



NORMAS DE VINIFICAÇÃO DEMETER / BIDONÂMICA®

Junho 2008

Revistas em Junho 2012

**Para serem implementadas por cada país membro
A partir de 1 de Julho de 2013**

Demeter International e.V.

INDICE

1. Bases e Objectivos	2
2. Abrangência e Princípios Condutores	3
3. Normas de Vinificação	4
3.1 Origem da fruta	4
3.2 Colheita	4
3.3 Equipamento da adega	4
3.4 Cubas	4
3.5 Medidas físicas com o produto	4
3.6 Enriquecimento com açúcar (chapetalização)	5
3.7 Fermentação alcoólica	5
3.8 Redução ácida biológica	5
3.9 Conservação com enxofre	5
3.10 Estabilização tartárica	5
3.11 Colagem	5
3.12 Filtragem	6
3.13 Regulação da acidez	6
3.14 Carvalho	6
3.15 Auxiliares de engarrafamento	6
3.16 Engarrafamento	6
3.16.1 Rolhas	6
3.16.2 Cápsulas	6
3.16.3 Declaração	6
3.17 Limpeza e desinfecção	6

Idealmente o vinho Demeter/Biodinâmico ajuda o desenvolvimento da Natureza e do Homem, apelando aos sentidos e à mente. Cultivar para fazer vinho Demeter/Biodinâmico não é um meio para atingir um fim. O seu propósito é enriquecer o mundo e celebrar a beleza da paisagem e da Vida.

1. Bases e Objectivos

Os fins e objectivos derivam das palestras dadas por Rudolf Steiner em 1924, que estão publicadas e são conhecidas como "Curso aos Agricultores". Estas palestras referem-se, entre outros, ao Cosmos como criador de forças de Vida no Homem, animais e plantas e referem as vias para tornar estas forças produtivas na agricultura e na horticultura, incluindo as vinhas. Só o Homem, como artista, pode desenvolver o solo, a fertilidade e as culturas de tal modo que frutos com qualidade vital e salutar possam estar disponíveis para o consumidor.

O vinho Demeter/Biodinâmico é feito com uvas Biodinâmicas. Estas uvas são o produto de um ponto de vista alargado Goetheanístico da Natureza que a concebe como um corpo integrado no qual matéria, forma, calor e ritmo, todos têm um papel a desempenhar. Partindo deste conceito, o método Biodinâmico cresceu aplicando os seus preparados, trabalhando em cooperação com os ritmos cósmicos, usando métodos especializados de desenvolvimento vegetal, etc. O objectivo é transformar cada vez mais a vinha numa individualidade de direito próprio, usando estes métodos. As uvas produzidas numa tal vinha devem ser uma expressão verdadeira, única e autêntica desta individualidade.

Assim como o crescimento e maturação da fruta depende da combinação respectiva de forças cósmicas e terrestres, o desenvolvimento do Homem também é dependente de uma respectiva interacção com a Natureza e de uma comunhão apreciativa entre indivíduos. É um sinal de qualidade de desenvolvimento Biodinâmico, o

fomentar estas interações. O carácter individual de vinhos Demeter/Biodinâmicos variará de acordo com quem e com o que contribuiu para a sua emergência.

Ao fazer referência a processos orientados artisticamente, torna-se óbvio que a aplicação das regras e directivas descritas nestas normas não podem por si sós assegurar a inclusão de forças vitais no produto. A secção três destas normas em particular, assegura tanto quanto é actualmente possível que as regras e condições descritas, evitem a degradação de forças vitais.

A pesquisa sobre a produção Biodinâmica e sobre a vinificação continua numa base permanente. Portanto, estas normas estão sujeitas a actualizações e desenvolvimentos. De facto, os praticantes são requisitados a investigar nas áreas do desenvolvimento do solo, das plantas e social. São igualmente requisitados a continuarem a investigarem meios de melhorar a vinificação. Na secção três, a coluna "fins" indica potenciais melhoramentos do método. Estes são para serem usados definindo direcções condutoras para o desenvolvimento.

O vinho demeter/Biodinâmico é oferecido a um público esclarecido. Aos consumidores é oferecido o máximo de transparência sobre a origem e o fabrico de vinhos Demeter/Biodinâmico, incluindo o uso de aditivos ou agentes, mesmo provisórios, que estiveram em contacto com o produto final. Nada poderá esconder a verdadeira natureza ou as propriedades reais do produto.

A qualidade do vinho Demeter/Biodinâmico expressar-se-á como vitalidade preservada. Isto pode ser medido convencionalmente através da presença ou da ausência de ingredientes e através de outras formas de análise como as cristalizações sensíveis e o estudo das forças formadoras.

2. Abrangência e Princípios Condutores

As uvas e a vinha têm que ser certificadas. A certificação tem que ser feita por uma certificadora autorizada por uma organização Demeter. Esta organização Demeter por sua vez precisa de ser reconhecida pela comunidade internacional de produtores e transformadores Demeter, ou seja, por um membro da Demeter International, uma associação sediada em Darmstadt.

O trabalho levado a cabo na adega é a etapa final dos processos de produção na vinha. Deve-se utilizar tanto quanto possível o mínimo de tecnologia, ajudas e aditivos em todas as fases do processo. Ajudas e aditivos permitidos actualmente devem ser reduzidos ou descartados à medida que as técnicas de vinificação progridem. Os procedimentos devem-se harmonizar e respeitar o meio ambiente, o local e as pessoas envolvidas na produção. O objectivo principal é pelo menos manter a qualidade presente na fruta Biodinâmica. (Por essa razão a vindima manual é preferida de modo a garantir a mais alta qualidade da matéria prima).

Todas as etapas e metodologias processuais usadas na vinificação assim como os produtos seguintes têm que se submeter aos princípios seguintes:

- O produto deve ser de alta qualidade sensorial, degustativa e digestiva.
- O uso de anidrido sulfuroso deve ser minimizado.
- Processos que requeiram grande importação de energia ou de matérias primas devem ser evitados.
- Ajudas e aditivos cujo uso levante dúvidas do ponto de vista ambiental ou salutar, pela sua origem, uso ou reciclagem, devem ser evitados.
- Métodos físicos são preferidos aos métodos químicos.
- Todos os subprodutos de vinificação, sejam resíduos orgânicos ou águas de lavagem devem ser manuseados de modo que os efeitos negativos no ambiente sejam minimizados.

Estas normas são definidas em termos positivos numa lista de processos, aditivos, ingredientes e ajudas. Todos os outros métodos e materiais não listados nestas normas, estão excluídos da vinificação Demeter/Biodinâmica. Contudo, de modo a realçar a estrita proibição de alguns processos e materiais habitualmente utilizados na vinificação, é publicada seguinte lista:

É estritamente proibido

- O uso de organismos geneticamente modificados
- Hexacianoferrato de potássio
- Ácido sórbico e ácido ascórbico
- PVPP (polivinilpolipirrolidone)
- Fosfato diamónico
- Isinglass (bexiga natatória de esturção), sangue e gelatina

Todos os materiais usados em equipamentos de vinificação, incluindo cubas de fermentação e armazenamento, não podem de modo nenhum comprometer a qualidade ou causar riscos de contaminação ao mosto e ao vinho.

3. Normas de Vinificação

		OBJECTIVOS	ACTUAL
3.1	Origem da fruta		
		Fruta 100% Demeter	Fruta 100% Demeter
3.2	Vindima		
		Vindima manual	Vindima mecanizada permitida. O bagaço deve voltar à vinha se possível
3.3	Maquinaria na adega		
		Máximo uso da gravidade	Bombas que desenvolvam forças de centrífugas ou de estiramento fortes, por exemplo, bombas centrífugas não são permitidas em instalações novas nem como substitutas de maquinaria
3.4	Depósitos		
		Materiais naturais	Cimento, barris de madeira, porcelana, aço inox, pedra, barro, todos permitidos
	Plástico		Contentores plásticos só para transferência de produto, não para armazenamento
3.5	Métodos físicos com o produto		
			Aquecimento do mosto de vinho tinto permitido até um máximo de 35°C. Aquecimento e arrefecimento para conduzir fermentação é permitido. Pasteurização não.

3.6	Adição de açúcar (chaptalização)		
	Adição de açúcar	Não é permitido	Adição de açúcar para aumentar teor alcoólico até 1,5% máx./volume é permitido. Açúcar Demeter ou sumo de uva concentrado, se não disponível então açúcar biológico ou sumo de uva concentrado biológico certificado.
	Alteração do sumo, líquido no mosto (concentração)		Concentração de todo o mosto não é permitido. Redução do teor alcoólico por métodos técnicos é proibido. Adição de água ao mosto é permitido.
3.7	Fermentação Alcoólica		
	Método		Permitido aquecimento para acelerar fermentação. Pasteurização proibida
	Leveduras	So leveduras endógenas	Leveduras endógenas, pé de cuba (Demeter ou Bio), leveduras Demeter ou Bio certificadas importadas, leveduras comerciais sem OGMs (ver parte 1 2.2). Leveduras importadas só para fermentação stuck ou fermentação secundária de vinhos espumantes.
	Nutrientes de Leveduras	Paredes de leveduras Demeter	Paredes de leveduras Demeter ou Bio: outros nutrientes de leveduras necessitam aprovação da respectiva organização.
3.8	Redução Ácida		
		Só bactérias malolácteas endógenas	Bactérias de ácido láctico sem OGM.
3.9	Conservação com Enxofre		
	SO ₂ total (mg/l) no engarrafamento	SO ₂ reduzido ao mínimo	<5g/l açúcar residual, branco 140, tinto 110 >5g/l açúcar residual, branco 180, tinto 140 Vinhos doces: 360 com Botrytis, 250 sem Vinhos espumantes: o mesmo que os brancos.
3.10	Estabilização Tartárica		
		Só estabilização pelo frio; tártaro natural de viticultura biodinâmica	Tratamento a frio; Tártaro natural de viticultura biodinâmica ou biológica.
3.11	Agentes de colagem		
	Biológico	Não agentes de colagem bio derivados de animais	Clara de ovo proveniente de ovos Demeter, leite e produtos lácteos Demeter. Não havendo, então Bio. Caseína.
	Não biológico	Bentonite	Bentonite (testes para despistagem de dioxinas e arsénico podem ser pedidos), carvão activado, sulfato de cobre (máx. 0,5ppm) arejamento, oxigénio incluindo micro OX. Este só é

			permitido para prevenir a redução nas primeiras fases.
3.12	Filtragem		
	Biológica	Materiais permitidos não definidos	Celulose, têxteis (não branqueados/ sem cloro)
	Não biológica	Bentonite Terra de diatomáceas	Terra de diatomáceas, bentonite (sem níveis detectáveis de dioxinas nem arsénico), perlite
3.13	Regulação de acidez		
		Não permitida	Bicarbonato de potássio KHCO_3 , Carbonato de Cálcio CaCO_3 , ácido tartárico (E334) permitidos. Adição limitada a 1,5 g/l
3.14	Carvalho		
			Carvalho só em barris para estágio do vinho
3.15	Ajudas no engarrafamento		
			CO_2 , N_2
3.16	Garrafas		
			Vidro
3.16.1	Rolhas		
			Vidro, cortiça, rolha de enroscar, rolhas plásticas de topo.
3.16.2	Cápsulas		
			Aço Inox, capsulas plásticas ou de estanho, laca ou cera.
3.16.3	Declaração		
			Tem que indicar país de origem
3.17	Limpeza e desinfecção		
	Instalações e equipamento		Água, vapor de água, enxôfre, sabão, soda cáustica, ozono, ácido paracético. ácido cítrico, seguidos de lavagem abundante com água potável.