

autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE, IL VINO

t/Terra e Libertà/Critical Wine

da un'idea di Luigi Veronelli

IL PRODUTTORE

Azienda: **La Comune "Urupia"**, tramite il suo organo Società Cooperativa "La Petrosa"

Indirizzo: contrada Cistonaro, 1 – 72021 **Francavilla Fontana - Brindisi**

Telefono: 0831.890855 (anche fax); 339.8759931

E-mail: urupia@libero.it; lelelelli67@libero.it

Proprietario: Associazione Urupia

Possibilità di visitare l'azienda, eventuali strutture ricettive:

La Comune nasce come progetto "aperto", vale a dire è offerta a chiunque interessato la possibilità di essere ospitato e condividere il nostro quotidiano per sperimentare il progetto sociale che conduciamo. Il periodo di permanenza viene concordato. C'è anche la possibilità di un "tour" breve, mezza giornata per vedere il posto e parlare con una comunarda (sempre concordando prima il giorno). In entrambi i casi è preferibile arrivare nel fine settimana.

In inverno, primavera e autunno inoltrato c'è un numero limitato di stanze e camper. In estate, primavera inoltrata e primo autunno è anche possibile campeggiare portandosi una tenda. Oppure ci si può organizzare con un proprio camper o roulotte.

Superficie coltivata totale: ca 30 ha

Superficie coltivata a vigneto: ca 4 ha

Altre colture: oliveti, frutteti, orti, seminativi a grano

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: olio extravergine d'oliva, vino, pane e prodotti secchi da forno

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione):

per 26 ha: Ass.ne Culturale Urupia (la Cooperativa è formalmente in affitto)

altri 4 ha: in gestione da privati

Responsabile di cantina: Emanuele Lelli;

Enologo - consulente esterno: Fabrizio Miccoli

Agronomo o responsabile conduzione agricola: Agostino Manni
e vari referenti esterni

Lavoratori fissi: tre

Lavoratori stagionali: altre comunarde e vari ospiti;
maestranze specializzate e contoterzisti per lavori realizzo impianti

Vini prodotti: basi Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nero, Malvasia Bianca;
da vendemmia 2007 anche Montepulciano e Chardonnay

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): ca 10000

Produzione di vino sfuso: ca 40 hl

Vendita diretta in azienda: si

Vendita nella media e/o grande distribuzione: no

Breve storia dell'Azienda; I nostri principi e idealità di produttori:

Il progetto politico della Comune Urupia viene avviato 12 anni fa (dopo due anni di progetti e incontri) da un gruppo misto di italiani/e e tedeschi/e. Suoi principi costitutivi sono il principio del consenso (ogni comunarda effettiva ha diritto di veto sulle decisioni) e la collettivizzazione delle proprietà (condizione necessaria per rendere praticabile il principio del consenso è una base economica condivisa e uguale per tutti). Urupia nasce come Comune aperta: vedi al punto sulla ospitalità. L'aspetto agricolo è quello preminente nella vita e nell'economia della Comune, e la Cooperativa La Petrosa è lo strumento giuridico per la sua gestione e amministrazione. Urupia non è solo rappresentata dalle persone che vivono stabilmente sul posto, ma anche da un circuito di sostenitori che in diverse modalità partecipano al progetto (dalla distribuzione dei prodotti alla permanenza periodica come ospiti, dalla organizzazione di iniziative per/con Urupia in vari luoghi alla progettazione o partecipazione ad attività specifiche sul posto, al prestito di denaro nei momenti di bisogno ecc.). Questo circuito di sostenitori si è ampliato negli anni, anche per una sempre più diffusa necessità di uscire dal ruolo di consumatori/utenti passivi e divenire co-protagonisti coi produttori, senza intermediari. A Urupia non interessa solo produrre alimenti di buona qualità, ma diffondere l'idea e la pratica di un progetto politico. Dal 2002 Urupia è uscita dall'associazione di controllo biologico di cui faceva parte, e ha deciso di non richiedere il marchio del biologico per motivazioni economiche e politiche (distanza dal bio-business e da ulteriori organismi burocratici che vivono sull'agricoltura). La nostra "certificazione" siamo noi stessi e chi viene a trovarci o acquista i nostri prodotti: Urupia è sempre aperta e quindi trasparente nelle sue pratiche agricole, di trasformazione, economiche, sociali, ecc.

La nostra opinione sull'utilizzo di OGM:

E' condivisa da tutti/e la netta e totale contrarietà ai metodi e obiettivi della grande industria agricola e alimentare, e quindi agli OGM come ulteriore strumento al servizio di questa linea. Alcune comunarde hanno però un approccio curioso sulla ricerca

scientifico in questo come in altri campi.

IL VINO

Nome del vino: **Urupia - TERRONE**
Denominazione: **I.G.T. Salento - Rosso**
Annata: **Vendemmia 2006**

La viticoltura

Suolo: roccioso calcareo, strato terreno medio impasto
Esposizione: ca 2 ha spalliera direz. nord-sud, ca 1 ha spalliera direz. est-ovest; ca 1 ha tendone
Altitudine: 150 mt. slm;
Vitigno/i: 70 % Negroamaro, 30 % Primitivo
Portainnesto: 140
Forma di allevamento: spalliera doppio guyot e guyot (3 ha), tendone (1 ha)
Età media delle viti: spalliere ca 3 anni dall'innesto, tendone ca 35 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha): su spalliera: ca 4500, su tendone: ca 2500
Produzione per ceppo (kg/ceppo): su spalliera ca 1.5 - 2 kg, sui tendoni ca 2 Kg
Produzione per ettaro (q/ha): spalliere max 80 q.li, tendoni max 50 q.li
Trattamenti: Zolfo; Rame Idrossido; entro i limiti previsti disciplinari biologico
Fertilizzanti: sovescio, stallatico, alghe brune (fogliare)
Data inizio vendemmia: Primitivo inizio settembre, Negroamaro metà-fine settembre
Modalità di vendemmia: manuale in cassetta
Utilizzo di uve acquistate da terzi: no
Certificazioni: non certificato, ma biologico
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: dalla vendemmia 2006 sono entrati quasi a piena produzione i nuovi impianti che hanno reso Urupia autonoma per le sue esigenze di materia prima.

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: deraspapigiatrice, albero deraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma
Modalità di pressatura: torchi a gabbia, manuali, in legno
Vinificatori: acciaio inox
Macerazione: ca 15 gg o poco più tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della temperatura intorno a 20°C
Anidride solforosa: Metabisolfito di Potassio, ca 8 - 10 gr/q.le sul pigiato; poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/lit solforosa libera; solo se necessario all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/lit solforosa "molecolare"

Utilizzo di lieviti selezionati: Lallemand D-254.

Filtraggi: filtri a cartoni, sgrossanti: 10 - 15 micron ad aprile, ca 1 micron all'imbottigliamento

Affinamento in acciaio: Mantenimento nella massa vinosa delle feccie fini, con rimescolamento quindicinale - mensile (senza aria), dalla FML e successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott., ovvero maggio-giugno. Eventuale "apertura" con lievissime ossigenazioni tra gennaio e marzo, solo dove si verifica una certa "chiusura" o "ridotto".

Affinamento in bottiglia: bottiglie a riposo almeno sei mesi dall'imbottigliamento, e poi vendute anche oltre un anno dopo

Eventuali correzioni: se necessario acidità totale con acido tartarico all'avvio della fermentazione alcolica sul pigiato

Resa uva/vino: ca 65 %

Numero di bottiglie prodotte: ca 5100

Tipologia bottiglia: bordolese

Tappo: tecnico 1+1 (birondellato), sughero qualità A, diam. 24

Destinazione delle vinacce: distilleria

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol

Acidità Totale: ca 5.00⁺ gr/lit ac. tartarico

pH: ca 3.60⁺
Anidride solforosa libera: ca 10⁺ mg/l
Anidride solforosa totale: ca 60 mg/l
Acidità volatile: 0.60 gr/l ac. acetico

Zuccheri residui: ca 2.0⁻ gr/l

Descrizione organolettica e/o libera

Profilo olfattivo/gustativo: dominanza fruttata, sia da frutti maturi che da frutti freschi. Forti note speziate, balsamiche, tostati. Nette le note floreali. Tannico. Buona acidità. A fine 2007 si presenta ancora giovane, ben strutturato e intenso, con ottime prospettive di ulteriore e interessante invecchiamento. Tipico il carattere da piante giovani appena entrate in produzione.

PREZZO SORGENTE: 5,00 €/bottiglia 0.75 lt (IVA compresa)

IL VINO

Nome del vino: **Urupia - SOLARE**

Denominazione: **I.G.T. Salento - Rosso**

Annata: **Vendemmia 2006**

La viticoltura

Suolo: roccioso calcareo, strato terreno medio impasto

Esposizione: ca 2 ha spalliera direz. nord-sud, ca 1 ha spalliera direz. est-ovest; ca 1 ha tendone

Altitudine: 150 mt. slm;

Vitigno/i: 70 % Negroamaro, 30 % Malvasia Nero

Portainnesto: 140

Forma di allevamento: spalliera doppio guyot e guyot (3 ha), tendone (1 ha)

Età media delle viti: spalliere ca 3 anni dall'innesto, tendone ca 35 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): su spalliera: ca 4500, su tendone: ca 2500

Produzione per ceppo (kg/ceppo): su spalliera ca 1.5 - 2 kg, sui tendoni ca 2 Kg

Produzione per ettaro (q/ha): spalliere max 80 q.li, tendoni max 50 q.li

Trattamenti: Zolfo; Rame Idrossido; entro i limiti previsti disciplinari biologico

Fertilizzanti: sovescio, stallatico, alghe brune (fogliare)

Data inizio vendemmia: Malvasia Nero metà settembre, Negroamaro metà-fine settembre

Modalità di vendemmia: manuale in cassetta

Utilizzo di uve acquistate da terzi: no

Certificazioni: non certificato, ma biologico

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: dalla vendemmia 2006 sono entrati quasi a piena produzione i nuovi impianti che hanno reso Urupia autonoma per le sue esigenze di materia prima.

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: deraspapigiatrice, albero deraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma

Modalità di pressatura: torchi a gabbia, manuali, in legno

Vinificatori: acciaio inox

Macerazione: da 10 a 15 gg o poco più tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della temperatura intorno a 15 - 20°C

Anidride solforosa: Metabisolfito di Potassio, ca 8 - 10 gr/q.le sul pigiato; poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/l solforosa libera; solo se necessario all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/l solforosa "molecolare"

Utilizzo di lieviti selezionati: Lallemand D-254.

Filtraggi: filtri a cartoni, sgrossanti: 10 - 15 micron ad aprile, ca 1 micron all'imbottigliamento

Affinamento in acciaio: Mantenimento nella massa vinosa delle feccie fini, con rimescolamento quindicinale - mensile (senza aria), dalla FML e successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott., ovvero maggio-giugno. Eventuale "apertura" con lievissime ossigenazioni tra gennaio e marzo, solo dove si verifica una certa "chiusura" o "ridotto".

Affinamento in bottiglia: bottiglie a riposo almeno sei mesi dall'imbottigliamento, e poi vendute anche oltre un anno dopo

Eventuali correzioni: se necessario acidità totale con acido tartarico all'avvio della fermentazione alcolica sul pigiato

Resa uva/vino: ca 65 %
Numero di bottiglie prodotte: ca 3300
Tipologia bottiglia: bordolese
Tappo: tecnico 1+1 (birondellato), sughero qualità A, diam. 24
Destinazione delle vinacce: distilleria

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol
Acidità Totale: ca 4.60⁻ - 4.70⁻ gr/lit ac. tartarico
pH: ca 3.75⁻
Anidride solforosa libera: ca 13 - 14 mg/lit
Anidride solforosa totale: ca 60⁻ mg/lit
Acidità volatile: 0.60⁻ gr/lit ac. acetico
Zuccheri residui: ca 2.0⁻ gr/lit

Descrizione organolettica e/o libera

Profilo olfattivo/gustativo: dominanza floreale con forti note speziate e balsamiche. Frutta prevalentemente fresca e da bacca piccola. Sentori tostati. Complessivamente aromatico, a fine 2007 si presenta ancora giovane ma con un buon equilibrio nella varietà dei sentori, più che nella concentrazione di fatto contenuta. L'ulteriore invecchiamento potrebbe esaltare ulteriormente le caratteristiche aromatiche del Negroamaro.

PREZZO SORGENTE: 5,00 €/bottiglia 0.75 lt (IVA compresa)

Eventuali altre considerazioni:

PER SUA PRASSI, URUPIA NON AVVIA AUTOMATICAMENTE UN RAPPORTO DI FORNITURA A QUALSIASI ENTITÀ COMMERCIALE INTERESSATA AI SUOI PRODOTTI. NORMALMENTE QUESTO AVVIENE DOPO ALMENO UN PRIMO MOMENTO DI CONOSCENZA DIRETTA DELLA REALTÀ STESSA O DI UN SUO ESPONENTE, TRAMITE IL QUALE VERIFICARE UN INTERESSE RECIPROCO CHE NON SIA ESCLUSIVAMENTE COMMERCIALE.