Slow Food®

Slow Wine Coalition

SLOW WINE МАНИФЕСТ

ЗА ДОБРО, ЧИСТО И ПРАВИЧНО ВИНО

Винариите самостојно мора да одгледуваат **најмалку 70 % од грозјето кое го користат во производството на нивното вино**. Дозволени се исклучоци за регионите во кои често е распространета праксата на откуп на грозје, како во Мадеира, Долината Напа, југот на Шпанија итн.

Винариите **не смеат да користат хемиски ѓубрива,** хемиски средства против плевели или хемиски синтетички фунгициди.

Мора да се применува **свесен и одржлив пристап при користењето на ресурсите на животната средина** во производството на вино. Зависноста од системите за наводнување мора да биде ограничена и минимално да се применува наводнувањето за да се избегнат критичните периоди на недостиг на вода.

Објектите на винарската визба треба да бидат изградени на начин на кој ќе се почитува околината и животната средина. Управувањето, одржувањето и евентуалното реновирање на постоечките градби треба да се врши **во согласност со нивната одржливост.**

Винариите не треба да користат техники како реверзна осмоза или додавање концентрирана шира. Понатаму, не е дозволено додавање на RCGM (прочистена концентрирана гроздова шира) или шеќер (во зависност од земјата на производство), со исклучок на пенливите вина или вината во чиешто производство овие практики спаѓаат во традиционалните техники. Дабовите чипсови за ароматизирање на вината, исто така, се забранети за употреба.

Дозволените нивоа на сулфити не треба да ги надминуваат границите наведени во регулативите на Европската унија за органско вино.

Вината мора да го **презентираат тероарот и да го одразуваат местото на нивното потекло**. Поради оваа причина ние ја охрабруваме употребата на автохтоните квасци, како и научните истражувања кои имаат цел да ги изолираат природните квасци коишто може да се размножуваат во лабораторија, а потоа да се користат од страна на винаријата или од разни производители на вино од истата област и географската област заштитена со ознака за потекло.

Вината **не смеат да имаат какви било мани настанати во текот на производството**, бидејќи тие можат да ги хомогенизираат вината и да го уништат нивниот регионален идентитет.

Винариите треба активно да се вклучат и **да соработуваат со целата заедница во нивната околина**. Во овој поглед, винариите мора да одржуваат принципиелен однос со своите соработници, како и со своите вработени, негувајќи личен и професионален раст. Покрај тоа, важно е винариите да соработуваат и да споделуваат знаење со другите производители, избегнувајќи нелојална конкуренција.

Производителот кој произведува вино на одржлив начин го **фаворизира биодиверзитетот** преку практики како што се наизменично засадување лозје со жива ограда и пошумени области; обработка на почвата што вклучува трева и компост и исклучува, во секој случај, гола почва, со исклучок на кратки сезонски периоди; заштита на инсектите што опрашуваат и корисната фауна со употреба, по можност, на инсектициди дозволени во органското земјоделство кога е потребен таквов третман и, во секој случај, избегнување на нивна употреба за време на цветањето на лозата и другите тревни видови присутни во лозјето; размножување на животните во рамнотежа со нивната благосостојба и производство на ѓубриво на фармата; земјоделско производство на компост од остатоци од кастрење и други органски материјали.

SLOW WINE COALITION

A COLLABORATIVE WINE NETWORK