

A close-up photograph of a hand holding a bunch of dark, ripe grapes. The hand is positioned in the center of the frame, with the fingers gently cradling the bunch. The background is a dark, rich wood with vertical grain patterns and decorative carvings. At the top center, there is a small white rectangular label with the 'demeter' logo in orange and green. At the bottom, there is a large orange banner containing the title and publisher information in white text.

demeter

**Handbuch**  
**WEINBAU RICHTLINIEN**

Demeter Österreich

## - RICHTLINIEN -

*Ziel einer Demeter-Zertifizierung 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. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt.*

### Reine Handlese

**Handlese ist verpflichtend** um die höchstmögliche Qualität des Ausgangsmaterials für die Verarbeitung und einen schonenden Umgang mit Boden und Rebe zu garantieren. **Maschinenlese ist somit weder für Demeter-Wein noch für Demeter-Traubensaft erlaubt.**

### Keine Tierhaltung erforderlich

Bei Weinbaubetrieben kann auf eigene **Viehhaltung oder eine Futter-Mist-Kooperation verzichtet** werden, wenn **Mist, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie Präparateanwendung** besonders intensiv betrieben werden. Dies gilt jedoch **nicht für Betriebe mit zusätzlichen Ackerflächen**. Handelt es sich bei den zusätzlichen Flächen um **reines Dauergrünland** (maximal zweimähdig) dessen gesamte Fläche **unter 4 ha beträgt**, kann ebenfalls unter den obengenannten Bedingungen auf eigene Tierhaltung oder eine Futter-Mist-Kooperation verzichtet werden.

### Parallelproduktion

Im Gegensatz zum Ausschluss der Parallelernte bei anderen Kulturen ist die Parallelproduktion von Bio und Demeter im Weinbau erlaubt. Voraussetzung ist die **Einhaltung einer strikten Warentrennung und der ergänzenden Kennzeichnungsrichtlinien**, siehe Seite 3 Etikettierung & Labelling. Die **Demeter-Richtlinien müssen auch bei Bio-Wein bis zur Traubenernte eingehalten** werden, somit ist auch hier die **Maschinenlese nicht zugelassen**. Konventionelle Trauben (im 1. Umstellungsjahr geerntet) müssen entweder verkauft oder zu Traubensaft verarbeitet werden, die **Weiterverarbeitung zu konventionellem Wein ist nicht zugelassen**. Bitte senden Sie die Verkaufsbestätigung des konventionellen Traubenguts eigenständig an [zertifizierung@demeter.at](mailto:zertifizierung@demeter.at) (Restbestände an konventionellen Weinen, welche vor der Umstellung auf Demeter produziert wurden, dürfen weiterverkauft werden).

### Hofentwicklung

Der Aspekt der Weiterentwicklung des Demeter-Betriebes spielt bei Demeter eine wesentliche Rolle. Wir empfehlen Ihnen die **Teilnahme bei Hofentwicklungsgesprächen**. Mehr dazu erfahren Sie gerne im Beratungsgespräch oder in der Geschäftsstelle.

### Kellereirichtlinien - Demeter Österreich

Die Richtlinien von Demeter Österreich sind einzuhalten, natürlich ebenso alle **Regelungen der EU-Bioverordnung**. Die gültigen Demeter Richtlinien finden Sie unter <https://www.demeter.at/richtlinien/>. Des Weiteren können Sie Richtlinien explizit für Winzerinnen und Winzer unter: [www.demeter.at/wp-content/uploads/2021/10/Richtlinien\\_Kellerei\\_Demeter\\_Oesterreich\\_BFDI\\_2020.pdf](http://www.demeter.at/wp-content/uploads/2021/10/Richtlinien_Kellerei_Demeter_Oesterreich_BFDI_2020.pdf) und in der unten angeführten Tabelle einsehen.



Bitte beachten Sie hierbei, dass das **Handbuch nicht alle Richtlinien umfasst**, die Tabelle soll Winzern und Winzerinnen lediglich einen Überblick verschaffen.

*Tabelle: Überblick der Kellereirichtlinien von Demeter Österreich.*

Kategorie	Ziele & Standard
1. Herkunft des Traubengutes für Demeter Wein	100 % Demeter zertifizierte Trauben.
2. Lese	<b>Handlese</b> - Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten Maschinenlese ist nicht erlaubt.
3. Kellereigeräte	<b>Bestmögliche Nutzung der Schwerkraft.</b> Pumpen mit geringen Zentrifugalkräften sind erlaubt.
4. Tanks	<b>Bevorzugt sind natürliche Materialien.</b> Zugelassen sind Beton, Holzfässer, Porzellan, Steinzeug, Edelstahltanks, Tonamphoren und Glas.
Plastik	Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung zugelassen.
5. Physikalische Maßnahmen am Produkt	Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung im Bereich des natürlichen Gärverlaufs ist erlaubt.
6. Anreicherung (Chaptalisation) Zugabe von Zucker	<b>Bevorzugt ist keine Zugabe von Zucker.</b> Zusatz von Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.5 Vol. % zu erhöhen ist erlaubt. Demeter Zucker oder Demeter Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Zucker oder Bio-Traubensaftkonzentrat
Zugabe von Zucker bei Versektung (Schaumwein)	<b>Demeter</b> , oder wenn nicht verfügbar, Bio-Zucker – um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation um max. 1,5 Vol. % zu erhöhen.
7. Alkoholische Gärung Hefen	Für die alkoholische Gärung dürfen ausschließlich <b>traubeneigene Hefen</b> (Spontangärung) und <b>Pied de Cuve</b> (Kultivierung und Vermehrung von traubeneigenen Hefen) verwendet werden. Eine Ausnahme bildet die Flaschengärung für die Produktion von Schaumwein, in der Reinzuchthefer zum Einsatz kommen darf. Diese sollte bestmöglich Demeter- oder bio-zertifiziert und muss auf jeden Fall GVO-frei sein.
8. Biologischer Säureabbau	Nur indigene Milchsäurebakterien
9. Konservierung mit Schwefel SO <sub>2</sub> total [mg/l] nach der Abfüllung	Entsprechend der EU-Bioverordnung
10. Weinsteinstabilisierung	Kaltstabilisierung durch natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein
11. Schönungsmittel Organisch	<b>Keine Schönungsmittel</b>
Anorganisch	Bentonit Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs

12. Filtration	Schichtenfilter, Kieselgurfilter
13. Ansäuern und Entsäuern	<b>Bevorzugt keine Säureregulation</b> , ansonsten ist Kalk erlaubt.
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, Siegelack oder Wachs sind erlaubt.
16. Reinigung, Desinfektion Räumlichkeiten und Gerätschaften	Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser.

## Etikettierung & Labelling

Das Marken-Zeichen kann auf der **Vorderseite**, auf **der Manschette** oder auf der **Rückseite** unter freier Platzierung verwendet werden. Zusätzlich zu den Standardfarben kann die Demeter-Marke auf Weinetiketten auch in **schwarz/weiß, gold oder silber, unabhängig von den anderen Farben**, die für das Etikett verwendet werden, erscheinen.



Im Weinbau ist die Parallelproduktion von Demeter- und Bio-Weinen zugelassen. Voraussetzung ist jedoch eine **eindeutig differenzierbare Vermarktung**.

Das bedeutet, dass Produkte, die nicht mit „Demeter“ gekennzeichnet werden wollen bzw. können, nur vermarktet werden dürfen, wenn sie **deutlich anders und unverwechselbar gekennzeichnet** sind und **keinerlei Hinweis auf die Wortbildmarke „Demeter“** und den **Hofnamen in Verbindung mit Demeter am gesamten Gebinde aufweisen**.