

PIANO TERRA
NELL'ISOLA DEI GRATTACIELI

CARTA DEI VINI DELLA TERRA



LA TERRA TREMA
AGRICOLTURA DI RESISTENZA

La Terra Trema

Sotto il nome La Terra Trema si riunisce l'agricoltura critica di qualità.

Contadini, allevatori, piccoli produttori che resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando quanto c'è appena oltre la periferia milanese. La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste piccole opposizioni nella metropoli (quelle opposizioni che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è **un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze**. La Terra Trema come poche esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro.

Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, uno spazio geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina, ma luogo, anche, di violenti cambiamenti geomorfici. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali covano danni ambientali, sociali, economici, culturali.

Abbiamo sperimentato **filieri corte autorganizzate** supportando una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori di qualità e senso. Contadini che coltivano cultura. Contadini surclassati dalla grossa distribuzione.

Abbiamo sviluppato una **distribuzione diretta e partecipata**, capace di innescare meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio.

Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, **agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta**. Ci interessa **valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando**, supportandole, costruendone di altre.

Supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari, industria della ristorazione, **sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti**, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri.

Un progetto materiale.

Materiale come la terra.



La Carta dei Vini della Terra
Piano Terra

Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico
Bottiglia Calice

I VINI ROSSI

Oltrepò Pavese Barbera doc 2010

€ 7,00 € 12,00 € 2,00

barbera

Annibale Alziati Rovescala (PV), Lombardia

Gaggiarone Bonarda di Rovescala Vitigni Giovani 2009

€ 5,00 € 8,00 € 1,50

croatina

Annibale Alziati Rovescala (PV), Lombardia

I VINI ROSATI

Valtènesi doc Chiaretto La Moglie Ubriaca 2011

€ 6,50 € 11,00 € 2,00

groppello, barbera, sangiovese, marzemino

La Basia Puegnago del Garda (BS), Lombardia

IL PRODUTTORE

Azienda Agricola Alziati Annibale
Rovescala (PV)

I VINI

Oltrepò Pavese Barbera doc
2010

Gaggiarone Bonarda di Rovescala Vitigni Giovani
2009



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Alziati Annibale

Indirizzo: **Fraz. Scazzolino 55, 27040, Rovescala (PV)**

Telefono: **0385 75261**

Fax: **02 90842084**

E-mail: **info@alziati.it**

Sito internet: **www.alziati.it**

Proprietario: **Alziati Annibale**

Possibilità di visitare l'azienda: **SI**

Eventuali strutture ricettive: **NO**

Superficie coltivata totale: **15 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **15 Ha**

Altre colture: **riso**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, riso**

Proprietà dei terreni: **12 di proprietà, 3 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Alziati Annibale**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Alziati Annibale**

Lavoratori fissi: **1**

Lavoratori stagionali: **2**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contratto agricolo**

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti:

BONARDA DOC

RIESLING DOC

CROATINA DOC

BARBERA DOC

BONARDA CRU GAGGIARONE

Numero totale di bottiglie prodotte: **80.000 bottiglie**

Vendita diretta in azienda: **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **NO**

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda: **L'Azienda Agricola Tenuta San Francesco è situata a Scazzolino di Rovescala, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Annibale Alziati, il proprietario, inizia la sua attività di vignaiolo spinto dal desiderio di ritrovare le emozioni vissute da bambino quando col padre percorreva l'Italia alla ricerca di vini da distribuire. Il fascino dei profumi e del gusto del vino e di quel mondo rurale diventano una passione autentica che l'uomo adulto e realizzato finalmente può coltivare. Acquista piccoli appezzamenti di terreni fino a raggiungere gli attuali dieci ettari situati sui crinali delle colline ad un'altitudine di ca. 250/300 metri s.l.m. in posizioni considerate tra le migliori della zona. I terreni calcareo - argillosi sono vitati a croatina, barbera, uva rara, basi per la famosa bonarda, vino per cui il**

territorio è particolarmente vocato. Annibale Alziati riprende la coltivazione delle vigne così come le ha trovate, rispettando pienamente le loro potenzialità, lasciando che la natura faccia il suo corso, senza interventi artificiali o invasivi. Le basse rese naturali, dovute all'età delle viti ed alla potatura corta, l'assenza di concimazione, l'inerbimento spontaneo, il rispetto per i tempi di raccolta e di lavorazione, le pratiche di vinificazione eseguite manualmente ed in modo tradizionale consentono di ottenere vini agresti la cui eleganza viene espressa dalla maturazione in vasche di cemento e dall'affinamento in bottiglia. Nei suoi vini c'è tutta la natura selvaggia e incolta che li circonda, i sentori della frutta e dei fiori di campo, l'espressione fedele del territorio e del clima; si vinifica infatti solo nelle annate migliori, quelle in cui la sinergia tra gli elementi favorisce una produzione non forzata e di buona qualità. L'Azienda vanta la produzione di un cru, il Gaggiarone che prende il nome da una vigna esposta a sud ovest su un declivio a forte pendenza, tanto estremo da lavorare quanto generoso in qualità, con un terreno in cui oltre ad argilla si riscontra anche presenza di tufo. Il Gaggiarone è una Bonarda storica di grande personalità e capacità di invecchiamento, con sfumature e caratteri unici che ha affascinato anche personaggi come Gianni Brera e Luigi Veronelli.

I miei principi e idealità di produttore: **Rispetto della natura: non forzare le produzioni e fare un vino onesto e nudo.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NO OGM**

IL VINO

Nome del vino:

Oltrepò Pavese Barbera doc

Annata: **2010**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Brugagna**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **270 mt.**

Vitigno/i: **barbera 100%**

Portainnesto/i: **autoctono**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto: **2.800 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2,5 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **circa 60 q/ha**

Trattamenti: **tradizionali al bisogno**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **7/15 giorni - non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **0.30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi: **no/ al momento dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte: **botte grande per 2 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6/8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5°**

Acidità: **5,9 g/l**

Ph: **3,35**

Estratto secco: **circa 32-33 g/l**

Anidride solforosa libera: **0,60 mg/l**

Anidride solforosa totale: **0,60 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 7,00**

Eventuali altre considerazioni:

IL PRODUTTORE

Azienda Agricola La Basia

Puegnago del Garda (BS)

I VINI

Valtènesi doc Chiaretto La moglie ubriaca

2011



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Elena Parona Az. Agr. La Basia

Indirizzo: **Via Predefitte 31 – 25080 Puegnago d/Garda (BS)**

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

E-mail: **info@labasia.it**

Sito internet: **www.labasia.it**

Proprietario: **Elena Parona**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **sala di degustazione (fino a 30 persone circa), appartamenti di Agriturismo per un tot. di n°18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **24,00**

Superficie coltivata a vigneto: **4,00**

Altre colture (quali): **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais var. vitree da farina**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda, Grappa, Miele, farina di mais.**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **tutti i terreni sono di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile di cantina Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Elena Parona**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **02**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contr. Agr. t. d.**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Garda Classico DOC Groppello "La botte piena"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Martì"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Predefitte"

Garda Classico DOC Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **23.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **80.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

L'Azienda Agricola LA BASIA nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona , agronomo: ventiquattro ettari di proprietà, di cui quattro a vigneto sulle colline del Garda Bresciano, terre tradizionalmente vocate alla viticoltura, che è stata dall'inizio la principale attività. Oggi grazie al contributo delle persone che accanto a Elena vi si sono impegnate negli anni, LA BASIA è un progetto più vasto, aperto su molti fronti: Azienda Agricola, Agriturismo come ospitalità rurale e Agriturismo ippico

I miei principi e idealità di produttore:

nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità;

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

non ho una completa, scientifica conoscenza del tema; per ora sono contraria , ma aperta a non trascurare eventuali condizioni positive.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: **2011**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigneto 98 e Vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

Portainnesto/i: **420A, SO4,1103 P**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **9 - 11 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2,5 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibiotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso (2010) una prima raccolta al 27settembre 2010**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassone**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura se necessario (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, si utilizza solo mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 14-16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti.**

La fermentazione avviene a temp. **controllata tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione aggiunta di 3-4 g/hl di metabisolfito potassico che viene mantenuto**

durante il periodo di affinamento

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti blastosel FR95 (Agrivite snc); con certificazione OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo, naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione a cartoni appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene tra la metà e la fine del mese di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica durante la fermentazione con utilizzo di prodotto a base di caseina. In caso di difficoltà di illimpidimento si ripete una seconda leggera chiarifica con caseina e bentonite,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa tre mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **circa 1 mese**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **sì**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena – Gussago, distillazione in caldaiette di rame**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **21,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27,5**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **100**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Caratteristica principale è il suo profumo di floreale, delicatamente fruttato e fresco; al gusto risulta ben strutturato, sapido e persistente.**

Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi.

Servire a temperatura di 12°- 14° gradi

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **f.co cantina per vendita diretta: € 6,50**

Eventuali altre considerazioni: **Il Chiaretto "La moglie ubriaca" è caratterizzato da notevole longevità; ciò è dovuto al fatto che durante la lavorazione vengono rispettati i tempi naturali di maturazione in modo da mantenere la massima integrità del prodotto finale, con ridotta ossidazione e il mantenimento di una buona struttura.**

Prezzo Sorgente

Chiamiamo il Prezzo Sorgente il **primo prezzo** al quale il produttore vende il proprio prodotto.

Il Prezzo Sorgente è quello praticato dal produttore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale.

Esso evidenzia, con un semplice dato, in etichetta o, nel presente caso, nella Carta dei Vini, i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la **riduzione della distanza alimentare** e la diminuzione della catena produzione-consumo; consente un maggior investimento di **fiducia** tra acquirenti e venditori di un prodotto ed è il passo decisivo verso la **tracciabilità** del prezzo oltre a quella del prodotto.

Il Prezzo Sorgente non è imposto, ma deciso da ogni produttore, così come libero è il prezzo finale che ogni venditore affianca al Prezzo Sorgente.

Il Prezzo Sorgente non crea gerarchie o ulteriori regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sull'etica della responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul **principio di responsabilità**.

Al di là di ciò che prescrivono le leggi, ciascuno ha il diritto e il dovere di indicare l'**origine delle materie prime**, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati.

Questo diritto-dovere viene spesso negato dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la **filiera produttiva**.

La qualità non è un insieme di regole e di gusti standardizzati, ma l'ottimizzazione delle **relazioni produttive, sociali e ambientali** che danno vita a un prodotto.

La **qualità** di un prodotto è espressione della qualità della vita e dell'ambiente da cui esso viene generato.

Per approfondimenti su Prezzo Sorgente e Autocertificazione:

AA.VV., Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi. DeriveApprodi, Roma, 2004

TENGO LA POSIZIONE

