

## 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 SO<sub>2</sub> 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 O<sub>2</sub>: 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/ SO<sub>2</sub>**

11.1 Kein Einsatz von SO<sub>2</sub> ist zugelassen, einschliesslich bei der Abfüllung.

11.2 Kein Konservierungsmittel ist zugelassen (z.B. Kalium Metabisulfit E224, SO<sub>2</sub>, 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 O<sub>2</sub> ist nicht zugelassen.

## **16. Sauerstoffentzug**

16.1 Der Sauerstoff bzw. die Luft darf mit Stickstoff N<sub>2</sub> oder Kohlensäure CO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> im Wein vorkommt (mehr als 10mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>), muss folgendes auf der Etikette stehen: Enthält Sulfite, ohne hinzugefügte Sulfite (Allergiker).

19.3 Die natürliche Gesamt-SO<sub>2</sub> 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.