



respekt-BIODYN-Kellerrichtlinien

Inhalte

| | |
|---|------|
| Präambel..... | S. 2 |
| respekt-BIODYN-Ideal: WEIN | S. 3 |
| A Die Bezeichnung | S. 4 |
| B Herkunfts- und Qualitätsstandard | S. 4 |
| C Vinifizierung und Weinausbau – Weiß- und Roséwein | S. 5 |
| D Vinifizierung und Weinausbau – Rotwein..... | S. 5 |
| E Vinifizierung und Weinausbau – Natural Wine | S. 6 |
| F Vinifizierung und Weinausbau – Sekt und Schaumwein..... | S. 6 |
| G Keller- und Weinhygiene | S. 7 |
| H Kennzeichnung | S. 7 |
| I Entwicklungsmotiv..... | S. 7 |
| J respekt-Verbotsliste – Verfahren & Prozesse | S. 8 |
| K respekt-Verbotsliste – Weinbereitung | S. 9 |



Präambel

respekt-BIODYN als Ideal

Dezember 2017

respekt-BIODYN ist ein Ideal. Es ist ein Qualitätsideal für Produkte und Prozesse in der Landwirtschaft, in der Produktion von Lebens- und Genussmitteln als auch ein Arbeits- und Lebensideal. Kurz gefasst ist es die Suche nach Qualität im weitesten Sinne inklusive des höchst vorstellbaren Respekts vor der Natur, unserer Erde und der Menschheit (ökologische – ökonomische – gesellschaftliche – emotionale Nachhaltigkeit).

Wir wollen in diesem Sinne transparent und offen arbeiten. Unsere Produkte sollen nach gewissen hohen äußeren Produktionsrichtlinien hergestellt werden – wobei wir auch glauben, dass die innere Haltung der Produzenten – der Menschen – ebenso wichtig ist wie die Aufzeichnung der jeweiligen Produktionsschritte.

respekt-BIODYN als Verein hat seinen Sitz in Österreich, sein Tätigkeitsbereich (Wirkungsbereich) erstreckt sich über die gesamte Welt.

Grundlagen

EG-Öko-Verordnung: Die EG-Verordnung über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EWG) Nr. 2092/91 und ihre Änderungsverordnungen sind prinzipielle Grundlage unserer Richtlinien.

EU-Bio-Verordnung vom 28. Juni 2007 und am 1. Jänner 2009 in Kraft getreten:

Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates; über die ökologisch/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91.

Bio-Wein-Verordnung (EG) 889/2008:

Diese Verordnung definiert, welche **kellertechnischen** und **önologischen Verfahren** für eine ökologische Weinbereitung zulässig sind. Weine, die dem Regelwerk entsprechend als BIO-Wein gekennzeichnet werden, müssen seit der Ernte 2012 mit dem EU-Bio-Logo – in Verbindung mit der Codenummer der Kontrollstelle – auf dem Etikett deklariert werden.

Jeder Erzeuger, jede Erzeugerin von landwirtschaftlichen Produkten, der oder die respekt-BIODYN-Mitglied ist oder es werden will, verpflichtet sich, die in seinem oder ihrem Land gültigen Gesetze und spezifischen Regelungen einzuhalten.



respekt-BIODYN-Ideal: WEIN

respekt-BIODYN ist ein Ideal und ein Weg, der mit „kollektiven Ideen zu mehr Individualität“ führt.

Es ist ein Qualitätsideal, das versucht, im Keller mit einem Minimum an Intervention auszukommen. Gerade soviel, um die Typizität der Herkunft mit der uns vertrauten Souveränität des/der Einzelnen in die Flasche zu bekommen.

*** Ziel ist der natürliche unveränderte Wein!**

Wir lesen unsere Trauben grundsätzlich per Hand und setzen auf spontane Gärung durch die natürliche Hefepopulation aus Weingarten und Keller, sowie auf spontane natürliche Prozesse während des Weinausbaus. Diese Ruhe und dieses Vertrauen in unsere Weingärten und unsere Trauben sehen wir als **Grundvoraussetzung** für einen idealtypischen Herkunftswein.

Manche solcher Gärungen verlaufen „wild“ ohne jegliche Einflussnahme; diese Weine benötigen besonders viel Zeit, um „erwachsen“ zu werden.

Eigene Hefeselektionen und Hefeansätze, wie seit Jahrhunderten praktiziert, sind natürlich erlaubt, da sie aus den eigenen Weingärten und aus dem eigenen Keller stammen.

*** Ziel in all diesen Fällen ist die spontane Gärung oder die Verwendung von eigenen Hefe-Selektionen!**

Wir vermeiden das Aufbessern und die Korrektur der Säure bei Mosten und Wein.

*** Ziel ist Wein mit moderaten Alkoholwerten, die dem jeweiligen Jahrgang und der Herkunft entsprechen!**

Mikrobiologische Stabilität und Oxidationsschutz mit Schwefel ist gestattet, die Beschränkung auf ein minimal erforderliches Maß wird vorausgesetzt. Hier ist uns bewusst, dass Schwefel neben seiner mikrobiologischen Wirkung auch eine Auswirkung auf den Weinstil hat.

respekt-BIODYN-Weine können von schwefelfrei bis hin zu reduktiv sein. Eine Reduktion, die nicht durch Schwefel, sondern durch natürliche Reduktionsprozesse der Hefe erreicht wird, ist zu bevorzugen.

*** Ziel ist die weitere Optimierung des SO₂-Einsatzes unter Berücksichtigung des individuellen Weinstils!**

Schönungen werden nur zu Stabilisierungszwecken – falls erforderlich – durchgeführt, nicht aber zur „Beschönigung“ des Weines. Die eigene Hefe ist für unsere Weine das bevorzugte „Schönungsmittel“, weshalb wir unseren Weinen Zeit lassen, um auf der Hefe zu reifen und sich zu stabilisieren.

*** Ziel ist, Wein ohne jeden Eingriff abzufüllen**

So wie wir bei der Vinifizierung auf die Souveränität unserer Mitglieder vertrauen, verhält es sich auch mit der Auswahl des Behältnisses. Im Wissen, dass Edelstahl, Holz, Beton, Ton oder Glas den Stil des werdenden Weines beeinflusst, liegt die Auswahl einzig und allein bei Winzer und Winzerin. So verhält es sich auch bei Art der Abfüllung, der Auswahl des Verschlusses und der Weinflaschen.



A Die BEZEICHNUNG

Jeder und jede hat seinen oder ihren persönlichen Zugang zu Wein – und das respektieren wir. Wir wollen nicht jede einzelne „Zutat“ reglementieren, dafür gibt es die **Biowein**-Gesetze, die von respekt-BIODYN selbstverständlich eingehalten werden. Diese Weine werden mit dem Logo der Europäischen Union für **Biowein** ausgelobt.

Darüber hinaus ist sich jeder respekt-BIODYN-Winzer, jede respekt-BIODYN-Winzerin, bewusst, dass die respekt-Anforderungen wesentlich höher angesiedelt sind und sein müssen.

Denn unsere Weine sollen die Strahlkraft der Natur, unserer Betriebsphilosophie und das Wesen des Winzers oder der Winzerin ausdrücken. Das Ergebnis sind individuelle bekömmliche Weine mit Komplexität, Finesse und Charakter. Weine, die Zeit brauchen. Zeit, um zu werden, und Zeit für den Genuss.

Wir respektieren die Kultur der Herkunftsweine die sich über Jahrzehnte vielleicht sogar über Jahrhunderte entwickelt hat und sich weiter entwickeln wird. Unsere Richtlinien nehmen darauf Rücksicht.

Solche Weine tragen das **respekt-BIODYN-Logo** als Ausdruck für den höchstmöglichen Respekt vor dem Kulturgut WEIN.

Dafür haben wir folgenden **Standard** entwickelt:

B HERKUNFTS- UND QUALITÄTSSTANDARD

1. Der respekt-BIODYN-Wein besteht zu 100 % aus respekt-BIODYN-zertifizierten Trauben.
2. Wir respektieren die Kultur der Herkunftsweine, die sich über Jahrzehnte sogar Jahrhunderte entwickelt hat.
3. Trauben aus der Umstellung auf respekt-BIODYN oder aus der Umstellung auf biologisch-organisch werden als „Wein aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“ gekennzeichnet.
4. Trauben aus biologisch-organisch zertifizierten Herkünften werden als „Biowein“ gekennzeichnet.
5. Aufzeichnungen über die Herkunft der Trauben liegen vor.
6. Der Zukauf von Trauben ist nur von biodynamisch oder bioorganisch zertifizierten Weingärten möglich, sowie aus Umstellung auf diese Bewirtschaftungsformen.
7. Produktionsverträge, Bewirtschaftungsverträge oder Nutzungsvereinbarungen liegen vor.
8. Alle Trauben, die in einem Keller verarbeitet und unter gemeinsamen Marktauftritt in Verkehr gebracht werden, müssen nach diesen Richtlinien produziert werden.
9. Mengenflusskontrollen laut Kellerbuchaufzeichnungen werden durchgeführt.

C VINIFIZIERUNG UND WEINAUSBAU – Weiß- und Roséwein

1. Die Lese erfolgt grundsätzlich manuell und kann am Etikett ausgelobt werden („handgeerntet“ bzw. „handgelesen“).
2. Maschinenlese ist nur bei extremen witterungsbedingten Ausnahmefällen und bei Gefahr großen wirtschaftlichen Schadens erlaubt.
3. Der Einsatz von Wärme und Kälte ist erlaubt.
4. Es werden nur betriebseigene Hefen verwendet.
5. Spontangärung ist die Regel. Selektionierte Hefen (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) sind erlaubt (lückenlose Dokumentation via Rechnung erforderlich).
6. Die Zugabe von Bio-Zucker ist nur in Ausnahmefällen erlaubt, um den Alkoholgehalt um max. 1 % Vol. auf max. 12,5 % zu erhöhen → siehe respekt-Ideal S. 2.
7. Es werden keine Schönungsmittel tierischen Ursprungs verwendet (**respekt-BIODYN = vegan**).
8. Als anorganische Schönungsmittel sind lediglich Bentonit und pflanzliche Aktivkohle erlaubt.
9. Zur Sicherung des natürlichen Gärverlaufs ist in Ausnahmefällen die Zugabe von Heferinde und Thiamin (Vitamin B) erlaubt (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8). Ausschließlich in Deutschland ist auch die Zugabe von DAP erlaubt.
10. Säureregulation ist zu vermeiden. Falls erforderlich, sind natürliche Prozesse (biologischer Säureabbau) zu bevorzugen. In Ausnahmefällen ist auch die Verwendung von kohlesauerm Kalk oder Weinsäure möglich (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8).
11. Zur Weinsteinstabilisierung sind nur Weinstеinkristalle (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) unter Zuhilfenahme von Kälte (> 0°C) gestattet.

D VINIFIZIERUNG UND WEINAUSBAU – Rotwein

1. Die Lese erfolgt ausschließlich manuell und kann am Etikett ausgelobt werden („handgeerntet“ bzw. „handgelesen“).
2. Der Einsatz von Wärme und Kälte ist erlaubt.
3. Es werden nur betriebseigene Hefen verwendet.
4. Die Zugabe von Bio-Zucker ist nur in Ausnahmefällen erlaubt, um den Alkoholgehalt um max. 1 % Vol. auf max. 12,5 % zu erhöhen → siehe respekt-Ideal S. 2.
5. Es werden keine Schönungsmittel tierischen Ursprungs verwendet (**respekt-BIODYN = vegan**).
6. Zur Säureregulation ist nur spontaner biologischer Säureabbau erlaubt.
7. In Ausnahmefällen ist auch die Verwendung von Weinsäure möglich (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8).
8. Der Einsatz von Schwefel (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) ist im Rahmen der EU-Biowein-Verordnung erlaubt.
9. Schonende Filtrationen zur Qualitäts- und Produktsicherung sind erlaubt.



E VINIFIZIERUNG UND WEINAUSBAU – Natural Wine

1. Die Lese erfolgt ausschließlich manuell, und kann am Etikett ausgelobt werden („handgeerntet“ bzw. „handgelesen“).
2. Der Einsatz von Wärme und Kälte ist erlaubt.
3. Vergärung ausschließlich spontan.
4. Der Einsatz von Schwefel (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) ist bis zu einem Höchstmaß von 50 mg Gesamtschwefel erlaubt.

F VINIFIZIERUNG UND WEINAUSBAU – Sekt und Schaumwein

1. Die Lese erfolgt ausschließlich manuell, und kann am Etikett ausgelobt werden („handgeerntet“ bzw. „handgelesen“).
2. Der Einsatz von Wärme und Kälte ist erlaubt.
3. Es werden nur betriebseigene Hefen für die erste Gärung verwendet.
4. Spontangärung ist die Regel. Betriebsfremde Hefen (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) sind nur zur Behebung von Gärstockungen und für die zweite Gärung erlaubt (lückenlose Dokumentation via Rechnung erforderlich).
5. Die Zugabe von Bio-Zucker für die erste und zweite Gärung ist erlaubt, um den Alkoholgehalt um max. 2,0 % Vol. auf max. 12,5 % im fertigen Sekt zu erhöhen.
6. Es werden keine Schönungsmittel tierischen Ursprungs verwendet (respekt-BIODYN = vegan).
7. Als anorganische Schönungsmittel sind lediglich Bentonit und pflanzliche Aktivkohle erlaubt.
8. Zur Sicherung des natürlichen Gärverlaufs ist in Ausnahmefällen die Zugabe von Heferinde und Thiamin (Vitamin B) erlaubt (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8). Ausschließlich in Deutschland ist auch die Zugabe von DAP erlaubt.
9. Zur Säureregulation ist, falls erforderlich, der natürliche Prozess (biologischer Säureabbau) zu bevorzugen. In Ausnahmefällen ist auch die Verwendung von kohlesauerm Kalk oder Weinsäure möglich (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8).
10. Zur Weinsteinstabilisierung sind nur Weinstеinkristalle (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) unter Zuhilfenahme von Kälte (> 0°C) gestattet.
11. Der Einsatz von Schwefel (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8) ist im Rahmen der EU-Biowein-Verordnung erlaubt.
12. Schonende Filtrationen zur Qualitäts- und Produktsicherung sind erlaubt.



G KELLER- UND WEINHYGIENE

1. Zur Überlagerung und zur Vermeidung unerwünschter Oxidationen sind folgende Gase erlaubt: CO₂, N₂ und Argon (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8).
2. Zur Desinfektion und Reinigung von Räumen und Geräten sind folgende Mittel erlaubt: Wasser, Dampf, Ozon, Schwefel, Natronlauge, Kalilauge, Peressigsäure, Zitronensäure, Aktivsauerstoff (siehe respekt-BIODYN-Verbotsliste Seite 8).

H KENNZEICHNUNG

1. Die Etikettierung von Weinen erfolgt nach den Bestimmungen des jeweiligen Herkunftslandes.
2. Jeder Wein eines respekt-BIODYN-zertifizierten Betriebes trägt den Hinweis auf seine Produktionsmethode:
„Umstellung auf biologische Landwirtschaft“ / „**Biowein**“ / „**respekt-BIODYN**“
3. Falls noch weitere Kennzeichnungen im Betrieb verwendet werden: welche?
4. Es liegen für alle Rezepturen, Etiketten und Verpackungsmaterialien gültige Freigaben vor.

I ENTWICKLUNGSMOTIV

1. „Es werden/wurden folgende Schritte zur weiteren Umsetzung der respekt-BIODYN-Ideal-Vorstellungen unternommen: ...“
2. „Der Betrieb unternimmt folgende Versuche zur Weiterentwicklung im Weingarten: ...“
3. „Der Betrieb unternimmt folgende Versuche zur Weiterentwicklung im Keller: ...“



J respekt-VERBOTSLISTE – Verfahren und Prozesse

Diese in den Richtlinien von EU-Bio zugelassenen Verfahren, Prozesse und Behandlungen sind bei respekt-BIODYN verboten oder nur eingeschränkt erlaubt.

| lfde. Nr. | Verfahren/Prozesse/Behandlungen | Einschränkung/Verbot |
|-----------|--|---|
| 1 | Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe | lt. EU-Richtlinie Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer |
| 2 | Thermische Behandlung - lt. Bio-Richtlinien über 70° C | verboten |
| 3 | Anwendung von Ionenaustauschharzen | verboten |
| 4 | Umkehrosmose | verboten |
| 5 | Vakuumverdampfer | verboten |
| 6 | Teilweise Konzentrierung durch Kälte | verboten |
| 7 | Entschwefelung durch physikalische Verfahren | verboten |
| 8 | Weinstabilisierung durch Elektrodialyse und Kationenaustauscher | verboten |
| 9 | Teilweise Entalkoholisierung | verboten |

Verbotsliste Weinbereitung siehe Seite 9



K respekt-VERBOTSLISTE – Weinherstellung

Diese in den Richtlinien von EU-Bio zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe sind bei respekt-BIODYN verboten oder nur eingeschränkt erlaubt.

| lfde. Nr. | Erzeugnisse/Stoffe | Einschränkung/Verbot |
|-----------|--------------------------|--|
| 1 | Diammoniumphosphat (DAP) | verboten (Ausnahme in Deutschland) |
| 2 | Speisegelatine | verboten |
| 3 | Eialbumin | verboten |
| 4 | Hausenblase | verboten |
| 5 | Kasein | verboten |
| 6 | Kaliumkaseinat | verboten |
| 7 | L'Ascorbinsäure | verboten |
| 8 | Gummiarabicum | verboten |
| 9 | Kupfercitrat | verboten |
| 10 | Eichenholzstücke | verboten |
| 11 | Calciumsulfat | verboten |
| 12 | Kupfersulfat | verboten |
| 13 | Kupfercitrat | verboten |
| 14 | Kaliumalginat | verboten |
| 15 | Metaweinsäure | verboten |
| 16 | Aleppokiefernharz | verboten |
| 17 | Hefen | zugelassen sind nur von Mitgliedsbetrieben selektionierte (Reinzucht-)Hefen zur Behebung von Gärstockungen |