

Charta Autentistů spolku naturálních vinařů

Preambule

My, Autentisté, se tímto hlásíme k odkazu našich předků, kteří více než tisíc let hospodařili v naší krajině a kromě jiného pěstovali révu vinnou a vyráběli víno, ať už k potěše ducha, či oslavě Boha. I my chceme považovat Moravu za matku hodnověrných vín a předat ji našim dětem i dalším pokolením zdravou a krásnou.

Respektováním následujících pravidel nabízíme vína, která jsou opravdovou výpovědí o místu pěstování každého keře révy vinné a citlivém přístupu vinohradníka a vinaře jak ve vinici, tak při výrobě vína. Jde především o souznění člověka s přírodou, ve které pracuje, a o respektu k ní i lidem.

Hlavní cíle a filozofie členů spolku

Vyrábět vína z vlastních vinic za pomoci autochtonních mikroorganismů
Prosazovat tradiční viniční tratě a ekologické hospodaření v nich
Zachovat a chránit mikroflóru vinohradů a sklepů
Preferovat středoevropské odrůdy révy vinné a dřevěné sudy
Akceptovat vliv počasí daného ročníku na víno
Upřednostňovat staletými ověřené postupy při pěstování révy vinné a výrobě vína
Propagovat autentická vína vyrobená v souladu s Chartou Autentistů
Vyrábět víno vyprávějící opravdový a nezkraslený příběh
Respektovat každého člověka včetně jeho názoru

Základní pravidla závazná pro členy vinařského spolku Autentisté

Jak ve vinohradě:

- I. Pracovní postupy pěstování révy jsou postaveny na principech ekologického zemědělství.
- II. Vylučují se veškeré herbicidy, syntetické insekticidy a akaricidy a systémové fungicidy. Ošetřovat v obdělávaných vinicích je možno pouze ochrannými prostředky a pomocnými látkami schválenými pro biologické vinohradnictví
- III. Zakazuje se aplikace syntetických hnojiv. Hnojit je povoleno chlévskou mrvou, komposty a výrobky z nich, případně volbou vhodného druhu ozelenění meziřadí.
- IV. Upřednostňuje se výsadba a pěstování autochtonních a tradičních středoevropských odrůd nebo odrůd umožňující uplatnit v pěstování révy výše uvedené ekologické postupy, tedy odrůd tzv. interspecifických.
- V. Stanovuje se minimální počet 5000 jedinců na hektar při nových výsadbách.
- VI. Maximální výnos ve vinici nesmí překročit 60 hl/ha.
- VII. Jelikož jsou autentická vína viny rukodělnými, vylučuje se jiný než ruční sběr.
- VIII. Cílem je zvyšovat dlouhodobou úrodnost a biologickou aktivitu půdy a chránit ji proti jakékoli erozi a utužování. Meziřadí vinic musí být trvale ozeleněno. Rozorání je tolerováno u neplodných vinic a nebo v případě změny plodin v meziřadí.
- IX. Vinohradník se stará o biodiverzitu ve vinicích (instalace záchytných bodů pro drobný hmyz a obratlovce, hadníky, suché kamenné zídky, drobné remízky a malá refugia, solitérní stromy, ptačí budky apod. - podmínkou je existence nejméně jednoho takového zařízení na 1 hektar vinic)
- X. Je zakázána závlaha plodných vinic.

Jak ve sklepe:

- XI. Vylučují se veškeré geneticky modifikované organizmy a aditiva s jejich použitím vyrobená. Při výrobě se používají biologické, fyzikální a mechanické postupy; chemické postupy jsou vyloučeny. Flotace moštů je nepřipustná. Cílem je chránit životní prostředí, minimalizovat spotřebu energie a tvorbu odpadů a s odpady správně nakládat (kompostování výlisků, kvasnic apod.).
- XII. Vylučují se veškeré selektované kvasinky a bakterie. Mošty kvasí spontánně pomocí autochtonních mikroorganismů přítomných na hroznech a ve sklepe.

- XIII. Vylučují se všechny cizorodé produkty jako umělá výživa pro kvasinky, enzymy, taniny, apod. Při vinifikaci se může použít pouze oxid siřičitý, případně bentonit, čerstvý vaječný bílek anebo vlastní preparáty z révy či ostatních doprovodných rostlin, tradičně používaných našimi předky, které však jsou zákonem povoleny. Zakazuje se zahušťování moštů pomocí reverzní osmózy.
- XIV. Zrání vín probíhá v dřevěných, keramických či skleněných nádobách, a to minimálně 6 měsíců. Fermentace, jakož zejména i scelování a skladování vín těsně před lahvováním je povoleno i v nádobách z nerezů.
- XV. Povolena je pouze hrubá filtrace, tedy mechanická redukce kalů v mladém víně.
- XVI. Veškerý SO_2 v bílých a růžových vínech nesmí překročit 100 mg/l, u červených a oranžových vín 90 mg/l.
- XVII. Autentická vína nejsou upravována z hlediska obsahu kyseliny a ani mošty pro jejich výrobu nejsou chaptalizovány řepným cukrem. Je možná výjimka, ne však více než 2x v desetiletí a je třeba její schválení členskou schůzí spolku a její jasná deklarace u konkrétního vína na webu vinaře i webu spolku.
- XVIII. Preferuje se výroba vín suchých, vhodných do gastronomie i ke každodennímu popíjení. Zbytkový cukr však ve víně není omezen.

Jak ze sklepa:

- XIX. Prodej vín je možný pouze ve skleněných lahvích o objemu do 0,75 l, mimořádně 1,5 l (láhev magnum).
- XX. Sudové víno nesmí být nabízeno pod označením „autentické“. Prodej sudového vína je povolen do 15 % roční produkce.
- XXI. Lahev musí být uzavřena přírodní korkovou zátkou nebo skleněným uzávěrem.
- XXII. Vína nesmí být obchodována v maloobchodních hypermarketech a supermarketech. Ideálním místem pro autentická vína jsou specializované vinotéky, bary a gastronomická zařízení.
- XXIII. Minimální maloobchodní cena autentického vína nesmí být nižší než 150,- Kč s DPH. Nižší cena evokuje nedodržování pravidel této Charty.

Charta autentistů

spolku naturalních vinařů

Preambule

My, Autentisté, se tímto hlásíme k odkazu našich předků, kteří více než tisíc let hospodářili v naší krajině a kromě jiného pěstovali révu vinnou a vyráběli víno, ať už k potěše ducha, či oslavě Boha. I my chceme považovat Moravu za matku hodnověrných vín a předat ji našim dětem i dalším pokolením zdravou a krásnou.

Respektováním následujících pravidel nabízíme vína, která jsou opravdovou výpravou o místě pěstování každého keře révy vinné a ctiplavém přístupu vinohradníka a vinaře jak ve vinici, tak při výrobě vína. Ide především o souznění člověka s přírodou, se kterou pracuje, a o respektu k ní i k lidem.

Hlavní cíle a filozofie členů spolku

- Vyrábět vína z vlastních vinnic za pomoci autochtonních mikroorganismů
- Prosazovat tradiční vinníci trati a ekologické hospodářství v nich
- Zachovat a chránit mikroklima vinohradů a sklepů
- Preferovat středoevropské odrůdy révy vinné a dřevěné sudy
- Akceptovat vliv počasí daného ročníku na víno
- Upřednostňovat italetami ověřené postupy při pěstování révy vinné a výrobě vína
- Propagovat autentická vína vyrobená v souladu s Chartou Autentistů
- Vyrábět víno vyprávějící opravdový a nezkreslený příběh
- Respektovat každého člověka včetně jeho názoru

Základní pravidla závazná pro členy vinařského spolku Autentisté

Jak ve vinohradě:

- Pracovní postupy pěstování révy jsou postaveny na principech ekologického zemědělství.
- Vylučují se veškeré herbicidy, syntetické insekticidy a akaricidy a systémové fungicidy. Ošetřovat v obdělávaných vinicích je možno pouze ochrannými prostředky a pomocnými látkami schválenými pro biologické vinohradnictví
- Zakazuje se aplikace syntetických hnojiv. Krmivo je povoleno chlévskou mrsou, komposty a výrobky z nich, případně rolnou shodného druhu ozeleňení meziřadí.
- Upřednostňuje se výsadba a pěstování autochtonních a tradičních středoevropských odrůd nebo odrůd umožňující uplatnit v pěstování révy výše uvedená ekologická postupy, tedy odrůd tzv. interspecifických.
- Stanovuje se minimální počet 5 000 jedinců na hektar při nových výsadbách.
- Maximální výnos ve vinici nesmí překročit 60 hl/ha.
- Jelikož jsou autentická vína víny neškodnými, vylučuje se jiný než vůň i šev.
- Cílem je zvyšovat dlouhodobou úrodnost a biologickou aktivitu půdy a chránit ji proti jakékoli erozi a utužování. Meziřadí vinic musí být trvale ozeleňeno. Rozorání je tolerováno u neplodných vinic a nebo v případě změny plodin v meziřadí.
- Vinohradník se stará o biodiverzitu ve vinicích (instalace zachytovacích bodů pro drobný hmyz a obrátkovce, hadníky, suché kamenné zátoky, drobné remízky a malá refugia, setkání stromy, ptáčí budky apod. - podmínkou je existence nejméně jednoho takového zařízení na 1 hektar vinic)
- Je zakázána závlaha plodných vinic.

Jak ve sklepe:

- Vylučují se veškeré geneticky modifikované organismy a aditiva s jejich použitím vyrobená. Při výrobě se používají biologické, fyzikální a mechanické postupy; chemické postupy jsou vyloučeny. Filtrace mostu je nepřipustná. Cílem je chránit životní prostředí, minimalizovat spotřebu energie a tvorbu odpadů a s odpady správně nakládat (kompostování výlisků, kvasnic apod.).
- Vylučují se veškeré selektované kvasinky a bakterie. Mosty kvasi spon-

taně pomoci autochtonních mikroorganismů přítomných na kruzecích a ve sklepe.

- Vylučují se všechny cizorodé produkty jako umělá výživa pro kvasinky, enzymy, taniny, apod. Při vinifikaci se může použít pouze ovd sířičitý, případně bentonit, čerstvý vejecný bílek nebo vlastní preparáty z révy či ostatních doprovodných rostlin, tradičně používaných našimi předky, které však jsou zákonem povoleny. Zakazuje se zahřívání mostu pomocí re-verzní osmózy.
- Jzení vín probíhá v dřevěných, keramických či skleněných nádobách, a to minimálně 6 měsíců. Fermentace, jakož zejména i scelení a skládování vín těsně před lahováním je povoleno i v nádobách z nerez.
- Povolena je pouze hrubá filtrace, tedy mechanická redukce kalů v mládém víně.
- Veškerý SO_2 v bílých a růžových vínech nesmí překročit 100 mg/l, u červených a oranžových vín 90 mg/l.
- Autentická vína nejsou upravována z hlediska obsahu kyselin a ani mosty pro jejich výrobu nejsou chaptalizovány řepným cukrem. Je možná výjimka, ne však více než 8x v desetiletí a je třeba její schválení Plenskou schůzí spolku a její jasná deklarace u konkrétního vína na webu vinaře i webu spolku.
- Preferuje se výroba vín suchých, vhodných do gastronomie i ke každodennímu popíjení. Žvýtkový cukr však ve víně není omezen.

Jak ze sklepa:

- Prodej vín je možný pouze ve skleněných lahvích o objemu do 0,75 l, mimořádně 1,5 l (lahve magnum).
- Sudové víno nesmí být nabízeno pod označením „autentické“. Prodej sudového vína je povolen do 15 % roční produkce.
- Lahve musí být uzavřena přírodní korkovou zátkou nebo skleněným uzávěrem.
- Vína nesmí být obchodována v maloobchodních hypermarketech a supermarketech. Ideálním místem pro autentická vína jsou specializované vinárny, bary a gastronomická zařízení.
- Minimální maloobchodní cena autentického vína nesmí být nižší než 150,- Kč s DPH. Nižší cena evokuje nedodržování pravidel této Charty.

Charta Autentistů

spolku naturálních vinařů

Preambule

My, Autentisté, se tímto hlásíme k odkazu našich předků, kteří více než tisíc let hospodařili v naší krajině a kromě jiného pěstovali révu vinnou a vyráběli víno, ať už k potěše ducha, či oslavě Boha. I my chceme považovat Moravu za matku hodnověrných vín a předat ji našim dětem i dalším pokolením zdravou a krásnou.

Respektováním následujících pravidel nabízáme vína, která jsou opravdovou výpovědí o místu pěstování každého keře révy vinné a citlivém přístupu vinohradníka a vinaře jak ve vinici, tak při výrobě vína. Jde především o souznění člověka s přírodou, ve které pracuje, a o respektu k ní i lidem.

Hlavní cíle a filozofie členů spolku

- Vyrábět vína z vlastních vinic za pomoci autochtonních mikroorganismů
- Prosazovat tradiční viniční tratě a ekologické hospodaření v nich
- Zachovat a chránit mikroflóru vinohradů a sklepů
- Preferovat středoevropské odrůdy révy vinné a dřevěné sudy
- Akceptovat vliv počasí daného ročníku na víno
- Upřednostňovat staletými ověřené postupy při pěstování révy vinné a výrobě vína
- Propagovat autentická vína vyrobená v souladu s Chartou Autentistů
- Vyrábět víno vyprávějící opravdový a nezkráslený příběh
- Respektovat každého člověka včetně jeho názoru

Základní pravidla závazná pro členy vinařského spolku Autentisté

Jak ve vinohradě:

- I. Pracovní postupy pěstování révy jsou postaveny na principech ekologického zemědělství.
- II. Vylučují se veškeré herbicidy, syntetické insekticidy a akaricidy a systémové fungicidy. Ošetřovat v obdělávaných vinicích je možno pouze ochrannými prostředky a pomocnými látkami schválenými pro biologické vinohradnictví
- III. Zakazuje se aplikace syntetických hnojiv. Hnojit je povoleno chlévskou mrvou, komposty a výrobky z nich, případně volbou vhodného druhu ozelenění meziřadí.
- IV. Upřednostňuje se výsadba a pěstování autochtonních a tradičních středoevropských odrůd nebo odrůd umožňující uplatnit v pěstování révy výše uvedené ekologické postupy, tedy odrůd tzv. interspecifických.
- V. Stanovuje se minimální počet 5000 jedinců na hektar při nových výsadbách.
- VI. Maximální výnos ve vinici nesmí překročit 60 hl/ha.
- VII. Jelikož jsou autentická vína viny rukodělnými, vylučuje se jiný než ruční sběr.
- VIII. Cílem je zvyšovat dlouhodobou úrodnost a biologickou aktivitu půdy a chránit ji proti jakékoli erozi a utužování. Meziřadí vinic musí být trvale ozeleněno. Rozorání je tolerováno u neplodných vinic a nebo v případě změny plodin v meziřadí.
- IX. Vinohradník se stará o biodiverzitu ve vinicích (instalace záchytných bodů pro drobný hmyz a obratlovce, hadníky, suché kamenné zídky, drobné remízky a malá refugia, solitérní stromy, ptačí budky apod. – podmínkou je existence nejméně jednoho takového zařízení na 1 hektar vinic)
- X. Je zakázána závlaha plodných vinic.

Jak ve sklepech:

- XI. Vylučují se veškeré geneticky modifikované organizmy a aditiva s jejich použitím vyrobená. Při výrobě se používají biologické, fyzikální a mechanické postupy; chemické postupy jsou vyloučeny. Flotace moštů je nepřipustná. Cílem je chránit životní prostředí, minimalizovat spotřebu energie a tvorbu odpadů a s odpady správně nakládat (kompostování výlisků, kvasnic apod.).
- XII. Vylučují se veškeré selektované kvasinky a bakterie. Mošty kva-

sí spontánně pomocí autochtonních mikroorganismů přítomných na hroznech a ve sklepech.

- XIII. Vylučují se všechny cizorodé produkty jako umělá výživa pro kvasinky, enzymy, taniny, apod. Při vinifikaci se může použít pouze oxid siřičitý, případně bentonit, čerstvý vaječný bílek anebo vlastní preparáty z révy či ostatních doprovodných rostlin, tradičně používaných našimi předky, které však jsou zákonem povoleny. Zakazuje se zahušťování moštů pomocí reverzní osmózy.
- XIV. Zrání vín probíhá v dřevěných, keramických či skleněných nádobách, a to minimálně 6 měsíců. Fermentace, jakož zejména i scelování a skladování vín těsně před lahfováním je povoleno i v nádobách z ne-rezu.
- XV. Povolena je pouze hrubá filtrace, tedy mechanická redukce kalů v mladém víně.
- XVI. Veškerý SO₂ v bílých a růžových vínech nesmí překročit 100 mg/l, u červených a oranžových vín 90 mg/l.
- XVII. Autentická vína nejsou upravována z hlediska obsahu kyselin a ani mošty pro jejich výrobu nejsou chaptalizovány řepným cukrem. Je možná výjimka, ne však více než 2x v desetiletí a je třeba její schválení Členskou schůzí spolku a její jasná deklarace u konkrétního vína na webu vinaře i webu spolku.
- XVIII. Preferuje se výroba vín suchých, vhodných do gastronomie i ke každodennímu popíjení. Zbytkový cukr však ve víně není omezen.

Jak ze sklepa:

- XIX. Prodej vín je možný pouze ve skleněných lahvích o objemu do 0,75 l, mimořádně 1,5 l (láhev magnum).
- XX. Sudové víno nesmí být nabízeno pod označením „autentické“. Prodej sudového vína je povolen do 15 % roční produkce.
- XXI. Lahev musí být uzavřena přírodní korkovou zátkou nebo skleněným uzávěrem.
- XXII. Vína nesmí být obchodována v maloobchodních hypermarketech a supermarketech. Ideálním místem pro autentická vína jsou specializované vinotéky, bary a gastronomická zařízení.
- XXIII. Minimální maloobchodní cena autentického vína nesmí být nižší než 150,- Kč s DPH. Nižší cena evokuje nedodržování pravidel této Charty.