



Standardi za

Vino DEMETER / Biodinamično®

Kazalo vsebine:

1. Temelji in cilji
2. Področje uporabe in vodilna načela
3. Standardi za predelavo vina
  - 3.1 Izvor grozdja
  - 3.2 Trgatev
  - 3.3 Kletna tehnologija - oprema
  - 3.4 Cisterne
  - 3.5 Fizični ukrepi z izdelkom
  - 3.6 Dodajanje sladkorja
  - 3.7 Alkoholna fermentacija
  - 3.8 Biološki razkis
  - 3.9 Stabilizacija z žveplom
  - 3.10 Stabilizacija tartarja – vinskega kamna
  - 3.11 Sredstva za čiščenje vina
  - 3.12 Filtracija
  - 3.13 Kemični razkis
  - 3.14 Hrast
    - 3.14.1 Vino Retsina
  - 3.15 Pripomočki pri polnjenju
  - 3.16 Polnjenje
    - 3.16.1 Zamaški
    - 3.16.2. Neprepustni pečat
    - 3.16.3. Deklaracija - označevanje
  - 3.17 Čiščenje in razkuževanje

Idealno je Demeter/Biodinamično vino, ki pomaga pri razvoju narave in človeka, deluje na čute in um. Demeter/Biodinamično vinogradništvo ni sredstvo za doseg cilja. Njegov namen je obogatiti svet, slaviti lepoto pokrajine in življenja

## 1. Temelji in cilji

Temelji in cilji izhajajo iz predavanj Rudolfa Steinerja leta 1924, ki so objavljeni in poznani kot "Kmetijski tečaj". Ta predavanja se med drugim nanašajo na kozmos (nebesa) kot ustvarjalca življenjskih sil v človeku, živalih in rastlinah, ter govorijo o načinih, kako narediti te življenjske sile produktivne v kmetijstvu in vrtnarstvu, vključno s pridelavo grozdja. Potrebuje človeka v vlogi umetnika za razvoj plodnosti zemlje in rastline na tak način, da se ustvarijo plodovi vitalne kakovosti. Demeter/Biodinamično vino je narejeno iz biodinamično pridelanega grozdja. To grozdje je proizvod razširjenega Goetheanovskega pogled na naravo, ki jo vidi kot integrirano telo, v katerem so vpeti material, oblika, toplota in ritem, kjer vsi imajo svojo vlogo. Iz tega koncepta je biodinamična metoda s svojimi pripravki, ki delujejo v povezavi s kozmičnimi ritmi, nastala za poglobljeno gojenje rastlin itd. Cilj njegovih metod je usmerjati vinograd vse bolj v smeri njegove individualnosti. Grozdje proizvedeno v takšnem vinogradu, mora biti resnično edinstveno avtentičen izraz te individualnosti. Ker je rast in zorenje plodov odvisna od spoštljive kombinacije kozmičnih in materialnih sil, tako je tudi razvoj človeka odvisen od spoštljivega odnosa do narave in hvaležnosti med posamezniki. To je lastnost biodinamike, da dvigne kvaliteto v smeri spodbujanja teh interakcij. Karakter posameznih demeter/biodinamičnih vin bo nihal glede na to, kdo in kaj je bilo prispevano k njegovemu nastanku.

Pri sklicevanju na umetniško določene procese je očitno, da je uporaba pravil in metod, opisanih v teh smernicah, same po sebi ne morejo zagotavljati življenjskih sil v proizvodih. Tretji del teh standardov zlasti zagotavlja, da se bodo opisana pravila in pogoji izognili degradaciji življenjskih sil, v kolikor je to mogoče. Raziskave na področju biodinamične proizvodnje in predelave vina se nadaljujejo trajno. Zato se bodo ti standardi stalno izboljševali. Praktiki so dejansko zavezani k raziskavam na področjih zemlje, rastlin in družbenega razvoja. Prav tako morajo nenehno raziskovati načine za izboljšanje predelave vina. V tretjem razdelku razpredelnice v stolpcu s seznamom ciljev nakazuje potencialne izboljšave v proizvodnem procesu. Uporabljajo se kot smernice, ki opredeljujejo smeri razvoja. Biodinamično/Demeter vino je na voljo preudarni javnosti. Strankam je zagotovljena največja preglednost izvora in ravnanja Demeter/Biodinamičnega vina, vključno z uporabljenimi aditivi in čistili, četudi bodo ti le začasno v stiku s končnim izdelkom. Nič ne sme prikriti prave narave ali lastnosti proizvoda. Kakovost demeter/biodinamičnega vina se izraža v ohranjeni vitalnosti – življenjski sili. Konvencionalno jo običajno merimo kot prisotnost ali odsotnost sestavin – dodatkov, in pa tudi z drugimi ocenjevalnimi tehnikami, kot je kristalizacija in proučevanje formativnih sil.

## 2. Področje uporabe in vodilna načela

Grozdje in kmetija morata biti certificirana. Certificiranje mora potekati preko overitelja, ki ga je pooblastila organizacija Demeter. Ta organizacija Demeter mora biti priznana s strani mednarodne skupnosti proizvajalcev in predelovalcev Demeter, z drugimi besedami; članica Demeter International in združenja povezana z Darmstadtom v Nemčiji.

Delo, opravljeno v vinski kleti, je zaokroževanje procesov, na katerih temelji proizvodnja grozdja v vinogradu, kjer je uporabljeno čim manj tehnologije, čim manj opravil in trenutno dovoljenih dodanih sredstev v vseh fazah procesa pridelave. Opravila in sredstva, ki so trenutno dovoljena, s tem ko imamo možnost izboljšati tehniko pridelave, morajo biti zmanjšana ali postopno izločena. Postopki morajo biti spoštljivi in v harmoniji z okolico ter ljudmi, ki so vključeni v proizvodnjo. Glavni cilj je vsaj ohraniti kvaliteto, prisotno v Biodinamičnem plodu. (iz tega razloga je prednost ročnega obiranja grozdja zagotovitev najvišje kakovosti svežih surovin za predelavo.)

Vsi koraki obdelave in metodologije, ki se uporabljajo za pridelavo grozdja in njegovih izdelkov, morajo slediti naslednjim načelom:

- Izdelek mora biti visoke kakovosti v smislu senzoričnih lastnosti, prebavljivosti, ter dobrega okusa.
- Žveplov dioksid naj se uporablja v minimalnih količinah.
- Izogibati se je treba procesom, ki zahtevajo velike vložke energije ali surovin.
- Opravila in sredstva, ki so okoljsko ali zdravstveno oporečna, tudi iz vidika njihovega porekla, se njihove uporabe ali prisotnosti moramo izogniti.
- Fizikalne metode so bolj zaželeno kot kemične metode.
- Vse predelane stranske proizvode, bodisi organske ostanke ali odpadne vode, je treba obravnavati tako, da se zmanjšajo negativni učinki na okolje.

Standardi so opredeljeni v smislu pozitivnega seznama procesov, sestavin, sredstev in opravil. Vse druge metode in materiali, ki niso omenjeni v tem standardu, so izključeni iz proizvodnje Demeter vin. Da bi poudarili strogo prepoved nekaterih običajnih procesov in sredstev, naslednje od naštetega ni dovoljeno:

- Uporaba gensko spremenjenih mikroorganizmov
- Kalijev heksacianoferat
- Askorbinska kislina, sorbinska kislina
- PVPP (polivinilpolipirolidon)
- Diamonijev fosfat
- Isinglass (ribji mehur), kri in želatina

Vsi materiali, ki se uporabljajo za kletarsko opremo, vključno s cisternami za fermentacijo, zorenje in shranjevanje, v nobenem primeru ne smejo ogroziti kvalitete soka ali vina.

### 3. Standardi za predelavo vina

		CILJ	STANDARDI	SLO STANDARDI

3.1	IZVOR GROZDJA			
		100% Demeter certificirano grozdje	100% Demeter certificirano grozdje	100% Demeter certificirano grozdje

Stran 75 od 90

3.2	TRGATEV			
		Ročna trgatev	Strojna trgatev je dovoljena. Tropine vrnjene v vinograd, če je to mogoče.	Ročna trgatev. Tropine in pecljevina obvezno vključene v kompostiranje.
3.3	KLETNA OPREMA			
		Maksimalna uporaba gravitacije.	Črpalke, ki razvijejo visoko strižno ali centrifugalno silo, niso dovoljene v novih instalacijah ali pri menjavi opreme.	Črpalke, ki razvijejo visoko strižno ali centrifugalno silo, niso dovoljene v novih instalacijah ali pri menjavi opreme.
3.4.	POSODE			
		Naravni materiali	Beton, leseni sodi, porcelan, inox posode, kamen, glinasta amfora, vse je dovoljeno. Tretiranje s tartarično kislino v vseh teh posodah je dovoljeno.	Beton, leseni sodi, porcelan, inox posode, kamen, glinasta amfora, vse je dovoljeno. Tretiranje s tartarično kislino v vseh teh posodah je dovoljeno.
	Plastika		Plastične posode omejene in dovoljene le za transport.	Ni dovoljeno.
3.5.	Fizični ukrepi s produktom			
			Ogrevanje brozge rdečega vina do 35 stopinj je dovoljeno. Uporaba in gretja in hlajenja za uravnavanje fermentacije je dovoljena, pasterizacija ni dovoljena.	
3.6.	Dodajanje sladkorja			
		Brez dodanega sladkorja	Dodajanje sladkorja za povišanje vsebnosti alkohola max. za 1,5 vol% je dovoljeno. Demeter sladkor ali koncentrat grozdnega soka, če ni dobavljen Demeter, potem je lahko ekološki.	Brez dodanega sladkorja.

	Dodajanje sladkorja za "tirage"-peneča vina		Demeter, če ni dobavljiv, potem ekološki sladkor za max. povečanje alkohola skozi sekundarno fermentacijo do 1,5 vol%.	
--	---	--	--	--

	Zgoščevanje ali redčenje soka (koncentracija)		Koncentracija celotnega soka ni dovoljena. Zmanjšanje alkohola s tehničnimi metodami je prepovedano. Dodajanje vode v brozgo ali sok je dovoljeno.	
3.7	ALKOHOLNA FERMENTACIJA			
	Tehnika fermentacije		Ogrevanje za pospešitev fermentacije je dovoljeno.	
	Kvasovke	Samo avtohtone kvasovke	Avtohtone kvasovke. Dodane nevtralne kvasovke so dovoljene le za sekundarno fermentacijo penečih vin (5 brix – 50 g sladkorja max.). Dodane kvasovke morajo biti Demeter ali organsko certificirane. V primeru, da certificiranih ni, takrat pa le GSO nespremenjene, nesintetične komercialne kvasovke (glej del A 2.2) ne smejo biti gojene na petrokemičnem substratu ali sulfitni tekočini.	Samo avtohtone kvasovke
	Hrana za kvasovke	Demeter kvasne ovojnice	Samo Demeter ali organske kvasne ovojnice, ostala hranila potrebujejo dovoljenje nadzorne organizacije.	
3.8	BIOLOŠKI RAZKIS			
		Avtohtone mlečnokislinske bakterije	Mlečnokislinske bakterije, le GSO nespremenjene.	Avtohtone mlečnokislinske bakterije
3.9	ZAŠČITA ŽVEPLOM			

	Oblike žvepla		<p>Dovoljene so naslednje oblike žvepla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Čisti SO<sub>2</sub>, kot plin ali raztopina</li> <li>- kalijev bisulfit</li> <li>- kalijev metabisulfit</li> </ul> <p>Šumeče tablete niso dovoljene.</p>	
--	---------------	--	---	--

	Max. količina SO <sub>2</sub> ob stekleničenju	SO <sub>2</sub> bi morali omejiti na absolutni minimum	<p>&lt;5g / l ostanka sladkorja, bela 140 rdeča 100 &gt; 5g / l ostanka sladkorja, bela 180 rdeča 140 Sladka vina: 360 z Botrytisom, 250 brez. Peneča vina enaka kot bela.</p>	<p>&lt;5g / l ostanka sladkorja, bela 60 rdeča 40 &gt; 5g / l ostanka sladkorja, bela 60 rdeča 50 Sladka vina: 100 z Botrytisom, 80 brez. Peneča vina enaka kot bela.</p>
3.10	STABILIZACIJA VINSKEGA KAMNA			
		Samo hladna stabilizacija, naravni tartrat iz BD vinske proizvodnje.	Hladna obdelava, naravni tartrat iz BD ali ekološko pridelanega vina, kalijev bitartrat.	
3.11	SREDSTVA ZA ČIŠČENJE VINA			
	ORGANSKA	Brez organskih čistilnih sredstev živalskega izvora	Jajčni beljak iz Demeter ali ekoloških jajc, Demeter ali vsaj ekološko mleko in mlečni izdelki, kazein, grah, krompir ali pšenični proteini.	
	NEORGANSKA – MINERALNA	Bentonit	Bentonit (test za dioksin in arzen je lahko zahtevan), aktivno oglje, prezračevanje, Kisik za mikrooksidacijo (dovoljena mikrooksidacija za preprečevanje reduktivnih procesov samo v zgodnjih fazah).	Bentonit (test za dioksin in arzen je lahko zahtevan), prezračevanje.
3.12	FILTRACIJA			

	ORGANSKA		Celuloza, tekstil (brez klora), polipropilen	
	NEORGANSKA	Bentonit, diatomejska zemlja	Diatomejska zemlja, bentonit (testi za dioksin in arzen naj bi bili zahtevani), perlit. Centrifugiranje je dovoljeno.	
3.13	KEMIČNI RAZKIS			
		Brez	Kalijev bikarbonat $\text{KHCO}_3$ , kalcijev karbonat, $\text{CaCO}_3$ , vinska kislina (E334) dovoljena. Dodatek je omejen na 1,5 g / l	Brez
3.14	HRAST			
			Za staranje vina so dovoljeni leseni sodi	

Stran 78 od 90

3.14.1	RETSINA VINA			
			Smola-pečke naravnega bora brez drugih pripomočkov ali dodatkov se lahko uporablja pri proizvodnji tradicionalno grškega vina Retsina.	
3.15	PRIPOMOČKI - PODPORA PRI POLNJENJU			
			$\text{CO}_2$ , $\text{N}_2$	
3.16	POLNJENJE VINA			
			Steklo, ostali neporozni materiali narejeni iz gline, kot je lončevina ali porcelan, brez notranjega premaza.	
3.16.1	ZAPIRANJE			
			Steklo, pluta, navojni pokrovi, kronski zamaški, plastični pokrovi	
3.16.2	NEPRPOPUSTEN PEČAT			
			Nirosta, plastične ali kositrne kapsule, poly cap, tesnilni lak ali vosek.	
3.16.3	DEKLARACIJA OZNAČEVANJE			
			Zahtevana je oznaka države porekla	

3.17	ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE			
	Prostor in oprema		Voda, para, žveplo, mehko milo, kavstična soda, ozon, perocetna kislina, očetna kislina, vodikov peroksid, citronska kislina, ki ji sledi splakovanje s pitno vodo.	

V zadnjih rubrikah so spremembe za Demeter Slovenija, kjer pa je puščeno prazno, ostane enako kot Demeter International.