



**STANDARDS PER LA VINIFICAZIONE
DEMETER
IN ITALIA
VINO DEMETER / BIODYNAMIC® / BIODINAMICA ®**

Aprile 2018

**Strada Naviglia , 11/A
43122 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	3
1	- Scopi e obiettivi	4
2.	- Quadro applicativo e principi guida	5
3.	- Standards di vinificazione	6
	3.1 origine delle uve	6
	3.2 vendemmia.....	6
	3.3 macchinari per la vinificazione	7
	3.4 recipienti.....	7
	3.5 trattamenti fisici del prodotto	7
	3.6 aumento del grado alcolico	7
	3.7 fermentazione alcolica.....	8
	3.8 fermentazione malolattica	8
	3.9 preservazione con anidride solforosa.....	9
	3.10 stabilizzazione tartarica	9
	3.11 chiarificazione	10
	3.12 filtrazione.....	10
	3.13 regolazione acidità	10
	3.14 coadiuvanti imbottigliamento	10
	3.15 imbottigliamento	10
	3.16 chiusura.....	10
	3.17 incapsulatura.....	11
	3.18 pulizia e disinfezione	11
4.	etichettatura del vino Demeter/Biodynamic® /Biodinamica®	11
	4.1 uso marchio Demeter	11
	4.2 uso della parola Biodynamic®/Biodinamica®.....	11
	4.3 uso del logo Demeter fiore	11
	4.4 restrizioni di etichettatura	11
5.	Comunicazioni obbligatorie	12
6.	Deroghe	12

Campo d'applicazione e struttura degli Standards di vinificazione

Queste linee guida sono divise in tre sezioni:

1. scopi e obiettivi
2. campo d'applicazione e principi guida
3. standards di vinificazione
4. Etichettatura

Lo scopo di questi Standards di vinificazione è di rendere noti agli interessati gli ingredienti ed i processi usati nella produzione di vini etichettati Demeter o Biodynamic® o Biodinamica ®. Qui di seguito, si riportano, i principi e gli obiettivi che regolano gli standard.

Il vino Demeter / Biodynamic® / Biodinamica ® 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 ® / Biodinamica ® 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 ® / Biodinamica ® 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 qualità del vino Demeter / Biodynamic® / Biodinamica ® si esprime nella vitalità del prodotto. Dovrebbe quindi preservare le forze di vita del frutto originario durante il passaggio di trasformazione in vino, restituire a chi lo beve, attraverso il suo profumo ed il suo gusto, la percezione del suo luogo di origine , entrare in sintonia con il cibo e essere bevanda digeribile che dona senso di benessere a chi ne gode. Il vino Demeter / Biodynamic® /Biodinamica® dovrebbe possedere spontaneità espressiva e trasmettere la personalità di una materia prima intensa e viva. 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 sensibile e lo studio 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. Le pratiche di vinificazione adottate in accordo con questi 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 consentita la sola 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 all'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® / Biodinamica ®.

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
- Pressatura continua
- Osmosi inversa
- Termo vinificazione
- Pastorizzazione
- Evaporazione a freddo
- Ultrafiltrazione ($\leq 0,2\mu\text{m}$)

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. – Standards di vinificazione

		STANDARD
3.1	Origine delle uve	
		100% uve certificate demeter coltivate in Italia.
3.2	Vendemmia	
		<p>La vendemmia deve essere fatta manualmente.</p> <p>E' consentita la vendemmia meccanica sotto la diretta responsabilità dell'agricoltore che deve garantire il rispetto della qualità biodinamica del prodotto finale e l'integrità e il rispetto del suolo e della pianta.</p> <p>Le vinacce (o il restante dalla distillazione) dovrebbero tornare in vigna anche dopo adeguato compostaggio.</p> <p>Le vinacce possono essere usate per ulteriori trasformazioni.</p>

3.3	Macchinari per la vinificazione	<p>Massimo uso della forza di gravità e uso di macchinari che rispettino il più possibile l'integrità e la purezza del processo di trasformazione uva -vino.</p> <p>Non sono permessi macchinari che generano alte forze di taglio o alte velocità periferiche (esempio: pompe centrifughe, centrifughe, decanter).</p> <p>Non è ammessa la pressatura continua.</p> <p>Non è ammessa l'osmosi inversa e l'evaporazione a freddo.</p>
3.4	Recipienti	<p>Sono consentiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) botti di legno nuove; 2) botti di legno usate, qualora si dimostri che l'uso è stato effettuato per almeno 2 volte con vino ottenuto da uve certificate biologiche [Reg. CE 834/07] ; 3) cisterne di acciaio inox 4) vasche di cemento 5) anfore di terracotta
3.5	Trattamenti fisici del prodotto	<p>Non è ammessa la termovinificazione.</p> <p>E' vietata la pastorizzazione.</p>
3.6	Aumento del grado alcolico	<p>Non è consentito.</p>

3.7	Fermentazione alcolica	
<p data-bbox="188 416 368 450">Temperatura</p> <p data-bbox="188 678 276 712">Lieviti</p>	<p data-bbox="587 376 1358 443">E' consentito il controllo della temperatura per governare la fermentazione.</p> <p data-bbox="544 595 1433 696">E' consentito il solo utilizzo di lieviti indigeni. Per questo si intende la fermentazione spontanea senza inoculo o la partenza della fermentazione attraverso utilizzo di pied de cuvè da uve aziendali.</p>	
<p data-bbox="188 1066 459 1099">Nutrienti per lievito</p>	<p data-bbox="852 1070 1118 1104">Non sono consentiti.</p>	
3.8	Fermentazione malolattica.	
	<p data-bbox="775 1626 1177 1659">Solo batteri malolattici indigeni.</p>	
3.9	Preservazione con anidride solforosa	

<p>Totale SO₂ [mg/l] al consumo</p>	<p>E' consentita l'aggiunta di SO₂ sottoforma di metabisolfito di potassio e/o bisolfito di potassio. Il limite massimo di SO₂ totale è:</p> <p>Vini con < 2 g/l zucchero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bianco e Rosato mg/l SO₂ 90 mg/l • Rosso mg/l SO₂ 70 mg/l <p>+ 20% in particolari condizioni ambientali e climatiche previa comunicazione alla Demeter Italia.</p> <p>Vini con ≥ 2 g/l fino a 9 g/l di zucchero :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bianco e Rosato mg/l SO₂ 110 mg/l • Rosso mg/l SO₂ 110 mg/l <p>+ 20% in particolari condizioni ambientali e climatiche per i vini bianchi previa comunicazione alla Demeter Italia.</p> <p>Per tutti gli altri vini il limite massimo di SO₂ fissato a norma dell' All. 1b del Reg. 606/09 e succ. modifiche (Vino biologico) è ridotto di 50 mg/l. Comunque il livello massimo di SO₂ non può superare i 220 mg/l</p>	
<p>3.10</p>	<p>stabilizzazione tartarica</p>	
	<p>Per la stabilizzazione tartarica sono ammessi: il solo trattamento a freddo è consentito fino alla T°C minima di 3°C.</p>	
<p>3.11</p>	<p>Chiarificazione</p>	

		E' consentito l'uso di : bentonite, per la quale possono essere richieste analisi per la presenza di arsenico e diossine
3.12	Filtrazione	
		Non inferiore a 1 µm. [è consentito l'uso di cellulosa, tessuto non sbiancato senza cloro, polypropylene, terra di diatomee, bentonite con livelli non rilevabili di arsenico e di diossina, perlite] Consentita a 0.45 µm per: A) vini con zuccheri riduttori ≥ 2 gr/l B) malolattica non svolta C) vini senza solforosa . E' vietata l'ultrafiltrazione (≤ 0,2 µm)
3.13	Regolazione acidità	
		La correzione dell'acidità solo attraverso acido tartarico (E 334) è consentita per il raggiungimento del limite legale.* (*) riferimento legale = fino ad un max di 1,5 g/l;
3.14	Maturazione dei vini	Consentita in botti di legno
3.15	Coadiuvanti imbottigliamento	
		CO ₂ , N ₂
3.16	Imbottigliamento	
		Vetro
3.17	Chiusura	

		Sughero, tappo a vite, tappo a corona, tappo di vetro.
3.18	Incapsulatura	
		Capsule di nirosta, plastica o stagno, polycap, ceralacca o cera.
3.19	Pulizia e disinfezione	
	Locali e attrezzi	<p>I locali non devono essere sterili ma curati.</p> <p>Acqua, vapore, ozono, zolfo, sapone molle, soda caustica, acido peracetico, acido citrico.</p> <p>Le pulizie vanno sempre seguite da risciacquo con acqua da acquedotto o pozzi/sorgenti aziendali.</p>

4. – etichettatura di vino Demeter e Biodinamico

4.1 - Uso del marchio Demeter

- Se il vino prodotto è prodotto da uve Demeter / Biodynamic ® /Biodinamica® ed è conforme a questi Standard di vinificazione può essere etichettato con il marchio Demeter / Biodynamic ® / Biodinamica ®. 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 contro etichetta 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®/ Biodinamica®

- Se il vino è prodotto da uve Demeter / biodynamic® /biodinamica® ed è conforme a questi Standard di vinificazione può essere identificato in etichetta con logo biodynamic ® /biodinamica®. Esso può essere usato nel testo dell'etichetta frontale o della contro etichetta, esso non può essere usato in maniera prominente. L'uso della parola biodynamic ®/ biodinamica® deve essere conforme ai requisiti di posizionamento standardizzati in sezione 4.3 delle NORME DIRETTIVE (STANDARD) PER L' ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DEMETER CON IL NUOVO LOGO DEMETER

4.3 - Uso del logo Fiore

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

4.4 - Restrizioni di etichettatura

- Il vino prodotto non conformemente a questi Standard di vinificazione non può riportare sull'etichetta e sulla contro etichetta riferimenti al logo Demeter / Biodynamic ® /

Biodinamica®

4.5 - Vino da “uve Demeter” o da “uve biodinamiche”

Il vino ottenuto da uve conformi allo standard di produzione Demeter, la cui vinificazione non è conforme a queste norme ma è conforme al Reg. CE 203/2012 può essere etichettato con la dicitura “vino da uve Demeter” o “vino da uve biodinamiche” nel rispetto delle sotto elencate condizioni:

- 1) non dev'essere usato il marchio Demeter o Biodynamic® e non ci dev'essere riferimento a che il vino sia Demeter o Biodynamic®
- 2) la dicitura “vino da uve Demeter” o “vino da uve biodinamiche” è consentito solo nella contro etichetta utilizzando stesso carattere e dimensione delle altre parole del testo. Altri riferimenti al metodo biodinamico di produzione delle uve è consentito in contro etichetta, sempre con stesso carattere e dimensione del testo utilizzato.

5 – COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE

In caso di giustificato blocco della fermentazione è consentito l' utilizzo dei lieviti selezionati del commercio (OGM free), previa comunicazione obbligatoria alla Demeter Italia, motivandone le cause e inviando le schede tecniche dei lieviti che si intende usare.

6 – DEROGHE

Demeter Associazione Italia può concedere, su esplicita richiesta scritta, deroga riferita al paragrafo: