

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

INNO ALLA NATURA

SCOPRI I NOSTRI VINI

BIOLOGICI, BIODINAMICI E ARTIGIANALI





INNO ALLA NATURA

Cos'è il Vino Naturale?

Una definizione ad effetto ma allo stesso tempo vaga come poche altre.

Descrivendo un principio semplice fatto di 3 elementi quali l'uva o le uve, il terreno e l'annata alla base di un vino, ammettendo l'intervento umano il meno invasivo possibile, ecco che abbiamo nel calice, non sulla carta, l'essenza del vino naturale, artigianale, sincero, contadino o qual si voglia definirlo. Un vino estremamente ribelle, emotivo e spudorato.

Un vino che parla e sussurra storie di terre e persone, vignaioli lontani e vicini.

Il vino naturale è per sua essenza descrittivo come pochi.

Descrive paesaggi, gusti, profumi, tradizioni e racconta storie di vita in armonica sintonia con un calice ridondante di entusiasmo adolescenziale.

Il vino naturale è intraprendenza giovanile e passione incendiaria.

Le certificazioni oggi che più si rifanno alla naturalità del vino, a partire dalla coltivazione della vite sino alle norme circa la vinificazione delle uve, sono quelle del Biologico e del Biodinamico (Demeter)

VINI BIOLOGICI



La normativa stabilisce regole, per quanto riguarda la produzione di prodotti vitivinicoli biologici, delineando anche le modalità di vinificazione, approvate dallo Standing Committee on Organic Farming (SCOF), il Comitato permanente per l'agricoltura biologica. La nuova normativa permette inoltre di riportare il logo europeo in etichetta

I contenuti del regolamento prevedono una serie di restrizioni nell'utilizzo di determinate pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti durante la fase di vinificazione.

Un produttore biologico può utilizzare circa la metà del numero di coadiuvanti, che può utilizzare da regolamento un produttore convenzionale.

Il regolamento approvato ha posto i limiti di solforosa totale

per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l, limiti non accettati da parte di molti vignaioli italiani, perché considerati troppo alti.

Dobbiamo ricordare che le condizioni climatiche del nostro paese, permettono di produrre vini con quantitativi di solfiti mediamente più bassi dei produttori d'oltralpe.



Soave Borgoletto
Fasoli Gino - 8,90 €

Quanto detto finora, ci permette quindi di definire il vino “biologico”, solo quando:

in vigneto:

- si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;
- Uve raccolte meccanicamente e a mano

in cantina:

- si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati
- lieviti e nutrienti selezionati o indigeni
- Solforosa

Vini rossi residuo < 5g/L 100 mg/L

Vini rossi zuc. residuo $\geq$ 5g/L 170 mg/L

Vini bianchi & rosé zuc. residuo < 5g/L 150 mg/L

Affinamento in barili in legno (consentito l'utilizzo dei chip)



Valpolicella Cl. Sup. "Sant'Urbano"
Speri - 19,90 €

VINI BIODINAMICI



Agricoltura Biodinamica

Una filosofia di vita per apprezzare tutta l'armonia di un campo coltivato, il succedersi delle stagioni e del tempo.

Con il metodo biodinamico, l'agricoltura è in sintonia con la natura, con la terra e con gli uomini.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vi-

talità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali.

Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano, con l'agricoltura biodinamica, ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi chimici, e a gestire il terreno seguendo i cicli cosmici e lunari. Secondo il metodo biodinamico, la fertilità e la vitalità del terreno de-

vono essere ottenute con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali.

Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite dall'ecosistema del suolo.

La piena maturazione cui deve tendere l'agricoltura biodinamica consente alla pianta di portare agli esiti più alti la sua intima vocazione e permette l'elaborazione complessa delle sostanze nel frutto, influenzando sulla qualità del prodotto finale. Anche per questo fine è importante il supporto assicurato dall'uso costante dei preparati biodinamici.

L'azienda produttrice di uve deve tendere a realizzare al suo interno l'autosufficienza di tutto il concime necessario, tuttavia in molti casi questo non è possibile per la specializzazione aziendale alla sola coltivazione viticola, pertanto è consentito acquistare dall'esterno concimi, derivanti anch'essi da allevamenti Biodinamici o Biologici Certificati.



In vigneto

- Corno Letame – contenete composto attivante e fertilizzante 500
- Trappole per insetti (tavole cromotropiche, trappole adesive, trappole con sostanze attrattive)
- feromoni (attrattivi sessuali; attrattivo in trappole e dispendser)
- mezzi meccanici di difesa (trappole meccaniche, barriere, etc.)
- sostanze repellenti non chimiche
- propoli
- rame e zolfo
- 100% uve certificate demeter coltivate in Italia
- consentita la sola raccolta manuale.

In cantina

- Massimo uso della forza di gravità e uso di macchinari che rispettino il più possibile l'integrità e la purezza del processo di trasformazione uva/vino
- Non sono permessi macchinari che generano alte forze di taglio o alte velocità periferiche (esempio: pompe centrifughe, centrifughe, decanter)
- Non è ammessa la pressatura continua.
- Non è ammessa l'osmosi inversa e l'evaporazione a freddo
- È consentito il solo utilizzo di lieviti indigeni, si intende la fermentazione spontanea senza inoculo o la partenza della fermentazione attraverso utilizzo di pied de cuvè da uve aziendali
- Solforosa
Bianco e Rosato zucchero <2mg/l SO2 90 mg/l
Rosso zucchero <2mg/l SO2 70 mg/l



Montepulciano d'Abruzzo "Coste di Moro"
Orsogna - 15,90 €

VINI PIWI

Per vini Piwi s'intendono tutti i vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pi-Wi (dal tedesco pil-zwiderstandsfähig – resistente ai funghi), **ossia una particolare tipologia di viti resistenti agli attacchi fungini ottenuta tramite vari incroci tra la Vitis Vinifera e altre specie di Viti.** Lo sviluppo di queste piante permette una drastica riduzione dei trattamenti fitosanitari durante tutto il ciclo vegetati-

vo della vite e va nell'ottica di un'agricoltura più sostenibile e meno impattante per l'ambiente.

I passaggi che portano alla nascita di queste varietà non comportano mai l'utilizzo di specie geneticamente modificate ma soltanto incroci ed innesti in vivaio.

Diffusi inizialmente nell'Europa Centro Orientale, dove le condizioni climatiche più avverse

rendevano necessario studiare delle alternative alle coltivazioni di varietà tradizionali, si stanno oggi diffondendo in tutto il mondo sull'onda di una rinnovata sensibilità alle tematiche ambientali e di salvaguardia dell'ecosistema nel suo insieme. **Tra le varietà Piwi oggi riconosciute in Italia ricordiamo: il Solaris, il Bronner, il Cabernet Blanc, il Souvigner Gris.**



Solaris "Repanda"
Roeno - 18,90 €

signorvino.com

