (dopo due anni di progetti e incontri) da un gruppo misto di italiani/e e tedeschi/e. Suoi principi costitutivi sono il principio del consenso (ogni comunarda effettiva ha diritto di veto sulle decisioni) e la collettivizzazione delle proprietà (condizione necessaria per rendere praticabile il principio del consenso è una base economica condivisa e uguale per tutti). Urupia nasce come Comune aperta: vedi al punto sulla ospitalità. L'aspetto agricolo è quello preminente nella vita e nell'economia della Comune, e la Cooperativa La Petrosa è lo strumento giuridico per la sua gestione e amministrazione. Urupia non è solo rappresentata dalle persone che vivono stabilmente sul posto, ma anche da un circuito di sostenitori che in diverse modalità partecipano al progetto (dalla distribuzione dei prodotti alla permanenza periodica come ospiti, dalla organizzazione di iniziative per/con Urupia in vari luoghi alla progettazione o partecipazione ad attività specifiche sul posto, al prestito di denaro nei momenti di bisogno ecc.). Questo circuito di sostenitori si è ampliato negli anni, anche per una sempre più diffusa necessità di uscire dal ruolo di consumatori/utenti passivi e divenire co-protagonisti coi produttori, senza intermediari. A Urupia non interessa solo produrre alimenti di buona qualità, ma diffondere l'idea e la pratica di un progetto politico. Dal 2002 Urupia è uscita dall'associazione di controllo biologico di cui faceva parte, e ha deciso di non richiedere il marchio del biologico per motivazioni economiche e politiche (distanza dal bio-business e da ulteriori organismi burocratici che vivono sull'agricoltura). La nostra "certificazione" siamo noi stessi e chi viene a trovarci o acquista i nostri prodotti: Urupia è sempre aperta e quindi trasparente nelle sue pratiche agricole, di trasformazione, economiche, sociali, ecc.**

La nostra opinione sull'utilizzo di OGM: **E' condivisa da tutti/e la netta e totale contrarietà ai metodi e obiettivi della grande industria agricola e alimentare, e quindi agli OGM come ulteriore strumento al servizio di questa linea. Varie sono le posizioni delle singole comunarde sulla ricerca scientifica in quanto tale in questo campo.**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### Urupia – SOLARE I.G.P. Salento Rosso

Annata:

Vendemmia 2010

#### La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **roccioso calcareo, strato terreno medio impasto**

Esposizione dei filari: **ca 1 ha a tendone di 40 anni**

Altitudine: **150 mt. s.l.m.;**

Vitigno/i: **Negroamaro 70% – Malvasia Nera 30% (uvaggio)**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **tendone**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2500 piante/ha, ma con molte lacune**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **max 2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **50 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo; Rame Idrossido; macerato di equisetto; entro i limiti previsti disciplinari biologico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo gli anni sovescio, stallatico o pollina, alghe brune (fogliare)**

Data inizio vendemmia: **Malvasia N. inizio settembre, Negroamaro fine settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **non certificato, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice, albero diraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma**

Modalità di pressatura: **torchi a gabbia, manuali, in legno**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **Ca 20 gg tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della temperatura intorno a 20°C**

Anidride solforosa: **Metabisolfito di Potassio, ca 5 gr/q.le sul pigiato; poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/lt solforosa libera; solo se necessario all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/lt solforosa "molecolare"**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lallemand D-254**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtri a cartoni, sgrossanti: ca 20 micron a maggio e poi all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **Mantenimento nella massa vinosa delle fecchie fini, con rimescolamento quindicinale – mensile (senza aria), dalla FML e successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott., ovvero maggio.**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **bottiglie a riposo dall'imbottigliamento**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **ca 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **3400**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**

Tappo in (materiale): **mono pezzo sughero "extra", diam. 24 x l. 40 mm**

Destinazione delle vinacce: **dispersione in campo**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13.5 %**

Acidità (g/l): **ca 5.0 gr/lit**

Ph: **ca 3.45**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l): **attuale ca 10<sup>-7</sup> mg/lit**

Anidride solforosa totale (mg/l): **attuale ca 40 mg/lit**

Acidità volatile: **0.52 gr/lit ac. Acetico**

Zuccheri residui: **ca 2.0 gr/lit**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Classico uvaggio dal nostro tendone vecchio di 40 anni. Uno dei prodotti più tipici della zona...**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva:

**5,00 € bott. 0,75 lt. - applicato in fattoria e nelle vendite in regione**

**5,50 € bott. 0,75 lt. - applicato nelle spedizioni fuori regione**

**6,50 € bott. 0,75 lt. - applicato in fiere e manifestazioni**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

### Urupia – HEINZ I.G.P. Salento Bianco

Annata:

Vendemmia 2010

#### La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **roccioso calcareo, strato terreno medio impasto**  
Esposizione dei filari: **ca 0.4 ha spalliera direz. est-ovest; ca 0.2 ha tendone**  
Altitudine: **150 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **100 % Chardonnay**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **spalliera doppio capo a frutto**

Età media delle viti: **innesto spalliere 2005, 2006**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 4500 su spalliera, ca 2500 su tendone**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **max 1.5 kg su spalliera**

Produzione per ettaro (q/ha): **max 60 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo; Rame Idrossido; macerato di equisetto; entro i limiti previsti disciplinari biologico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo gli anni sovescio, stallatico o pollina, alghe brune (fogliare)**

Data inizio vendemmia: **metà agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **non certificato, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice, albero diraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma**

Modalità di pressatura: **torchi a gabbia, manuali, in legno**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **poche ore tra fine pigiatura e torchiatura; chiarifica prefermentativa 24 h poi travaso e innesco fermentazione sulle singole frazioni; temperatura controllata intorno a 10°C**

Anidride solforosa: **Metabisolfito di Potassio, ca 4 gr/q.le sul pigiato; poi a fine fermentazione; solo se necessario integrazione all'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lallemand D47**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **10 micron a marzo; all'imbottigliamento fine aprile 7 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **prefermentativa: PVPP, carbone veg., gelatina anim., bentonite; a marzo gelatina anim., ovoalbumina, tannino galla**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **Mantenimento nella massa vinosa delle feccie fini, con rimescolamento quindicinale – mensile (senza aria), fino a febbraio. Il vino permane in acciaio fino all'imbott.**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **bottiglie a riposo dall'imbottigliamento**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":  
Resa uva/vino (%): **ca 60%**  
Numero di bottiglie prodotte: **1670**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**  
Tappo in (materiale): **mono pezzo sughero 1^ scelta 24 x l. 45 mm**  
Destinazione delle vinacce: **dispersione in campo (ritiro sotto controllo)**  
Produzione di grappe o distillati (si o no):  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13 %**  
Acidità (g/l): **ca 6.30 gr/lit**  
Ph: **ca 3.30**  
Estratto secco (g/l) :  
Anidride solforosa libera (mg/l): **attuale ca 6 mg/lit**  
Anidride solforosa totale (mg/l): **attuale ca 65 mg/lit**  
Acidità volatile: **0.10 gr/lit ac. acetico**  
Zuccheri residui: **ca 1.0 gr/lit**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Hans Heinz Tasche – poeta e suonatore di violino – è stato il più anziano tra i comunardi fondatori di Urupia.**

**Tipica espressione dello Chardonnay a queste latitudini e su questi terreni. Questa vendemmie 2010 presenta una nota decisa di mandorla, una certa varietà floreale (glicine, biancospino, zagare), tipico fruttato ma poco intenso (ananas, pesca, mela), finocchio, tannini nobili.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva:  
**6,00 € bott. 0,75 lt. - applicato in fattoria e nelle vendite in regione**  
**6,50 € bott. 0,75 lt. - applicato nelle spedizioni fuori regione**  
**7,50 € bott. 0,75 lt. - applicato in fiere e manifestazioni**

Eventuali altre considerazioni:



## Prezzo Sorgente

Chiamiamo il Prezzo Sorgente il **primo prezzo** al quale il produttore vende il proprio prodotto.

Il Prezzo Sorgente è quello praticato dal produttore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale.

Esso evidenzia, con un semplice dato, in etichetta o, nel presente caso, nella Carta dei Vini, i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la **riduzione della distanza alimentare** e la diminuzione della catena produzione-consumo; consente un maggior investimento di **fiducia** tra acquirenti e venditori di un prodotto ed è il passo decisivo verso la **tracciabilità** del prezzo oltre a quella del prodotto.

Il Prezzo Sorgente non è imposto, ma deciso da ogni produttore, così come libero è il prezzo finale che ogni venditore affianca al Prezzo Sorgente.

Il Prezzo Sorgente non crea gerarchie o ulteriori regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sull'etica della responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

## Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul **principio di responsabilità**.

Al di là di ciò che prescrivono le leggi, ciascuno ha il diritto e il dovere di indicare l'**origine delle materie prime**, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati.

Questo diritto-dovere viene spesso negato dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la **filiera produttiva**.

La qualità non è un insieme di regole e di gusti standardizzati, ma l'ottimizzazione delle **relazioni produttive, sociali e ambientali** che danno vita a un prodotto.

La **qualità** di un prodotto è espressione della qualità della vita e dell'ambiente da cui esso viene generato.

Per approfondimenti su Prezzo Sorgente e Autocertificazione:

AA.VV., Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi. DeriveApprodi, Roma, 2004

**PREPARATEVI  
A DETESTARE IL BUONO CHE  
AVANZA**

