



Rahmenrichtlinien  
Demeter Kellereiwesen  
Österreich

Österreichischer Demeter-Bund

A-1040 WIEN, THERESIANUMGASSE 11/1  
TEL 01 – 879 47 01  
FAX 01 – 879 47 22  
info@demeter.at  
[www.demeter.at](http://www.demeter.at)

Gültig ab 1. April 2006

## 1. Rebbaukultur - Organismus Weingarten und Keller

*Ein detailliertes Leitbild zur Rebbaukultur ist derzeit noch von einer Arbeitsgruppe in Erarbeitung (Arbeitsgruppenleitung Rudolf Hoheneder)*

Einige Gesichtspunkte bisher dazu lassen sich jedoch schon festlegen. Grundlage auch des biodynamischen Weinbaus ist eine erweiterte, goetheanistische Naturbetrachtung. Diese sieht in der Natur ein größeres zusammenhängendes Ganzes, in dem Stoff, Form, Wärme und Rhythmus eine Rolle spielen. Daraus erwächst die biologisch-dynamische Methode als konkrete Anwendung, mit Präparaten, Einbeziehung von kosmischen Konstellationen, spezieller Pflanzenzüchtung usw.. Ziel ist es dass der Weingarten durch konsequente Arbeit in dieser Richtung immer mehr zu einer Individualität wird. Die Weintrauben, die ein solcher Weingarten produziert, sollen ein wahrhafter, einzigartiger, authentischer Ausdruck dieser Individualität sein. Alle Massnahmen sind stets unter Berücksichtigung der Entwicklung dieser Individualität zu betrachten und durchzuführen.

Es ist von jedem Winzer anzustreben, dass er sich als Praktiker in einer Arbeitsgruppe oder dergleichen engagiert um eine ständige fachliche und persönliche Weiterentwicklung, einen Austausch und eine Integration von Neuinteressenten zu erreichen.

## 2. Leitlinien des Kellereiwesens

Grundlage der Demeter-Weinherstellung ist die Arbeit im Weingarten (siehe auch Kapitel 4 und 5). Die Arbeit im Keller ist die Vollendung der im Weingarten grundgelegten Prozesse. Es ist sowenig Technik (Umpumpvorgänge etc.) wie möglich im Keller einzusetzen. Auf den Einsatz von Hilfs- und Zusatzstoffen ist weitestgehend zu verzichten. Dies gilt auch für sämtliche technische Verfahren. Auch nichtstoffliche Parameter (z.B. die Fassform, Netzfreeschalter, Gewölbekeller) sind in die Weiterentwicklung des Demeter-Kellereiwesens einzubeziehen. Die verwendeten Praktiken sollen mit Respekt für und im Einklang mit der Mitwelt und der Harmonie des Ortes und der herstellenden Menschen sein. Ziel ist zumindest die Erhaltung der aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft entstandenen Qualität.

## 3. Erwartungen des Konsumenten an einen Demeter-Wein und Demeter-Produkte

Richtlinien dienen auch dazu, dem Konsumenten einen gewissen Rahmen für die Qualität eines Produktes zu gewährleisten. Da es sich bei Lebensmitteln, insbesondere bei solchen aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft um lebendige Produkte handelt, kann diese Qualität aber nicht an einzelnen technischen Parametern festgemacht werden sondern ist im Sinne des Gesamtzusammenhanges zu betrachten. So sollen auch diese Richtlinien insgesamt helfen Produkte herzustellen, die den Erwartungen der Konsumenten insgesamt entsprechen.

## 4. Allgemeine Regelungen und Richtlinien

Ein Demeter-Wein besteht aus zu 100% aus Demeter-Trauben. Es dürfen ausschließlich die in diesen Richtlinien angeführten Materialien, Additiva, Methoden und Stoffe eingesetzt und verwendet werden. Die Listen verstehen sich somit als Positivlisten. Alle anderen Verfahren, Stoffe, Produkte etc. sind nicht zulässig.

### 8.1. Zugelassene Behälter

- Stahltanks
- Steinzeugbehälter
- Porzellanbehälter
- Holzfässer
- Tonamphoren
- Beton (in Lebensmittelqualität)
- Kunststoff – nur als Arbeitsbehälter, nicht für die Lagerung

### 8.2. Zugelassene Additiva (Hilfsmittel und Zusätze)

- Rübenzucker - mindestens in Bioqualität
- Schwefel – Höchstwerte entsprechend den allgemeinen Regelungen für BIO AUSTRIA Betriebe (zum Zeitpunkt der Erstellung noch in Erarbeitung)
- Bentonit
- Kalk – nur zur Entsäuerung
- Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs – nur bei Fäulnis
- Kohlensäure und Stickstoff – nur für Flaschenabfüllung und Überlagerung
- Reinzuchthefen - nur für Sekt und Schaumweinerzeugung

Der allgemeine Betriebsmittelkatalog für die österreichischen Biobetriebe ist zu beachten.

### 8.3. Zugelassene Methoden

- planetare Konstellationen sollen auch in der Kellerarbeit berücksichtigt werden
- manuelle Lese
- Kieselgur-Filtration
- Schichtenfiltration
- schonende Pumpen
- Weinsteinentfernung durch Kältebehandlung
- Temperaturkontrolle in beschränktem Maß (Wein soll die Jahreszeiten durchleben)
- Maischeerwärmung

### 8.4. Zugelassene Verpackungsmaterialien

Jeder Betrieb ist angehalten für eine möglichst umweltschonende Verpackung zu sorgen. Recyclingsysteme sind zu bevorzugen. Erlaubte Materialien sind:

- Glasflaschen
- Glasverschluss
- Naturkork
- Drehverschlüsse
- Nirostakapsel
- Kronenkorken
- Kunststoffkapsel
- Zinnkapsel

- Polycap
- Klebebänder
- Siegellack
- Karton
- Wachs

## 5. Reinigung

Grundsätzlich ist eine Reinigung mittels Wasser, Dampf oder mechanischen Verfahren zu bevorzugen. Nur wenn diese Möglichkeiten nicht ausreichen, um die erforderliche Hygiene für die zu erzielenden Qualitätsprodukte zu erreichen, können die Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäss der allgemeinen Demeter-Verarbeitungsrichtlinien verwendet werden. Die Flaschenreinigung ist in der Regel ausgelagert und somit nur ungenügend kontrollierbar. Sie unterliegt daher vorerst nicht dieser Richtlinie.

## 6. Kennzeichnung und Kontrolle

Demeter – Produkte gemäss diesen Richtlinien sind grundsätzlich mit der Demeter-Wortbildmarke gemäss den Demeter - Kennzeichnungsrichtlinien zu kennzeichnen. Verwendet der Betrieb auf seinen Weinflaschen zwei Etiketten („Vorderseite“ und „Rückseite“), so kann die Demeter-Wortbildmarke auch nur auf der im Verkaufslokal in der Regel direkt nicht sichtbaren Seite der Weinflasche („Rückseite“) angebracht werden (diese Regelung gilt vorerst befristet bis längstens 31. Dez. 2007, bis zur Einführung einer anderen Regelung verlängert sich die bestehende Regelung jeweils automatisch um 1 Jahr). Auch in diesem Fall sind die Kennzeichnungsrichtlinien einzuhalten. Die Verwendung von Bezeichnungen wie „Wein aus demeter-Trauben“ und ähnlichem ist nur mehr mit einer Übergangsfrist bis 31. Dez. 2007 zulässig. Produkte wie Most, Schnaps, Weinbrand, usw. dürfen nur dann mit der Demeter-Wortbildmarke gekennzeichnet werden, wenn Sie vollinhaltlich dieser Richtlinie sowie den allgemeinen Demeter Verarbeitungsrichtlinien entsprechen.

Für die Erzeugung von Demeter-Wein sind die allgemein für Biobetriebe vorgeschriebenen Kelleraufzeichnungen ausreichend, wenn daraus die für eine Demeter-Anerkennung relevanten Punkte ersichtlich sind. Erzeugt ein Betrieb Demeter-Wein und Biowein (Biowein aus zugekauften Trauben oder Umstellungsflächen mit Bioanerkennung), so ist auf eine transparente, eindeutige Nachvollziehbarkeit der Unterscheidung im Rahmen der Demeter-Kontrolle besonderes Augenmerk zu legen. Insbesondere die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein. Die Herstellung konventioneller Traubenprodukte ist nur im Rahmen einer Demeter-Verarbeiterkontrolle möglich.

## 7. Vermarktung

Es wird von den österreichischen Demeter-Weinbaubetrieben angestrebt für Demeter-Wein auch in der Öffentlichkeitsarbeit, der Vermarktung und einem gemeinsamen Außenauftritt zusammenzuarbeiten.