- PREAMBULUM -

 Mi, Autentisták, követjük őseink hagyományait, őseinkét, kik évezredeken keresztül e földet művelték, szőlőt telepítettek, azt tisztességgel gondozták és abból saját lelkük üdvére és Isten dicsőségére bort készítettek. Hű utódaikként szülőföldünkre mi is, mint az igaz bor bölcsőjére tekintünk, melyet szeretnénk megóvni, s teljes egészségében és szépségében gyermekeinknek átadni.

 A Római Birodalom-kori Pannóniában élő rómaiaknak köszönhetjük szőlő- és borkultúránkat. Közös pannon gyökerekből táplálkozik bortörvénye, borkészítési szokása valamint tájarchitektúrája az Alpok és Kárpátok övezte valamennyi borszerető népnek.

 A már történelemmé szilárdult idők folyása a jót, rosszat, fájdalmat és örömet együtt megélt közép-európai nemzeteket ezernyi szállal köti össze. Ezen a lelkületen, hagyományokon és értékrenden a volt Osztrák-Magyar-Monarchia összes népével osztozunk. Ez volt az a teret, időt, emberi sorsokat átkaroló történelmi forma, mely bor- és szőlőkultúránk fejlődésében is meghatározó szerepet játszott. Közös múltunk ma létjogosultságot és lehetőséget kínál arra, hogy a hagyományos szőlőművelés és természethű, autentikus borkészítés által folytassuk ezt az emberi értékekben oly gazdag időutazást.

 A hagyományos szőlőművelést és borkészítést felváltó modern eljárások megváltoztatják és helyenként teljesen eltörlik a helyi szőlészeti és borászati sajátosságokat, ami által egész termőtájak arculata mosódik el. A bor egyéniségén mély nyomokat hagy a domboldalakban meghúzódó régi dűlők elhagyása. Ennek közvetlen következménye az identitását vesztő boron kívül a szemet s lelket gyönyörködtető táj örökre eltűnő, generációkon keresztül őrzött szelleme, „genius loci“-ja.

 Mi, Autentisták, a Dunamenti-vidék sajátos szőlő- és borkultúrájának megmentésére szövetkezünk, melynek gerince az a Duna folyó, amely a maga 2840 kilométerével a népek s nemzetek kereszteződésén kívül a nyugat-európai és a pontusi szőlőfajták találkozásának adott ősidők óta otthont. Ebben a mederben születtek meg közös gyökereinket képviselő szőlőfajtáink, melyek csak ránk jellemzőek, akaratunktól függetlenül összekötnek bennünket és a külvilág felé egyedi módon képviselnek.

 Hangsúlyozzuk mind a saját, mind a közös szemléletmód megőrzésének fontosságát, és kifejezzük együttműködési szándékunkat minden velünk és az autentista chartával egyetértő borásszal.

Ezen filozófia és és értékrend alapján a következő célokat tűzzük ki:

- saját szőlőültetvényeink természetbarát gondozásából származó,

 adalékanyagot nem tartalmazó, a tájjelleget teljes szépségében bemutató,

 testi, lelki és szellemi táplálékot nyújtó borok készítése

- a szőlőterületek és borospincék mikroflórájának védelme és megőrzése

- a közép-európai szőlőfajták és fahordók előnyben részesítése

- elfogadni az adott év időjárásának borra való befolyását, és nem törekedni az évjáratok

 közötti különbségek eltörlésére

- megőrizni az évszázados szőlészeti és borászati hagyományos eljárásokat

- propagálni a természethű, autentikus, az autentista chartával összhangban készült borokat

- KÖTELEZŐ SZABÁLYOK -

 **a/ A szőlőművelés szabályai:**

1. A szőlőművelésben azokat a környezetvédelmi eljárásokat kell előnyben részesíteni, melyek a fenntartható szőlőgazdálkodásra irányulnak, azzal a céllal, hogy megtartsuk a föld biológiai aktivitását, termőképességét, megvédjük szőlőink biodiverzitását és a benne létező életet
2. Tilos gyomirtók, szintetikus rovarirtók, atkaölők és felszívódó gombaölők használata / növényvédelemben csak a biológiai növényvédelmi rendszerben használatos permetszerek engedélyezettek /
3. Tilos műtrágyák használata
4. Előnyben részesítjük a hagyományos, autochtón középeurópai szőlőfajták telepítését és termesztését, valamint azon szőlőfajtákét, amelyek lehetővé teszik a fent említett szőlőtermesztési eljárásokat.
5. Az új telepítések minimális tőkesűrűségét hektáronkénti 5000 egyedben határozzuk meg.
6. A hektáronkénti terméshozam nem haladhatja meg a 40 hl bort.
7. Tilos kéziszüreten kívül más szüretelési eljárások alkalmazása.

 **b/ A pincemunkák szabályai:**

1. Előnyben részesítendők azok a borászati eljárások, melyek a minimális beavatkozás elvén alapulnak. A kémiai műveletekkel szemben a biológiai és fizikai elveken nyugvó eljárások élveznek elsőbbséget.
2. A pincemunkáknál figyelembe kell venni a környezetvédelmi hatásokat és minimalizálni kell az energiafelhasználást, illetve a hulladék keletkezését.
3. Tilos mindennemű genetikailag modifikált organizmusok és az azokból készült adalékanyagok használata.
4. Tilos szelektált élesztők, akár saját szelekcióból származó fajélesztők használata is. A must csak spontán, autochtón, a szőlőkőn és pincékben található élesztők és mikroorganizmusok által erjedhet.
5. Tilos minden szőlőidegen készítmény, főleg az élesztőkhöz adott tápanyagok, enzimek és baktériumok használata. / Az erjesztésnél csak kén, esetleg bentonit és friss tojásfehérje a megengedett. /
6. A must tisztítása csak saját ülepítésével történhet
7. A must kezelésénél a következő borászati technológiák összeegyeztethetetlenek az Autentista chartával : szűrés, flotáció, centrifugálás, fordított ozmózis, kifagyasztás, vákumos desztiláció...
8. Tilos minden beavatkozás, ami megváltoztatja a must sav- és cukortartalmát.
9. Előnyben részesül a fahordókban, kerámiaedényekben, betonkádakban, illetve üvegedényekben történő irányítás nélküli erjesztés és érlelés.
10. A száraz fehérboroknál a maximális összkén nem haladhatja meg a 80 mg/l-t, a vörösboroknál pedig a 60 mg/l-t.
11. A boroknál tilos az éles szűrés, pasztőrözés, a bor alkohol-, íz-, és illatvilágának megváltoztatása, széndioxid, tanninok, ún.chipsek és kénen kívüli egyéb stabilizátorok hozzáadása, valamint minden olyan beavatkozás, ami torzítja a bor karakterét
12. A borok készítésénél tilos az Autentista charta szellemével összeegyeztethetetlen technológiák, többek között fordított ozmózis-készülékek, Cross – flow szűrők, vákumos párologtatók, stripping kamrák, stb.használata.