

Biodynamické víno



Co je biodynamické víno?

Biodynamické víno je víno vyrobené za použití biodynamických metod, jak při pěstování ovoce tak během procesů po sklizni, tj. při výrobě.

Biodynamické zemědělství je reakcí a nadměrnou implantací monokultivaru a následující degenerací kvality půdy. Stojí na základech zemědělství ekologického, které se omezuje na to, že nepoužívá umělé chemické prostředky, které přírodě škodí. Biodynamika jde v tomto aspektu o kus dál, a to v používání přírodních homeopatických preparátů připravených dle formulí Rudolfa Steinera. Základy biodynamiky byly sepsány již v roce 1924. **Používá se květ řebříčku obecného, květ heřmánku, dubová kůra, list kopřivy, květ kozlíku lékařského, květ pampelišky, stonky a listy přesličky rolní, křemenný prášek a kravský hnůj** zrající v kravském rohu. Dále se pak pracuje podle kalendáře, který vychází z astrologických konfigurací Měsíce, Slunce a hvězd. **Rostliny tak získávají energii nejenom z půdy, ale také z vesmíru. Cílem je ekologická soběstačnost farem, které pak fungují jakožto propojený živý systém.**

Jak poznat biodynamické víno?

Hledejte značku **Demeter, Biotyvin nebo Respekt**. Logo na etiketě prozradí, že se jedná o biodynamické víno, i když Spousta vinařů přestože dodržují principy a zásady biodynamiky, nemají certifikaci. Znamenalo by to pro ně výdaje navíc a hodně byrokracie a tomu se snaží vyhnout

Déméter byla v řecké mytologii bohyní plodnosti a rolnictví. Ochranná známka Demeter založená v roce 1928 se užívá pro označení produktů biodynamického zemědělství v přibližně padesáti zemích světa. Certifikát Demeter je udělován po splnění dalších kritérií nad rámec ekologického zemědělství (každá země má vlastní národní standard) a užití této značky je podmíněno velmi přísnými kontrolami a smluvními podmínkami.

Jak chutná biodynamické víno?

Je dokázáno, že vinaři, kteří začali praktikovat biodynamické metody, dosáhli zlepšení zdraví vinic, obzvláště v oblasti biodiverzity, úrodnosti půdy, výživnosti plodin, množství škůdců, plevele, i výskytu nemocí.

Ač je to velice těžko prokazatelné, podle některých vinařů a sommeliérů biodynamická vína mají intenzivnější chuť, jsou živější a zůstávají déle v kondici. V biodynamických vínech také prý najdeme více květinové tóny, lépe vyjadřují terroir ve své vůni, chuti i textuře.

Kdo je zakladatelem biodynamického zemědělství?

Tento alternativní způsob hospodaření v zemědělství byl popsán rakouským zakladatelem antroposofie, filosofem, pedagogem a esoterikem Rudolfem Steinerem. Správně usoudil, že za změnu chuti a kvality může drancující způsob zemědělství, používání dusíkatých hnojiv a masový rozvoj produkce potravin.

Roku 1924 zorganizoval přibližně sérii přednášek, ve kterých objasnil svou ideu "zemědělského organismu", spočívající v ohleduplném způsobu zemědělství obohaceném o nový způsob hnojení a oživování půdy, využívající speciální biodynamické preparáty zlepšující odolnost plodin. Součástí biodynamického způsobu pěstování plodin je také zohledňování kosmických procesů - počítá s vlivem planet, hvězd, měsíce, slunce, souhvězdí a jejich umístění ve zvěrokruhu.

Biodynamika v praxi.

Snaha o zvyšování úrovně biodiversity. Udržují se **zelené porosty**, aby se dosáhlo kypře půdy, aplikují se **výluhy a odvary z bylin** k zamezení plísní a chorob y vyrábí se živočišný i rostlinný **kompost**, který slouží jako výživa pro půdu a rostliny. Tato práce má přímý vliv na kvalitu hroznu, dělá ho více koncentrovaný a komplexní, což se pak projeví v budoucích vínech.

Zelené pokrývky

Zelená živá pokrývka na vinici je technikou udržování půdy. Tyto pokrývky mohou být spontánní, kdy se nechá vyrůst flóra přirozenou cestou nebo vyvolané. Tvoří tak pečlivý a efektivní systém, který přispívá k regulaci udržování vody i odvodňování, zvyšuje biodiversitu a množení přírodních nepřátel vinic. Stejně tak zelené pokrývky snižují rizika eroze, zlepšují strukturu půdy a obohacují ji o organickou složku a aktivují mikrobiotický život.

Kompost z vlastní farmy

Vinaři si vyrábí vlastní živočišný i rostlinný kompost na své farmě, základní kámen biodynamického zemědělství. Na farmě obvykle žijí různá domácí zvířata (koně, osli, dobytek, ovce, slepice, ..) Kromě toho, že dodávají kompost se kterým se připravují biodynamické preparáty, přispívají generovat větší mikrobiotický život.

Biodynamické preparáty - bylinky

O vinohrady se pečuje preventivními výluhy z bylinek z vlastní zahrádky: kopřiva, smetanka lékařská (pampeliška), řebříček obecný, kozlík lékařský, heřmánek, přeslička rolní, dubová kůra, Tyto odvary chrání rostliny proti plísním a nemocem.



VÍNO Natural

Preparáty biodynamického zemědělství se označují čísla 500 až 508. První dva z nich se používají pro postřik vinné révy a půdy. Zbývající se přidávají do kompostu, který se poté zapravuje do půdy a obohacuje ji o živiny a minerály.

- **500** - močůvka z kravského hnoje
- **501** - křemenný prášek
- **502** - květ řebříčku obecného
- **503** - květ heřmánku pravého
- **504** - listy kopřivy dvoudomé
- **505** - kůra dubu letního
- **506** - květ pampelišky lékařské
- **507** - květ kozlíku lékařského
- **508** - stonek a listy přesličky rolní

Jak se vyrábí biodynamické víno.

Podstatou je maximální omezení chemických aditiv a zásahů do vína. Veškeré zařízení při zpracování, jakož i nádoby pro kvašení a skladování vína, nesmí mít žádný vliv na kvalitu výsledného produktu. Hledí se také na možnou kontaminaci vína a životního prostředí nejen při výrobě, ale také při zpracování organických zbytků, které vznikají v průběhu produkce.

Mezi hlavní pravidla, která je při výrobě biodynamického vína potřeba dodržovat, patří zejména:

- Výsledný produkt musí být vysoce kvalitní po stránce sensorické i zdravotní a musí být chutný
- SO₂ používané při výrobě je potřeba snížit na minimum
- Je třeba se vyhnout aditivům a dalším pomocným látkám
- Vždy upřednostňovat fyzikální metody při výrobě před chemickými
- Upřednostňuje se ruční sběr
- do vína se při výrobě nepřidává mošt ani přídavek vody

Petr Pražák
petr@biosueno.cz
+420 722 823 021

Kateřina Pražáková
katerina@biosueno.cz
+420 724 948 990

Víno Natural
IČ: 87597250
DIČ: CZ8056115122
Bezručova 241 / 8
Český Těšín 737 01

www.vinonatural.cz