

Delinat-Richtlinien

für den biologischen Weinbau, die biologische Weinbereitung und Soziales

Gültig ab 1. Januar 2016

Inhaltsverzeichnis

Anbau

- 1. Bodenpflege und Düngung**
 - 1.1. Begrünung der Weinberge
 - 1.2. Bodenbearbeitung
 - 1.3. Düngung
 - 1.4. Intensität der Düngung
 - 1.5. Blattdünger und Stärkungsmittel
 - 1.6. Bewässerung
- 2. Ökosystem Weinberg**
 - 2.1. Ökologischer Ausgleich
 - 2.2. Strukturvielfalt und Vertikale Biodiversität
- 3. Pflanzenschutz**
 - 3.1. Pflanzenschutzmittel
 - 3.2. Maßnahmen gegen Schadinsekten und Tiere
- 4. Versuchsdurchführung**

Verarbeitung

- 5. Kelterung und Abfüllung**
 - 5.1. Vinifizierung
 - 5.2. Stabilisierung
 - 5.3. Herkunft der Trauben/ Verschnitt
 - 5.4. Lagerung / Reinigung
 - 5.5. Verschluss

Soziales

- 6. Sozialstandards und Rechte**
 - 6.1. Sozialstandards
 - 6.2. Arbeitsverträge, Sicherheit und Rechte

Zusätze

- 7. Aufzeichnungen, Dokumentation**
 - 7.1. Aufzeichnungen Anbau
 - 7.2. Aufzeichnungen Verarbeitung
- 8. Allgemeine Bedingungen**
 - 8.1. Die Delinat-Qualitätsstufen
 - 8.2. Klimaschutz, Energieeffizienz, Ökologie
 - 8.3. Inspektion und Zertifizierung

9. Delinat-Einkaufskriterien

Anhang

Glossar

10. Richtlinien-Tabellen

Impressum

Die vorliegenden Richtlinien ersetzen die Richtlinien von 2015.

Die Überarbeitung der Ausgabe 2016 erfolgte durch:

Daniel Wyss, Winzerberater Delinat-Consulting
Rolf Kaufmann, Winzerberater Delinat-Consulting
Karl Schefer, Delinat

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Delinat AG erlaubt.

Copyright: © 2016 Delinat AG

Schweiz

Delinat AG, Davidstrasse 44
CH-9000 St. Gallen

Deutschland

Delinat GmbH, Hegenheimerstrasse 15
D-79576 Weil am Rhein

Österreich

Delinat GmbH, Postfach 400
A-6961 Wolfurt-Bahnhof

www.delinat.com

«Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.»

Franz Kafka

Die Delinat-Richtlinien wurden verfasst, um die Winzer zu unterstützen, klimaneutral zu wirtschaften und eine so hohe Biodiversität innerhalb der Weinberge zu erreichen, dass die landwirtschaftlichen Flächen selbst zu ökologischen Ausgleichsflächen werden.

Die Delinat-Richtlinien ermöglichen nicht nur eine effiziente, nachvollziehbare Kontrolle der Winzer, sondern eröffnen ökologisch nachhaltige Perspektiven für den Weinbau der Zukunft. Durch die Methoden gezielter Biodiversifikation lässt sich die Qualität der Delinat-Weine weiter steigern, das Ökosystem nachhaltig stabilisieren und zudem die Produktionskosten senken.

Die Delinat-Richtlinien werden laufend weiter entwickelt **und jährlich überarbeitet**. Anregungen von Winzern und Konsumenten werden aufgenommen, geprüft, mit Versuchen abgesichert (Kapitel 4) und bei Erfolg in die Richtlinien integriert.

Die aromatische Vielfalt und Harmonie der Weine, die durch die Umsetzung der Richtlinien erreichbar wird, leistet die beste Überzeugungsarbeit für unser Grundprinzip:

Mit der Natur, nicht gegen sie arbeiten.

Anbau

1. Bodenpflege und Düngung

1.1. Begrünung der Weinberge

Ziel

Ganzjährige artenreiche Begrünung des gesamten Rebberges oder möglichst grosser Teilflächen innerhalb des Rebbergs. Sorgfältig selektionierte Pflanzenmischungen mit einem ausgewogenen Leguminosenanteil sorgen für eine dauerhafte Gründüngung, die eine weitestgehend autonome Nährstoffversorgung der Reben ermöglicht. Die Blüentracht der Begrünung stärkt das ökologische Gleichgewicht und bietet Lebensraum für Insekten.

Hintergrund

Dank einer dauerhaften Begrünung mit einem ausgewogenen Anteil an Leguminosen, ergänzt durch gute Kompostwirtschaft und lediglich minimale Bodenbearbeitung nimmt die organische Substanz im Boden zu und stabilisiert sich schließlich auf einem hohen Niveau. Das Wasser- und Nährstoffspeichervermögen wächst. Anzahl und Diversität der Bodenorganismen nehmen deutlich zu. Die Wurzeln bilden effiziente Symbiosen mit der Mikroorganismengemeinschaft, wodurch eine stabile Nährstoff- und Wasserversorgung sowie Schutz vor Pathogenen aufgebaut wird.

In einem gesunden Boden wird die Nährstoffversorgung durch eine Begrünung mit Leguminosen ohne zusätzliche Düngemittel nachhaltig gewährleistet. Durch Inokulation des Saatgutes mit Rhizobakterien sowie durch Zusatz von Kompost kann der Prozess beschleunigt und intensiviert werden. Durch die Leguminosebegrünung wird der Humusaufbau des Bodens gefördert und aktiv atmosphärischer Kohlenstoff im Boden eingelagert. Die Reben werden mit notwendigen Nährstoffen versorgt. Die Ausbildung von biologischen Netzwerken mit der Mikroorganismengemeinschaft wird gefördert. Die Wasserspeicherfähigkeit sowie die Durchlüftung der Böden erhöhen sich.

Eine von mehrjährigen Gräsern dominierte Spontanbegrünung hingegen zeigt bei den für den Weinbau wichtigen Parametern negative Auswirkung auf Boden und Reben. Die Wasser- und Nährstoffkonkurrenz steigt, der Stickstoffmangel in den Trauben verursacht Grasnoten im Wein, die wirtschaftliche Grundlage des Weinbergs gerät in Gefahr. Eine von Gräsern dominierte Spontan- oder Saatbegrünung sollte verhindert werden.

Ein gezieltes Begrünungsmanagement führt zu einer nachhaltigen Bodengesundheit, wodurch Samen natürlicher Blütenpflanzen bessere Keimbedingungen vorfinden. Samen, die Jahre, manchmal Jahrzehnte im Boden schlummerten, keimen plötzlich auf, was ebenso auf die von Wind und Fauna herangetragenen Samen zutrifft. Auf diese Weise etabliert sich zügig eine artenreiche Begrünung mit vielen autochthonen Blütenpflanzen.

Saatgut: Gebeiztes Saatgut ist nicht erlaubt. Nach Möglichkeit ist Saatgut aus biologischem Anbau zu verwenden. Delinat-Consulting berät bei der Auswahl der Pflanzen für geeignete Begrünungsmischungen.

Um die Böden der Weinberge vor Erosion, biologischer Verarmung und Nährstoffverlusten zu schützen, ist eine möglichst ganzjährige Begrünung mit grosser Artenvielfalt das wirksamste Mittel. Als Grundlage der Begrünung braucht es tiefwurzelnde spontane oder eingesäte Pflanzenarten. In Weinbaugebieten mit Sommerniederschlägen kann die Begrünung auch in der warmen Jahreszeit nachwachsen, sie bleibt grün und in Blüte. In Weinbaugebieten mit extremer Sommertrockenheit muss die Winterbegrünung im späten Frühjahr gewalzt oder mit einer Schältschar bearbeitet werden, um den Boden vor Austrocknung und die Reben vor Trockenstress zu schützen. Bei diesem Vorgehen entsteht eine abtrocknende Bodenbedeckung, die erst nach den ersten Herbstniederschlägen wieder zu grünen beginnt.

Ein solches Begrünungsmanagement kann und sollte in allen europäischen Weinbaugebieten die Regel sein. Korrekt angelegte Vegetationsstreifen, die auf einem so geringen Anteil der Rebfläche wachsen, führen auch in sehr trockenen Weinbaugebieten zu keiner negativen Konkurrenz für die Rebe. Der Einfluss auf die biologische Aktivität des Rebberges aber ist enorm, und der Krankheitsdruck durch Pathogene sinkt.

In den Richtlinien wird daher vorgeschrieben, dass je nach Delinat-Qualitätsstufe ein gewisser Flächenanteil innerhalb der Reben regelmässig verteilt eine ganzjährige Begrünung trägt. Es ist möglich, den Unterstockbereich zu begrünen und dafür die Fahrgasse zu bearbeiten, oder umgekehrt, wie es der üblichen Praxis auf dem Betrieb entspricht. Entscheidend ist, dass die entsprechenden minimalen Anteile vegetativer Bodenbedeckung von 1D, 2D oder 3D auf jeder Hektare regelmässig verteilt sind und ganzjährig den Boden bedecken.

Für Betriebe in extrem sommertrockenen Weinbauregionen, deren durchschnittlicher Gesamtniederschlag zwischen 1. Mai und 30. August weniger als 50 mm beträgt, kann für die Delinat-Qualitätsstufe 3 eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden.

Muss eine Begrünung immer „grün“ sein?

Begrünung bedeutet, dass der Boden von einer Pflanzendecke bewachsen ist. Bei länger anhaltender Trockenheit vergilbt diese. Wird die Begrünung vor ihrer vollständigen Austrocknung gewalzt, entsteht eine lebendige Mulchschicht, die den Boden vor Austrocknung schützt und deren Wurzeln weiterhin für eine Bodenbefestigung sorgen. Sobald ausreichend Niederschläge fallen, schlägt die Begrünung wieder aus und wird wieder „grün“. Entscheidend ist nicht die Farbe der Begrünung, sondern dass der Boden dauerhaft von einer vegetativen Bodenbedeckung geschützt und biologisch aktiv gehalten wird.

Winterbegrünung und Winterruhe

Eine wuchskräftige Winterbegrünung kann in allen südlicheren Weinbaugebieten genügend Nährstoffe für die Jahresversorgung der Reben bereitstellen, so dass auf zusätzliche Düngemassnahmen verzichtet werden kann. Da in nahezu allen europäischen Weinbaugebieten die meisten und stärksten Niederschläge im Winterhalbjahr fallen, ist die Winterbegrünung zudem die effizienteste Massnahme, um den Boden vor Erosion zu schützen. Wasser- und Nährstoffkonkurrenz zur Rebe sind während dieser Zeit der Winterruhe nicht zu befürchten. Die Winterbegrünung verbessert die Wasserinfiltration, erhöht die Wasserspeicherung des Bodens und führt zur Aktivierung des Bodenlebens, was eine schnellere Rezyklierung der Nährstoffe und ein geringeres Befallsrisiko für Rebschädlinge bewirkt. Aus den genannten Gründen regeln die Delinat-Richtlinien den Einhalt einer Winterruhe von mindestens 6 Monaten, in denen für eine eingesäte oder spontane Begrünung auf der gesamten Rebfläche gesorgt werden muss. Eine Bodenbearbeitung hat in diesem Zeitraum zu unterbleiben. Es ist allerdings möglich die sechsmonatige Winterruhe für den Unterstockbereich und die Winterruhe für die Fahrgasse zu unterschiedlichen Zeitpunkten zu beginnen. So können zum Beispiel der Unterstockbereich vom 1. August bis 1. Februar und der Bereich der Fahrgasse vom 1. Oktober bis 1. April unbearbeitet gelassen werden. Auch ist es möglich, dass in verschiedenen Weinbergen die Winterruhe zu verschiedenen Zeitpunkten beginnt und endet, was im entsprechenden Betriebsjournal dokumentiert werden muss. Die Fahrgassen dürfen während der 6monatigen Winterruhe nur zur Neuaussaat oder zu einer einmaligen Tiefenlockerung ohne Zerstörung der Bodenoberfläche bearbeitet werden.

Für eine erhöhte Nährstoffeffizienz der Winterbegrünung wird in allen nicht dauerbegrüneten Gassen die Einsaat einer speziellen Wintersaatmischung (z.B. die Delinat-Wintersaat) empfohlen.

Blütentracht

Es sollten über die gesamte Saison Blütenpflanzen zwischen den Reben wachsen. Jede Krautpflanzenart einer Rebbergbegrünung bietet durchschnittlich zwölf Insektenarten und über eintausend Arten von Mikroorganismen Lebensraum. Je höher die Artenvielfalt einer Begrünung ist, desto höher ist auch die Biodiversität der Insekten und Mikroorganismen. Dies wiederum hat einen großen Einfluss auf die Stabilität des Ökosystems und damit auch auf den Schutz der Rebpflanzen vor Schädlingen.

Damit die Pflanzen der Rebberg-Begrünung die Lebensraumfunktion für Insekten und Mikroorganismen ausüben können, dürfen sie nicht zu häufig und nicht zu kurz gemäht oder gemulcht werden. Es ist wichtig, dass die Pflanzen auch in Blüte gehen, da sie durch Blütenduft und Nektar besonders viele Insekten anziehen. Wird die Begrünung durch Mulchen oder Mähen kurz gehalten, sollte dies zum Schutz von Insekten, Echten und anderen Kleintieren möglichst alternierend erfolgen, also immer nur in jeder zweiten begrüneten Fahrgasse. Sofern keine anderen Blühflächen wie z.B. Böschungen auf der Rebfläche oder im Unterstockbereich vorhanden sind, muss eine Mindestanzahl von Fahrgassen entsprechend mindestens 5% der Rebfläche als Blühfläche angelegt sein. Keine Blühfläche darf vor dem 1. Juli eines Jahres gemulcht oder gemäht werden.

Da beim Walzen die Blütentracht und damit der Lebensraum für Insekten erhalten bleibt, muss das Walzen der Begrünung nicht alternierend durchgeführt werden.

1.2. Bodenbearbeitung

Ziel

Minimierung der Bodenbearbeitung sowie der Fahrten mit schweren Maschinen.

Hintergrund

Jede Bodenbearbeitung stört und gefährdet das biologische Netzwerk im Boden, weshalb jedwede Bodenbearbeitung auf ein Minimum reduziert werden muss. Nur zur Anlage und Aufbesserung der Begrünung und Mischkulturen ist eine oberflächliche Bodenbearbeitung zulässig. Ein gutes Begrünungsmanagement verhindert das Aufkommen von reinen Gräserbeständen. Tiefere Bodenschichten können mittels tief wurzelnder Pflanzen gelockert werden. Die Regulierung der natürlichen Flora soll durch geeignete Kulturmaßnahmen und durch das Nährstoffangebot erfolgen.

Häufiges Fräsen, Hacken oder Grubbern des Rebbergbodens ist nicht zulässig. Unterstockräumung und Tiefenlockerung ist toleriert. Tiefpflügen ist verboten. Die Böden sollen möglichst nicht mit schweren Maschinen befahren werden. Breite Reifen (große Auflagefläche) mit möglichst geringem Reifendruck (kleiner als 1 bar) sind empfohlen. Besonders gefährdet für Bodenverdichtungen sind humusarme, tonreiche Böden.

Um bei anhaltender Trockenheit die Verdunstung zu vermindern, wird das Walzen der Begrünung empfohlen. Zum Walzen eignet sich insbesondere der Rolojack. Der Rolojack knickt die Begrünung, ohne sie zu zerschneiden oder von den Wurzeln zu trennen. Der Saftfluss der Pflanzenhalme wird dadurch stark abgebremst, die Pflanze aber stirbt nicht ab. Die Wurzeln bleiben im Boden verankert, ohne sofort neu auszuschlagen. Die ausgewalzte Begrünung trocknet sehr langsam ab und sorgt während der trockenen Jahreszeit für eine vorzügliche Bodenbedeckung, die gegen Verdunstung, Sonneneinstrahlung und starke Regenfälle schützt. So bleibt der Boden selbst bei großer Hitze feucht und kühl.

1.3. Düngung

Ziel

Schaffung der Voraussetzungen für einen stabilen, möglichst autonomen Nährstoffzyklus auf Basis einer nachhaltigen Humuswirtschaft. Verzicht auf mineralische Dünger. Dauerhafte Förderung der Biodiversität auf und im Boden.

Hintergrund

In einem gesunden Boden unterhalten die Wurzeln einer ausgewachsenen Rebe symbiotische Partnerschaften mit mehr als 5 Billionen Mikroorganismen. Nur dank dieser Mikroorganismengemeinschaft werden die biologisch und mineralisch gebundenen Nährstoffe pflanzenverfügbar. Das Hauptaugenmerk der Düngung im biologischen Weinbau gilt daher dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit und der mikrobiologischen Funktionalität. Das Terroir eines Weinberges kommt nur dann im Wein zum Ausdruck, wenn der Boden für die Rebe biologisch erschlossen wird. Synthetische Mineraldünger hingegen zerstören das biologische Netzwerk des Bodens, führen zu einseitiger Nährstoffversorgung und charakterlosen Weinen minderer Qualität. Die Grundlage für eine nachhaltige Nährstoffversorgung der Rebe liegt in einer ausgeglichenen Nährstoffbilanz und in der Stimulierung der bodenbiologischen Prozesse. Gut strukturierte Böden mit einer hohen biologischen Aktivität setzen nicht nur vorhandene und zugeführte Nährstoffe kontinuierlich und in einem harmonischen Verhältnis frei, sondern fördern auch die pflanzeigenen Resistenzmechanismen und damit die Pflanzengesundheit. Um diese Ziele zu erreichen, sind eine gute Humusversorgung und eine möglichst vielfältige Begrünung unabdingbar. Die Stoffkreisläufe im Weinberg sollten geschlossen sein. Schnittholz hat im Rebberg zu bleiben, wodurch der Phosphatbedarf zu über 90% abgedeckt wird. Trester, Hefefiltrat sowie sämtliche bei der Vinifizierung anfallenden Reststoffe sollten in den Weinberg zurückgeführt werden. Der Trester kann 30% und das Hefefiltrat weitere 10% des jährlichen Stickstoffbedarfes abdecken. Eine durchdachte Humuswirtschaft, wie sie z.B. durch Gründüngung, Kompost oder Holzhäcksel möglich ist, verbessert die Bodendurchlüftung, das Wasserspeichervermögen, die Nährstoffverfügbarkeit sowie das Abbauvermögen und die Fixierung von Schadstoffen. Zudem verbessert sich die Gefügestabilität in Hinsicht auf Erosions-, Verschlammungs- und Verdichtungsgefahren.

Der Einsatz von Mineraldüngern wird aus folgenden Gründen untersagt: Mineraldünger sind hochkonzentrierte Salzverbindungen. Geraten Mikroorganismen oder Pflanzenzellen mit solchen Düngerpunkten in Kontakt, wird ihnen das Zellwasser ausgesaugt, und sie sterben aufgrund des Wasserverlusts ab

(Plasmolyse). Zudem enthalten mineralische Phosphatdünger oft größere Mengen der toxischen Schwermetalle Uran und Cadmium, welche sich dann im Boden und in der Nahrungskette anreichern.

In Gesteinsmehlen liegen Mineralien hauptsächlich in Form von Karbonaten und Oxiden vor. Im Unterschied zu Düngesalzen ist die Wasseranziehung gering, so dass die Bodenfauna nicht gefährdet wird. Die Aufnahmefähigkeit der Pflanzen ist für die Mineralien von Gesteinsmehlen geringer als die von Düngesalzen und hängt insbesondere von der biologischen Aktivität und dem pH-Wert des Bodens ab. Gesteinsmehle werden aus diesem Grund auch nicht als eigentliche Düngemittel betrachtet, sondern dienen vor allem der Vorbeugung des Mangels an bestimmten Elementarstoffen.

Gesteinsmehle kommen insbesondere als Zuschlagstoffe für die Herstellung von Komposten oder zur Aufladung von biologischen Trägerstoffen wie Pflanzenkohle zur Anwendung. Werden Gesteinsmehle bei der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln als Pflanzenstärkungsmittel beigemischt oder direkt in den Boden eingebracht, sind sie deklarierungspflichtig und müssen in der Düngungsbilanz angegeben werden. Der Einsatz von zu viel Gesteinsmehl kann zu einem Ungleichgewicht von Elementarstoffen im Boden sowie zur Erhöhung des pH-Wertes führen.

Die Düngung mit sonstigen mineralischen Blattdüngern ist nicht gestattet.

Durch qualitativ hochwertigen Kompost wird vor allem der Boden ernährt und das Bodenleben gefördert. Die in solchem Kompost enthaltenen Nährstoffe dienen vor allem dem Humusaufbau des Bodens. Aus diesen Gründen wird Kompost als Bodenverbesserer und nicht als Dünger eingestuft, sofern der Ammoniumgehalt (NH₄) unter 100 mg / kg TM liegt.

Bei der Verwendung von Kompost ist auf eine mögliche Schadstoffbelastung (Schwermetalle, Antibiotika, Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln usw.) besonders zu achten. Im Zweifelsfall müssen entsprechende Analysen durchgeführt oder angefordert werden. Höchstgehalte gemäss EU Verordnung Ökologischer Landbau in mg/kg Trockenmasse: Cadmium 0,7; Kupfer: 70; Nickel: 25; Blei: 45; Zink: 200; Quecksilber: 0,4; Chrom: 70.

1.4. Intensität der Düngung

Ziel

Schaffung autonomer Nährstoffkreisläufe durch Gründüngung, Humuswirtschaft und durch Verwertung von im Betrieb anfallenden organischen Reststoffen. Die Intensität der Düngemaßnahmen ist dem Ertrag sowie den Standort- und Klimabedingungen angepasst.

Hintergrund

Was dem Boden durch die Ernte entzogen wird, muss dem Boden in nachhaltiger Form zurückerstattet werden, nicht mehr und nicht weniger. Der Winzer ist verpflichtet, seine Böden vor dem Verlust von Nährstoffen aufgrund von Erosion, Auswaschung und Entgasung zu schützen. Die biologische Aktivität und Vielfalt muss durch geeignete Bewirtschaftungsmaßnahmen gefördert werden. Zusätzlicher Bedarf an N-P-K-Mg-Nährstoffen kann durch Kompost, Holzschnittel oder andere organische Nährstoffe abgedeckt werden. Im Kompost liegen die mineralischen Nährstoffe in biologischer Bindung vor. Produkte hergestellt aus Schlachtabfällen als Zusatz zu Kompost oder als Dünger sind erlaubt (Hornmehl, Knochenmehl usw.). Die Weine verlieren jedoch dadurch den Status für vegane Weine.

Sämtliche Düngemaßnahmen sollten im Frühjahr stattfinden, um zu hohe Auswaschungsraten und insbesondere hohe klimaschädigende Lachgas- und Methan-Emissionen zu vermeiden. Ist ein außerordentlicher Düngemiteleinsatz geplant, der die maximal zugelassenen Düngermengen übersteigt (siehe Tabelle 1.4), ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung über Delinat-Consulting einzuholen. Dabei sind Bodenanalysen durch ein qualifiziertes und akkreditiertes Labor zum Bedarfsnachweis vorzulegen. Eine Analyse muss mindestens die folgenden Werte enthalten: Gehalte an N, P, K, Mg, Ca, Humus (Corg). Dies gilt auch bei Neupflanzungen.

Die Limitierung der Düngung mit Hilfe von Düngeeinheiten stammt aus dem veralteten System der mineralischen Düngung. Bei wirkungsvollem Erosionsschutz, richtigem Düngezeitpunkt und bei Verwendung von Düngemitteln in biologisch gebundener Form sind die dort genannten Werte deutlich zu hoch, da kaum Verluste durch Auswaschung, Entgasung und Erosion mehr auftreten. Die Menge der Düngemittel sollte sich an der jeweiligen Erntemenge einer Parzelle ausrichten. Die in der Tabelle aufgeführten Werte sind Maximalwerte, die in der Praxis normalerweise nicht erreicht werden sollten.

Auch über Komposteintrag besteht die Gefahr einer temporären Überdüngung, wenn nicht massvoll vorgegangen wird. Hohe Stickstoffmengen führen zwangsläufig zu hoher Krankheitsanfälligkeit der Reben. Der aktuelle Nährstoffgehalt eines Komposts kann über Analysen mit guter Annäherung bestimmt werden.

Ist mit der Kompostherstellung und Ausbringung ein hoher Energieaufwand verknüpft (Gewicht, Transportwege!), so stellt der Aufbau organischen Materials an Ort und Stelle durch gezielte Einsaaten eine empfehlenswerte Alternative dar.

1.5. Blattdünger und Stärkungsmittel

Ziel

Einsatz von pflanzlichen und mikrobiellen Pflanzenstärkungsmitteln zur Stimulierung und Verbesserung der pflanzeigenen Widerstandskräfte.

Hintergrund

Pflanzen nehmen über ihre Blätter nicht nur Licht und CO₂, sondern auch eine Reihe von Nährstoffen und vor allem Umweltinformationen auf. Sowohl durch Pflanzenschutzmittel als auch durch Blattdünger dringen Moleküle in das Pflanzeninnere. Dort lösen sie Informationsketten zu verstärktem Wachstum oder zum Einleiten von Abwehrmaßnahmen aus. Bestimmte, durch die Blattöffnungen in die Pflanze eintretende Moleküle lagern sich jedoch in der Pflanze und ihren Früchten an. Dies ist der Fall für zahlreiche Pestizide, die später im Wein nachgewiesen werden können. Aus diesem Grund erlauben diese Richtlinien nur organische und biodynamische Blattdünger und Stärkungsmittel.

1.6. Bewässerung

Ziel

Auf die Bewässerung von Ertragsreben soll verzichtet werden, um die Grundwasser-Reserven nicht aufzubrechen und der Bodenversalzung vorzubeugen.

Hintergrund

Durch konsequente Humuswirtschaft steigt sowohl die Wasserspeicherfähigkeit der Böden als auch die Wasserverfügbarkeit für die Reben. Durch tief wurzelnde Leguminosebegrünung wird zudem die Wasserinfiltration verbessert, so dass die Winterniederschläge effizienter gespeichert werden. Durch das Walzen der Begrünung in Trockenperioden wird zudem ein besserer Verdunstungsschutz möglich. Auch helfen trockenolerante Unterlagsreben, Dürreperioden besser zu überstehen. Wenn bewässert wird, soll dies bedarfsgerecht erfolgen, am besten nachts und durch Tröpfchenbewässerung, um unnötige Wasserverdunstung zu vermeiden. **Bewässerungssysteme müssen regelmässig auf Schäden überprüft werden. Delinat motiviert Betriebe in trockenen Klimazonen zum Anlegen von Regenwasser-Rückhaltesystemen, um Fluss- und Grundwasser zu schonen, und bietet dazu Beratung an.** Für die Bewässerung von Ertragsreben muss ein Bewässerungsjournal geführt werden, in dem die Bewässerungsmenge, -dauer und -art sowie die Herkunft des Wassers aufzuführen sind.

2. Ökosystem Weinberg

2.1. Ökologischer Ausgleich

Ziel

Der Weinberg selbst wird zu einer ökologisch wertvollen Kulturfläche. Die Monokultur wird aufgebrochen. Das Ökosystem Weinberg wird durch Maßnahmen der Biodiversifizierung soweit stabilisiert und harmonisiert, dass äußere Pflanzenschutzmaßnahmen die Ausnahme und nicht mehr die Regel sind.

Hintergrund

Die derzeit vorherrschende monokulturelle Bewirtschaftung der Weinberge führt zur Schwächung der Ökosysteme. Die Folge ist vor allem eine höhere Anfälligkeit gegenüber epidemisch auftretenden Schaderregern wie Oidium, Peronospora und Traubenwicklern.

Durch eine strategisch konsequente Biodiversifizierung der weinwirtschaftlich genutzten Flächen kann dieser Anfälligkeit einfacher, billiger und nachhaltiger begegnet werden als durch den Einsatz industriell produzierter Pflanzenschutzmittel, die das Ökosystem letztlich immer weiter schwächen. Von großer Bedeutung für die Biodiversifizierung der Weinberge sind die ökologischen Ausgleichsflächen innerhalb und in nächster Umgebung der Rebanlagen. Diese müssen mindestens 12% der Rebenflächen umfassen und sollten möglichst untereinander als auch mit dem Rebberg vernetzt sein. Angrenzende Brachflächen, Garrigue, Macchia oder ähnliche, welche in Gemeindebesitz sind und nicht von anderen Betrieben als ökologische Ausgleichsfläche eingetragen sind, dürfen angerechnet werden.

Wünschenswert sind Biotope mit Hecken aus verschiedenartigen einheimischen Sträuchern entlang von Wegrändern, einheimische Baumarten oder ganze Baumgruppen an geeigneten Standorten, Teiche, vielfältige Magerwiesen, Brennesselborde, Brombeerstauden, Wildrosen, Riede, Gehölze, Geröllansammlungen, Heide, Garrigue, Macchia, Felsen, offene Wasserläufe, Trockensteinmauern usw. je nach den örtlich vorherrschenden Bedingungen. Entlang von Gewässern muss ein Streifen von mindestens drei Metern düngerefrei gehalten werden (Landesvorschriften beachten!).

Für die Betriebskontrolle sind die entsprechenden Flächenanteile der ökologischen Ausgleichsfläche auf den Betriebs- und Parzellenplänen zu markieren. Von den geforderten 12% Flächenanteil müssen wie bisher 7% an die Rebflächen angrenzen oder innerhalb liegen. Weitere 5% können ohne Anstoss an die

Rebflächen eingerechnet werden, sofern sie innerhalb von 1000 Metern Distanz zu einer betriebseigenen Rebparzelle liegen. In keinem Fall können Flächen oder Flächenteile angerechnet werden, die ausserhalb des 1000m-Radius liegen. Liegen weniger als 7% angrenzend vor, ist eine Ausnahmegenehmigung (ANG) bei Delinat-Consulting anzufordern. Diese ANG muss mit verstärkten Massnahmen für die Biodiversität in Absprache mit Delinat-Consulting kompensiert werden.

2.2. Strukturvielfalt und Vertikale Biodiversität

Ziel

Bäume, Büsche, Blumen und Steinhäufen sollen den Weinberg zum Anziehungsraum von Insekten, Vögeln, und Kleintieren aber auch für Hefen und luftbürtige Bakterien machen.

Hintergrund

Strukturvielfalt ist ein wichtiges Kriterium zur Bewertung von Lebensräumen. Strukturreiche Biotope bieten vielen Lebewesen einen potentiellen Lebensraum. Da Tiere aus angrenzenden Waldrändern, Wiesen und Brachflächen in den Weinberg einwandern können, steigt die Artenvielfalt mit einer Zunahme der strukturellen Vielfalt. Sträucher bringen inmitten oder am Rande der Kulturflächen wertvolle Strukturvielfalt. An Rebzeilenenden sollten Sträucher möglichst einheimischer Arten gepflanzt werden. Kulturfläche geht durch diese vereinzelt Büsche kaum verloren, die Arbeit zwischen den Reben wird nicht tangiert, der ökologische Nutzen aber ist sehr hoch. Die Sträucher müssen zwischen den Reben, auf angrenzenden Böschungen oder am Zeilenende mit einem maximalen Abstand von 15 Metern zu den Rebstöcken wachsen. Büsche, die in einem Hotspot integriert sind, dürfen angerechnet werden. Verholzende Sträucher wie z.B. Lavendel, Thymian oder Rosmarin, welche mind. 50 cm hoch sind, dürfen ebenfalls angerechnet werden. Die Mehrheit der Sträucher sollte allerdings mindestens die Höhe der Reben erreichen. Die Mindestanzahl der Büsche muss für jeden einzelnen Hektar erfüllt sein. Büsche am Rande einer Parzelle gelten nur für den jeweils angrenzenden Hektar und dürfen nicht die fehlenden Büsche im Inneren einer großen Parzelle mit mehr als einem Hektar kompensieren.

Bäume inmitten einer niederwüchsigen und kaum strukturierten Kulturfläche haben sowohl für Vögel als auch für Insekten und andere Tiergruppen eine enorm hohe Anziehungskraft und fördern dauerhaft die Wiederbesiedlung des ökologischen Habitats. Zudem fungieren solche einzeln aufragenden Bäume als Sporenfänger, von wo aus Hefen und andere Pilze sich im Weinberg ausbreiten

können (Vielfalt natürlicher Hefen zur Vinifizierung, Konkurrenz für Schadpilze).

An Biodiversitäts-Hotspots innerhalb der Rebparzellen wächst eine artenvielfältige Wildflora. Zudem können Früchte, Aromakräuter, Gemüse, Beerenbüsche sowie ein Baum angepflanzt werden. Sie fungieren sowohl als Anziehungsfläche für Insekten und Mikroorganismen, als auch als Streufläche für Wildsamen. Die Hotspots sind ein geeigneter Ort für besondere Strukturelemente wie Stein- und Holzhaufen, Insektenhotels oder Bienenstöcke. Die Größe der Hotspots soll mindestens 30 m² betragen. Die maximal zulässigen Distanzen der Rebstöcke zum nächsten Baum sind einzuhalten.

3. Pflanzenschutz

3.1. Pflanzenschutzmittel

Ziel

Einsatz von ausschließlich pflanzlichen oder bioaktiven Pflanzenschutzmitteln, die auch im Weinberg selbst gewonnen werden können. Auf industriell erzeugte Spritzmittel wie Schwefel und Kupfer sollte verzichtet werden.

Hintergrund

Seit einem halben Jahrhundert werden im Weinbau so viele Pflanzenschutzmittel eingesetzt wie in kaum einer anderen landwirtschaftlichen Kultur. Dies liegt zum einen an der extremen Monokulturalisierung der Weinbaugebiete, zum anderen an der Schwächung der Rebe durch zu einseitige Nährstoffversorgung in biologisch verarmten Böden, vorrangig aber an eingeschleppten Krankheitserregern, gegen die die europäischen Reben keine Abwehrmechanismen entwickeln konnten. Ein weiterer Grund sind die Pflanzenschutzmittel selbst, die zu einer fortschreitenden Negativselektion von Krankheitserregern führen, so dass immer neue Mittel in immer stärkerer Dosierung nötig werden.

Nachhaltiger Pflanzenschutz beginnt daher mit der biologischen Reaktivierung der Böden. Durch Maßnahmen zur Förderung der vertikalen, kulturellen und genetischen Biodiversität wird die Ausbreitung der Krankheitserreger behindert und ihre natürlichen Feinde werden gefördert.

Genaueres Beobachten des Pflanzenverhaltens, präzise Klima- und Wetterbeobachtungen sowie eine perfekte Applikationstechnik erlauben, die Pflanzenschutzmittel gezielter einzusetzen und somit zu reduzieren. Je geringer durch diese Maßnahmen der Bedarf an industriellen Pflanzenschutzmitteln wird, desto größer wird das Potential von pflanzlichen und bioaktiven Pflanzenschutzmitteln, deren Wirkung zwar geringer, in einem nachhaltig gepflegten Weinberg aber in vielen Fällen ausreichend ist.

Nach den bisher geltenden Bio-Richtlinien wird der Einsatz von Schwefel mengenmäßig nicht limitiert. Obwohl Schwefel ein natürlich vorkommendes, seit Jahrhunderten eingesetztes Pflanzenschutzmittel ist, handelt es sich gleichwohl um ein toxisches Breitbandfungizid, das nicht nur gegen Oidium, sondern gegen eine Vielzahl anderer, für die Stabilität des Ökosystems enorm wichtiger Hefen, Pilze und Insekten tödlich wirkt. Der Einsatz von Schwefel muss daher ebenso wie der Einsatz von Kupfer limitiert und mittelfristig unterlassen werden. Durch eine geeignete Rebsortenwahl kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ebenfalls reduziert werden.

Durch Abdrift kontaminiertes Traubengut muss getrennt gelesen, verarbeitet und gekennzeichnet werden. Es liegt in der Eigenverantwortung jedes Winzers, geeignete Schutzmaßnahmen gegen Kontaminationen durch Abdrift unzulässiger Pflanzenschutzmittel zu ergreifen.

Zur Verhinderung von Kontaminationen durch konventionelle Wirtschaftsflächen muss das Traubengut der ersten beiden Rebzeilen, die direkt an konventionelle Flächen angrenzen, getrennt gelesen, verarbeitet und gekennzeichnet werden. Der Mindestabstand zwischen konventionellen Flächen und den ersten Reben, deren Ernte biologisch verarbeitet wird, beträgt 4 m. Werden die angrenzenden konventionellen Rebzeilen durch den zertifizierten Delinat-Winzer mit biologischen Mitteln bewirtschaftet, verschiebt sich die Schutzzone um die entsprechende Anzahl an Zeilen. Es wird empfohlen, zur Abgrenzung von konventionellen Rebflächen eine Hecke zu pflanzen, welche als besonders wertvolle ökologische Ausgleichsfläche anerkannt wird. Werden konventionelle Nachbarflächen vom Helikopter aus gespritzt, gilt ein Mindestabstand von 60 m. Der Winzer muss garantieren, dass kein kontaminiertes Traubengut für seine Weine verwendet wurde.

Auf den Bewirtschaftungsplänen müssen konventionell bewirtschaftete Nachbarflächen gekennzeichnet werden.

Die Anwendung von Kupfer und Schwefel wird wie folgt geregelt:

Über fünf Jahre wird für Cu und S auf den drei Qualitätsstufen je eine Höchstmenge bestimmt, die nicht überschritten werden darf. In ungünstigen Jahren kann eine Ausnahmegenehmigung bei Delinat-Consulting beantragt werden, damit die Jahresdurchschnittsmenge an Kupfer oder Schwefel um max. 50% überschritten werden kann. Diese Überschreitung muss im Rahmen der Fünfjahresgesamtmenge in den andern Jahren kompensiert werden. **Bei Häufung klimatisch schwieriger Jahre kann eine Überschreitung der Fünfjahresgesamtmenge auf Niveau 1D um 0,4 kg Cu resp. um 20 kg S mittels ANG bei Delinat-Consulting beantragt werden.** Für Betriebe, die noch nicht im 5. Jahr nach Delinat-Richtlinien zertifiziert sind, reduziert sich die Berechnungsgrundlage entsprechend der Anzahl Jahre und der deklarierten Delinat-Qualitätsstufe (Einzelheiten vergleiche FAQ 3.1.1).

3.2. Maßnahmen gegen Schadinsekten und Tiere

Ziel

Eine sich selbst regulierende Fauna (vor allem Insekten) im Ökosystem Weinberg.

Hintergrund

Schädlingsplagen sind ein unmissverständliches Zeichen für das Ungleichgewicht eines Ökosystems. Für den Winzer ist es ein Zeichen, seine Bewirtschaftungsweise zu überdenken. Unter der Voraussetzung der Stabilisierung des Ökosystems durch Pflanzen-, Insekten- und Mikrobenvielfalt ist das einseitige oder gehäufte Auftreten von Schädlingen aus dem Insektenreich unwahrscheinlich. Durch Förderung der Biodiversität wird das Potential natürlicher Feinde von Schädlingen der Kulturpflanzen (z.B. Raubmilben, Schlupfwespen) erhöht. Sonstige biologische Mittel wie Bakterienpräparate oder Pheromonfallen gegen Schadinsekten sind nur im äußersten Notfall einzusetzen.

Im Falle des epidemischen Auftretens der Kirschessigfliege (*Drosophila Suzukii*) im Weinberg (Befallsnachweis zwingend notwendig) können die von Ländern oder Regionen für den Biolandbau zugelassenen Mittel mit einer Ausnahmegewilligung von Delinat-Consulting eingesetzt werden. **Ebenso werden die im Rahmen der Bekämpfung von Flavescence dorée von den Behörden vorgeschriebenen Mittel mit ANG toleriert.**

Bei dringendem Bedarf kann Vögeln und Säugetieren gezielt mit Zäunen und Netzen der Zugang zum Weinberg erschwert werden. Vogel- oder Hagelnetz-Abdeckungen sind so anzubringen, dass Tiere sich nicht darin verfangen.

4. Versuchsdurchführung

Ziel

Weiterentwicklung der Methoden des ökologischen Weinbaus und deren Anpassungen an die verschiedenen pedoklimatischen Bedingungen europäischer Reblagen.

Hintergrund

So wie jeder Weinjahrgang ein besonderer ist, so ändert sich auch das Klima, die Bodenaktivität, der Krankheitsdruck, die Anfälligkeit der Reben, die Niederschläge, die Motivation der Mitarbeiter oder der Markt von Jahr zu Jahr und fordert dem Winzer höchste Flexibilität, Neugier und Intelligenz ab. Mit der Natur im Rebbau zu arbeiten bedeutet, sich einem stetigen Lernprozess auszusetzen und Gewohnheiten immer wieder in Frage zu stellen.

Gerade Biowinzer, die besonders eng mit der Natur arbeiten und damit den Schwankungen und Unvorhersehbarkeiten viel stärker ausgesetzt sind, können sich nicht mit dem einmal Erreichten zufrieden geben und müssen ihre Methoden immer weiter entwickeln und offen für Neues sein. Aus diesem Grund wurden die Delinat-Richtlinien auch nicht als statischer Verbotskatalog verfasst, sondern als ein dynamisches, offenes Programm zur Gestaltung der Gegenwart und Zukunft des Qualitätsweinbaus.

Die Zertifizierung nach den Delinat-Richtlinien ist an die Beratung durch Delinat-Consulting gekoppelt, womit die zertifizierten Winzer auch Zugang zu den neuesten Resultaten der Weinbau- und Ökologieforschung erhalten. Entscheidend aber ist nicht nur der Wissenstransfer, sondern wie die wissenschaftlichen Grundlagen in die Praxis umgesetzt, an die jeweiligen Bedingungen vor Ort angepasst und durch den Erfahrungsschatz vieler Winzer bereichert werden. Und dafür braucht es die Mitarbeit neugieriger und innovativer Delinat-Winzer.

Delinat-Winzer sind daher aufgerufen, sich für Versuche zu bewerben. Delinat stellt zur Unterstützung jährlich ein Budget zur Verfügung. Die Auswahl unter den eingereichten Versuchs-Anträgen wird von Delinat-Consulting getroffen. Für jede Kostengutsprache werden Ziele, Dauer, Partner, Budget, Reporting, Versuchsanordnung und eine detaillierte Vorgehensweise schriftlich vereinbart. Delinat ist bestrebt, dass für wichtige Fragestellungen Versuche in allen Klimazonen und Bodenkonstellationen stattfinden. Delinat-Consulting übernimmt das Controlling, sorgt für professionelle Aufbereitung der

Versuchsergebnisse und stellt sie allen Delinat-Winzern zur Verfügung.

Dank dieser Versuche wird ein Erfahrungsschatz neuer Methoden und Ideen aufgebaut, der allen Delinat-Winzern und damit dem ökologischen Weinbau der Zukunft zugute kommt.

Einige Beispiele für besonders relevante Versuchsbereiche sind:

Begrünungsversuche

Optimierung von Saatmischung, Winterbegrünung – Dauerbegrünung, Anpassung der Bearbeitungsstrategie, Reduktion des Wasserstresses, Vergleich von Saatechniken, Unterhalt der Begrünung, Erhöhung der Artenvielfalt, Nährstoffeintrag etc.

Bodenverbesserung

Reduzierte Bodenbearbeitung, Walzen statt Mulchen, Aeration etc.

Bodenaktivierung / Düngung

Kompostieren, Einsatz von Pflanzenkohle, Bokashieren von Trester und Hefe, Verzicht auf N-Düngung etc.

Pflanzenschutz

Einsatz neuer pflanzlicher Mittel, von Kräuterauszügen, anderer Strategien zur Reduktion des Kupfer- und Schwefeleinsatzes etc.

Mischkulturen

Gemüse, Obst, Kräuterproduktion im Rebberg, Anlage eines Rebgartens mit anderen Nutzpflanzen etc.

Energie

Aufbau einer Energieversorgung aus erneuerbaren, lokalen Ressourcen, innovative Solar-, Windkraft-, Wasserkraft-, Energierückgewinnungsanlagen etc.

Innovation durch Anregungen

Manche Anforderungen der Delinat-Richtlinien entstehen durch Wünsche und Anregungen von Weinfreunden. Die Delinat-Online-Plattform ist mit zahlreichen Interaktionsmöglichkeiten ausgestattet und lädt zum offenen und öffentlichen Dialog ein. Insbesondere eignen sich die Produkt-Bewertungen und der Delinat-Blog für Diskussionen aller Art. Das Delinat-Magazin „WeinLese“ und der Delinat-Blog berichten über solche Anregungen, die dadurch initiierten Versuche und die daraus entstandenen Resultate. Im Erfolgsfall fließen die Erkenntnisse schlussendlich in die Richtlinien ein.

Verarbeitung

5. Kelterung und Abfüllung

5.1. Vinifizierung

Ziel

Produktion lebendiger, genussvoller, charakterreicher Weine. Die Weine sind die unverfälschte Frucht eines ausgewogenen Terroirs mit hoher Biodiversität. Sie sind ehrlicher Ausdruck der Leidenschaft des Winzers.

Hintergrund

Die Methoden eines Weinbaus mit hoher Biodiversität ermöglichen die Entfaltung höchster aromatischer Traubenqualität und führen bei gewissenhafter Vinifizierung zu lebendigen, biologisch stabilen Weinen mit hohem Alterungspotential. Eingriffe durch Zusatz Schwefliger Säure, Zucker, Reinzuchthefen, Milchsäurebakterien, Säuren, thermische Behandlung oder aggressive Filtrierung destabilisieren das natürliche biologische Gleichgewicht des Weines. Es kommt zu Verfälschungen des Terroirausdruckes und die natürliche Entwicklungsfähigkeit des Weines wird beeinträchtigt.

Damit aus gesunden, qualitativ hochwertigen Trauben ausdrucksstarke, unverwechselbare Weine hervorgehen, muss bei der Ernte schonend und selektiv vorgegangen werden. Der Handlese ist hierbei der Vorzug zu geben. Erntemaschinen bringen zwar Vorteile wie hohe Leseleistung sowie (in südlichen Gebieten) kühleres Traubengut dank nächtlicher Ernte. Moderne Maschinen vermögen heute zudem das Lesegut schonend zu ernten, doch stehen all dem immer noch die Nachteile wie das eventuelle Verletzen der Stöcke und vor allem das enorme Gewicht der Maschinen mitsamt Erntegut gegenüber, was unvermeidlich Bodenverdichtungen zur Folge hat. Diese führen zu verminderter biologischer Aktivität, schlechterer Nährstoffdynamik und geringerer Wasserhaltekapazität. Aus diesem Grunde beschränken diese Richtlinien die maschinelle Ernte auf die Niveaus 1D und 2D.

Um zu verhindern, dass beim Abbeeren Traubenkerne und Rappen gequetscht werden und unerwünschte Tannine in den Wein gelangen, sollte die Abbeermaschine entsprechend sorgsam eingestellt werden. Kontinuierliches Pressen und zu hohe Pressdrücke sind aus den gleichen Gründen nicht zugelassen. Beim Einsatz von Maischepumpen ist auf sanfte Technik zu setzen. Der Wein sollte langsam und selten umgepumpt werden. Abstich

und Tankwechsel sollten möglichst durch Ausnutzung der Gravitation erfolgen.

Traubengut mit optimaler **physiologischer** Reife führt zu angepasstem, sorten- und jahrgangstypischen Alkohol-, Säure-, Tannin- und Farbstoffgehalt. Das Aufzuckern, sei es durch Zugabe von Zucker, Traubenkonzentrat oder durch technische Mittel, sollte unterbleiben. Gleiches gilt für die Zugabe von Säure und für das Entsäuern. **Zum Erhalt von Restzucker im Wein, sei es zum Ausgleich des Säure-Süße-Spiels, sei es zur Herstellung von prickelnden oder schäumenden Weinen, sind Eingriffen wie z.B. Abstoppen der Gärung durch Kälte („méthode ancestrale“), der Vorzug zu geben vor nachträglicher Aufsüssung.**

Die Maischeerhitzung denaturiert den Wein und zerstört das biologische Gleichgewicht im Wein, weshalb es nach den Delinat-Richtlinien nicht gestattet ist.

Allgemein sollte der Einsatz von SO₂ erst nach oder zur Beendigung der malolaktischen Gärung erfolgen. Nicht immer hat der Winzer jedoch das Glück, gesunde Trauben zu ernten, und im südlichen Weinbau erschweren die hohen Erntetemperaturen eine schonende Verarbeitung. In diesen Fällen wird zur Sicherung der Produktqualität eine schwache Schwefelung von Most oder Maische toleriert.

Hefen und Milchsäurebakterien des Weinbergs und Kellers sind integraler Bestandteil des Terroirs und gehören ebenso wie der Traubensaft zum Wein. Der Einsatz von Reinzuchthefen und zugekauften Milchsäurebakterien sollte höchstens eine Not- oder Übergangslösung darstellen.

Das klare Ziel von Delinat sind Weine, die möglichst schonend hergestellt werden und möglichst wenig weinfremde Hilfsstoffe enthalten. Delinat bietet maximale Transparenz: Für jeden Wein gibt die Homepage detaillierte Informationen über alle verwendeten Hilfsstoffe und Verarbeitungsweisen. Verbraucher haben uneingeschränkt Zugriff auf diese Informationen und können die Weine auch selbst beurteilen und damit ihre Eindrücke und Wünsche direkt an die Winzer weitergeben. Dank dieser Transparenz können Weinfreunde ihre Verantwortung im Austausch mit den Winzern wahrnehmen.

Für den Winzer besteht eine Deklarationspflicht über die Verwendung sämtlicher Hilfsstoffe und aromatischer Zusätze sowie über die mechanischen und thermischen Vinifikationstechniken. Er arbeitet transparent und im Respekt vor der Gesundheit der Konsumenten.

Schaumweinbereitung

Die Anreicherung des Traubenmostes ist auf allen drei Delinat-Qualitätsstufen erlaubt. Der Gärzusatz von Zucker oder (rektifiziertem) Traubensaftkonzentrat für die Flaschengärung sowie die abschliessende Dosage werden nicht zur Anreicherung gerechnet.

5.2 Stabilisierung

Ziel

Natürliche Stabilisierung durch die biologische Vielfalt der Weine. Keine oder nur geringe Zugaben von SO₂. Natürliche Klärung durch Gravitation, jahreszeitlichen Temperaturwechsel und ausreichende Dauer des Ausbaus.

Hintergrund

Je gesünder die Böden und Reben eines Weinbergs sind, desto komplexer sind die aromatischen Verbindungen im Wein und desto stabiler ist auch ein Wein. Zudem führt die gesunde mikrobielle Vielfalt eines Weines sowohl zur bakteriologischen Stabilität, als auch zu lebendigen Weinen mit entsprechend hohem Alterungspotential.

Je höher die biologische Qualität eines Weinbergs ist, desto höher ist auch die biologische Stabilität des Weines und desto geringer der Bedarf an Schönungs- und Stabilisierungsmitteln sowie an Filtrierungstechnik. Jede Filtration schwächt die mikrobielle und aromatische Vielfalt eines Weines, worunter Ausdruck und Authentizität des Weines leiden.

Für die Grenzwerte des Restzuckergehaltes von Süsswein gelten die Ländervorschriften. Die Werte der freien SO₂ (mg/l) werden gemessen, wenn der Wein in den Verkauf gelangt.

5.3. Herkunft der Trauben / Verschnitt

Ziel

Reine Terroirweine, die Stolz und Ausdruck einer Region und eines Winzers sind. Assemblagen dienen als gekonnte Vermählung verschiedener Traubensorten desselben Gebiets und Winzers zur Kreation unverwechselbarer Weine.

Hintergrund

Ein Winzer hat nur dann vollständige Kontrolle über das ökologische Qualitätsmanagement eines Weinberges, wenn er diesen selbst bewirtschaftet. Daher wird der Verarbeitung von betriebseigenen Trauben grundsätzlich der Vorzug gegeben.

Delinat-Winzer gehören zu den Vorreitern qualitätsorientierten Ökoweinbaus und erfüllen in ihrer jeweiligen Region eine Vorbildfunktion. Delinat-Winzer sollten andere Weinbaubetriebe ihrer Region dazu motivieren, ihre Produktion ebenfalls auf biologischen Anbau umzustellen, die Biodiversität zu fördern und ökologische Netzwerke zu bilden. Um den Nachbarn die Entscheidung zur Umstellung auf biologischen Anbau zu erleichtern, können Partnerschafts- und Lieferverträge für Traubengut geschlossen werden. Es obliegt dem ankaufenden Winzer, den Traubengut liefernden Nachbarwinzer zu kontrollieren, um für unkontaminiertes Traubengut garantieren zu können. Grundsätzlich ist eine separate Vinifizierung und Etikettierung von eigenem und zugekauftem Traubengut erwünscht.

Es muss eine strikte Trennung von Traubengut aus biologischer Umstellung und bereits fertig umgestellten Anbau gewährleistet werden. Auf eine eindeutige Kennzeichnung vom Wareneingang über die Produktionsprozesse bis zur Abfüllung und Lagerung ist zu achten.

Werden auf einem Betrieb Trauben verschiedener Delinat-Qualitätsstufen verarbeitet, so ist bei der Ernte, bei der Verarbeitung und bei allen weiteren Schritten bis hin zur Abfüllung und Lagerung eine strikte Trennung der verschiedenen Weine einzuhalten. Unterschiedliche Qualitätsstufen müssen zeitlich oder räumlich getrennt verarbeitet werden. Die Qualitätsstufen müssen rückverfolgbar sein. Mischungen von Weinen verschiedener Qualitätsstufen sind möglich, der resultierende Wein bleibt jedoch auf der tiefsten der beteiligten Stufen.

5.4. Lagerung / Reinigung

Ziel

Hygienisch einwandfreie und ökologisch wie energetisch sinnvolle Lagerung. Erhaltung der kellereigenen Flora und Hefenvielfalt.

Hintergrund

Ebenso wie im Weinberg und wie im Wein selbst befinden sich auch an den Wänden, Geräten, Gebinden und in der Luft jedes Weinkellers eine hohe Vielfalt und Anzahl an Bakterien, Hefen und anderen Mikroorganismen. Die Förderung einer gesunden Vielfalt ist auch hier einer einseitigen Sterilisierung vorzuziehen. Anlagen, Keller- und Lagerräume sind sauber zu halten, um unerwünschten Mikroben Nährstoffe zu entziehen. Die Qualität und Vielfalt der kellereigenen Hefen und Flora gehören jedoch zum Kapital eines Winzers, ihrer Erhaltung muss seine Aufmerksamkeit gelten. Beim Bau oder bei Renovationen des Kellers sollte darauf geachtet werden, keine chlor- und bromhaltigen Farben, Kunststoffe und Reinigungsmittel zu verwenden, da diese später zu TCA- und TCB-Belastungen der Weine führen können. Generell sollte Naturbaustoffen der Vorzug gegeben werden. Es ist darauf zu achten, dass die Luftfeuchtigkeit im Keller stets unter 90% liegt, um der Schimmelbildung vorzubeugen.

5.5. Verschluss

Ziel

Bester Flaschenverschluss in qualitativer und ökologischer Hinsicht.

Hintergrund

Anfangs der 90er Jahre tauchten als Alternativen zum traditionellen Naturkorken technische Verschlüsse auf, von denen jedoch keiner den Ansprüchen an Dichtheit, Beständigkeit und Ökobilanz endgültig genügen konnte.

Mit Hilfe von Korkkrümeln zusammengeleimte Stopfen (Kork-Agglomerate, Presskorken) ebenso wie durch aufgeleimte Korkscheiben verbesserte Presskorken (Twintops) bergen das Risiko der Kontamination des Weins durch synthetische Klebstoffe (Polyurethan und ähnliche). Mit dem selben Risiko behaftet sind die aus Korkmehl und elastischen Kunststoffkügelchen zu einem Stopfen geformten Produkte (z.B. Diam), wie auch Zapfen aus Naturkork, deren Oberfläche durch eine Paste aus Korkmehl und Klebstoffen versiegelt wurde (kolmatierte Korken).

Komplett synthetische Stopfen aus Polyethylen und ähnlichen Kunststoffen und solche, die Naturkork imitieren (z.B. Nomacork), sind dem Wein gegenüber zwar neutral, bleiben jedoch gasdurchlässig und beschleunigen die Alterung des Weins.

Das System "Vinolok", das mit Glasstopfen und einer Elvax-Dichtung (Ethylen-Vinylacetat) arbeitet, kennt diese Nachteile nicht, ist jedoch technisch aufwendig, bedingt eine Umrüstung der Abfüllanlagen und weist eine ungünstige Ökobilanz auf.

Bleibt der Drehverschluss, häufig verwendet für Weine mit kürzerer Lagerzeit, welcher unter den Aspekten der Verschlussdichte und der Ökobilanz eine valable, wenn auch nicht gleichwertige Alternative darstellt.

Die beiden letztgenannten Varianten (Vinolok und Drehverschluss) lassen keinerlei Redox-Pufferung zu, eine Eigenschaft, die nur der Naturkork zu leisten vermag. Entweder sind diese Verschlüsse gasdicht, was zu reduktiven Noten führen kann oder sie lassen durch Mikroporen einen bleibenden Gas-Austausch zu, was bei langer Lagerung zu Oxidation führt.

Demgegenüber stehen die Vorteile des Naturkorks. Die chemischen und physikalischen Eigenschaften von Kork sind einzigartig und werden bis heute von keinem künstlich erzeugten Stoff erreicht. Naturkork lässt dank Redox-Pufferung einen für die Wein-Alterung idealen Sauerstoffaustausch zu, ist durch seine Zellstruktur äusserst elastisch und nach dem Gebrauch

recyclingfähig für andere Verwendungen. Auch ist seine Verrottung für die Natur problemlos. Die Lagerfähigkeit und Alterung von Wein mit Naturkork ist bestens gewährleistet, sofern TCA-Kontamination durch rigoroses Qualitätsmanagement weitestgehend ausgeschlossen werden kann.

Aber nicht nur qualitativ ist Naturkork die beste Wahl als Weinverschluss. Auch seine Ökobilanz ist allen anderen Verschlüssen weitaus überlegen. Als alternative Verschlüsse aufkamen, ging man im Ökobilanz-Vergleich beim Naturkork von 3% Verlust infolge Korkschmeckern aus, bei Drehverschluss, Kunststoffstopfen, Vinolok & Co hingegen rechnete man mit einer fehlerfreien Quote. Diese Ansicht wurde korrigiert, zweifach: Erstens haben TCA-Analytik und Qualitätsmanagement beim Naturkork enorme Fortschritte gemacht, so dass man von einer Korkfehler-Quote von unter 2% ausgehen kann. Und zweitens weiss man, dass keine der Alternativen fehlerfrei ist: Sowohl beim Drehverschluss wie auch bei Vinolok gibt es durch mechanische Einflüsse, z.B. Schläge beim Transport, auch undichte Verschlüsse, die zu Ausläufern oder oxidiertem Wein führen.

Nachhaltigkeit, Klimaschutz

Ein wichtiger Aspekt ist die Gewinnung des Rohmaterials aus der Rinde der Korkeiche. Korkeichenwälder wie jene im südlichen Portugal sind eminent wichtig im Kampf gegen die infolge Klimaveränderung fortschreitende Desertifizierung in Südeuropa. Korkeichenwälder sind phantastische Grossraum-Biotope, die mehr als 10'000 Spezies (Pflanzen und Tiere) Lebensraum bieten. Die artenreichen Wälder binden in hohem Masse atmosphärisches Kohlendioxid. Die CO₂-Bilanz des Endprodukts Flaschenkork ist positiv. Ausserdem leistet die Korkgewinnung vor Ort einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung traditioneller sozioökonomischer Strukturen.

Die schonende Nutzung der Korkeichen – und dazu leistet die Herstellung von Flaschenkorken den entscheidenden Anteil – ist der Garant für den Erhalt von über zwei Millionen Hektar jahrhundertealter Kulturlandschaften. Auch im direkten Vergleich haben Naturkorken eine ausgezeichnete Ökobilanz: Bei Herstellung und Entsorgung von Schraubverschlüssen wird 4 Mal mehr CO₂ ausgestossen als bei Kork.

Verwendung von Kork als Verschluss für 75-cl-Weinflaschen

Entscheidend für die Verwendung von Kork als Flaschenverschluss ist seine Qualität. Es geht nicht nur um die Qualität des Rohmaterials, sondern auch um die qualitative Kontrolle bei jedem Verarbeitungsschritt. Ziel ist das Ausscheiden von kontaminierten Posten, um den Anteil von Stopfen mit dem gefürchteten Korkgeschmack, vorwiegend hervorgerufen durch 2,4,6-Trichloranisol (TCA) möglichst tief zu halten.

Naturkork ist wie jeder pflanzliche Rohstoff Lebensraum für Pilze. Ihre Stoffwechselprodukte, die im Korken auch nach der Entfernung der Pilze zurückbleiben, machen im ungünstigen Fall den Kork als Weinverschluss unbrauchbar, da sie bei längerem Kontakt mit Wein in diesen übergehen und zum bekannten Korkgeschmack führen. Die bekannteste dieser unerwünschten Verbindungen, TCA, kann im Korken allerdings auch auftreten, wenn ursprünglich TCA-freie Korkstopfen in einem Raum gelagert werden, in dem zeitweise Mufftöne auftreten, die z.B. beim Einsatz von chlorhaltigen Reinigungsmitteln entstehen können. Kork kann aber auch andere Gerüche aufnehmen und später dem Wein übergeben. Es ist daher äusserst wichtig, Kork richtig zu lagern.

In der Literatur werden Korkgeschmacksquoten von 3-5% im Wein genannt. Den besten Herstellern gelingt es, diese Zahl auf unter 1% zu drücken. Dies bedeutet allerdings äusserst rigorose Kontrolle aller Verarbeitungsschritte unter Einsatz modernster Analysemethodik.

Verarbeitung von Kork zu Stopfen

Korken müssen nach dem Ausstanzen und Schleifen der Rohlinge für den Einsatz auf der Flasche vorbereitet werden. Dazu werden sie gewaschen, meistens mit einem Aufdruck versehen und beschichtet.

Das Waschen dient der Entfernung von Staub, der Reduzierung von Phenolen und oft der Verbesserung der Optik durch Bleichen mit Wasserstoffperoxid. Starkes Bleichen schädigt die Zellen an der Oberfläche. Um die natürlichen Eigenschaften des Korks zu erhalten, ist auf eine schonende Waschung zu achten, ohne Bleichung und ohne den Einsatz von Wasserstoffperoxid.

Zur Beschichtung werden üblicherweise Paraffine und Silikone eingesetzt, die das Abdichtverhalten verbessern und die problemlose Ver- und Entkorkung sicherstellen. Daneben gibt es färbende Beschichtungen zum Beispiel auf Acrylatbasis, die, wie das starke Bleichen, nur der optischen Verschönerung dienen.

Bei einer möglichst naturbelassenen Korkoberfläche sollten konsequenterweise Paraffin und Silikon durch Bienenwachs und Pflanzenöl ersetzt werden.

Für ein gutes Abdichtverhalten sind die fachmännische Verkorkung und die Weinflaschen-Lagerung aber entscheidender als die Art der Beschichtung.

Soziales

6. Sozialstandards und Rechte

6.1. Sozialstandards

Ziel

Alle Mitarbeiter werden in ihren menschlichen Grundrechten respektiert und entsprechend ihrer Fähigkeiten und Bedürfnisse eingesetzt, gefördert und motiviert.

Hintergrund

Die nachstehenden Richtlinien sind soziale Mindeststandards, welche mit den Konventionen der ILO (International Labour Organisation: Sonderorganisation der UNO) übereinstimmen. Delinat bekennt sich zu sozialverträglichen Arbeitsbedingungen, die von den Betriebsleitenden eingehalten werden müssen. Sie sind integraler Bestandteil der vorliegenden Richtlinien.

Allen Beschäftigten werden ausreichende Löhne, die Möglichkeit zur Wahrnehmung ihrer Rechte sowie der Erhalt der Gesundheit und die Sicherheit am Arbeitsplatz zugesichert. Delinat berücksichtigt dabei die herrschenden nationalen und sozialen Strukturen und fördert die Selbstverantwortung der Betriebsleitenden. Es ist wichtig, Kindern die Liebe zur Natur und den Respekt vor der Tradition des Weinbaus und der Landwirtschaft zu vermitteln. Kindern sollte daher die Möglichkeit für Praktika, Schnupper-Arbeitstage und Arbeitswochen in Schulferien eingeräumt werden. Dies aber immer auf Wunsch des Kindes und somit auf freiwilliger Basis. Der regelmäßige Schulbesuch und die körperliche und seelische Entwicklung des Kindes darf nicht beeinträchtigt werden. Eine Beschäftigung unter dem gesetzlichen Mindestalter ist ausgeschlossen.

Die Gleichbehandlung der Arbeitnehmenden unabhängig von Rasse, Hautfarbe, Geschlecht, Religion, politischer Meinung, Nationalität, sexueller Orientierung und sozialer Herkunft ist Voraussetzung für eine sozial verträgliche, nachhaltige Arbeitsorganisation. Für gleiche Arbeit gelten grundsätzlich gleiche Rechte betreffend Lohn, Abzügen, Arbeitsbedingungen und Zugang zu betrieblichen Leistungen. Die gesetzlichen Mindestlöhne und die national vorgeschriebenen Sozialabzüge werden eingehalten, die Lohnzahlungen dokumentiert und die Arbeitnehmenden über Lohnbedingungen und Zahlungsmodi informiert. Schwarzarbeit wird nicht toleriert. Die Arbeitszeiten sind gemäß den nationalen Vorschriften und Branchen-Usancen geregelt. Arbeitszeiten und Überstunden werden dokumentiert. Zu

Leistung von Überstunden besteht kein Zwang. Durch gegenseitige Vereinbarung kann eine befristete Spitzenarbeitszeit unter Berücksichtigung der Jahres- oder der Durchschnittsarbeitszeit festgelegt werden. Überstunden müssen kompensiert oder angemessen entschädigt werden.

6.2. Arbeitsverträge, Sicherheit und Rechte

Ziel

Schriftliche und klar verständliche Verträge für alle Arbeitnehmenden.

Hintergrund

Jeder Arbeitnehmer erhält einen schriftlichen Vertrag, außer bei kurzfristigen Einsätzen von weniger als 6 Tagen. Im Vertrag sind geregelt: Arbeitsbeschreibung, Lohnansatz, Zahlungsmodus, Arbeitszeit, Überstunden- und Freizeitregelung, Abzüge, Aufklärung von Rechten und Pflichten der Arbeitnehmenden. In begründeten Ausnahmefällen wird ein mündlicher Vertrag akzeptiert. Das Unfall- und Gesundheitsrisiko bei der Arbeit ist dank entsprechenden Vorkehrungen gering zu halten. Die Arbeitnehmenden werden über Risiken insbesondere im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln informiert und ausreichend geschult.

Zusätze

7. Aufzeichnungen, Dokumentation

7. 1. Aufzeichnungen Anbau

Ziel

Sorgfältiges Führen eines Betriebsjournals **und der Parzellenpläne mit Liste**.

Hintergrund

Nur mit einem gewissenhaft geführten Betriebsjournal lässt sich die Transparenz gegenüber den Kunden wahren und eine effiziente Beratungstätigkeit durch Delinat-Consulting durchführen. Für die Kontrolle schliesslich ist das Betriebsjournal absolut notwendige Basis. Deswegen ist es unabdingbar, dass ein Betriebsjournal über alle entscheidenden Arbeitsvorgänge und Stoffflüsse geführt wird. Die zu dokumentierenden Arbeitsgänge sind in der Tabelle 7.1 gelistet. Anstelle der bio.inspecta-Formulare werden für die Kontrolle gleichwertige Aufzeichnungen akzeptiert.

Parzellenpläne und/oder Luftaufnahmen müssen für alle Parzellen auf dem Betrieb vorhanden sein und folgende Angaben enthalten: Kartenmaßstab, eindeutige Parzellenbezeichnung gemäss Parzellenliste, ökologische Ausgleichsflächen, konventionelle Nachbarsflächen, Hotspots, Distanz der Reben zum nächsten Baum, Büsche bis 15m an die Reben. Auf jährlich aktualisierten orthophotographischen Luftbildern können die Biodiversitätselemente von der Kontrolle direkt erfasst werden, hier sind nur noch konventionelle Nachbarflächen einzutragen.

Zusätzlich ist eine **Parzellenliste** zu führen mit folgenden Angaben: Eindeutige Parzellenbezeichnung (Nummer oder Name), Parzelle EU-Bio zertifiziert seit, Parzelle Delinat zertifiziert seit, Parzelle mit Delinat-Biodiversität in Umstellung seit (nur für Neulächen, max. 5 Jahre). Die drei Flächensummen aus der Parzellenliste sind jedes Jahr online in die Hofdeklaration zu übertragen: Summe Hektar in Umstellung zu EU-Bio, Summe Hektar EU-Bio-zertifiziert und Delinat in Umstellung, Summe Hektar Delinat-zertifiziert.

7. 2. Aufzeichnungen Verarbeitung

Ziel

Sorgfältiges Führen des Kellerbuchs.

Hintergrund

Die Dokumentation der Traubenherkunft, aller Verarbeitungsschritte, der eingesetzten Hilfsmittel und die Rückverfolgbarkeit eines Produktes von der Flasche bis in den Weinberg garantieren die Transparenz für Kontrolle, Einkauf und Endverbraucher. Die für die Kellerkontrolle benötigten Dokumente und Listen oder gleichwertige Aufzeichnungen sind in Tabelle 7.2 aufgeführt.

8. Allgemeine Bedingungen

8.1. Die Delinat-Qualitätsstufen

Ziel

Möglichst alle Delinat-Weingüter erreichen die höchste Qualitätsstufe 3D und wirtschaften energieeffizient und klimaneutral.

Hintergrund

Die Delinat-Richtlinien umfassen drei Qualitätsstufen, die mit jeweils ein, zwei oder drei Delinat-Schnecken bezeichnet werden. Die Qualitätsstufen betreffen sowohl Anbau wie Verarbeitung. Im Bereich Anbau beziehen sie sich auf *die gesamte Rebbau-Fläche*, im Bereich Verarbeitung gewöhnlich auf das *einzelne Produkt*. Für Neuflächen werden zur Erfüllung der Biodiversitäts-Anforderungen bezüglich Sträuchern, Hotspots, Baumdistanz und ökologischer Ausgleichsfläche maximal 5 Jahre Anpassungszeit gewährt. Trauben von Neuflächen können gemäss Delinat zertifiziert werden, wenn die Flächen (nach der dreijährigen Umstellungszeit) EU-bio zertifiziert sind und die Delinat-Anforderungen erfüllen.

Das Ziel des Stufensystems für den Weinbau besteht nicht in einer Überregulierung oder Beschränkung der kulturellen Freiheit des Winzers, sondern in der Motivation zur ökologisch nachhaltigen Umgestaltung seines Weinbergs. Es handelt sich um ein dynamisches System, das in **wenigen** Jahren zu einer vollständigen ökologischen Umstellung führen soll.

Voraussetzung für die Anerkennung

der Delinat-Qualitätsstufe 1 bis 3 Weinbergschnecken sind:

1. Die Einhaltung der EU-Bioverordnung oder der CH-Bioverordnung (jährliche Kontrolle und Zertifizierung durch die entsprechenden Zertifizierungsstellen). **Delinat Betriebe werden jährlich gemäss den aktuellen Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Die von der Zertifizierungsstelle ausgestellten Dokumente sind nur für den jeweiligen Jahrgang gültig.**

2. Das Ausfüllen der elektronischen Betriebsdeklaration. Diese wird als Formular online abgegeben. Die Richtigkeit der Angaben wird mit Passwort und elektronischer Bestätigung garantiert. Die Betriebsdeklaration betrifft die Einhaltung der hier vorgelegten Anbauvorschriften und der Verarbeitungsrichtlinien. Sie enthält in Form einer Checkliste sämtliche vom Betrieb auf der jeweiligen Stufe zu erfüllenden Anforderungen. Die Kontrolle der Betriebs-

deklaration und der in ihr enthaltenen Punkte erfolgt im Verlauf der Zertifizierung durch bio.inspecta AG (Schweiz).

Eine Betriebsdeklaration ist immer bis zum kommenden 15. August gültig, dann erlischt sie automatisch. Innerhalb von 6 Wochen, also bis spätestens zum 30. September, muss jeweils eine neue Betriebsdeklaration ausgefüllt werden. Betriebe, die neu nach Delinat zertifiziert werden, können die erste Betriebsdeklaration jederzeit ausfüllen.

3. Die Einhaltung lokaler, regionaler und nationaler Gesetze im Bereich Umwelt und Soziales ist verpflichtend. Aktivitäten wie Korruption, Jagen seltener oder geschützter Tiere, Sammlung von geschützten Wildpflanzen etc. sind verboten.

4. Die aktuellen Delinat-Richtlinien liegen dem Betriebsleiter vor und sind ihm bekannt. Die Delinat-Richtlinien werden laufend überarbeitet und den neusten Erkenntnissen angepasst. Sie werden in enger Zusammenarbeit mit den Winzern weiterentwickelt.

5. Die jährliche Weiterbildung des verantwortlichen Betriebsleiters durch Besuch der von Delinat organisierten Winzerkurse und /oder durch die Beratung auf dem Betrieb. Dies gilt auch für Zuliefererbetriebe.

8.2. Klimaschutz, Energieeffizienz, Ökologie

Ziel

Delinat-Weingüter erfüllen alle Anforderungen an eine Wirtschaftsform, die wirtschaftliches Denken und Handeln mit dem höchsten aktuellen Standard von Ökologie und Klimaschutz verbindet. Delinat-Weingüter liegen bezüglich Ökologie, Klimaschutz und Nachhaltigkeit über dem Durchschnitt ihres Landes oder ihrer Region.

Hintergrund

Einhaltung von Klimaschutzmassnahmen wie CO₂-neutrales Wirtschaften, maximale Energieeffizienz, Einsatz von erneuerbaren Energieformen und Ressourcenschonung sind unabdingbare Voraussetzungen für eine moderne und verantwortungsvolle Betriebsführung. Die Delinat-Richtlinien nehmen die Betriebe auch in dieser Hinsicht in die Pflicht.

1. Jeder Betrieb (ausgenommen Zulieferer und Lohnverarbeiter) ergreift mindestens drei Massnahmen zur Umsetzung von

Energieeffizienz und/oder Einsatz erneuerbarer Energie und/oder Vermeidung von Abfällen.

Dazu gehören **beispielsweise**: Produktion und Einsatz erneuerbarer Energie, Einkauf von erneuerbarem Strom, energieeffiziente Kühlung, Einsatz von Wärmerückgewinnungstechniken im Keller, andere energieeffiziente Kellertechnik, gute Isolation von Keller und Gebäuden, Verwendung von leichten Glasflaschen, Reduktion von Verpackungsmaterial, Verwendung von erneuerbaren Materialien. Einsatz von energieeffizienten Fahrzeugen und Maschinen, Transport von Wein und Verbrauchsmaterial mit der Bahn. Anwendung von wassersparender Technik.

2. Jede Kellerei garantiert, dass ihre Abwässer durch eine Kläranlage gereinigt werden, **oder dass die nationalen Vorschriften bezüglich Kellereiabwässer eingehalten werden.**

3. Kupfer- oder Schwefelspritzmittel werden weder im Feld noch ins Abwasser entsorgt.

4. Jeder Betrieb trennt seine Abfälle aus Feld und Keller und führt sie dem Recycling zu: Glas, Papier/Karton, Metall, Sondermüll, organische Abfälle.

5. Jeder Weinbaubetrieb ergreift Massnahmen, um seltene, gefährdete und wertvolle Nutz- oder Wildtiere oder ebensolche Kultur- oder Wildpflanzen zu schützen und zu fördern.

Dazu gehören beispielsweise:

Förderung einer autochthonen und vielfältigen Flora; Ansaat von Wildblumen; Erhalten von säkularen Solitärbäumen und -sträuchern; Pflegen von Mischkulturen in den Reben; Schonende Pflege spezieller Naturstandorte (Waldränder, Trockenbiotope, Nassbiotope); Aufstellen von Nisthilfen für Vögel, Fledermäuse, Hummeln, Bienen, Kleinsäuger; Aufstellen von Sitzstangen für Greifvögel; Anbau von alten Rebsorten oder anderen landwirtschaftlichen Kulturen als Sortengarten oder in Kulturform; Halten von seltenen Nutztieren.

6. Delinat erstellt regelmässig Ökobilanzen, um Transport, Verpackung und allgemein die Klimabilanz zu verbessern. Delinat verzichtet grundsätzlich auf Überseeweine im Sortiment, Flugtransport für Delinatprodukte ist ausgeschlossen.

8.3. Inspektion und Zertifizierung

Die EU- respektive CH-Kontrollstelle bestätigt die Einhaltung der entsprechenden Bioverordnung. Eine Mitgliedschaft einer im Ursprungsland anerkannten Produzenten-Organisation des biologischen Landbaus wird empfohlen. Betriebe, die Weine mit dem durch Delinat vergebenen Qualitätszeichen mit einem, zwei oder drei Delinat-Weinbergschnecken auszeichnen, sind dem Kontrollverfahren gemäß den Delinat-Richtlinien unterstellt und werden von der durch Delinat beauftragten Stelle zertifiziert. Die Zertifizierungsstelle ist unabhängig und nach **ISO 17065** akkreditiert.

Für die Inspektion auf allen Stufen beauftragt die Zertifizierungsstelle eine im jeweiligen Land akkreditierte, unabhängige Kontrollstelle. Die Zertifizierungsstelle legt fest, welche Dokumente für Kontrolle und Zertifizierung notwendig sind.

9. Delinat-Einkaufskriterien

Ziel

Delinat-Kunden können sich nicht nur auf biologisch und ökologisch einwandfrei hergestellte Produkte verlassen (Kapitel 1 bis 8), sondern auch auf eine in geschmacklicher Hinsicht überdurchschnittliche Qualität und ein ausgezeichnetes Preis-Genussverhältnis.

Hintergrund

Die Delinat-Richtlinien haben zum Zweck, eine Alternative zum industriellen Monokultur-Weinbau aufzuzeigen. Nachhaltiger Weinbau ist nur in gesunder Natur möglich. Dabei zwingen die Delinat-Richtlinien den Winzern nicht einfach Verbote auf, sondern bieten praxisnahe Hilfe und zielführende Wege an. Ausserdem geben sie den Kontrollstellen, die für die Zertifizierung nach Delinat-Vorschriften zuständig sind, eine klare Handhabe. Für diese beiden Ziele sind die Kapitel 1 bis 8 dieser Richtlinien gedacht.

Dieses 9. Kapitel ist nicht integrierender Bestandteil der Richtlinien, das heisst, es unterliegt nicht den Kontrollen der Zertifizierungsstellen. Es dient lediglich zur Information für Weingeniesser und Winzer/innen.

Wenn Wein nach den Kapiteln 1 bis 8 der vorliegenden Richtlinien hergestellt wurde, dann wird er höchsten ökologischen Ansprüchen gerecht. Doch schmeckt er auch gut? Und ist er „sauber“? Ein Betrieb kann alle Richtlinienpunkte auf höchster Stufe erfüllen und den Wein ohne jegliche Behandlung oder Zusätze ganz natürlich in die Flasche bringen. Ohne eine anschliessende Beurteilung der geschmacklichen und analytischen Qualität wäre es aber nur ein nach Vorschrift erzeugtes Produkt. Eine Gewähr, dass der Wein auch gut schmeckt und seinen Preis wert ist, besteht dadurch nicht automatisch. Daher wendet Delinat interne Richtlinien an, um die Qualität auch auf dieser Ebene garantieren zu können.

Interne Qualitäts-Richtlinien

1. Organoleptische Qualität

Jeder Wein durchläuft mehrere Stufen einer internen Blinddegustation, bei der mindestens drei Delinat-Fachleute die optische, aromatische und geschmackliche Qualität überprüfen. Erreicht ein Wein nicht mindestens 13 von maximal 20 möglichen Punkten, dann wird der Wein nicht ins Delinat-Sortiment aufgenommen.

2. Analytische Qualität

Nach bestandener Einkaufsdegustation wird jeder Wein einer aufwändigen chemischen Analyse unterzogen. Dabei werden über 50 Parameter geprüft, darunter auch Allergene wie Histamin. Damit werden nicht nur die in den Richtlinien festgelegten Grenzwerte überprüft, sondern auch Korrelationen beachtet, die Hinweise zu Qualität und Lagerfähigkeit liefern. Wenn Grenzwerte überschritten werden oder Zweifel an der Qualität entstehen, dann wird der Wein nicht ins Delinat-Sortiment aufgenommen.

3. Pestizid-Stichproben

Auch in Biowein wurden schon synthetische Pestizide gefunden. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Ursache meist in Abdrift von Spritzungen konventionell arbeitender Nachbar-Weingütern liegt. Aber auch in Kellereien, in welchen nicht ausschliesslich Biowein verarbeitet wird, kamen Fälle von Kontamination vor. Es reicht 1 Liter eines konventionell hergestellten Weins, um 10'000 Liter eines Bioweins so zu belasten, dass Pestizid nachgewiesen werden kann.

Die Kontrollen, denen Delinat-Winzer unterliegen, lassen bezüglich der Anwendung von chemischen Pestiziden zwar keinen Zweifel zu, doch vor Abdrift von benachbarten Gütern ist keine hundertprozentige Garantie vorhanden. Ausserdem werden die Analysemethoden immer weiter verfeinert, so dass zunehmend auch die in Luft und Regenwasser vorhandenen Umweltgifte aller Art in geringsten Mengen nachgewiesen werden können. Sauberer als die Umwelt können auch Delinat-Trauben und -Wein nicht sein. Mengenmässig liegen allerdings Welten zwischen Weinen aus pestizid-benebelten Weinbergen und den biodiversen Delinat-Naturparadiesen. Das erklärt auch, warum der oben erwähnte Liter konventionell erzeugten Weins die 10'000-fache Menge sauberen Weins so belastet, dass die Nachweisgrenze erreicht werden kann.

Jährlich werden Weine von mindestens 10% aller Delinat-Winzer stichprobenartig auf Pestizide geprüft. Breit abgestützte Pestizid-Analysen sind äusserst aufwändig, weil je nach Region und Land unterschiedliche Produkte eingesetzt werden. Einige zerfallen

relativ rasch, so dass gezielt nach Zerfallsprodukten (Metaboliten) gesucht werden muss. Winzer, in deren Wein Pestizid-Rückstände in auffälliger Menge gefunden werden, unterliegen einer gesonderten intensiven Überprüfung. Ausserdem werden diese Weine und Winzer der zuständigen Biokontrollbehörde gemeldet.

4. Fingerprint

Nach erfolgreicher Zertifizierung und positiver Qualitätsprüfung wird das Delinat-Label anerkannt und der Wein beim Winzer abgeholt. Beim Eingang ins Delinat-Lager werden Proben in ein Archiv eingelagert. Sollten später trotzdem Zweifel an der Qualität aufkommen, dann können diese Proben mit den ursprünglich analysierten Warenmustern verglichen werden. Werden alle der über 50 Analyseparameter verglichen, dann kann ein Wein eindeutig erkannt werden (Fingerprint). So kann geprüft werden, ob die Bemusterung der späteren Lieferung entspricht oder nicht. Zur Prävention ist diese Kontrolle nicht geeignet, doch könnte sie im Falle eines Falles allfällige Zweifel ausräumen.

5. Kunden-Urteil

Auch Weine, die alle oben erwähnten Punkte erfüllen, finden nicht immer breite Zustimmung der Weinfreunde. Wenn Weine auf der Delinat-Online-Plattform von Kunden mit weniger als 3 von 5 Sternen (Geschmack und Preis-Leistung) bewertet werden, dann wird das Aroma- und Geschmacksprofil des Weins erneut überprüft und gemeinsam mit dem Winzer an möglichen Optimierungen gearbeitet. Insbesondere werden Auswahl der Traubensorten, Gär- und Ausbauverfahren, Gebinde (Stahl, Holzfass), Schönung und Filterung überprüft und neue Varianten entwickelt, bis das Experten-Urteil mit dem Kunden-Urteil übereinstimmend gut ist. Gelingt dieser Prozess nicht, wird der Wein vom Delinat-Sortiment gestrichen.

6. Transparenz

Delinat kommuniziert alle Produkt-Details in völliger Transparenz. Unter anderem stehen online für jedermann zur Einsicht:

1. die vom Winzer über 100 deklarierten Richtlinienpunkte
2. die chemischen Analysewerte
3. die Degustationsnotizen
4. die Kundenbewertungen
5. Kontrollstellen-Auskünfte (siehe folgenden Abschnitt)

Kontrollstellen-Auskünfte

Die Schweizer Kontrollstelle bio.inspecta koordiniert die Überprüfung der Delinat-Weingüter auf die Einhaltung der Richtlinien und beauftragt damit lokale Kontrollstellen. Delinat hat bio.inspecta explizit von ihrer Schweigepflicht entbunden, so dass Konsumenten, Journalisten und wer immer Zweifel hegt, gegen

eine Bearbeitungsgebühr Kontrollinformationen direkt bei bio.inspecta einholen können. Über das Portal www.bio-inspecta.ch (> Zertifikate) besteht ein freier Zugang zum Zertifizierungsstatus und zu den Zertifikaten aller Delinat-Betriebe.

7. Allergene

In herkömmlichen Verfahren kommt Wein auch mit Stoffen in Berührung, die als Allergene gelten. Dazu gehören Hühnereiweiss, Milchprodukte, tierische Gelatine, Hausenblase und viele mehr. Um Weingenießern freie Auswahl zu bieten, deklariert Delinat alle diese Stoffe im Detail. Für Veganer, Allergiker und andere, die auf tierische Hilfsstoffe verzichten müssen oder wollen, ist es damit auf der Delinat-Webseite ganz einfach, mit den entsprechenden Suchfiltern die gewünschten Weine zu finden. Ein Sonderfall ist Histamin (und andere biogene Amine). Dieser Stoff wird dem Wein nicht zugefügt, sondern entsteht nach der alkoholischen Gärung unter bakteriellem Einfluss. Delinat überprüft alle Weine auf Histamin und akzeptiert keine Weine über 14 mg/Liter.

8. Monitoring/Wirkungsanalysen

Um die Wirkung der Anforderungen in den Richtlinien zu evaluieren, erhebt Delinat regelmässig

- den Zuwachs der Betriebsflächen insgesamt
- die Anteile dauerbegrünter Flächen
- die Zahl der Biodiversitätselemente wie Hotspots, Büsche und Bäume
- den Zuwachs der Ökoausgleichsflächen durch Vergrößerung der Betriebsanzahl oder Betriebsflächen

und publiziert diese Daten in Form von Medienmitteilungen.

Anhang

Glossar

Ausnahmegenehmigung (ANG)

In bestimmten, von diesen Richtlinien genau festgelegten Fällen, kann ein Betrieb bei Delinat-Consulting um eine Ausnahmegenehmigung ersuchen. Diese Genehmigung wird immer schriftlich erteilt. Das Dokument ist bei der Betriebskontrolle vorzuweisen.

Biologischer Weinbau

Der biologische Weinbau ist eine Produktionsform, die zur Erzeugung von Trauben und Wein nur natürliche Regulationsmechanismen sowie natürliche oder naturnahe Hilfsstoffe verwendet. Sie ist zudem bestrebt, für alle im Betrieb arbeitenden Personen befriedigende Arbeits- und Lebensbedingungen zu schaffen. Diese Prinzipien gelten für den ganzen Weinbaubetrieb.

Chemische Produkte

Als chemische Produkte (im Gegensatz zu natürlichen) gelten:

- Durch chemische Reaktionen hergestellte Stoffe.
- Chemisch-synthetische Stoffe.

Delinat-Consulting

Delinat-Consulting ist eine Abteilung von Delinat, deren Ziel es ist, Delinat-Winzer in der betrieblichen Praxis fachlich zu unterstützen. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht von der Vermittlung von bewährtem Knowhow bis zur Vergabe von Forschungsaufträgen. Auch der Wissenstransfer zwischen Delinat-Winzern hat sich als höchst effizient erwiesen. Delinat-Consulting koordiniert Versuche, die von Delinat-Winzern durchgeführt werden und begleitet sie in der Durchführung. Dieses gesamte Wissen und den Erfahrungsschatz zu sammeln, zu bündeln, zu dokumentieren und zu vermitteln gehört zur Kernaufgabe des Delinat-Consulting. Delinat-Winzer werden jährlich von einem Delinat-Consultant besucht und beraten. Ausserdem finden jährliche Treffen statt, zu denen alle Delinat-Winzer eingeladen sind. Brennende Fragen können Winzer jederzeit direkt mit den Beratern von Delinat-Consulting klären und für wichtige Fragen stehen Merkblätter auf <http://consulting.delinat.com/index.html> zur Verfügung.

Delinat-Qualitätszeichen

Mit den Delinat-Qualitätszeichen 1 bis 3 Weinbergschnecken werden Weine ausgezeichnet, die nach den vorliegenden Richtlinien erzeugt werden. Durch die drei Stufen wird der Weg zur Zielvorgabe für künftige Delinat-Weine vorgezeichnet. Die Einhaltung der Richtlinien wird im Auftrag von Delinat von unabhängigen Drittfirmen geprüft. Die Stufe 1 Delinat-Weinbergschnecke dient als Basis und Ausgangslage für den Ausbau und die Weiterentwicklung auf die Stufen 2 und 3.

EU-Bioverordnung

Die zur Zeit der Herausgabe der Delinat-Richtlinien jeweils gültige Fassung der EU-Verordnung über die ökologische/biologische Produktion des entsprechenden EU-Mitgliedslandes.

Gesamtbetrieblichkeit

Der gesamte Betrieb mit allen kommerziell ausgerichteten Produktionsbereichen, auch außerhalb des eigentlichen Weinbaus, ist biozertifiziert.

GVO

Abkürzung für «genetisch veränderte Organismen». GVO oder mit ihrer Hilfe erzeugte Produkte sind gemäß Bioverordnung der EU im Biolandbau nicht zugelassen. Entsprechend gilt auch in diesen Richtlinien ein generelles Gentechnik-Verbot.

Hilfsstoffe (externe Produktionsmittel)

Als Hilfsstoffe können für die Erzeugung von Trauben und Wein natürliche Produkte eingesetzt werden. Im Normalfall gelten für Hilfsstoffe die Richtlinien des Herstellungslands. Delinat behält sich vor, einzelne Produkte in der Anwendung einzuschränken (z.B. Kupfer-Präparate) oder ganz auszuschließen (z.B. Mineraldünger). Als Basis gelten die gemäß gültiger Fassung der EU-Bio-Verordnung zugelassenen Produkte und die in den vorliegenden Richtlinien tolerierten Verfahren.

Ionisierende Strahlung

Bezeichnung für jede Teilchen- oder elektromagnetische Strahlung, die aus Atomen oder Molekülen Elektronen entfernen kann, so dass positiv geladene Ionen oder Molekülreste zurückbleiben (Ionisation). Ionisation wird beispielsweise zur Konservierung von Lebensmitteln eingesetzt werden.

Kontroll- und Zertifizierungsstelle

Ein unabhängiger privater Dritter, der die Inspektion und die Zertifizierung im Bereich der ökologischen/biologischen Produktion wahrnimmt und gemäss EN 45011 akkreditiert ist.

Natürliche Produkte

Als natürliche Stoffe gelten Substanzen pflanzlicher, tierischer oder mineralischer Herkunft, die durch geeignete Verfahren aus der Natur gewonnen werden.

Nanotechnologie

Die Verwendung von chemisch oder mechanisch hergestellten Wirkstoffen mit einer Größe unter 100nm (Nanometerbereich)

Umstellung

Übergang von nicht-ökologischem/nicht-biologischem auf ökologischen/biologischen Landbau innerhalb eines bestimmten Zeitraums, in dem die Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion bereits vollumfänglich angewendet werden.

10. Richtlinien-Tabellen

Im Folgenden werden die gesamten Richtlinien in Listenform aufgeführt. Die Liste bildet die Grundlage für die Selbstdeklaration der Winzer und sie entspricht auch den Checkpunkten der Betriebsbeurteilung, welche durch die Kontrollstellen geprüft werden.

1.1 Begrünung der Weinberge		1	2	3
1-998	Auf der gesamten Rebfläche besteht in der Zeit vom 1. August bis 30. April während mindestens 6 Monaten eine eingesäte oder spontane Vegetation (Winterruhe).	•	•	•
109-1066	Die Fahrgassen dürfen während der sechsmonatigen Winterruhe nur zur Neuaussaat oder zu einmaliger Tiefenlockerung ohne Zerstörung der Bodenoberfläche bearbeitet werden.	•	•	•
81-1050	Minimaler Anteil ganzjähriger vegetativer Bodenbedeckung in % der Rebfläche pro Hektare regelmässig verteilt (Ausnahmegenehmigung für 3D möglich).	5	10	20
123-1072	Minimaler Anteil in Prozent der Rebfläche als Blühflächen pro Hektare regelmässig verteilt. Die Blühflächen dürfen nicht vor dem 1. Juli gemulcht oder gemäht werden.	5	5	5
2-999	Gebeiztes Saatgut ist untersagt.	•	•	•
3-1000	Herbizide sind verboten.	•	•	•
1.2 Bodenbearbeitung		1	2	3
105-1062	Die Bodenbearbeitung in einer Tiefe von mehr als 30 cm ist untersagt.	•	•	•
1.3 Düngung		1	2	3
6-1003	Es wird ausschließlich bioaktive Düngung eingesetzt: Kompost, Kompostextrakte, Kräuterauszüge, Gründüngung, Mulch, Holzhäcksel oder einjähriger Viehmist jeweils mit oder ohne Gesteinsmehle.			•
4-1001	Synthetische und mineralische Dünger und Bodenverbesserer sind verboten, erlaubt sind ausschliesslich organische Düngemittel gemäss EU - DVO 889/2008, Anhang I.	•	•	•
5-1002	Organische Düngemittel mit Zusätzen von N-, P- oder K-Düngern sowie der Einsatz von Gülle , Müllkompost oder Klärschlamm sind untersagt.	•	•	•
84-1051	Schnittholz bleibt im Weinberg (Ausnahmegenehmigung möglich).	•	•	•

1.4 Intensität der Düngung		☒	☒☒	☒☒☒
7-1004	Verboten: Ausserordentlicher Düngemittleinsatz ohne Bodenanalyse und Ausnahmegenehmigung.	●	●	●
8-1005	Maximale Kompostgaben in Tonnen pro ha für 3 Jahre	35	35	35
9-1006	Maximale Kompostgaben in Tonnen pro ha einmalig zu Bodensanierung	140	140	140
10-992	Stickstoff (N) ausschliesslich in biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	150	125	100
11-993	Phosphat (P ₂ O ₅) ausschliesslich in biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	60	50	40
12-994	Kali-Dünger (K ₂ O) ausschliesslich in biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	225	200	150
13-995	Kali-Dünger (K ₂ O) mit Ausnahmegenehmigung in mineralischer anstelle von biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	225	0	0
14-996	Magnesium-Dünger (Mg) ausschliesslich in biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	75	60	50
15-997	Magnesium-Dünger (Mg) mit Ausnahmegenehmigung in mineralischer anstelle von biologisch gebundener Form (kg/ha/3 Jahre)	75	0	0
145-1089	Produkte hergestellt aus Schlachtabfällen als Zusatz zu Kompost oder als Dünger sind erlaubt (Hornmehl, Knochenmehl usw.). Weine verlieren dadurch den Vegan-Status.	●	●	●
1.5 Blattdünger und Stärkungsmittel		☒	☒☒	☒☒☒
85-1052	Mineralische Blattdünger sind untersagt. Ausnahmegenehmigung für Bittersalz in Stufe 1 möglich.	●	●	●
2.1 Ökologischer Ausgleich		☒	☒☒	☒☒☒
18-1007	Ökologische Ausgleichsflächen total mindestens 12%, mindestens 7% davon innerhalb oder angrenzend an die Rebflächen. 5% dürfen nichtangrenzend sein, Anrechenbarkeit aller Flächen innerhalb von 1000m Distanz. Die Flächen müssen im Betriebs- und Parzellenpl	●	●	●
19-1008	Das Abbrennen von Böschungen, Sträuchern, Hecken und Parzellenrändern ist untersagt.	●	●	●
2.2 Strukturvielfalt und vertikale Biodiversität		☒	☒☒	☒☒☒
21-1010	Höchstanzahl Hektar Reben pro Biodiversitäts-Hotspot mit Baum (mindestens 30 m ² zusammenhängend) inmitten oder angrenzend an die Reben	5	3	1
22-1011	Maximale Distanz eines Rebstockes zum nächsten Baum in Metern	400	200	80
20-1009	Mindestanzahl von Büschen pro Hektar inmitten oder angrenzend an die Reben	3	6	30

3.1 Pflanzenschutzmittel		☺	☺☺	☺☺☺
23-1012	Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind untersagt.	●	●	●
86-1053	Durch Abdrift kontaminiertes Traubengut muss getrennt gelesen, verarbeitet und gekennzeichnet werden.	●	●	●
24-1013	Gesamtmenge metallisches Kupfer in kg pro Hektar und Jahr (bei Überschreitung Ausnahmegenehmigung nötig!).	3.4	2.9	2.4
143-1087	Höchstmenge metallisches Kupfer in kg pro Hektar, Summe in 5 Jahren. (Bei Überschreitung um bis maximal 0,4 kg auf Niveau 1D Ausnahmegenehmigung nötig!)	17	14.5	12
25-1014	Gesamtmenge Schwefel (nass und trocken) in kg pro Hektar und Jahr (bei Überschreitung Ausnahmegenehmigung nötig!).	75	37	28
144-1088	Höchstmenge Schwefel in kg pro Hektar, Summe in 5 Jahren. (Bei Überschreitung um bis maximal 20 kg auf Niveau 1D Ausnahmegenehmigung nötig!)	375	185	140
3.2 Massnahmen gegen Schadinsekten und Tiere		☺	☺☺	☺☺☺
87-978	Zugelassene Mittel sind Bakterienpräparate nach Anhang II der EU-DVO 889/2008, Pheromonfallen (stets mit Bedarfsnachweis!) sowie biodynamische Präparate.	●	●	●
146-1090	Mit Befallsnachweis und Ausnahmegenehmigung sind die von Ländern/Regionen für den biologischen Landbau bewilligten Mittel gegen <i>Drosophila Suzukii</i> und gegen Rebzikaden (<i>Empoasca flavescens</i> , <i>Scaphoideus titanus</i>) zugelassen.	●	●	●
26-1015	Fallen gegen Wirbeltiere sind untersagt.	●	●	●
27-1016	Ausrottungsaktionen sind untersagt.	●	●	●

5.1 Vinifizierung		☺	☺☺	☺☺☺
28-1017	Nicht zugelassen: maschinelle Ernte			•
29-970	Nicht zugelassen: kontinuierliches Pressen	•	•	•
30-971	Nicht zugelassen: Vakuumverdampfer, Umkehrosiose und Kryoextraktion	•	•	•
147-1091	Gestattet: Zugabe von SO ₂ zur Maische vor Einsetzen der alkoholischen Gärung.	•	•	•
148-1092	Zugabe von vegetabiler Aktivkohle nur zu Most oder Maische maximal in Gramm pro Hektoliter	60	60	60
32-972	Maximale Anreicherung des Traubenmosts mit Reinzucker aus ökologischem Anbau oder die äquivalente Menge an (rektifiziertem) Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau in % Vol. (siehe auch Schaumweinbereitung)	1	1	0
131-1075	Schaumweinbereitung: Maximale Anreicherung des Traubenmosts mit Reinzucker aus ökologischem Anbau oder die äquivalente Menge an (rektifiziertem) Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau in % Vol. Anreicherung bis max 2%Vol. nur mit Ausnahmegenehmigung.	1	1	1
88-979	Nicht zugelassen: Maischeerwärmung auf über 35 Grad C			•
154-1098	Gestattet: der Zusatz zum Wein von Traubenmost, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (sog. Süßreserve) mit EU- oder CH-Biozertifikat zur Abrundung vor der Abfüllung.	•	•	
155-1099	Gestattet: Abstoppen der Gärung durch Kälte	•	•	•
39-977	Ascorbinsäure ist untersagt.	•	•	•
40-1018	Nur folgende SO ₂ -Formen sind zugelassen: SO ₂ 100% gasförmig rein, SO ₂ 5% - 25% wässrige Lösung, Kaliummetabisulfit (50% S), Schwefelschnitten (nur zur Konservierung leerer Gebinde)	•	•	•
35-974	Aromatisierung mit Holz-Staves, -Chips oder -Pulver ist untersagt.		•	•
36-975	Reinzuchthefen und pektolytische Enzyme sind untersagt.			•
37-976	Einsatz von Bakterienkulturen ist untersagt.			•
34-973	Aromatisierende Zusätze ohne Deklaration sind untersagt.	•	•	•
51-1029	Nicht zugelassen: Entsäuerung mit Kalziumkarbonat (CaCO ₃)			•
52-1030	Maximal zugelassene Ansäuerung mit Weinsäure (E 334) in g/l	2	1	0
89-980	Nicht zugelassen: Ansäuerung mit Zitronensäure nach der Weinstabilisierung		•	•
90-981	Nicht zugelassen: Ansäuerung mit Zitronensäure vor der Weinstabilisierung	•	•	•

5.2 Stabilisierung, SO2				
41-1019	Maximalwerte für freie SO2 bei Weiss- und Perlwein unter 5 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	30	28	25
128-1020	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Weiss- und Perlwein unter 5 g/l Restzucker	100	90	80
42-1074	Maximalwerte für freie SO2 bei Roséwein unter 5 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	30	28	25
47-1025	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Roséwein unter 5 g/l Restzucker	100	90	80
43-1021	Maximalwerte für freie SO2 bei Rotwein unter 5 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	30	25	20
48-1026	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Rotwein mit weniger als 18 Monaten Fasslagerung unter 5 g/l Restzucker	80	70	60
116-1061	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Rotwein mit mindestens 18 Monaten Fasslagerung unter 5 g/l Restzucker	95	85	75
44-1022	Maximalwerte für freie SO2 bei Schaumwein unter 5 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	30	25	20
49-1027	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Schaumwein unter 5 g/l Restzucker	80	70	60
126-1071	Maximalwerte für freie SO2 bei halbtrockenen Weinen mit 5 - 40 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	40	38	35
130-1024	Maximalwerte für gesamtes SO2 bei halbtrockenen Weinen mit 5 - 40 g/l Restzucker	125	115	105
45-1023	Maximalwerte für freies SO2 bei Süsswein mit über 40 g/l Restzucker (bei Weinen im Verkehr)	45	43	40
50-1028	Maximalwerte für gesamte SO2 bei Süsswein mit über 40 g/l Restzucker	180	170	160

5.2 Hilfsstoffe		☒	☒☒	☒☒☒
56-1034	Gestattet: Bentonit	●	●	●
59-1036	Gestattet: Siliziumdioxid/Kieselsool	●	●	●
53-1031	Gestattet: Hühnereiweiss und Eiklar. Weine verlieren dadurch den Vegan-Status. Deklarationspflicht auf Etiketle!	●	●	●
55-1033	Gestattet: Milchprodukte. Weine verlieren dadurch den Vegan-Status. Deklarationspflicht auf Etiketle!	●	●	●
112-1068	Gestattet: Lagerung unter Inertgasen N2, CO2, Ar	●	●	●
113-1069	Gestattet: Schönung mit Hefesatz aus eigenem Keller oder anderen Biobetrieben	●	●	●
54-1032	Nicht gestattet: Vegetabiler Gelatine-Ersatz.			●
57-1035	Nicht gestattet: Tannin			●
60-1037	Nicht gestattet: Gummi arabicum		●	●
61-1038	Nicht gestattet: CO2			●
111-1067	Nicht gestattet: Biologische Hefenährstoffe auf Basis inaktivierter Heferinde.		●	●
108-1065	Nicht gestattet: sonstige nicht aufgeführte Hilfsstoffe und nicht aufgeführte aromatische Zusätze	●	●	●

5.2 Filtration		☒	☒☒	☒☒☒
63-1039	Nicht gestattet: Mikrofiltration < 0,2 Mikrometer	●	●	●
125-1073	Gestattet: Perlit	●	●	●
115-1070	Gestattet: Kieselgur	●	●	●
142-1086	Gestattet: Asbestfreie Zellulose-Filterschichten	●	●	●

5.3 Herkunft der Trauben / Verschnitt		☒	☒☒	☒☒☒
92-982	Nicht zugelassen: Verwendung kontaminierter Trauben	●	●	●
64-1040	Bei Mischungen von Weinen verschiedener Qualitätsstufen resultieren bei allen Kriterien die jeweils tiefste der beteiligten Stufen.	●	●	●

5.4 Lagerung / Reinigung		☒	☒☒	☒☒☒
67-986	Reinigungsmittel, welche chemisch-synthetische Pestizide enthalten, sind untersagt.	●	●	●
68-987	Chlorhaltige Reinigungsmittel und Javelwasser sind untersagt. Ausnahme: einmalige jährliche Reinigung fester Installationen (Leitungen, Behälter).		●	●

5.5 Verschluss					
65-1041	Nicht zugelassen: Sterilisation der Korken durch Bestrahlung. Verwendung von mit Chlor gewaschenen Korken, von gefärbten Korken und von kolmatierten Korken. Kork-Agglomerate aller Art wie Presskorken aus Korkmehl oder gröberem Korkpartikeln, die mit synthetischem Kleber gebunden sind und/oder Mikrosphären (System DIAM) enthalten. Ebenso Twintop-Korken (Agglomerat-Korken, die an den Enden mit einer Scheibe Naturkork versehen sind). Kunststoff-Stopfen aller Art.	●	●	●	
156-1100	Zugelassen: Glasstopfen mit Elvaxdichtung (System Vinolok). Drehverschlüsse mit Zinn-Saran-, Saranex- oder anderer Kunststoff-Dichtung.	●			
157-1101	Zugelassen: Naturkorken, die traditionell mit Wasserstoffperoxid gewaschen und gebleicht, mit Schwefelsäure neutralisiert und anschliessend mit Paraffin und/oder Silikon beschichtet wurden.	●	●		
158-1102	Zugelassen: Naturkorken, die nicht gebleicht und ausschliesslich mit Natronlauge gewaschen, mit Zitronensäure oder anderen natürlichen Säuren neutralisiert und anschliessend mit Pflanzenöl, Naturwachsen, -harzen oder ähnlichen Naturprodukten beschichtet wurden.	●	●	●	
159-1103	Zugelassen: Sektkorken (Agglomerat-Korken, die am Wein-zugewandten Ende mit mindestens zwei 5mm-Scheiben Naturkork geschützt sind)	●	●	●	
6.1 Sozialstandards					
69-988	Zwangsarbeit in jeder Form ist untersagt. Zurückbehalten von Identitätspapieren, Eigentum oder Lohn, um Arbeitnehmende am Verlassen des Betriebes zu hindern, ist ebenfalls untersagt.	●	●	●	
70-989	Kinderarbeit ist untersagt.	●	●	●	
71-990	Diskriminierung jeglicher Art ist untersagt.	●	●	●	
72-991	Löhne unter dem national gesetzlichen Minimum und Lohnkürzungen als Strafmassnahme sind untersagt.	●	●	●	
73-1042	Arbeitszeiten, die länger sind als die nationalen Gesetze und Normen vorschreiben, sind untersagt. Ebenso wie keine Kompensation der Überstunden oder keine angemessene Entschädigung.	●	●	●	
106-1063	Überstunden müssen durch Kompensationsleistungen abgegolten werden.	●	●	●	

6.2 Arbeitsverträge, Sicherheit und Rechte		☒	☒☒	☒☒☒
74-1043	Unbegründete vertragslose Anstellung von Personal ist untersagt.	●	●	●
75-1044	Die Arbeitnehmenden sind über allfällige Gesundheits- und Unfall-Risiken aufzuklären.	●	●	●
76-1045	Es müssen den Arbeitnehmenden genügend und adäquate Schutzkleider zur Verfügung gestellt werden.	●	●	●
77-1046	Es müssen für alle Arbeitnehmende menschenwürdige Unterkünfte und hygienische Einrichtungen verfügbar sein.	●	●	●
78-1047	Die medizinische Versorgung aller Mitarbeitenden muss gewährleistet sein.	●	●	●
79-1048	Den Arbeitnehmenden ist ein uneingeschränktes Recht zu Versammlungen einzuräumen.	●	●	●
80-1049	Diskriminierung der Arbeitnehmenden aufgrund von Gewerkschaftsmitgliedschaft oder -aktivität ist untersagt.	●	●	●
7.1 Aufzeichnungen Anbau		☒	☒☒	☒☒☒
93-983	Betriebsjournal-Pflicht: Zeitpunkt und Menge eingesetzter Saaten	●	●	●
94-984	Betriebsjournal-Pflicht: Zeitpunkt und Menge eingesetzter Düngemittel	●	●	●
95-985	Betriebsjournal-Pflicht: Zeitpunkt und Art der Bodenbearbeitung	●	●	●
96-1054	Betriebsjournal-Pflicht: Zeitpunkt, Art und Menge aller Bewässerungsmassnahmen sowie der Herkunft des Wassers	●	●	●
97-1055	Betriebsjournal-Pflicht: Zeitpunkt, Art und Menge aller Pflanzenschutzmassnahmen	●	●	●
107-1064	Betriebsplan-Pflicht: Parzellenpläne und/oder Luftaufnahmen aller Parzellen (Übersicht) mit eindeutiger Parzellenbezeichnung gemäss Parzellenliste, mit ökologischen Ausgleichsflächen, und konventionellen Nachbarflächen, Hotspots, Distanz der Reben zum nächsten Baum, Büsche bis 15m an die Reben.	●	●	●
160-1104	Parzellenliste-Pflicht: Eindeutige Parzellenbezeichnung (Nummer oder Name) aller Parzellen, Flächengrösse, EU-Bio-Umstellung seit, EU-Bio zertifiziert seit, Delinat zertifiziert seit, Delinat Biodiversität in Umstellung seit (nur für Neulflächen bis max. 5 Jahre).	●	●	●

7.2 Aufzeichnungen Verarbeitung		☐	☐☐	☐☐☐
132-1076	Delinat-Sortimentsliste vollständig vorhanden	●	●	●
133-1077	Delinat-Weinjournal vollständig vorhanden	●	●	●
134-1078	Delinat-Lieferantenliste vollständig vorhanden	●	●	●
135-1079	Auf Lieferscheinen und/ oder Rechnungen ist die Delinat-Qualitätsstufe der gelieferten Delinat-Rohware korrekt vermerkt	●	●	●
136-1080	Zulieferer für Delinat Weine oder Trauben sind für gelieferte Delinat-Qualitätsstufe anerkannt	●	●	●
137-1081	Eingesetzte Hilfsstoffe sind im Weinjournal dokumentiert	●	●	●
8. Allgemeine Bedingungen		☐	☐☐	☐☐☐
98-1056	Der gesamte Betrieb mit allen zugehörigen Betriebseinheiten, welche in kommerzieller Produktion stehen, wird biologisch bewirtschaftet und untersteht einer Kontrolle und Zertifizierung.	●	●	●
99-1057	Ohne Offenlegung der Gründe und eine schriftliche Meldung an Delinat-Consulting darf die Kontrollstelle nicht gewechselt werden.	●	●	●
100-1058	Die Verwendung von Erzeugnissen aus gentechnisch veränderten Organismen oder mit ihrer Hilfe erzeugter Produkte ist untersagt.	●	●	●
101-1059	Nanotechnologie: die Verwendung von synthetischen Partikeln im Nanometerbereich (<100 nm) ist untersagt (z.B. als Zusatzstoff, als Verpackungsmaterial, als Pflanzenschutzmittel, Dünger, Reinigungsmittel, als Filter).	●	●	●
102-1060	Die Anwendung ionisierender Strahlung und die Verwendung ionisierter Produkte sind untersagt.	●	●	●
8.1 Die Delinat-Qualitätsstufen		☐	☐☐	☐☐☐
138-1082	Einhaltung der EU-/CH-Bioverordnung (jährliche Kontrolle und Zertifizierung durch eine entsprechende Biokontrollstelle)	●	●	●
139-1083	Vollständiges Ausfüllen der Betriebsdeklaration	●	●	●
140-1084	Die Delinat-Richtlinien sind auf dem Betrieb und sind dem Betriebsleiter bekannt.	●	●	●
161-1105	Die Einhaltung lokaler, regionaler und nationaler Gesetze ist zwingend.	●	●	●
141-1085	Jährliche Weiterbildung durch Kursbesuch Delinat und/oder Beratung eingehalten	●	●	●

8.2 Klimaschutz, Energieeffizienz, Ökologie				
149-1093	Mindestens 3 Massnahmen zu Energieeffizienz und/oder erneuerbarer Energie und/oder Vermeidung von Abfällen	•	•	•
150-1094	Kellereiabwässer werden durch Kläranlage gereinigt oder die diesbezüglichen nationalen Vorschriften sind eingehalten.	•	•	•
151-1095	Korrekte Entsorgung Spritzmittelreste. Kupfer- oder Schwefelspritzmittel werden weder im Feld noch ins Abwasser entsorgt.	•	•	•
152-1096	Korrekte Trennung, Recycling, Entsorgung aller Arten von Abfällen aus Feld und Keller	•	•	•
153-1097	Mindestens 2 Massnahmen zum Schutz und zur Förderung seltener, gefährdeter und wertvoller Nutz- oder Wildtiere sowie ebensolcher Kultur- oder Wildpflanzen	•	•	•