



RICHTLINIEN KELLEREIWESEN

DEMETER ÖSTERREICH

ZUR VERWENDUNG VON DEMETER,
BIODYNAMISCH UND DAMIT IN VERBINDUNG
STEHENDEN MARKEN

Gültig ab 01.07.2018

Demeter Österreich
Theresianumgasse 11, 1040 Wien

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen und Ziele	3
2	Geltungsbereich und Grundsätze	4
3.	Richtlinien für die Weinbereitung	5

Demeter / Biodynamischer Wein hilft im Idealfall der Entwicklung von Natur und Mensch, indem er die Sinne und den Geist anspricht. Demeter / Biodynamischer Weinanbau ist nicht ein Mittel zum Zweck. Sein Ziel ist die Welt zu bereichern und die Schönheit von Landschaft und Leben zu zelebrieren.

1 Grundlagen und Ziele

Grundlagen und Ziele beruhen auf Rudolf Steiners Vorträgen, gehalten im Jahr 1924, die publiziert und bekannt sind als "Landwirtschaftlicher Kurs". Die Vorträge beziehen sich unter anderem auf den Kosmos (Himmel) als Erzeuger von Lebenskräften, die auf Mensch, Tier und Pflanzen wirken. Sie zeigen die Wege auf, wie diese Lebenskräfte in Landwirtschaft und Gartenbau, inklusive Weinbau, produktiv verwendet werden können. Aufgabe des Menschen ist es, in einer Rolle als Künstler, Boden, Fruchtbarkeit und Pflanzen so zu entwickeln, dass Traubengut mit „Vitalqualität“ verfügbar wird.

Demeter / Biodynamischer Wein wird aus biodynamisch angebauten Trauben hergestellt. Diese Trauben sind das Produkt einer erweiterten goetheanistischen Sicht der Natur, welche die Natur als einen ganzheitlichen Körper sieht in dem Materie, Form, Wärme und Rhythmen eine Rolle spielen. Ausgehend von diesem Konzept ist die biodynamische „Methode“ gewachsen mit den Präparaten, in der Zusammenarbeit mit den Rhythmen des Kosmos, mit spezialisierter Pflanzenzüchtung etc... Ziel ist, das Weingut mehr und mehr hin zu einer Individualität zu entwickeln. Trauben von einem solchen Weingut sollten ein echter, einzigartiger und authentischer Ausdruck dieser Individualität sein.

Genauso wie Wachstum und Reifung des Traubengutes abhängig sind von der respektvollen Kombination von kosmischen und irdischen Kräften, ist auch die Entwicklung des Menschen abhängig von einer verständnisvollen Interaktion mit der Natur und der wohlwollenden Zusammenarbeit zwischen Individuen. Es ist ein Zeichen von biodynamischer Qualitätsentwicklung, diese Interaktionen zu fördern. Der Charakter der individuellen Demeter / Biodynamischen Weine variiert je nachdem, wer und was zu seiner Entstehung beigetragen hat.

Unter Bezugnahme auf künstlerisch bestimmte Prozesse ist es offensichtlich, dass die Anwendung der in diesen Richtlinien beschriebenen Regeln und Bedingungen nicht aus sich heraus garantieren können, dass die Lebenskräfte im Produkt enthalten sind. Kapitel 3 dieser Richtlinien garantiert zumindest, dass die Regeln und Bedingungen den Abbau der Lebenskräfte während der Verarbeitung verhindern, soweit dies gegenwärtig möglich ist.

Forschung in Biodynamischer Produktion und Weinbereitung wird fortlaufend weitergeführt. Deshalb werden diese Richtlinien ebenfalls kontinuierlich weiterentwickelt werden. Praktiker sind gefordert in Gebieten wie Boden, Pflanze und soziale Entwicklung zu forschen. Sie werden aufgefordert, gleichermaßen kontinuierlich nach Wegen zu suchen, die Weinherstellung zu verbessern. In Kapitel 3 sind in der Spalte "Ziel" mögliche Verbesserungen der Verarbeitungsmethode gelistet. Diese sollen als Leitbild dienen, um die Richtung für die Weiterentwicklung aufzuzeigen.

Demeter / Biodynamischer Wein wird einem kritischen Publikum angeboten. Konsumentinnen und Konsumenten sollen deshalb ein Maximum an Transparenz über Ursprung und Erzeugung von Demeter / Biodynamischem Wein erhalten; einschließlich der Verwendung von Zusatzstoffen oder Hilfsstoffen, sogar wenn sie nur zeitlich beschränkt in Kontakt mit dem Endprodukt kommen. Nichts soll den wahren Charakter oder tatsächliche Eigenschaften des Produktes kaschieren.

Die Qualität von Demeter / Biodynamischem Wein drückt sich in der konservierten Vitalqualität aus. Dies kann durch herkömmliche Methoden gemessen werden, durch das Vorhandensein oder das Fehlen von Zutat, oder durch Verfahren zur Qualitätsdarstellung wie Kristallisation und bildschaffende Methoden.

2 Geltungsbereich und Grundsätze

Diese Richtlinien gelten für Demeter-Wein, Sekt und Schaumwein der in Österreich hergestellt wird. Für alle anderen alkoholischen Produkte wie Most, Schnaps, Weinbrand, usw. gelten sie insofern, als sie anwendbar sind.

Die Weinbaubetriebe und die verwendeten Trauben müssen den Österreichischen Erzeugerrichtlinien entsprechend zertifiziert sein.

Die Arbeit, die im Weinkeller ausgeführt wird, rundet den Prozess ab, dem die Traubenproduktion im Weinberg unterliegt. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt. Die Verfahren sollten in Harmonie sein mit der Umgebung, dem Ort und den Personen, die bei der Produktion involviert sind, und sie respektieren. Primäres Ziel ist mindestens die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten. Aus diesem Grund wird Handlese bevorzugt, um die höchstmögliche Qualität des Ausgangsmaterials für die Verarbeitung zu garantieren.

Alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, haben die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Das Produkt soll von hoher Qualität bezüglich Sensorik und Verdaulichkeit sein und gut schmecken.
- Schwefeldioxid ist so wenig wie möglich zu verwenden.
- Prozesse, die einen grossen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische sind chemischen Methoden vorzuziehen.

Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

Die **Richtlinien sind definiert als Positivliste** von Prozessen, Zutat, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle

anderen hier nicht aufgeführten Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:

- Die Verwendung von genetisch veränderten Mikroorganismen
- Kaliumhexacyanoferrat
- Ascorbinsäure, Sorbinsäure
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
- Diammoniumphosphat (DAP)
- Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine

Alle Geräte, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behältern für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen.

3. Richtlinien für die Weinbereitung

		Ziel	Standard
3.1	Herkunft des Traubengutes		
		100% Demeter zertifizierte Trauben	100% Demeter zertifizierte Trauben
3.2	Lese		
		Handlese	Maschinenernte erlaubt. Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten
3.3	Kellereigeräte		
		Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugumpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
3.4	Tanks		
		Natürliche Materialien	Beton, Holzfässer, Porzellan, Stahltanks, Steinzeug, Tonamphoren, alle zugelassen
	Plastik		Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung. Nicht zur andauernden Aufbewahrung.
3.5	Physikalische Maßnahmen am Produkt		
			Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35°C; keine Pasteurisierung. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
3.6	Anreicherung (Chaptalisation)		
	Zugabe von Zucker	Keine Zugabe von Zucker	Zusatz von Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.5 Vol.% zu erhöhen ist erlaubt. Demeter Zucker oder Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Zucker oder Bio-Traubensaftkonzentrat

	Zugabe von Zucker zur Versektung (Schaumwein)		Demeter, oder wenn nicht verfügbar, Bio-Zucker – um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation um max. 1,5 Vol.% zu erhöhen.
	Veränderung des Saftes oder der Maische (Konzentration)		Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig. Zugabe von Wasser zur Maische ist gestattet.
3.7	Alkoholische Gärung		
	Gärtechnik		Erwärmen zum Beschleunigen der Gärung, keine Pasteurisierung
	Hefen	Nur traubeneigene Hefen	Traubeneigene Hefe, Pied de cuve. Zugabe von neutraler Hefe ist nur erlaubt, wenn die Gärung stecken bleibt (5 Brix – Zucker 50 g/l oder weniger) oder für die Herstellung von Sekt- bzw. Schaumweinen. Zugesezte Hefe muss in Demeter oder bio zertifizierter Qualität sein, wenn nachweislich nicht verfügbar, dann GVO-freie, nicht synthetische Reinzuchthefen (siehe Teil A 2.2.). Die Hefe darf nicht auf einem petrochemischen Substrat oder Sulfitablauge gezüchtet worden sein.
	Hefe Nährstoffe	Demeter Hefezellwände	Demeter oder bio Hefezellwände (GVO frei); andere Hefenährstoffe erfordern eine ANG durch die zuständige Organisation
3.8	Biologischer Säureabbau		
		Nur indigene Milchsäurebakterien	Milchsäurebakterien (GVO frei)
3.9	Konservierung mit Schwefel		
	SO ₂ total [mg/l] nach der Abfüllung	Nur so viel Schwefel wie absolut nötig	<5g/l Restzucker, Weiss 140 Rot 100 >5g/l Restzucker, Weiss 180 Rot 140 Dessertweine: 360 mit Botrytis, 250 ohne. Schaumweine so wie Weiss
	Schwefelformen		Folgende Formen sind zugelassen: - pures SO ₂ als Gas oder gelöst - Kaliumbisulphit - Kaliummetabisulphit Schwefeltabletten sind nicht zulässig.
3.10	Weinsteinstabilisierung		
		Nur Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung	Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung, Kaliumbitartrat
3.11	Schönungsmittel		
	Organisch	Keine Schönungsmittel	Eiweiß von Demeter/ Bio-Eiern, Demeter Milch und Molkeprodukte, wenn nicht verfügbar Bio, Kasein, Erbsen-, Kartoffel- oder Weizenprotein (wenn verfügbar in Bio)
	Anorganisch	Bentonit	Bentonit (Tests auf Dioxin und Arsen sind erforderlich), Aktivkohle, Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.)
3.12	Filtration		
	Organisch	Erlaubte Stoffe nicht definiert	Cellulose, Textilien (chlorfrei), Polypropylen

	Anorganisch	Bentonit Diatomeenerde	Diatomeenerde, Bentonit (Tests für Dioxin und Arsen sind erforderlich), Perlit
			Zentrifugierung ist erlaubt.
3.13	Ansäuern und Entsäuern		
		Keine Säure-regulation	Kaliumhydrogencarbonat, KHCO_3 , Calciumcarbonat, CaCO_3 , Weinsäure (E334) erlaubt, Zugabe ist auf 1,5 g/l beschränkt.
3.14	Eiche		
			Holzfässer sind für die Reifung des Weines zulässig.
3.14.1	Retsina Wein		
			Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.
3.15	Hilfsstoffe für die Abfüllung		
			CO_2 , N_2
3.16	Abfüllung		
			Glas, anderes, nicht poröses Material aus Ton, wie Steinzeug oder Porzellan ohne Innenbeschichtung.
3.16.1	Verschlüsse		
			Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse
3.16.2	Erstöffnungsgarantie		
			Nitrosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap, Siegellack oder Wachs
3.16.3	Deklaration		
			Etiketten gemäß den Bestimmungen des jeweiligen Landes
3.17	Reinigung und Desinfektion		
	Räumlichkeiten und Gerätschaften		Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser