



**STANDARDS PER LA VINIFICAZIONE
DEMETER
VINO DEMETER / BIODYNAMIC®**

**Giugno 2011
Versione italiana del 08/09/2009**

da implementare da parte di ogni Stato membro entro il 01/07/2012

Demeter Associazione Italia

Strada Naviglia , 11/A
43100 Parma
tel. 0521 776973 – fax 0521 776962
[e-mail: info@demeter.it](mailto:info@demeter.it)
www.demeter.it

Indice

Pag.

	Campo d'applicazione e struttura degli Standards di vinificazione	4
1	- Scopi e obiettivi	4
2.	- Quadro applicativo e principi guida	5
3.	- Standards di vinificazione	5
	3.1 origine delle uve	6
	3.2 vendemmia	6
	3.3 macchinari cantina	6
	3.4 recipienti	6
	3.5 trattamenti fisici del prodotto.....	7
	3.6 aumento del grado alcolico	7
	3.7 fermentazione alcolica.....	7
	3.8 riduzione biologica dell'acidità	8
	3.9 preservazione con anidride solforosa.....	8
	3.10 stabilizzazione tartarica	8
	3.11 chiarificazione.....	9
	3.12 filtrazione	9
	3.13 regolazione acidità	9
	3.14 maturazione del vino	9
	3.15 coadiuvanti imbottigliamento	9
	3.16 imbottigliamento	9
	3.16.1 chiusura	9
	3.16.2. incapsulatura	10
	3.16.3. provenienza uve	10
	3.17 pulizia e disinfezione	10
4.	etichettatura del vino Demeter/Biodynamic®	10
	4.1 uso marchio Demeter	10
	4.2 uso della parola Biodynamic®.....	10
	4.3 uso del logo Demeter fiore	10
	4.4 restrizioni di etichettatura	10
	4.5 Miscelazione vini ed etichettatura.....	10

Campo d'applicazione

1. scopi e obiettivi
2. campo d'applicazione e principi guida
3. standards di vinificazione
4. etichettatura di vino Demeter e Biodynamic ®

Il vino Demeter / Biodynamic® contribuisce idealmente allo sviluppo della natura e dell'uomo parlando ai sensi e alla mente. La viticoltura Demeter non può essere considerata quale mezzo per il solo raggiungimento di un determinato fine, ma contribuisce alla bellezza del paesaggio e alla qualità della vita dell'uomo..

1. Scopi ed Obiettivi

Gli scopi e gli obiettivi di questi Standards tengono conto di quanto Rudolf Steiner disse nel corso delle conferenze del 1924 note come **“Impulsi scientifici e spirituali per il progresso dell'agricoltura”**. In tali conferenze il cosmo è identificato quale creatore delle forze vitali profuse negli esseri viventi: piante, animali e uomo. Egli propose dei percorsi con cui rendere produttive tali forze formatrici nell'ambito dell'agricoltura.

L'uomo, come l'artista che crea la sua opera d'arte, è l'artefice che cura lo sviluppo della fertilità nel terreno in modo da trasferirne la vitalità che è in esso ai frutti delle piante, ottenendo così dei cibi vitali.

Il vino Demeter / Biodynamic ® è ottenuto dalle uve coltivate con il *“metodo biodinamico di agricoltura”* ai sensi degli “Standards Demeter di produzione”. La produzione di queste uve è la sintesi scaturita dalla visione goetheanistica della natura secondo la quale la stessa è considerata come risultato dell'intima relazione intercorrente tra materia, forma, calore e ritmo. Il *“metodo biodinamico di agricoltura”* usa i preparati biodinamici e si attiene alla visione goetheanistica della natura nel rispetto dei ritmi del cosmo, cercando di inserire il vigneto nella individualità agricola aziendale. L'uva prodotta dai vitigni coltivati con il metodo biodinamico deve essere l'espressione autentica, unica e vera dell'individualità agricola.

Come la crescita e lo sviluppo dei frutti dipendono dalla combinazione rispettosa delle forze cosmiche e materiali, così lo sviluppo dell'uomo dipende dalla interazione rispettosa della natura e dalla comunione tra individui.

Il carattere dei vini Demeter /Biodynamic ® è inscindibilmente legato a colui che ha dato il suo contributo per produrlo col metodo biodinamico di agricoltura.

La sezione 3 di questi Standards assicura, in particolare, che il rispetto delle norme e le condizioni descritte possano evitare, per quanto possibile all'attualità, il degrado delle forze vitali.

Le ricerche nei campi della produzione biodinamica e della vinificazione biodinamica sono in continua evoluzione. Questi Standards saranno per tale motivo continuamente aggiornati. Gli operatori biodinamici sono invitati ad effettuare ricerche e sperimentazioni negli ambiti della fertilità e vitalità del terreno, armonico sviluppo delle piante e delle relazioni sociali. È richiesto inoltre che i viticoltori siano continuamente alla ricerca di metodi per migliorare la vinificazione. La colonna

degli “obiettivi” nella sezione 3 indica i potenziali miglioramenti dei metodi di vinificazione. Questi devono essere usati come una linea guida che definisce la direzione da seguire per lo sviluppo.

Il vino Demeter/ Biodynamic® viene offerto a un pubblico esigente. Ai consumatori viene offerta massima trasparenza sull' origine e la manipolazione di vino Demeter / Biodynamic® precisando, anche se dovessero essere in contatto solo momentaneo con il prodotto finale, l'uso di additivi o agenti.

La qualità del vino Demeter / Biodynamic® si esprime nella vitalità del prodotto. Essa può essere misurata in modo convenzionale con analisi quantitative sulla presenza o l'assenza di ingredienti, ed attraverso altre tecniche di rilevazione quali la cristallizzazione e l'analisi delle forze formatrici.

2. – Quadro applicativo e principi guida

Le uve e l'azienda di produzione devono essere certificate ai sensi del Reg.CEE 834/07 e dello Standard di produzione Demeter. (vedi paragrafo 7.3.dello Standard Demeter di produzione) La certificazione deve essere effettuata dalla Demeter Associazione Italia che è socio della Demeter International con sede a Darmstadt, Germania.

Il lavoro eseguito in cantina è un perfezionamento dei processi iniziati con la produzione delle uve nella vigna. In tutte le fasi del processo di vinificazione deve essere impiegata meno tecnologia possibile, e vanno usati meno coadiuvanti e additivi possibili. I coadiuvanti ed additivi attualmente permessi dovrebbero essere ridotti o gradualmente eliminati nel progressivo miglioramento delle tecniche di vinificazione. Le pratiche di vinificazione adottate in accordo con questo Standards devono rispettare ed essere in armonia con l'ambiente circostante ed il luogo e le persone coinvolte nella produzione. Lo scopo principale nella attività di vinificazione è di mantenere nel vino la qualità biodinamica presente nell'uva. Per questa ragione è da preferire la raccolta a mano dell'uva, per poter garantire una qualità più alta possibile della materia prima destinata alla vinificazione.

Tutte le fasi e metodologie di vinificazione usate per la lavorazione dell'uva e del prodotto che ne deriva devono seguire i seguenti principi:

- Il vino prodotto deve essere di alta qualità in termini sensoriali e di digeribilità ed avere un sapore piacevole.
- L'Anidride solforosa va usata al minimo dosaggio possibile
- I Processi che necessitano dell'uso di grandi quantità di energia o di materia prima esterna dall'organismo agricolo sono da evitare .
- Coadiuvanti e additivi che incidono su questioni ambientali o di salute riguardanti, la loro origine, il loro impiego o il loro smaltimento sono da evitare.
- I Metodi fisici sono da preferire ai metodi chimici.
- Tutti i sottoprodotti, che derivano dalla lavorazione delle uve , siano essi residui organici o acque reflue, devono essere gestiti in modo che gli effetti negativi sull'ambiente vengano minimizzati.

Gli standards sono definiti sotto forma di elenco positivo di processi, ingredienti, additivi e coadiuvanti. Tutti gli altri metodi e materiali non menzionati in questi Standars sono esclusi nella produzione di vino Demeter / Biodynamic®

Ciononostante – per sottolineare la proibizione tassativa di alcuni processi e materiali comuni, sono vietati i seguenti prodotti:

- L'uso di micro-organismi geneticamente modificati [OGM]
- Esacianoferrato di potassio (ferrocianuro di potassio)
- Acido ascorbico, acido sorbico
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)
- Fosfato diammonico
- Colla di pesce, sangue e gelatina

Tutti i materiali con cui sono realizzate le attrezzature per la vinificazione, inclusi i recipienti usati per la fermentazione e la conservazione dei mosti e dei vini non devono compromettere la qualità del mosto o vino o sottoporli a rischio di contaminazione.

3.1 – Standards di vinificazione

		OBIETTIVO OTTIMALE	STANDARD
3.1	Origine delle uve		
		100% uve certificate Demeter	100% uve certificate Demeter
3.2	Vendemmia		
		Raccolta manuale	E' consentita la Raccolta meccanica. Le vinacce o il restante dalla distillazione, se possibile deve tornare in vigna. (Le vinacce possono essere usate per ulteriori trasformazioni)
3.3	Macchinari cantina		
		Massimo sfruttamento della gravità	Non sono permesse pompe che generano alte forze di taglio o alte velocità periferiche (esempio: pompe centrifughe) come nuovi impianti
3.4	Recipienti		
		Materiali naturali	Sono consentiti contenitori di Cemento, botti di legno, contenitori in porcellana, cisterne in acciaio, ceramica, anfore di terracotta
	Plastica	Escluso	I contenitori ed i rivestimenti in plastica sono consentiti – in deroga - per la conservazione solo fino al 2012 *. Essi sono comunque consentiti – senza deroga - per il trasporto

3.5	Trattamenti fisici del prodotto	Escluso	
			<p>E' consentito il riscaldamento del pigiato di vino rosso fino a max. 35° C</p> <p>E' consentito il riscaldamento o refrigerazione dei mosti per governare fermentazione</p> <p>E' vietata la pastorizzazione.</p>
3.6	Aumento del grado alcolico		
	<p>Aggiunta di zucchero</p> <p>Aggiunta di mosto concentrato</p>	Nessuna aggiunta	<p>E' consentito aumentare il contenuto alcolico fino a un massimo di 1,5% in volume con :</p> <p>a) zucchero Demeter b) Concentrato di succo d'uva Demeter;</p> <p>Se non reperibile zucchero o mosto concentrato Demeter, si può usare zucchero o concentrato di succo d'uva certificato biologico chiedendo deroga alla Demeter Associazione Italia</p>
	Concentrazione del succo liquido nel pigiato	Escluso	<p>Non è permessa la concentrazione dello intero mosto.</p> <p>E' vietata la riduzione alcolica attraverso metodi tecnici.</p>
3.7	Fermentazione alcolica		
	Tecnica di fermentazione		<p>E' consentito il Riscaldamento del pigiato per accelerare la fermentazione.</p> <p>Non è consentita la pastorizzazione</p>
	Lieviti	Solo lieviti indigeni	E' consentita l'aggiunta di lieviti indigeni, pied de cuve (Demeter o biologico), lievito Demeter o biologico, lievito commerciale OGM free. Il lievito viene aggiunto solo per un giustificato blocco della fermentazione.

	Nutrienti per lievito	Scorze di lievito Demeter	E' consentita l'aggiunta di Scorze di lievito Demeter/biologico. L'aggiunta di altri nutrienti per lievito deve essere approvata dalla Demeter Associazione Italia
3.8	Riduzione biologica dell'acidità		
		solo batteri malolattici indigeni	E' consentita l'aggiunta di Batteri acidolattici OGM free
3.9	Preservazione con anidride solforosa		
	Totale SO ₂ [mg/l] all'imbottigliamento	riduzione al minimo assoluto di SO ₂	E' consentita l'aggiunta di SO ₂ nella soglia massima di : per vini con <5g/l zucchero: <ul style="list-style-type: none"> • Bianco mg/l SO₂ 140 • Rosso mg/l SO₂ 110 Per vini con >5g/l zucchero : <ul style="list-style-type: none"> • Bianco mg/l SO₂ 180 • Rosso mg/l SO₂ 140 Vini dolci: <ul style="list-style-type: none"> • Da uve con Botrytis mg/l SO₂ 360 • Da uve senza Botrytis mg/l SO₂ 250 Vini frizzanti e spumanti <ul style="list-style-type: none"> • mg/l SO₂ come per i vini bianchi
3.10	Stabilizzazione tartarica		
		Stabilizzazione a freddo; tartrato da produzione di vino Demeter / Biodynamic ®	Per la stabilizzazione tartarica sono ammessi: <ul style="list-style-type: none"> • trattamento a freddo • tartrato da produzione di vino Demeter/Biodynamic®

3.11	Chiarificazione		
	organico	Nessun agente di chiarificazione di derivazione Animale	E' consentito l'uso di chiara d'uovo (Albumina) di uova Demeter /biologiche, prodotti derivati da siero di latte Demeter, se non reperibili anche biologici. Caseina,
	non organico	Bentonite	E' consentito l'uso di Bentonite (livelli non rilevabili di diossina e arsenico), carbone attivo, solfato di rame, ossigenazione, compresa la micro-ossigenazione (la micro-ossigenazione è consentita per prevenire la riduzione solo nelle prime fasi).
3.12	Filtrazione		
	organico	Materiali in via di definizione	E' consentito l'uso di Cellulosa, tessuto (non sbiancato, senza cloro)
	non organico	Bentonite (livelli non rilevabili di diossina e arsenico) , Terra di Diatomee	E' consentito l'uso di Terra di diatomee, bentonite (livelli non rilevabili di diossina e arsenico), perlite
3.13	Regolazione acidità		
		Nessuna regolazione di acidità	È consentito l'uso di Bicarbonato di potassio KHCO_3 , carbonato di calcio CaCO_3 , acido tartarico (E334). Aggiunta limitata a 1.5 g/l.
3.14	Maturazione del vino		
		Escluso	Per la maturazione del vino è consentito solo l'uso delle botti in quercia
3.15	Coadiuvanti imbottigliamento		
			CO_2 , N_2
3.16	Imbottigliamento		
			Vetro
3.16.1	Chiusura		
			Vetro, sughero, tappi a vite, tappi a corona, chiusure in plastica

3.16.2	Incapsulatura		
			Capsule inox, plastica o stagno, poly cap, ceralacca o cera.
3.16.3	Provenienza uve		
			dichiarazione in etichetta del paese di origine obbligatorio
3.17	Pulizia e disinfezione		
	Locali e attrezzi		.Acqua, vapore, zolfo, sapone molle, soda caustica, ozono, acido peracetico, acido citrico seguito da risciacquo con acqua potabile.

4. – etichettatura di vino Demeter / Biodynamic®

4.1 uso del marchio Demeter

– Se il vino prodotto è prodotto da uve Demeter / Biodynamic ® ed è conforme a questi Standard di vinificazione può essere etichettato con il -marchio Demeter / Biodynamic ®. I requisiti generali relativi alle modalità di etichettatura sono riportati nelle NORME DIRETTIVE (STANDARD) PER L' ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DEMETER CON IL NUOVO LOGO DEMETER attualmente in vigore. Il logo può essere usato sull'etichetta frontale in conformità con i requisiti standardizzati di posizionamento in sezione 3. Può essere posizionato sulla controetichetta seguendo le stesse regole di posizionamento delle citate norme.

Inoltre può essere stampato sul collare così che il logo Demeter compaia quale principale rispetto alle altre informazioni presenti sul collare.

4.2 -uso della parola Biodynamic®

Se il vino è prodotto da uve Demeter / Biodynamic ® ed è conforme a questi Standard di vinificazione può essere identificato in etichetta con la parola Biodynamic ®. Vanno rispettate le norme previste degli standard per l' etichettatura del Biodynamic®. Può essere usato nel testo dell'etichetta frontale o della contro etichetta. Esso non può essere usato come logo dominante.

4.3 uso del logo Fiore

Se il vino è prodotto da uve Demeter / Biodynamic ® ed è conforme a questi Standard di vinificazione , nei Paesi dove vige l'uso del logo Demeter fiore, si può riportare in controetichetta il logo Demeter fiore in conformità con le norme nazionali di etichettatura.

4.4 restrizioni di etichettatura

se il vino prodotto non è conforme a questi Standard di vinificazione non può riportare sull'etichetta e sulla controetichetta riferimenti al logo Demeter / Biodynamic®

4.5 L' Assemblea dei membri della Demeter Internazionale autorizza l' ICO, e qualsiasi altro dei paesi membri, ad usare il disciplinare di vinificazione nella versione portata all' assemblea del 2008, e conferma che il vino prodotto secondo il disciplinare di produzione, secondo il disciplinare di vinificazione per il vino Demeter/Biodinamic® (versione giugno 2008) e secondo il disciplinare per l' etichettatura per i prodotti Demeter/Biodynamic® possono essere commercializzati in tutti i paesi

membri.

4.6 I vini ottenuti da vendemmie antecedenti quella del 2008 possono essere etichettati solo con la dicitura : “vino ottenuto da uve con marchio Demeter.

Nel caso avvenisse la miscelazione di vini ottenuti da vendemmie di anni precedenti all’entrata in vigore dello Standards di vinificazione Demeter, con vini ottenuti nel rispetto dello Standards di vinificazione , codesti vini possono riportare in etichetta solo la dicitura: “vino ottenuto da uve con marchio Demeter”.

(*) deroga concessa all’Italia dalla Demeter International fino al giugno 2012