La nuova guida Slow Wine 2025: un Manifesto per il futuro della viticoltura sostenibile

scritto da Veronica Zin | 30 Ottobre 2024



La guida Slow Wine 2025 rafforza il suo impegno verso la sostenibilità, escludendo le cantine che utilizzano diserbanti chimici. La nuova edizione si basa sui 10 principi del Manifesto per una viticoltura rispettosa dell'ambiente, promuovendo pratiche che mirano a proteggere il territorio, le risorse naturali e la biodiversità in ogni fase della produzione.

Fondato nel 1986 in Italia, Slow Food promuove il diritto al piacere attraverso un cibo buono, pulito e giusto, nel rispetto delle tradizioni, dell'ambiente e del benessere di

produttori e consumatori.

In ambito vitivinicolo, Slow Food ha proposto un manifesto delineando 10 principi fondamentali per garantire una viticoltura sostenibile, che rispetti l'ambiente, i lavoratori e la biodiversità. Ecco i punti principali del manifesto:

1. **Produzione diretta delle uve**
   Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve utilizzate per la produzione dei vini, con alcune deroghe per aree di tradizionale commercio di uve (come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud).
2. **No ai prodotti chimici di sintesi**
   È vietato l'uso di concimi, diserbanti e antibotritici chimici di sintesi.
3. **Uso consapevole delle risorse ambientali**
   L'uso dell'acqua deve essere limitato al minimo, intervenendo solo per evitare stress idrico severo.
4. **Rispetto del paesaggio negli edifici aziendali**
   Le nuove costruzioni devono rispettare il paesaggio, e le ristrutturazioni devono essere sostenibili.
5. **No all'osmosi inversa e ai metodi fisici di concentrazione**
   L'uso di osmosi inversa, MCR (mosto concentrato rettificato) e zucchero non è consentito, salvo per vini spumanti o per tradizione locale. È vietato anche l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.
6. **Limiti per la solforosa**
   La quantità di solforosa nel vino non deve superare i limiti della certificazione biologica dell'Unione Europea.
7. **Riflessione del terroir**
   I vini devono riflettere il terroir di provenienza, promuovendo l'uso di lieviti indigeni e la ricerca scientifica per isolare lieviti autoctoni.
8. **Assenza di difetti enologici**
   I vini devono essere privi di difetti enologici

principali, che tendono a omogeneizzare i vini e a ridurre le differenze territoriali.

9. **Collaborazione con la comunità agricola**
   Le cantine devono mantenere rapporti virtuosi con collaboratori e altri viticoltori, condividendo conoscenze e evitando pratiche sleali.
10. **Promozione della biodiversità**
    Il vignaiolo deve incoraggiare la biodiversità, alternando vigneti con siepi e aree boscate, gestendo il suolo in modo naturale e rispettando gli insetti e la fauna utile.

Dal 2010 Slow Food pubblica una guida cartacea a cadenza annuale e la guida *Slow Wine 2025* è disponibile dal 23 ottobre, in tutte le librerie e online.

Con l'apporto di 252 collaboratori, la novità di questa edizione non risiede solo nella promozione di viticoltura sostenibile – che è da sempre tra i principi cardine di Slow Wine – ma, soprattutto, nell'allineamento completo ai **10 principi del Manifesto**. La scelta di escludere le cantine che utilizzano il diserbo chimico è un'ulteriore presa di posizione nel voler dimostrare come il futuro della viticoltura debba necessariamente basarsi sul rispetto dell'ambiente, promuovendo un cambiamento necessario.

Key Point

1. La guida Slow Wine 2025 esclude le cantine che usano diserbanti chimici.
2. Dieci principi del Manifesto promuovono la viticoltura sostenibile e il rispetto ambientale.
3. Viene incentivata la biodiversità e l'uso di risorse naturali controllate.

4. I vini devono rispettare il terroir con lieviti indigeni e limitata solforosa.
5. Collaborazione virtuosa tra cantine e comunità agricola per pratiche responsabili.