

# O MANIFESTO SLOW FOOD PARA O VINHO BOM, LIMPO E JUSTO



As adegas devem cultivar diretamente pelo menos **70% das uvas utilizadas** na produção dos vinhos (exceto em algumas áreas que, por tradição, apresentam ampla comercialização de uvas, como Madeira, Napa Valley, Sul da Espanha, etc...).



As adegas **não devem utilizar fertilizantes**, herbicidas e fungicidas químicos sintéticos.



O uso dos **recursos ambientais** na produção de vinho deve ser adotado de forma consciente e sustentável. A adoção de sistemas de irrigação deve ser limitada tanto quanto possível e restrita à prevenção de casos de estresse hídrico severo.



Os edifícios agrícolas, ainda em fase de construção, não devem deturpar a paisagem. Em caso de edifícios já existentes, a renovação e gestão dos mesmos deve ocorrer segundo parâmetros de **sustentabilidade ambiental**.



As vinícolas **não devem utilizar osmose inversa e métodos físicos de concentração de mosto**. Além disso, exceto no caso de vinhos espumantes ou vinhos que tradicionalmente o exigem, não pode ser utilizado MCR (mosto concentrado retificado) ou açúcar (conforme o país em que se opera). Não é permitida a utilização de aparas de madeira para aromatizar vinhos.



A **quantidade de dióxido de enxofre** no vinho não deve exceder os níveis indicados na certificação do vinho biológico da União Europeia.



Os vinhos devem **ser o reflexo do próprio terroir**, razão pela qual saudamos a utilização de leveduras autóctones, bem como a investigação científica destinada a identificar leveduras autóctones que possam posteriormente ser replicadas e utilizadas quer pela vinícola quer por outros viticultores da mesma área e denominação.



Os vinhos **não devem apresentar os principais defeitos de vinificação**, uma vez que estes tendem a homologar os produtos e a desvirtuar as diferenças territoriais.



É desejável que a vinícola colabore de forma ativa com **toda a comunidade agrícola** a fim de melhorar o sistema agrícola da área em que opera. A este respeito, é imprescindível que a vinícola mantenha uma relação virtuosa com os próprios colaboradores e empregados, incentivando o crescimento pessoal e profissional. É também necessário que a adega colabore e compartilhe conhecimentos com outros viticultores da área, evitando a concorrência desleal.



O viticultor sustentável **promove a biodiversidade** através de práticas tais como: alternância da vinha com sebes e áreas arborizadas; manejo do solo que inclua arrelvamentos e uso de fertilizantes verdes e que exclua solos descobertos, exceto durante períodos sazonais breves; proteção dos insetos polinizadores e da fauna útil, de preferência utilizando inseticidas autorizados na agricultura orgânica (em qualquer caso, se tais intervenções forem necessárias, é preciso evitar a utilização desses produtos durante a floração da vinha e de outras espécies herbáceas presentes nela); criação de animal segundo práticas que respeitem seu bem-estar; produção de estrume animal na propriedade agrícola; produção de terço a partir de resíduos da poda e outros materiais orgânicos presentes na propriedade agrícola.

