

Reglement für die Herstellung von Naturwein in der Schweiz

V01_Januar2021

Grundsätze

- Die Trauben, der Weinkeller und die Weine sind Bio zertifiziert: Bio Verordnung, Bio Knospe (Bio Suisse) oder Biodynamisch (Demeter).
- Naturwein wird ohne jegliche Zusätze, ohne Filtration und ohne Schwefelzusatz hergestellt und abgefüllt.

Pflichtenkatalog

1. Herkunft der Trauben

- 1.1 Die Trauben sind zertifiziert:
Bio Verordnung (Bundes Bio)
Bio Knospe (Bio Suisse)
Biodynamisch (Demeter)
- 1.2 Trauben in Umstellung sind zugelassen, es muss jedoch « in Umstellung » auf der Etikette vermerkt sein.
- 1.3 Naturwein, der vor der Umstellung gekeltert wurde, kann nicht unter dem Namen Naturwein vermarktet werden.
- 1.4 Die verwendeten Trauben müssen auf Schweizer Boden gewachsen sein, ausser historische Ausnahmen, die von einer KUB (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung) anerkannt sind.

2. Rückverfolgbarkeit und Kontrolle

- 2.1 Naturweine müssen schriftlich nach Los erfasst werden und alle Kellerarbeiten müssen rückverfolgt werden können. Der oder die Winzer*in muss die Traubenkontrolle, das Kellerbuch, das Abfüllinventar sowie Weinanalysen der Kontrollstelle zur Verfügung stellen.
- 2.2 Die Kellerkontrolle ist obligatorisch und wird durch Bio-Inspecta oder Bio Test Agro durchgeführt.
- 2.3 Die Weine müssen mit der Lebensmittelverordnung konform sein.
- 2.4 Jeder Jahrgang desselben Weines muss ein Naturwein sein. Falls in einem Jahr SO₂ hinzugefügt wird, muss er unter einer anderen Etikette verkauft werden, um Verwechslungen zu vermeiden.

3. Ernte

- 3.1 Die Ernte von Hand ist obligatorisch.

4. Enzyme

- 4.1 Der Einsatz von jeglichen önologischen Enzymen ist verboten.

5. Anreicherung

- 5.1 Keine Art von Zuckerzusatz ist zugelassen, weder Kristallzucker noch konzentrierter Traubenmost.

6. Alkoholische Gärung

- 6.1 Spontane Gärung mit Traubeneigenen Hefen. Keine anderen Hefen (Reinzuchthefen), im Keller oder in den Reben (Bioprotektion) sind zugelassen.
- 6.2 Gäransteller sind zugelassen, müssen aber aus Betriebseigenen Trauben hergestellt werden.
- 6.3 Sauerstoff O₂: Nur eine natürliche Belüftung ist zugelassen.
- 6.4 Gärsalze: Keine Hefen Nährstoffe sind zugelassen.
- 6.5 Die Entschleimung des Mosts muss statisch sein.

7. Schönungsprodukte

- 7.1 Einzig die Schönung mit Druse ist zugelassen.
- 7.2 Keine andere Art von Schönung ist erlaubt.

8. Thermische Eingriffe

- 8.1 Es darf nicht unter 0°C gekühlt werden und nicht über 35°C erhitzt werden.
- 8.2 Der Einsatz von Trockeneis ist nicht erlaubt.
- 8.3 Die Pasteurisation ist nicht erlaubt.
- 8.4 Das Einfrieren ist nicht erlaubt.

9. Biologischer Säureabbau

9.1 Keine kommerziellen Bakterien sind zugelassen.

10. Korrektur der Säure

10.1 Die Korrektur der Säure ist nicht erlaubt, weder ansäuern, noch entsäuern.

11. Konservierung/ SO₂

11.1 Kein Einsatz von SO₂ ist zugelassen, einschliesslich bei der Abfüllung.

11.2 Kein Konservierungsmittel ist zugelassen (z.B. Kalium Metabisulfit E224, SO₂, E220 in purer oder flüssiger Form, Ascorbinsäure) einschliesslich bei der Abfüllung.

12. Filtration

12.1 Keine Filtration ist erlaubt.

13. Holz und Tannine

13.1 Holzfässer sind erlaubt, um den Gerbstoffgehalt im Wein zu erhöhen.

13.2 Alle anderen Methoden, bei denen dem Wein oder Most Holz oder Gerbstoffe zugefügt werden, sind verboten, einschliesslich betriebseigener Tannine.

14. Auffüllen

14.1 Naturweine dürfen nur mit einem anderen betriebseigenen Naturwein aufgefüllt, bzw. gemischt werden.

15. Sauerstoffzufuhr

15.1 Nur eine natürliche Sauerstoffzufuhr z.B. durch ein Holzfass ist erlaubt.

15.2 Die Mikro- oder Makrobelüftung mit industriellem, reinem Sauerstoff O₂ ist nicht zugelassen.

16. Sauerstoffentzug

16.1 Der Sauerstoff bzw. die Luft darf mit Stickstoff N₂ oder Kohlensäure CO₂ verdrängt werden.

16.2 Der Einsatz von Argon ist verboten.

17. Putzmittel

17.1 Keine chemischen Putzmittel sind fürs Reinigen des Kellermaterials zugelassen.

17.2 Es muss mechanisch, mit Wasser und Dampf gereinigt bzw. desinfiziert werden.

18. Einbrennen

18.1 Holzfässer dürfen zu Konservierungszwecken mit Schwefelschnitten eingebrennt werden, sie müssen aber vor Gebrauch gespült werden.

19. Etiketten

19.1 Die Etiketten müssen die Auflagen der Lebensmittelverordnung erfüllen.

19.2 Falls natürliches SO₂ im Wein vorkommt (mehr als 10mg/l Gesamt-SO₂), muss folgendes auf der Etikette stehen: Enthält Sulfite, ohne hinzugefügte Sulfite (Allergiker).

19.3 Die natürliche Gesamt-SO₂ wird von den Hefen produziert (natürliches Nebenprodukt des Stoffwechsels der Hefen).

20. Logo

20.1 Das Logo der Bio Verordnung, Knospe oder Demeter muss auf der Etikette stehen und die entsprechende Gesetzgebung muss eingehalten werden.

21. Zusätzliche Massnahmen

21.1 Die Winzer*innen versuchen:

- energetisch möglichst effizient zu sein,
- das Gewicht der Glasflasche auf ein Minimum zu reduzieren,
- Heissprägungen auf den Etiketten zu vermeiden (z.B. Goldprägungen),
- möglichst ökologische Behälter und Verzapfung zu wählen,
- eine möglichst ökologische und effiziente Verpackung zu wählen,
- der Einsatz von Plastik und synthetischen Stoffen in allen Prozessen zu limitieren,
- möglichst Lokale Ressourcen zu bevorzugen.