

**carta dei vini
della terra
2008**



la terra trema

La Terra Trema

Sotto il nome La Terra Trema si riunisce l'agricoltura critica di qualità.

Contadini, allevatori, piccoli produttori che resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando quanto c'è appena oltre la periferia milanese.

La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste piccole opposizioni nella metropoli (quelle opposizioni che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze.

La Terra Trema come poche esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro.

Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, uno spazio geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina, ma luogo, anche, di violenti cambiamenti geomorfici. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali covano danni ambientali, sociali, economici, culturali.

Abbiamo sperimentato filiere corte autorganizzate supportando una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori di qualità e senso. Contadini che coltivano cultura. Contadini surclassati dalla grossa distribuzione.

Abbiamo sviluppato una distribuzione diretta e partecipata, capace di innescare meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio.

Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta.

Ci interessa valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando, supportando, costruendone di altre.

Supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari, industria della ristorazione, sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri.

Un progetto materiale.

Materiale come la terra.

www.laterratrema.org



Cascina Caremma

la carta dei vini della terra

i vini rossi

	Prezzo Sorgente	Prezzo al pubblico*
"Gaggiarone" Vino rosso amaro Bonarda di Rovescala 2003 <i>croatina (cru Gaggiarone)</i>	€ 17,40	€ 35,00
Oltrepo' Pavese Barbera doc "La Barbera" 2003 <i>barbera</i>	€ 6,60	€ 13,00
Oltrepo' Pavese Bonarda doc 2007 <i>croatina, barbera</i> Annibale Alziati, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 4,20	€ 9,00
Lambrusco Reggiano doc "La Fogarina" 2007 <i>lambrusco, ancillotta</i> Amilcare Alberici, Boretto (RE), Emilia Romagna	€ 3,50	€ 7,00
"Libertario Rosso" Vino da tavola rosso 2007 <i>brachetto (clone Migliardi)</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 4,20	€ 9,00
Langhe Dolcetto doc "Le Terrazze" 2005 <i>dolcetto</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 7,80	€ 16,00
Barolo docg "Vigneti Rocche" 2003 <i>nebbiolo da barolo</i> Roccheviberti, Castiglione Falletto (CN), Piemonte	€ 24,00	€ 48,00
Rosso Piceno Superiore doc "Terre di Giobbe" 2005 <i>montepulciano</i>	€ 7,40	€ 16,00
"Fiorano" igt delle Marche 2006 <i>sangiovese</i> Fiorano, Cossignano (AP), Marche	€ 5,50	€ 11,00

i vini bianchi

	Prezzo Sorgente	Prezzo al pubblico*
Alto Adige doc Gewürtztraminer 2006 <i>gewurtztraminer</i> Brunnenhof Mazzon di Kurt Rottensteiner, Mazzon - Eгна (BZ), Alto Adige	€ 11,28	€ 23,00

* Spese di investimento: blocco di capitali.

Spese di servizio: stoccaggio, personale, bicchieri, ecc.

Spese di cantina: per ogni etichetta presente in carta si moltiplicano le spese precedenti, ciò garantisce un servizio di qualità superiore e una migliore offerta.

Ricavo



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Alziati Annibale

Indirizzo: Fraz. Scazzolino 55, 27040, Rovescala (PV)

Telefono: 0385 75261

Fax: 02 90842084

E-mail: info@alziati.it

Sito internet: www.alziati.it

Proprietario: **Alziati Annibale**

Possibilità di visitare l'azienda: **SI**

Eventuali strutture ricettive: **NO**

Superficie coltivata totale: **15 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **15 Ha**

Altre colture: **riso**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, riso**

Proprietà dei terreni: **12 di proprietà, 3 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Alziati Annibale**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Alziati Annibale**

Lavoratori fissi: **1**

Lavoratori stagionali: **2**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contratto agricolo**

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti:

BONARDA DOC

RIESLING DOC

CROATINA DOC

BARBERA DOC

BONARDA CRU GAGGIARONE

Numero totale di bottiglie prodotte: **80.000 bottiglie**

Vendita diretta in azienda: **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **NO**

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda: L'Azienda Agricola Tenuta San Francesco è situata a Scazzolino di Rovescala, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Annibale Alziati, il proprietario, inizia la sua attività di vignaiolo spinto dal desiderio di ritrovare le emozioni vissute da bambino quando col padre percorreva l'Italia alla ricerca di vini da distribuire. Il fascino dei profumi e del gusto del vino e di quel mondo rurale diventano una passione autentica che l'uomo adulto e realizzato finalmente può coltivare. Acquista piccoli appezzamenti di terreni fino a raggiungere gli attuali dieci ettari situati sui crinali delle colline ad un'altitudine di ca. 250/300 metri s.l.m. in posizioni considerate tra le migliori della zona. I terreni calcareo - argillosi sono vitati a Croatina, Barbera, uva rara, basi per la famosa Bonarda, vino per cui il territorio è particolarmente vocato. Annibale Alziati riprende la coltivazione delle vigne così come le ha trovate, rispettando pienamente le loro potenzialità, lasciando che la natura faccia il suo corso, senza interventi artificiali o invasivi. Le basse rese naturali, dovute all'età delle viti ed alla potatura corta, l'assenza di concimazione, l'inerbimento spontaneo, il rispetto per i tempi di raccolta e di lavorazione, le pratiche di vinificazione eseguite manualmente ed in modo tradizionale consentono di ottenere vini agresti la cui eleganza viene espressa dalla maturazione in vasche di cemento e dall'affinamento in bottiglia. Nei suoi vini c'è tutta la natura selvaggia e incolta che li circonda, i sentori della frutta e dei fiori di campo, l'espressione fedele del territorio e del clima; si vinifica infatti solo nelle annate migliori, quelle in cui la sinergia tra gli elementi favorisce una produzione non forzata e di buona qualità. L'Azienda vanta la produzione di un cru, il Gaggiarone che prende il nome da una vigna esposta a sud ovest su un declivio a forte pendenza, tanto estremo da lavorare quanto generoso in qualità, con un terreno in cui oltre ad argilla si riscontra anche presenza di tufo. Il Gaggiarone è una Bonarda storica di grande personalità e capacità di invecchiamento, con sfumature e caratteri unici che ha affascinato anche personaggi come Gianni Brera e Luigi Veronelli.

I miei principi e idealità di produttore: **Rispetto della natura: non forzare le produzioni e fare un vino onesto e nudo.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NO OGM**

IL VINO

Nome del vino:

"Gaggiarone" Vino rosso amaro Bonarda di Rovescala

Annata: 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Gaggiarone**

Suolo: **argilloso con presenza di gesso-tufo**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Croatina**

Portainnesto/i: **indigeno (viti vecchie)**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto: **2.000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **40 q/ha**

Trattamenti: **a bisogno, a controllo del consorzio**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **NO**

Certificazioni: **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo (no diserbanti e no disseccanti)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **NO**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **cerco di assecondare le qualità dell'uva nei tempi e nelle temperature**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **NO**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale (attraverso i travasi)**

Filtraggi: **NO**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio: **in cemento, almeno 2 anni**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **NO**

Eventuale affinamento in bottiglia: **almeno 1 anno**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese conica**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati: **NO**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14-14.5**
Acidità: **5.30 g/l**
Ph: **3.30**
Estratto secco: **> 30 g/l**
Anidride solforosa libera: **circa 60 mg/l**
Anidride solforosa totale: **circa 60 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

“il colore rosso granato nutrito e pieno, brillante, il bouquet composto, ampio e compiaciuto (sentore di mandorla amara), il sapore asciutto, anche composto su bel fondo amarognolo, il nerbo e la stoffa consistenti, bene espressi, e il pieno carattere.”

(Tratto da “Agrodolce” di Luigi Veronelli, dal Corriere della Sera del 12 ottobre 2003)

PREZZO SORGENTE

€ 14.50 + IVA 20% = € 17,40

Eventuali altre considerazioni: **Prima di pensare ai pregi, è utile concentrarsi sui difetti che talvolta sono la vera caratteristica del vino. Il vino per essere degustato nella sua interezza va assaggiato almeno quattro volte, per creare un'armonia col palato.**

IL VINO

Nome del vino:

Oltrepò Pavese Barbera doc

Annata: 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Brugagna**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **270 mt.**

Vitigno/i: **barbera 100%**

Portainnesto/i: **autoctono**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto: **2.800 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2,5 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **circa 60 q/ha**

Trattamenti: **tradizionali al bisogno**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **7/15 giorni - non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **0.30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi: **no/ al momento dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte: **botte grande per 2 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6/8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5°**

Acidità: **5,9 g/l**

Ph: **3,35**

Estratto secco: **circa 32-33 g/l**

Anidride solforosa libera: **0,60 mg/l**

Anidride solforosa totale: **0,60 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

€ 5,50 + iva 20% = euro 6,60

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino:

Oltrepò Pavese Bonarda doc

Annata: 2007

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ca' Nova / Casette**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **250 mt.**

Vitigno/i: **croatina 90% + barbera 10%**

Portainnesto/i: **--**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto: **3.000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **3 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **circa 90 q/ha**

Trattamenti: **tradizionali al bisogno**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in ceste**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **5/7 giorni - T non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **0.30 mg fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi: **no/ al momento dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **6/9 mesi in vetroresina**

Eventuale affinamento in botte: **no**

Eventuale affinamento in bottiglia:

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **25.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12°**

Acidità (g/l) : **5,8**

Ph: **3,4**

Estratto secco (g/l) : **circa 30**

Anidride solforosa libera: **0,65**

Anidride solforosa totale: **0,65**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

€ 3,50 + iva 20% = euro 4,20

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Alberici Amilcare

Indirizzo: **Via Casalone 10, 42022, Boretto (RE)**

Telefono: **0522/964658**

Fax:

E-mail: **vitivinicolaalberici@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Alberici Amilcare**

Possibilità di visitare l'azienda: **Siamo sempre aperti**

Eventuali strutture ricettive: **nessuna**

Superficie coltivata totale: **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **9 ha**

Altre colture: **cocomere, zucche**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO, miele, cocomere, zucche.**

Proprietà dei terreni: **Alberici Amilcare**

Enologo o responsabile di cantina: **ALBERICI AMILCARE**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Stesso**

Lavoratori fissi: **2**

Lavoratori stagionali: **fino a 6 per la vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **titolari dell'azienda**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti:

1) LAMBRUSCO REGGIANO DOC " CASALONE" ROSSO SECCO FRIZZANTE

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **4.000**

2) LAMBRUSCO EMILIA IGT " LaFOGARINA" ROSSO SECCO FRIZZANTE

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **4.000**

3) FORTANA DELL'EMILIA " CASALONE" ROSSO DOLCE FRIZZANTE

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **1.500**

4) BIANCO CHARDONNAY DEL'EMILIA FRIZZANTE

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **1.500**

***Casalone è il nome del fondo dove si trova l'Azienda.**

Numero totale di bottiglie prodotte: **sommando tutte le qualità di vino arriviamo a circa 10000 bottiglie l'anno.**

Vendita diretta in azienda: **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **NO**

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda:

1947 Anno in cui è nato Amilcare è stata comprata l'azienda. Il padre Dino già all'epoca faceva un po' di vino.

Col tempo ha trasmesso la passione al figlio Amilcare che ha cominciato a fare vino in modo professionale.

1997 Sono stati sostituiti i vecchi vigneti e ne sono stati reimpiantati dei nuovi facendo la scelta coraggiosa di scegliere varietà relativamente poco produttive ma dalle caratteristiche qualitative molto elevate.

Tra queste anche l'uva fogarina. Inoltre i nuovi sesti d'impianto caratterizzati da un maggiore investimento di viti per ettaro hanno aumentato in modo molto positivo il livello qualitativo delle uve.

I miei principi e idealità di produttore:

La scelta di produrre un buon vino partendo dai vitigni migliori senza pensare alla quantità.

La riscoperta di vitigni autoctoni.

La produzione di un vino "artigianale" che svolge la fermentazione in bottiglia.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **CONTRARIO**

IL VINO

Nome del vino:

Lambrusco Reggiano doc "La Fogarina"

Annata: 2007

*Questa scheda può andare bene per i due lambruschi che produco in azienda:

Il "CASALONE" e "LA FOGARINA" in quanto la tipologia di lavorazione del vino, e le tipologie di allevamento dei vigneti sono le stesse. Cambia solo il taglio delle uve.

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Lambrusco Salamino (detto anche in dialetto "lambrusc dal salam" dalla forma del grappolo) + Ancellotta <15% (come nel disciplinare del DOC)** L'uva **Ancellotta** è un uva da taglio che nel lambrusco ha la funzione di favorire la fermentazione e rendere in vino frizzante.

Suolo: **Argilloso** (essendo vicino al fiume PO - in linea d'aria 3 km - in questo breve spazio si passa da terreni prevalentemente limoso sabbiosi a terreni argillosi. Questi terreni favoriscono il risalto delle qualità organolettiche.)

Esposizione dei filari: **nord sud**

Altitudine: **22 m slm**

Vitigno/i: **Lambrusco e Ancellotta**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto: **3200 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **5 Kg/pianta**

Produzione per ettaro: **in media si producono 170-180 q/ha**

Trattamenti: **al bisogno. Prodotti utilizzati per la Lotta Integrata.**

Fertilizzanti: **in primavera all'inizio della fase vegetativa con concime humificato**

Data inizio vendemmia: **per ANCELLOTTA a metà Settembre, i LAMBRUSCHI e a partire dalla 3° settimana di settembre e per la FOGARINA dopo la prima settimana di ottobre. (è un'uva molto tardiva)**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **NO**

Certificazioni: **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**

Modalità di pressatura: **tramite pressa**

Vinificatori in: **il pigiato viene messo in botti di acciaio**

Macerazione: **avviene sempre in queste botti**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico:

Utilizzo di lieviti selezionati:

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi: **tradizionale**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio: **NO**
Eventuale affinamento in botte o barrique: **NO**
Eventuale affinamento in bottiglia: **dai 6 ai 18 mesi. (è un vino a fermentazione naturale in bottiglia).**
Eventuali correzioni: **NO**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**
Utilizzo di concentratore: **NO**
Pratiche di "salasso": **NO**
Resa uva/vino: **68-70 %**

Numero di bottiglie prodotte: **indicativamente 3500 di CASALONE e 3500 de LA FOGARINA**
Tipologia bottiglia: **emiliana**
Tappo in: **sughero qualità extra**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **11,50 vol.**
Acidità:
Ph:
Estratto secco:
Anidride solforosa libera:
Anidride solforosa totale:

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Il prezzo in azienda è **INDICATIVAMENTE** di **3.50 €** per i vini secchi
4.00 € per i vini dolci

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

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@lavranda.it**

Sito internet: **www.lavranda.it**

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

Possibilità di visitare l'azienda: **Sì – su appuntamento -**

Eventuali strutture ricettive: **Agriturismo - 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale: **25 ettari**

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

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

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

Proprietà dei terreni: **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda, 14 ettari in affitto**

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi: **i soci**

Lavoratori stagionali: **1 in agriturismo – 3 in campagna**

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

Ricorso a lavoro interinale: **No**

Vini prodotti:

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- 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: **40.000**

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

Vendita diretta in azienda: **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **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.**

Fatturato ultimo anno:

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:

“Libertario Rosso” Vino da Tavola rosso

Annata: 2007

La viticoltura

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

Suolo: **Calcareo bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

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

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

Portainnesto: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto: **4500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **1,8 kg**

Produzione per ettaro: **60/80 quintali**

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

Fertilizzanti: **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia:

Modalità di vendemmia: **Manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi:

Certificazioni:

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in: **Acciaio inox**

Macerazione: **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa: **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: **RBL97 – No OGM**

Filtraggi: **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**

Chiarifiche: **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio: **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique:

Eventuale affinamento in bottiglia: **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: **Bordolese**

Tappo in: **sughero 24,5x40 1+1**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità: **6,2 g/l**

Ph:

Estratto secco: **29 g/l**

Anidride solforosa libera: **70 mg/l**

Anidride solforosa totale: **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

€ 4,20 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Besciolo

Indirizzo: Fr.Pianelle 23, 12070, Gorzegno (CN)

Telefono: **017386038**

Fax: **017386038**

E-mail: cascinabesciolo@tiscali.it

Sito internet:

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda: **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive: **Appoggio ad agriturismi della zona**

Superficie coltivata totale: **13 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **2,62 ha**

Altre colture: **Nocciole, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni: **9 di proprietà e 4 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Sì, un consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Sì, un consulente**

Lavoratori fissi: **No**

Lavoratori stagionali: **No**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale:

Vini prodotti: **Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"**

Numero totale di bottiglie prodotte: **10000-12000**

Produzione di vino sfuso: **No**

Vendita diretta in azienda: **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **No**

Totale vendite ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda: **E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo**

I miei principi e idealità di produttore: **Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono**

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

IL VINO

Nome del vino:

Langhe Dolcetto doc "Le Terrazze"

Annata: 2005

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud,sud-est**

Altitudine: **500-550 m**

Vitigno/i: **dolcetto in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto: **6500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **0,9-1,2 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **30 q/ha**

Trattamenti: **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti: **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **20 settembre**

Modalità di vendemmia: **Manuale, in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **No**

Certificazioni:

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in: **Vetroresina**

Macerazione: **18-20 gg con 27°C < T° < 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati: **Lieviti selezionati**

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

Filtraggi: **Sì, cartoni larghi**

Chiarifiche: **Albumina d'uovo**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **Barrique da 225 l, non nuove, per 8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi**

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1730**
Tipologia bottiglia: **Bordolese antica**
Tappo in: **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**
Produzione di grappe o distillati: **No**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**
Acidità: **6,20 g/l**
Ph: **3,35**
Estratto secco: **29,50 g/l**
Anidride solforosa libera: **34 mg/l**
Anidride solforosa totale: **102 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

Il vino si presenta di colore rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è ampio, complesso, delicato, con sentori di mora e ciliegia. In bocca sprigiona il frutto che è al naso, è pieno e suadente, ha una delicata struttura sostenuta da un finale di mandorle e pepe.

PREZZO SORGENTE

6.50 + 1.30 IVA = € 7,80

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola "Roccheviberti" di Claudio Viberti

Indirizzo: **Via Alba Manforte 68, Castiglione Falletto (CN)**

Telefono: **0173 62810, cell. 335 8185761**

Fax: **0173 364159**

E-mail: **claudio@roccheviberti.it**

Sito internet: **www.roccheviberti.it**

Proprietario: **Claudio Viberti**

Possibilità di visitare l'azienda: **Sempre (con preavviso telefonico)**

Eventuali strutture ricettive: **0**

Superficie coltivata totale: **4.50 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4.50 ha**

Altre colture: **-**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

Proprietà dei terreni: **Tutti di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina: **Claudio Viberti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Claudio Viberti e Papà**

Lavoratori fissi: **0**

Lavoratori stagionali: **0**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti: **DOLCETTO D'ALBA DOC "VIGNA MELERA" – BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA LUNGA" – LANGHE NEBBIOLO DOC – BAROLO DOCG "VIGNETI ROCHE"**

Numero totale di bottiglie prodotte: **20.000**

Vendita diretta in azienda: **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **NO**

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda: **Nata nel 2002 con il subentrare di Claudio nell'azienda del padre, si prefigge di produrre vini di alta qualità vinificando esclusivamente le uve prodotte in azienda in modo da garantire la filiera completa.**

I miei principi e idealità di produttore: **Produrre vini con un ottimo rapporto qualità/prezzo**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contrario**

IL VINO

Nome del vino:

Barolo docg "Vigneti Rocche"

Annata: 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Rocche di Castiglione**

Suolo: **Calcareo sabbioso**

Esposizione dei filari: **Sud-Est**

Altitudine: **350 m**

Vitigno/i: **Nebbiolo da Barolo**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **35 anni**

Densità d'impianto:

Produzione per ceppo:

Produzione per ettaro: **60-70 q**

Trattamenti: **Rameici + Zolfo in polvere**

Fertilizzanti: **Organici**

Data inizio vendemmia: **Circa fine ottobre**

Modalità di vendemmia: **Manuale in cassette da 20 kg**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **NO**

Certificazioni: **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **NO uso di diserbanti**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Uso di diraspapigiatrice soffice**

Modalità di pressatura: **Pressa verticale molto soffice**

Vinificatori in: **Acciaio inox**

Macerazione: **10 gg circa a temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **SO2 10 g/q**

Utilizzo di lieviti selezionati: **NO**

Metodologia di stabilizzazione: **Freddo**

Filtraggi: **NO**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio:

Eventuale affinamento in botte o barrique: **30 mesi in botti da 25 hl di rovere francese**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi minimo**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino: **65 %**

Numero di bottiglie prodotte: **6.500**

Tipologia bottiglia: **Bordolese**

Tappo in: **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria**
Produzione di grappe o distillati: **NO**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5**
Acidità:
Ph:
Estratto secco:
Anidride solforosa libera:
Anidride solforosa totale:

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

€ 20,00 + IVA

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola "Fiorano" di Paolo Beretta

Indirizzo: C.da Fiorano 19, 63030, Cossignano (AP)

Telefono: 0735 98446, 3683484952

Fax: 0735 98446

E-mail: info@agrifiorano.it

Sito internet: www.agrifiorano.it

Proprietario: **Paolo Beretta, Paola Massi**

Possibilità di visitare l'azienda: **sì, su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive: **agriturismo (8 posti letto)**

Superficie coltivata totale: **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5**

Altre colture: **oliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio**

Proprietà dei terreni: **12 ha**

Enologo o responsabile di cantina: **Paolo Beretta**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Pietro Zeppilli**

Lavoratori fissi: **2**

Lavoratori stagionali: **/**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **agricolo professionale**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **/**

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

Vini prodotti: **"Fiorano" IGT Marche Sangiovese, "Terre di Giobbe" Rosso Piceno Superiore DOC, "Donna Argilla" IGT Marche bianco Pecorino**

Numero totale di bottiglie prodotte: **30000**

Vendita diretta in azienda: **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **no**

Fatturato ultimo anno: **€ 40.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **azienda esistente dai primi anni '70, rilevata nel '97.**

Primi vini imbottigliati biologici 2003

I miei principi e idealità di produttore: **produrre vino che rispecchi il territorio da dove proviene ed il produttore che lo fa.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **assolutamente negativo**

IL VINO

Nome del vino:

Rosso Piceno Superiore doc "Terre di Giobbe"

Annata: 2005

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Giobbe**

Suolo: **sabbioso - argilloso**

Esposizione dei filari: **sud - ovest**

Altitudine: **330m**

Vitigno/i: **Monte Pulciano**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto: **3000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **60 q/ha**

Trattamenti: **rame (idrossido), peronosporico – zolfo (iodio)**

Fertilizzanti: **favino e sovescio a file alterne**

Data inizio vendemmia: **20 sett**

Modalità di vendemmia: **manuale con cassette da 18kg**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **biologica - AMAB**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento permanente – potature corte ed eventuale diradamento pre-raccolta**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice a polmone d'aria**

Vinificatori in: **acciaio e legno**

Macerazione: **14 gg con 27°C < T° < 40°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **preimbottigliamento – max 60 mg/l**

Utilizzo di lieviti selezionati: **sì – saccaromyces – salento (vason)**

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica – 7gg – 40°**

Filtraggi: **3-1-mic cartucce housing rigenerabili**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **1 anno – botti da 10 hl – rovere di Slavonia – 5° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **70 %**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati:
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**
Acidità: **5,1 g/l**
Ph: **3,65**
Estratto secco: **28,9 g/l**
Anidride solforosa libera: **25 mg/l**
Anidride solforosa totale: **60 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

Il colore rubino intenso con riflessi violacei, al naso presenta note di frutta rossa matura come mora e in bocca ha un attacco dolce, morbido con buona persistenza e armonia.

PREZZO SORGENTE

€ 7,40

Eventuali altre considerazioni: **Viva il vino da bere e non solo da degustare!**

IL VINO

Nome del vino

"Fiorano" Marche Sangiovese IGT

Annata: 2007

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fiorano**

Suolo: **sabbioso**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i: **S04 rauscedo**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **7-8 anni**

Densità d'impianto: **4000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2-2,5 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **70-80 q/ha**

Trattamenti: **biologico-idrossido rame-zolfo semplice**

Fertilizzanti: **sovescio favino e trifoglio**

Data inizio vendemmia: **varia dai primi di settembre ai primi di ottobre**

Modalità di vendemmia: **manuale con cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **/**

Certificazioni: **biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **potatura verde e diradamento**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice con polmone aria**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **15-18 giorni circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **3 g/hl metabisolfito**

Utilizzo di lieviti selezionati: **lieviti vason provenienti da primitivo di manduria no ogm**

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi: **cartucce max 1 mic**

Chiarifiche: **bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio: **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **no**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi**

Eventuali correzioni: **/**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **/**

Utilizzo di concentratore: **/**

Pratiche di "salasso": **/**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria solo il montepulciano**
Produzione di grappe o distillati: **si**
Quantità: **20 ql**
Luogo e modalità di distillazione: **distilleria collesi**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,00**
Acidità: **5,4 g/l**
Ph: **3,5**
Estratto secco: **25 g/l**
Anidride solforosa libera: **25 mg/l**
Anidride solforosa totale: **58 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **floreale a frutti rossi freschi (ciliegia), di colore rosso rubino, al naso presenta note di frutta rossa fresca. In bocca ha un attacco morbido ed una spiccata acidità che lo rende accattivante. Vino facile di pronta beva.**

PREZZO SORGENTE
IN CANTINA € 5,50 (iva compresa)

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Brunnenhof Mazzon di Kurt Rottensteiner

Indirizzo: **via degli Alpini 5, frazione Mazzon, Egna (BZ)**

Telefono: **0471 820687, 333 3228168**

Fax: **0471 820687**

E-mail: **info@brunnenhof-mazzon.it**

Sito internet: **www.brunnenhof-mazzon.it**

Proprietario: **Kurt + Johanna Rottensteiner**

Possibilità di visitare l'azienda: **si meglio su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive:

Superficie coltivata totale: **6 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ha**

Altre colture: **mele**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni: **2,5 ha di proprietà, 2,5 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Kurt Rottensteiner**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Kurt Rottensteiner**

Lavoratori fissi: **famiglia Rottensteiner**

Lavoratori stagionali: **alla vendemmia cari amici ci danno una mano**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale:

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC
Riserva, Alto Adige Gewürztraminer DOC**

Numero totale di bottiglie prodotte: **25.000**

Vendita diretta in azienda: **Si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **No**

Fatturato ultimo anno: **150.000**

Una breve storia dell'azienda: **La nostra famiglia è una famiglia di contadini che da sempre hanno coltivato i vigneti. La mia famiglia ha comprato l'azienda Brunnenhof a Mazzon più di venti anni fa, dal '95 abito con mia moglie Johanna in azienda, prima abitavamo a Bolzano. Dal 99 vinifichiamo tutte le uve in azienda**

I miei principi e idealità di produttore: **Una agricoltura soffice, senza erbicidi, insetticidi e bottriticidi. I terreni da più di 15 anni non sono stati concimati. In cantina non usiamo lieviti selezionati per la fermentazione e non usiamo batteri selezionati per la fermentazione maiolattica.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **La gente non capisce che effetti possono avere. Qualsiasi veleno ha una persistenza non totale, primo o dopo tutti i suoi effetti finiscono (magari anche dopo 100 anni), invece gli OGM possono danneggiare il mondo irreversibilmente.**

IL VINO

Nome del vino:

Alto Adige Gewürztraminer doc

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **CIS (viene del nome SISSA = dea delle sorgenti)**

Suolo: **argilla sabiosa**

Esposizione dei filari: **sole di pomeriggio**

Altitudine: **400**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **9 - 35 anni**

Densità di impianto: **3000 – 7000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **1- 1,5 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **60 q/ha**

Trattamenti: **anni normali 8-10**

Fertilizzanti: **non serve**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre**

Modalità di vendemmia: **cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **nix**

Certificazioni: **nix**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **raccolto di mattina con il fresco**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **dopo 3 - 4 ore pressatura soffice**

Vinificatori in: **un terzo fermentazione in fusti legno da 400 lt, il resto in acciaio**

Macerazione:

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **nix**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **dopo mezzo anno in legno non serve**

Filtraggi: **una filtrazione prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **non serve**

Eventuale affinamento in acciaio: **due terzi in acciaio 6 mesi**

Eventuale affinamento in botte: **un terzo in legno 6 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **minimo 4 mesi di bottiglia prima la vendita**

Eventuali correzioni: **nix**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **60 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

Tipologia bottiglia: **renana**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **destilleria**
Produzione di grappe o distillati: **io no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione: **Termeno**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15**
Acidità: **5,2 g/l**
Ph: **3,4**
Estratto secco: **28 g/l**
Anidride solforosa libera: **25 mg/l**
Anidride solforosa totale: **70 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Gewürztraminer è il vino bianco della bassa Atesina al sud di Bolzano, un vino molto aromatico che delle volte salta proprio nel naso, con i suoi profumi di garofano, rose ma anche di frutti molto maturi come mela, pera o mela cotogna. In bocca sapido minerale e caldo ma anche fresco.**

Il Gewurztraminer è un vino da pasto con il pesce, asian food, il pesto o la carne bianca.

PREZZO SORGENTE

€ 9,40 + 20% = 11,28

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.

Carta dei vini della Terra

La Carta dei Vini della Terra è un pezzo prezioso di un percorso.

Ogni vino scelto è archivio della terra.

Ogni vino scelto è stato assaggiato, annusato, ascoltato.

Ogni nome, ogni bottiglia è volto, paesaggio, profumo, colore e consistenza della terra, acqua, pietre.

Storie che abbiamo ascoltato dinanzi a geometrie di vitigni.

Abbiamo cercato di vederne, assaggiarne il più possibile.

Affidiamo alla Carta dei Vini della Terra valore e forza straordinari perché offre possibilità rare: permette di conoscere approfonditamente vita e storia dei vini che propone lasciando che sia chi lo produce a raccontare territorio, pratiche di coltivazione e, soprattutto, valore qualitativo ed economico del proprio vino.

Prima ancora della distribuzione, senza mediazioni, agenti, rappresentanti.

Più preziosa è questa Carta quando è presentata in un ristoro, come lo è Cascina Caremma, perché alla narrazione del vignaiolo si accosta la scelta di trasparenza schietta del ristoratore: egli consente che avvenga questa trasmissione di sapere, lascia la parola (scritta) al produttore, accosta al prezzo sorgente il suo, spiegando le motivazioni del rincaro, le esibisce.

Sono rare le occasioni di trovarsi di fronte a uno strumento del genere perché sul vino si specula, esagera, si guadagna e il più delle volte queste pratiche non riguardano i contadini del vino.

Sono rare le occasioni di trovarsi di fronte a uno strumento del genere. Un vino raccontato in ogni sua parte. Dalla pianta che lo genera, al produttore che lo ha pensato, al suo prezzo finale.

Questo abbiamo portato in Cascina Caremma, questo Gabriele Corti ha condiviso, compreso, accolto.

Anche così le economie girano altrove, le misure prendono forme umane, le vite piccole si trasformano.

Folletto25603/La Terra Trema

www.laterratrema.org

info@laterratrema.org



la terra...

la terra...

la terra...

all'infinito

la terra.

Luigi Veronelli