

### 38. Біодинамічні, органічні та натуральні вина їх ознаки та особливості

Сергій Чугайнов<sup>1</sup>, Надія Бартуш<sup>2</sup>, Світлана Ковальчук<sup>2</sup>  
1 - ТД УКРИМПОРТ<sup>1</sup>

2 - Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Світові тенденції виробництва біодинамічних, органічних вин базуються на контролі біохімічної чистоти виноградника, забороні застосування хімічних засобів, мінімізації механічного впливу під час виробництва, обов'язковій сертифікації.

**Матеріали і методи.** Для обробки, узагальнення та викладення результатів досліджень були застосовані методи системного пошуку, аналізу та порівняння.

**Результати.** Перші спроби виробництва натурального вина були у Бургундії в Моргоні (Божолє) 1945-1947 рр. У Франції започатковано офіційну хартію про натуральне вино під назвою "vin méthode nature". Винороби визначають «натуральні вина» - виготовлені з мінімальним хімічним та технологічним втручанням, як при вирощуванні винограду, так і під час виробництва. Усі виробники мають використовувати виноград з сертифікованих органічних лоз, збирати його вручну та зброджувати з використанням диких дріжджів [1].

Органічне вино виробляють без використання пестицидів, гербіцидів, підтримуючи природній мікроклімат ґрунту. Обов'язковою умовою є отримання сертифікату підтвердження біохімічної чистоти ґрунтів. Для боротьби із шкідниками використовують натуральні засоби — компост, трави для обробки виноградної лози, а також підтримують на виноградниках біорізноманіття [2].

Біодинамічне вино – різновид органічного вина, проте у виробництві зосереджуються не лише на технологічних аспектах органічного виробництва. Біодинамічне виноробство зокрема, базується на вченні доктора Рудольфа Штайнера, що включає в процес органічного виробництва знання астрономії, астрології та гомеопатії. Біодинамічне виробництво передбачає розгляд виноградника у контексті екосистеми. Для покращення родючості ґрунту, зміцнення лози та захисту від хвороб і шкідників використовують гомеопатичні розчини і трав'яні відвари. Цикл Місяця та Сонця, біоритми Землі та астрологічні знання застосовують для контролю термінів робіт у винограднику.

Органічні та біодинамічні проходять обов'язкову сертифікацію. Характерно, сертифікації підлягають саме виноградники. Найбільшими організаціями, що надають сертифікати у сфері біодинаміки є Biodivin та Demeter. Сертифікати, які перевіряють екологічну чистоту виноградника та офіційно визнають його органічним, видають Ecovin, Bio (Німеччина), BioSuisse (Швейцарія), FNIVAB (Франція), Nature & Progres (Бельгія) та Delinat (Австрія, Німеччина та Швейцарія), USDA (США) [3].

**Висновки.** Проведений аналіз підтверджує світову тенденцію у виноробстві виробництво біодинамічних, органічних вин. Розширення асортименту винних карт закладів ресторанного господарства України відбувається в напрямку біодинамічних, органічних вин.

#### Література.

1. "Натуральне Вино"- "vin méthode nature" [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ogorodniki.com/article/naturalne-vino-vin-methode-nature>.
2. Органічне вино: що варто знати споживачу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://organic.ua/uk/2011/21/1471-organichne-vyno>.
3. Вино: органіка, біодинаміка [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://goodwine.ua/uk/wine-info-names\\_brands/6032-vyno-organika-biodynamika-i-zdorovyy-gluzd](https://goodwine.ua/uk/wine-info-names_brands/6032-vyno-organika-biodynamika-i-zdorovyy-gluzd)