

# LE MANIFESTE SLOW FOOD POUR UN VIN BON, PROPRE ET JUSTE



Au moins **70 % du raisin utilisé** pour la production de vin doit être cultivé directement sur le domaine viticole (des dérogations seront accordées dans certaines régions où le commerce du raisin est traditionnellement développé, comme Madère, la Napa Valley, l'Espagne du Sud, etc.).



Les domaines **ne doivent pas utiliser d'engrais**, désherbants et produits chimiques de synthèse anti-botrytis.



L'utilisation des **ressources environnementales** pour la production de vin doit être responsable et durable. L'utilisation de systèmes d'irrigation doit être limitée au minimum et destinée à éviter les situations de stress hydrique important.



La construction de bâtiments, lorsqu'elle est nécessaire, doit se faire dans le respect du paysage environnant. La restructuration et la gestion des bâtiments déjà existants doivent tenir compte des critères de **durabilité environnementale**.



Les domaines viticoles **ne doivent pas recourir au procédé d'osmose inverse ni à d'autres techniques de concentration du moût**. L'utilisation de MCR (moût concentré rectifié) ou de sucre (selon les pays concernés) est interdite, sauf lorsqu'elle fait partie intégrante du processus traditionnel de production pour les mousseux ou certains vins. L'utilisation de copeaux pour aromatiser le vin n'est pas autorisée.



La **quantité de dioxyde de soufre** dans le vin ne doit pas dépasser les limites prescrites par la certification vin biologique de l'Union européenne.



Les vins doivent **réfléter l'identité de leur terroir** ; l'utilisation de levures indigènes est donc encouragée ainsi que les recherches scientifiques visant à isoler des levures indigènes qui seront répliquées et utilisées par le domaine ou par un groupe de vignerons appartenant à la même appellation.



Les vins doivent être **exempts des principaux défauts œnologiques** qui tendent à homogénéiser les vins et lisser les différences territoriales.



Le domaine viticole est fortement encouragé à collaborer activement avec toute la **communauté agricole** afin de valoriser le système agricole de la zone territoriale dans laquelle il se trouve. Il doit absolument entretenir de bonnes relations avec ses partenaires et ses employés et encourager leur développement personnel et professionnel. Il doit également collaborer et partager son savoir-faire avec les autres viticulteurs du territoire, en évitant la concurrence déloyale.



Un vigneron engagé et responsable **encourage la biodiversité** à travers des pratiques telles que l'agroforesterie viticole, une gestion des sols basée sur l'enherbement et la mise en jachère sans laisser les sols nus ou uniquement pendant de courtes périodes saisonnières, la protection des pollinisateurs et de la faune utile en utilisant de préférence des insecticides autorisés en agriculture biologique, uniquement en cas de stricte nécessité et en évitant toujours d'y recourir pendant la période de floraison de la vigne et des autres plantes environnantes, le respect du bien-être animal pour l'élevage et la production sur l'exploitation de lisier et de compost issu de résidus du recépage et d'autres matières organiques.

