



## 8.12. Wein und Sekt

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.12.1. Geltungsbereich und Grundsätze

Diese Richtlinien gelten für Demeter-Wein, Sekt und Schaumwein der in Österreich hergestellt wird. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Fruchtwein, Cidre, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

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

### 8.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Wein und Sekt finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.12.3. Grundlagen und Ziele

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.

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 Richtlinien für die Weinbereitung 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 8.13.5 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.

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, Zutaten, 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.

## 8.12.4. Richtlinien für die Weinbereitung

		Ziel	Standard
1.	Herkunft des Traubengutes		
			100% Demeter zertifizierte Trauben
2.	Lese		
			Handlese. Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten  Maschinenlese ist nicht erlaubt
3.	Kellereigeräte		
		Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	Pumpen mit geringen Zentrifugalkräften
4.	Tanks		
		Natürliche Materialien	Beton, Holzfässer, Porzellan, Steinzeug, Edelstahltanks, Tonamphoren, Glas
	Plastik		Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung.
5.	Physikalische Massnahmen am Produkt		
			Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung im Bereich des natürlichen Gärverlaufs
6.	Anreicherung (Chaptalisation)		
	Zugabe von Zucker	Keine Zugabe von Zucker	Zusatz von Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.5 Vol.% zu erhöhen Demeter Zucker oder Demeter 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
7.	Alkoholische Gärung		
	Hefen		Traubeneigene Hefe
8.	Biologischer Säureabbau		
			Nur indigene Milchsäurebakterien
9.	Konservierung mit Schwefel		
	SO <sub>2</sub> total [mg/l] nach der Abfüllung		Entsprechend der EU-BioVO
10.	Weinsteinstabilisierung		
			Kaltstabilisierung durch natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein

11.	Schönungsmittel		
	Organisch		Keine Schönungsmittel
	Anorganisch		Bentonit Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs
12.	Filtration		
			Schichtenfilter, Kieselgurfilter
13.	Ansäuern und Entsäuern		
		keine Säure-regulation	Kalk
14	Hilfsstoffe bei Abfüllung		
			CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub>
15	Abfüllung		
			Glas
15.1	Verschlüsse		
			Glas, Naturkork, Schraubverschluss, Kronkorken
15.2	Erstöffnungsgarantie		
			Nitrosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap, Siegellack oder Wachs
15.3	Deklaration		
			Etiketten gemäß dem österreichischen Weingesetzes und der Österreichischen Demeter Kennzeichnungsrichtlinien Jeder zertifizierte Demeter-Wein trägt den Hinweis auf Demeter und biodynamisch am Etikett. Priorität hat das orange-grüne Demeterlogo bzw. eine s/w-Variante im Negativ-oder Reliefdruck, mindest. jedoch die Kennzeichnung mit "Demeter - biodynamisch" im Zusammenhang mit dem EU-Bio-Zeichen AT-Bio-xxx
16	Reinigung, Desinfektion		
	Räumlichkeiten und Gerätschaften		Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser

### 8.12.5.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

- Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35° C ist zulässig, Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Pasteurisierung ist nicht erlaubt.
- Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig.
- Zentrifugierung ist zulässig.