

## **Charta der Authentisten**

**Verbindliche Regeln, die eine Mitgliedschaft in der Vereinigung der Authentisten bedingen.**

### **Präambel:**

**Wir, die Authentisten, bekennen uns hiermit zum Vermächtnis unserer Vorfahren, die über 1000 Jahre in dieser Landschaft wirtschafteten und unter anderem die Weinrebe kultivierten sowie Wein herstellten, ob nun zur Tröstung der Seele oder zur Feier Gottes. Auch für uns soll Mähren die Mutter authentischer Weine sein, wir wollen dieses Land unseren Kindern und folgenden Generationen gesund und in Blüte übergeben.**

Der rasante Übergang von traditionellem Weinbauernhandwerk zu moderner Technologie hat im großen Maße die landesspezifischen Weinbaucharakteristika zum Verschwinden gebracht oder vollkommen ins abseits gedrängt. Und dabei geht es nicht nur um die unangemessene Anwendung unterschiedlichster Mittel zur „Verbesserung“ des Weines. Der daraus resultierende Weinstil ergibt sich auch aus der Tendenz, alte Hanglagen zu Gunsten von neuen Flachlagen, wo nie Wein angebaut wurde, aufzugeben. Das Ergebnis sind nicht nur verweichte, „übersättigte“ Weine, sondern auch verwilderte, trostlose Hänge, die als Weinberge jahrhundertlang den Genius loci der südmährischen Landschaft ausmachten. Die Authentisten bevorzugen traditionelle Lagen und mitteleuropäische Rebsorten, die Arbeit im Weinberg ist ökologischen Prinzipien verpflichtet, Holzfässer werden nicht verdammt, die wichtige Bedeutung von autochthonen Mikroorganismen beim Weinherstellungsprozess wird anerkannt.

**Das Hauptziel der Authentisten ist ein Wein, der so authentisch wie möglich den Geist des Entstehungsortes widerspiegelt, der von der sensibel wahrnehmenden Hand des Winzers eingefangen wurde.**

Verbindliche Regeln für die Arbeit im Weinberg:

1. Bevorzugt wird ein Weinbau, der Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft folgt.
2. Die Verwendung jedweder Herbizide ist ausgeschlossen.
3. Die Verwendung sämtlicher synthetischer Insektizide und Akarizide ist ausgeschlossen.
4. Die Verwendung von systematischen Fungiziden ist ausgeschlossen. Verwendet werden können lediglich Mittel und Stoffe, die für den Bio-Weinbau zugelassen sind.
5. Die Verwendung von synthetischen Düngemitteln ist verboten.
6. Bevorzugt wird der Anbau autochthoner und traditionell mitteleuropäischer Rebsorten oder Rebsorten, die die oben genannten Vorgehensweisen und Prinzipien ermöglichen.
7. Bei der Neuanlage von Weingärten gilt die Mindestanzahl von 5000 Stöcken pro Hektar.
8. Der Maximalertrag darf 50 hl Most nicht übersteigen.
9. Weil authentische Weine handgemachte Weine sind, ist die Handlese verpflichtend.
10. Das Ziel ist es, die langfristige Fruchtbarkeit und biologische Aktivität des Bodens zu erhöhen.

#### Verbindliche Regeln für die Arbeit im Keller:

1. Die Verwendung von gentechnisch modifizierten Organismen und Additiva, die mit Hilfe solcher Organismen hergestellt wurden, ist verboten. Bei der Weinbereitung werden biologische, physikalische und mechanische Vorgehensweisen gegenüber chemischen bevorzugt. Ausgeschlossen ist jedoch die Flotation. Das Ziel ist, die Umwelt zu schützen, Energie zu sparen und Müll zu vermeiden.
2. Ausgeschlossen sind alle Arten von selektierten Zuchthefen. Die Moste gären spontan mit Hilfe von autochthonen Mikroorganismen, die sich auf den Trauben oder im Keller befinden.
3. Ausgeschlossen sind alle fremdartigen Produkte wie künstliche Nährstoffe für Hefen oder Bakterien, bei der Vinifikation sind lediglich Schwefeldioxid, gegebenenfalls Bentonit und frisches Eiweiß zugelassen.
4. Mostkonzentration durch Umkehrosmose u.ä. ist verboten.
5. Die Zugabe von Tanninen in Rot- und Weißwein ist verboten.
6. Bevorzugt werden Fermentierung und Ausbau in Holz-, Keramik- oder Glasgefäßen.
7. Scharfe Filtration ist verboten.
8. Sämtlicher Schwefeldioxid soll in trockenen Weißweinen 100 mg/l nicht überschreiten, für Rotwein gelten 80 mg/l.
9. Es gilt das Verbot der Säuerung und Entsäuerung sowie der Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Saccharose.