vinetur

La biodinámica en la viticultura

miércoles 6 de julio de 2016

ESCRITO POR KAREN

En Envero Wines somos muy curiosos y nos interesa mucho la biodinámica en la viticultura. Vamos a intentar explicar de manera sencilla y con ejemplos este modo de agricultura enfocándolo al mundo del vino. Primero, la etimología de la palabra:

BIO – VIDA, DYNAMI – FUERZA, -IKĒ – ESTUDIO, TÉCNICA

Viticultura Biodinámica: básicamente se trata al suelo como un ser vivo, en el que la planta de viña se considera como un elemento más del suelo y en donde las aportaciones repercuten directamente en la planta.

Los productos utilizados son preparados biodinámicos y se aplican teniendo en cuenta el calendario biodinámico astral y LA INFLUENCIA DE LAS ENERGÍAS DEL UNIVERSO EN LA VIÑA.



Imagen de "Los Ignorantes" de Etienne Davodeau

El concepto biodinámic@ trata desde un enfoque ético, espiritual y ecológico a la agricultura, la producción de alimentos y la nutrición. El término “biodinámico“, aunque pueda parecernos relativamente nuevo o de moda, resulta ser todo lo contrario, no hay realmente nada “nuevo” detrás de la teoría de la biodinámica. Se trata de un regreso a nuestros inicios, es el movimiento agrícola orgánico más antiguo del mundo, que mantiene como principio de referencia la sostenibilidad y la autosuficiencia. Podemos decir, que en esencia, la biodinámica es una visión holística de la agricultura, donde todo el universo está interconectado y emite una resonancia o ‘vibración’. La

interconectividad de todo, incluye cuerpos celestes como la Luna, los planetas y las estrellas. Las primeras civilizaciones, utilizaban la astronomía para solucionar los problemas esenciales, como por ejemplo para orientarse en los desplazamientos y viajes, el determinar las épocas adecuadas para sembrar, recoger las cosechas y para las celebraciones. Desde la antigüedad, la humanidad ha observado el cielo como referencia. La biodinámica trata los aspectos ecológicos, económicos y sociales, en el ámbito agrícola. Se comienza por tratar al suelo como un ser vivo, donde cualquier aportación repercute directamente en la planta, la viña, y cuya finalidad persigue equilibrar la resonancia entre la vid, el hombre, la tierra y las estrellas. Los agricultores biodinámicos, persiguen con su esfuerzo, la creación de un ecosistema agrícola equilibrado que genera la salud y la fertilidad de la tierra.”(1)

La base es la cohabitación de todos los seres vivos, equilibrando los viñedos en su medio, relacionándose del modo más sabio posible con las plantas adventicias (no existen malas hierbas en la biodinámica, todas son necesarias para la tierra y todas tienen una función), y fertilizando y tratando con preparados biodinámicos, todo ello utilizando un calendario biodinámico astral, que nos indica cuáles son las operaciones que podemos hacer cada día, en función de la localización de los planetas. Pinchando en este enlace podéis descargaros el calendario biodinámico del 2016:

http://biodinamicaactiva.com/wp-content/uploads/2015/12/Calendario_Biodinámica-Activa-2016.pdf



LA TIERRA DE JUMILLA

El suelo se considera un ser viviente, y es la parte mas importante de la viña: las raíces bajan muy profundamente -pueden llegar a más de 6 metros de profundidad!- y ahí es dónde los vinos hallan su carácter.

EL PADRE DE LA BIODINÁMICA: RUDOLF STEINER



Rudolf Steiner. Padre de la biodinámica.

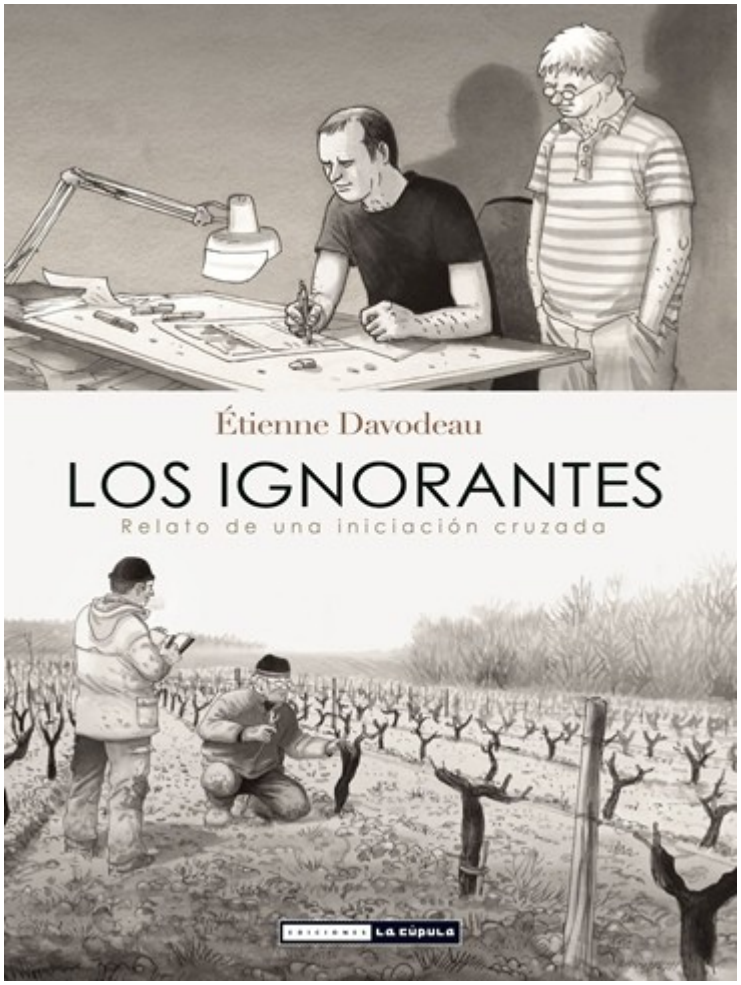
En la práctica, el biodinamismo, es la suma de la agricultura orgánica y una serie actividades que incorporan preparados que tienen en cuenta las influencias cósmicas. Este método fue puesto en marcha por el filósofo austríaco Rudolf Steiner (1861-1925) el padre de la Antroposofía, , durante una famosa serie de conferencias a los agricultores en 1924. Resulta muy curioso que un filósofo se ocupe de la agricultura, no? Esta corriente de pensamiento ofrece una visión supramaterialista del mundo y de las relaciones entre los seres vivos. La biodinámica procede directamente de esta corriente. Pretende contribuir al respeto y la restauración de la vida en la tierra, los vegetales y los animales. Mediante su rechazo a los abonos químicos y a los productos sintéticos, tiene conexiones con la agricultura biológica, pero teniendo en cuenta los ritmos planetarios y lunares, y utilizando una preparación diluida de base vegetal, animal o mineral. Su labor no fue únicamente dirigida hacia la agricultura, crear un organismo vivo en todo lo que correlaciona la vida de los animales, plantas, minerales, el ser humano, la tierra y los procesos cósmicos. Su labor fue mejorar la vida de los seres humanos en la Tierra y del planeta Tierra en sí, también trabajó en pedagogía para formar una educación óptima para los niños, el futuro, también trabajó en formas de relaciones sociales como la triarticulación social – requiere que los hombres se conozcan verdaderamente para crear formas que correspondan a su ser entero- y económicas, todo ello con el fin de mejorar la vida en la Tierra. La agricultura biodinámica aumenta la energía vital de los alimentos, y esto está demostrado en un proceso que se llama fotocristalización sensible, Rudolf Steiner también decía que la voluntad del ser humano está relacionada con la energía vital de los productos que ingiere, un ser humano que se alimenta de agricultura convencional tiene su voluntad mermada y no puede realizarse con la fuerza que una vida saludable y en armonía le otorgaría.

Podéis saber más sobre la foto cristalización sensible en el vino este enlace: http://biodinamicaactiva.com/cristalizacion-sensible/



Viñeta de "Los Ignorantes"

En el Norte de Europa lleva desarrollándose muchos años, en viticultura ha sido poco utilizada, en Francia apenas lleva 30 años, y en España empiezan a crearse cada vez más viñedos biodinámicos, la viticultura biodinámica propone todo tipo de abonos compuestos, decocciones e infusiones de base animal, vegetal o mineral. Unos ejemplos biodinámicos que nos pueden resultar un poco extravagantes los narran en el libro de Etienne Davodeau “Los Ignorantes” : preparan una 500P, ese es el nombre del preparado que van a pulverizar sobre el suelo de las viñas. Es realmente una “boñiga” de vaca que ha pasado el otoño y el invierno en cuernos de vaca enterrados. Ponen 100 gramos de boñiga y 30 litros de agua por hectárea. Es decir, que con apenas 100 gramos de boñiga de vaca pulverizan 10.000 metros cuadrados de suelo de viñedo! Creen firmemente que fortalece a la viña. También preparan un 501, esta vez para la parte vegetal, su objetivo es dinamizar las hojas hacia el cielo, hacia la luz. El suelo y la luz forman el universo de la viña, y por tanto, del vino. Utilizan silicio, un mineral, una especie de polvo de roca, emplean esta vez 3 gramos por hectárea, esta dosis puede parecer una nimiedad pero si se pasan pueden quemar las viñas! Se imaginan el silicio que pulverizan sobre las viñas como un conjunto de cristales, trampas de luz que colocan sobre las hojas.



Portada de "Los Ignorantes"

Actualmente, el plus del precio del litro de vino natural, no compensa el plus de esfuerzo y horas invertidas. Sin embargo en la viticultura ecológica sí. No se obtiene una gran diferencia en el precio, pero sí es una forma de distinguirse y posicionarse. Son muchas las bodegas que utilizan la viticultura biodinámica como parte de la estrategia de marketing.

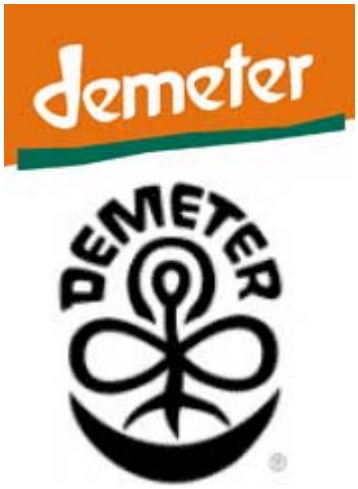


Caballos paseando y aireando las viñas

Podemos afirmar que, actualmente, el concepto de viticultura biodinámica no se asocia a la rentabilidad de una explotación vitivinícola. Es más bien un concepto, una forma de ser, una actitud hacia el medio ambiente y el cosmos y en el que el resultado económico no es una parte importante. La Viticultura biodinámica no estaba legislada en España hasta hace unos años. Existe un organismo internacional denominado DEMETER, que operaba en Alemania para toda Europa, y ha decidido trasladar parte de su labor a cada país, así que en España tenemos un organismo independiente , la Asociación Española de Biodinámica, con la capacidad de regular y certificar todas las fincas y los sellos Demeter, por lo que ahora mismo DEMETER es una la única asociación ecológica que ha constituido una red Internacional de Organismos Independientes de Certificación Biodinámica.

Podéis acceder a su web desde aquí: http://www.demeter.es/biodinamica.html

Si veis este sello, vuestro vino será biodinámico!



Hay diferentes tipos de preparados para la agricultura biodinámica, aquí tenéis sólo algunos ejemplos: de cola de caballo, favorece la estructura del cultivo. Ayuda a detener la proliferación fúngica. Contiene una saponina tóxica para los hongos llamada “Equisetonina”; un Antifúngico preventivo. Y ácido silícico utilizado como tónico del crecimiento. Uno de los fungífugos más eficaces utilizados en agricultura ecológica. Incluso se le reconoce cierta acción insectífuga contra pulgones y araña roja. La sílice frena el crecimiento de los hongos al aplicar el extracto fermentado. de valeriana, en la pila de compost activa los procesos fosforados y participa en el balance del nitrógeno. de diente de león, en la pila de compost activa los procesos de sílice y potasio y entra en acción recíproca a la sílice y al potasio. Regula el sílice necesario para el cultivo. de roble, la corteza de roble contiene el calcio utilizado para proteger del crecimiento fúngico (75% de su ceniza está en forma de óxido de calcio) y por otro lado ácido tánico que tiene efecto insectífugo. Frena el crecimiento fúngico. de ortiga, en la pila de compost activa los procesos del hierro. El preparado establece orden en los procesos del compost y de la tierra; estos se vuelven “razonables” y favorece la descomposición de la materia orgánica. de manzanilla, la pila de compost activa los procesos del Nitrógeno.Obra en el azufre (Catalizador de los procesos químicos relacionados con la energía solar) en unión con el calcio (aglomerado de las partículas minerales).



diente de león

“Con la viticultura biodinámica mejoraremos significativamente la fertilidad, la vitalidad del entorno de los viñedos y en consecuencia obtendremos una uva de calidad, lo cual hará más sencillas las prácticas de vinificación y obtendremos un vino organolépticamente superior, en armonia con la finca, con el terruño e indudablemente con su elaborador.” Oscar Busquet Ruiz.Tècnico Superior en Enología y Viticultura. Formado en Agricultura Biodinámica. De lo que estamos seguros en Envero Wines, al igual que dice Etienne, es que todas las personas que se encargan de la agricultura biodinámica deben ser personas con una excepcional valía humana: atentos, respetuosos, humildes y preocupados por nuestro entorno.



Viñedo de Somontano "De Beroz"

Si queréis saber más:

http://biodinamicaactiva.com

Fuentes:

(1) http://www.vinopack.es/que-es-el-vino-biodinamico

http://www.vitivinicultura.net/viticultura-biodinamica.html

“Los Ignorantes”. Étienne Davodeau. Ediciones ‘La Cúpula’.

Y si quereis contactar con un diplomado en agricultura biodinámica para que os aconseje sobre vuestro viñedo, mandarnos un email a info@enverowines.com y os daremos el contacto de Toni!

El Equipo de Envero Wines www.enverowines.com

NADA EN VANO TODO EN VINO