

8.12. Wein und Sekt

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

Stand Juni 2022 BFDI

Revisionsdatum Okt 2022

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. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt

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.

Tab.: 26 Richtlinien für die Weinbereitung von Demeter Österreich

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.

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.

8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt

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

Tab.: 26 Richtlinien für die Weinbereitung von Demeter Österreich

<i>Betroffene Richtlinie</i>	<i>Ziel</i>	<i>Standard</i>
1.	Herkunft des Traubengutes	
		<i>100 % Demeter zertifizierte Trauben</i>
2.	Lese	
		<i>Handlese. Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten</i>
		<i>Maschinenlese ist nicht erlaubt</i>
3.	Kellereigeräte	
	<i>Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich</i>	<i>Pumpen mit geringen Zentrifugalkräften</i>
4.	Tanks	
	<i>Natürliche Materialien</i>	<i>Beton, Holzfässer, Porzellan, Steinzeug, Edelstahltanks, Tonamphoren, Glas</i>

			<i>Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen ab der Zertifizierungskampagne 2023 nicht mehr neu angeschafft werden.</i>
			<i>Behandlung von Tanks mit Weinsäure ist zugelassen.</i>
		<i>Plastik</i>	<i>Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung.</i>
5.	Physikalische Maßnahmen am Produkt		
			<i>Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung im Bereich des natürlichen Gärverlaufs</i>
6.	Anreicherung (Chaptalisation)		
		<i>Zucker Zugabe</i>	<i>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</i>
		<i>Zugabe von Zucker zur Versektung (Schaumwein)</i>	<i>Demeter, oder wenn nicht verfügbar, Bio-Zucker – um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation um max. 1,5 Vol. % zu erhöhen. Bei Liqueur d' expédition sind 50 g/L Zucker oder Traubensaftkonzentrat und 6 cl/l Likör zugesetzt erlaubt.</i>
7.	Alkoholische Gärung		
		<i>Hefen</i>	<i>Es dürfen ausschließlich traubeneigene Hefen (Spontangärung) und Pied de Cuve (Kultivierung und Vermehrung von traubeneigenen Hefen) verwendet werden. Eine Ausnahme bildet die Flaschengärung für die Produktion von Schaumwein, in der Reinzuchtheffe zum Einsatz kommen darf. Diese sollte bestmöglich Demeter- oder bio-zertifiziert und muss auf jeden Fall GVO-frei sein.</i>
8.	Biologischer Säureabbau		
			<i>Nur indigene Milchsäurebakterien</i>

9.	Konservierung mit Schwefel		
		<i>Pures SO₂ als Gas oder gelöst nach der Abfüllung</i>	<i>Zugelassene SO₂ Gehalte siehe Tabelle 27. Schwefeltabletten sind nicht zugelassen</i>
		<i>Kaliumbisulphit</i>	
		<i>Kaliummeta-bisulphit</i>	
10.	Weinsteinstabilisierung		
			<i>Kaltstabilisierung durch natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein</i>
11.	Schönungsmittel		
		<i>Organisch</i>	<i>Keine Schönungsmittel</i>
		<i>Anorganisch</i>	<i>Bentonit, Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs</i>
12.	Filtration		
			<i>Schichtenfilter, Kieselgurfilter</i>
13.	<i>Ansäuern und Entsäuern</i>		
			<i>Kalk</i>
15	<i>Abfüllung</i>		
			<i>Glas</i>
15.1	<i>Hilfsstoffe bei Abfüllung</i>		
			<i>CO₂, N₂</i>
15.2	<i>Verschlüsse</i>		
			<i>Glas, Naturkork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse und technische Verschlüsse basierend auf Kork.</i>
15.3	<i>Erstöffnungsgarantie</i>		
			<i>Erstöffnungsgarantien können ohne Einschränkungen eingesetzt werden.</i>
15.4	<i>Deklaration</i>		

			<i>Etiketten gemäß dem österreichischen Weingesetz und der österreichischen Demeter Kennzeichnungsrichtlinien. Jeder zertifizierte Demeter-Wein trägt den Hinweis auf Demeter und biodynamisch am Etikett. Priorität hat das orange-grüne Demeter-Logo bzw. eine s/w-Variante im Negativ- oder Reliefdruck, mind. jedoch die Kennzeichnung mit „Demeter - biodynamisch“ im Zusammenhang mit dem EU-Bio-Zeichen AT-Bio-xxx</i>
16	<i>Reinigung, Desinfektion</i>		
		<i>Räumlichkeiten und Gerätschaften</i>	<i>Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser</i>

- Die Aromatisierung mit Eichenholz erfolgt ausschließlich über den Einsatz von Eichen-Fässern.
- Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.

Tab.: 27 Zugelassene SO₂ Gehalte - Wein

Restzucker	SO ₂ [mg/l] bei der Abfüllung	
	Weißwein, Sekt, Rose	Rotwein
<5g/l Restzucker	140	100
>5g/l Restzucker	180	140
Dessertweine mit Botrytis	360	
Dessertweine ohne Botrytis	250	

8.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
- 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.
- Cross-Flow-Filtration (tangentielle Filtration) kann nur auf Basis einer erteilten Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich eingesetzt werden. Die Ausnahmegenehmigung (ANG XVIII: Kapitel 8.19) kann nur einmal pro Charge eingesetzt werden, ab einer Filtergröße von mindestens 0,2 Micrometer und einem Druck von weniger als 2 bar. Darüber hinaus nur für bestimmte Arten von Weinen:
 - Alle Weine ohne Zugabe von Schwefel
 - Naturschaumweine (Pétillant Naturel / méthode ancestrale)
 - Dessertweine
 - Weine, die übermäßige Milchsäureentwicklung zeigen
 - Rotweine mit organoleptischen Abweichungen (Brettanomyces)