

EL VINO DEL CIELO A LA TIERRA: La viticultura biodinámica. Nicolas Joly

La biodinámica a menudo es considerada como una manera de actuar marginal, incluso "extravagante", y sin embargo, casi toda la biodinámica se apoya en métodos ancestrales.

Por ejemplo, conocemos la importancia de la Luna, del Sol y de los astros sobre las mareas, pero actualmente intentamos negar que los mismos efectos existen sobre la viña, y las tratamos como máquinas que son "encendidas" o "apagadas" a nuestra voluntad. Si la biodinámica puede ser aplaudida por múltiples razones, una de ellas es el abandono de todos esos fertilizantes químicos, pesticidas y fungicidas que tal vez tienen efectos secundarios desastrosos; una cosa es segura: desnaturalizan el suelo y son una sinrazón para las denominaciones de origen.

Por mi parte, creo que una viña en armonía con su entorno produce uvas más perfumadas y complejas y por tanto un vino más complejo, que después de todo, en una época en que los vinos se parecen cada vez más. debe ser de gran interés para el aficionado a los buenos vinos.

*David Ridway*  
La Tour d'Argent  
29 - Noviembre - 1996

Este libro está dedicado  
a mis padres que me dieron  
el viñedo de la Coulee de Serrant,  
a mi familia,  
a Xavier Florín, principal iniciador  
de la biodinámica en Francia,  
a María Thun, cuyo trabajo  
es cada vez más comprendido,  
a Rudolf Steiner, cuyos escritos  
han dado un sentido más profundo  
a mi vida.

"Si quieres ir hacia lo infinito vete hacia lo indefinido, pero por todos los lados."

*Goethe*

"De estos dos ministros.  
hay uno que sabe todo y no  
comprende nada, y otro que  
no sabe nada y que comprende todo."

*De Gaulle*

"El que sólo es militar es un mal militar, el que sólo es profesor es un mal profesor, el que sólo es industrial es un mal industrial."

*Lvautev*

## Introducción

### EL RENACIMIENTO DE LA COULÉE DE SERRANT

La naturaleza ha dirigido mi infancia y mi adolescencia. Nacidos en la pasión de la pesca y la caza, mi hermano y yo pasábamos nuestro tiempo en hacer salir la caza, en esperar los peces, en escrutar el cielo. Cada salto del viento, cada caída del termómetro, nos permitían, según las estaciones, elegir nuestros futuros paseos. Después de algunos años de estudios en Estados Unidos y comenzar carrera en el mundo de la banca, decidí romper con un futuro prometedor y establecerme en el viñedo familiar, junto a mi madre. La finca estaba tratada "a la antigua". Los abonos químicos eran utilizados con mucha prudencia, los tratamientos eran raros y los insecticidas nunca habían franqueado las puertas de "La Coulée Serrant".

Seguro de una formación progresista, acogí la primera visita de un consejero de la Cámara de Agricultura con un gran espíritu abierto. Me hizo observar, sin demasiados miramientos, que la gestión de nuestro viñedo era poco menos que arcaica. Hacía falta racionalizar todo esto: introducir el herbicida, que por sí solo, representaba un sustancial ahorro, asegurar la cosecha mediante diferentes intervenciones, etc. La modernidad entraba por la puerta grande. Las labores cesaron; los caballos que, para alcanzar ciertas pendientes hacían un bello conjunto de trabajo, quedaron en los campos, ociosos. Progresivamente, después de dos años de agricultura química, tomé conciencia del cambio de color de los suelos, de su endurecimiento, de la erosión, que abría verdaderas grietas después de las lluvias, a pie de las cepas. La fauna había desaparecido. Tenía el sentimiento de haber instalado el vacío y de asistir a la destrucción de un conjunto armonioso. Compré mi primer libro de biodinámica totalmente por casualidad; lo encontré en el puesto de un vendedor de libros usados. La cubierta había atraído mi mirada. Desde las primeras páginas, este libro me absorbió totalmente. Lo leí y releí durante muchas semanas antes de lanzarme, yo solo, a un trabajo de reconversión. Solo, porque entonces yo estaba convencido de que las ideas de este autor, desconocido, nunca habían sido puestas en práctica. Por otra parte, en Francia, los agricultores-viticultores biodinámicos que yo encontré un año más tarde eran poco numerosos, al contrario que en Alemania, que siempre ha llevado bastante ventaja en este dominio. Temiendo correr un riesgo demasiado importante, en principio limité mi experiencia a una pequeña parcela (1/3 de hectárea) plantada de cabernet, mucho menos prestigioso que "La Coulée de Serrant". Los resultados me convencieron rápidamente. Tres años más tarde, en 1984, las doce hectáreas de viñedo eran convertidas a la biodinámica.

Poco a poco vi renacer la naturaleza. Los suelos respiraban. El otoño y la primavera se reanudaban con el tiempo de laboreo. Mariquitas y otros insectos reencontraron el camino de las viñas. Pero esta vez cada uno tenía conciencia de la presencia del otro. La propiedad había escapado a un gran peligro, un mal socarrón disimulado bajo el velo del falso progreso. De estación en estación, nuestra comprensión de los actos dictados por la biodinámica se afinó. Evidentemente, todavía hay mucho que aprender, pero de cosecha en cosecha, los resultados obtenidos confirmaron esta íntima convicción. Estábamos en el camino de la verdad.

En 1924 Rudolf Steiner sentó las bases de la biodinámica en su "*Curso para los agricultores*", en casa del Conde de Keyserling. Rama pionera de la agricultura biológica, la biodinámica es reconocida oficialmente por el gobierno francés desde 1987. Su marca "Demeter" está protegida a nivel mundial. Y sin embargo en viticultura (al igual que en los perfumes) la biodinámica ha sido aplicada tardíamente. El vino es uno de los dominios de la agricultura donde la calidad (la mayor apuesta de la biodinámica) es la más estudiada, incluso auscultada, por los catadores y amateurs.

"*Afortiori*", no existía ningún libro que permitiera descubrir esta aproximación a la viticultura para aquellos que se sienten desanimados por la lectura directa de las obras de Steiner.

Por esto, después de quince años de experiencia práctica y a petición de personas que asistían a las conferencias de las que he sido ponente, decidí transmitir de la manera más clara posible, esta experiencia y los conocimientos adquiridos, en una obra que trata de hacer un puente entre el mundo visible, cuantitativo, accesible a nuestros sentidos físicos, y un mundo más sutil, cualitativo, de donde procede la vida.

Este libro no pretende en modo alguno enseñar a los que practican la biodinámica desde hace años. Se dirige a los viticultores que se consagran a su viña con pasión y que tal vez ahora presienten que los consejos agrícolas que les han suministrado (quizás a un alto precio) constituyen un peligro después de muchos decenios y van en contra de sus intereses y objetivos.

Esta obra también está dirigida a todos los aficionados o profesionales del vino que quieran entender lo que podría ser la viticultura del próximo milenio, una vez descubiertos los espejismos del falso progreso.

#### RESEÑA HISTÓRICA

El viñedo de La Coulée de Serrant, creado en el siglo XII por monjes cistercienses, está plantado de viñas desde hace más de 800 años. En esa misma época, fue edificada una fortaleza sobre un espolón rocoso que domina el Loira, situado a unos cientos de metros. Por otra parte, en este lugar se llevó a cabo una célebre batalla durante la que el rey de Francia, Philippe Auguste, opuesto a los Plantagenet, salvó la corona del reino y recuperó algunos territorios anexionados por los ingleses. La propiedad guarda la huella de esta página de la Historia. La casa reconstruida a finales del siglo XVIII, linda con las ruinas del castillo. La gran calle de cipreses que domina el viñedo y el Loira lleva el nombre de "Cementerio de los ingleses" en memoria de esa antigua batalla. En cuanto al monasterio, aún está en pie y conserva una parte de la bodega. Algunos vinos se vinifican en el interior de estos muros históricos. La Coulée de Serrant, denominación de origen de siete hectáreas, está considerado desde hace ocho siglos como un lugar privilegiado. La finca ha recibido la visita de Luis XI, Luis XIV y de la Emperatriz Josefina. Este vino, defama mundial, estaba considerado por Curnonsky, el príncipe de los gastrónomos, como uno de los cinco mejores vinos blancos de Francia.

## 1.-EL FALSO PROGRESO

"La materia no es nada, lo que cuenta, es el gesto que la hizo. "

Goethe.

La biodinámica se ha aplicado muy tardíamente a la viticultura, lo que por otra parte es sorprendente, porque, de todos los productos agrícolas, el vino y los perfumes siguen siendo dos de los ámbitos donde la calidad (la mayor apuesta de la biodinámica) es la más estudiada. Se huele, se saborea, se mastica el vino sin cansarse nunca. Entonces, tal vez incumbe a los viticultores, a los verdaderos, a los grandes, a los grandes de verdad, poner en su sitio una alternativa a la salida presentada por los consejeros vitícolas como única vía de éxito. Voy a hablar de la agricultura moderna.

Es urgente poner fin a una conducta mentirosa que ha hecho esclavos de la industria fitosanitaria al mundo campesino y a una parte de la viticultura, y a los donativos forzados de los contribuyentes, sean directos o indirectos.

Un paso agrícola, casi artístico, es el único y verdadero medio de hacer "hablar" totalmente su denominación. Pero, ¿no hemos olvidado el significado original de la Denominación de Origen?

Creadas en los años treinta, las primeras Denominaciones de Origen son el resultado de un conocimiento íntimo del terreno, fundado en la observación y la experiencia de muchas generaciones de viticultores. Una experiencia que había llevado a la unión de tal cepa con tal parcela. De estos legítimos

porque estaba íntimamente unida a su medio y es, por tanto, inimitable. En este contexto, la Denominación de Origen tenía por objeto proteger y reconocer esta originalidad ofreciéndole una existencia jurídica. En esa época, la agricultura estaba todavía sana y nadie imaginaba que se necesitaría legislar para garantizar su calidad.

Sesenta años más tarde, la situación ha evolucionado dramáticamente. El derecho a la denominación se ha reducido a su más simple expresión: un número de catastro, unas escasas restricciones de rendimientos y una lista de cepas autorizadas; restricciones que, aunque son poco importantes, no son menos inquietantes. Que el suelo esté vivo o muerto, que la tierra sea productiva o no, fertilizada por las basuras de París o por un compost, que el sabor venga del terreno o de las innumerables levaduras que la industria sabe tan bien fabricar, el derecho a la denominación es el mismo. Una degustación de rutina, llamada de "aprobación" (tema sobre el que es preferible no extenderse), es, supuestamente, llevar a cabo una selección.

En unos decenios, la respetabilidad de una creación genial, ha sido casi aniquilada. El vino, hijo de la tecnología antes de ser hijo de la naturaleza, debe halagar el paladar del neófito y, por supuesto, de la mayoría. Las consecuencias de esta disolución de la noción y de la misión misma de la Denominación de Origen no tardaron en manifestarse. Nuestros vinos han perdido las virtudes de una originalidad ligada a la calidad particular de un sitio. Son fácilmente imitados por todos los países productores del mundo que pueden recurrir a la misma tecnología y a una mano de obra de menor coste.

Un puñado de viticultores auténticos ha sobrevivido al drama cualitativo de las demostraciones. Con ellos es posible continuar haciendo ese vino de antaño, a veces grandioso, siempre sincero, y también aproximarse al que se podría llamar "el vino de mañana". Para esperar esta verdad del producto, es necesario ayudar a la viña a intensificar la manifestación del terreno, del mundo aéreo y solar, que componen su entorno y a mejorar su fotosíntesis, que no podría reducirse a un automatismo.

### *La huida anticipada*

La introducción del herbicida, un producto milagro que evitaba el trabajo de la tierra señala el saque de centro de este drama cualitativo. Aparece en las viñas a principios de los años sesenta. Al principio, la viticultura acogió la novedad con un sentimiento de prudencia, utilizándolo con moderación, en algunas parcelas. Esta vigilancia, o más bien esta desconfianza, es sin duda el signo de la lucidez de los

antepasados, que hacían ver la parte de mentira contenida en estos discursos sobre los beneficios del herbicida. Los resultados prometedores tuvieron razón de los últimos reparos. Los consejeros técnicos y otros vendedores de batas blancas, remunerados a comisión, utilizaban un argumento de choque:

el ahorro de la mano de obra. El mal se extendió tanto más rápidamente cuanto que la viña, en su primera etapa, parecía satisfecha de estos nuevos tratamientos. Las parcelas tratadas con herbicida parecían incluso más bonitas. Por otro lado el fenómeno es fácil de explicar: A fuerza de pasadas de herbicida, los organismos vivos del suelo que se transformaban en una especie de abono provisional. Pero, paralelamente a este dopaje temporal, el herbicida debilitaba segura y lentamente los suelos. Su capital, "salud" y "vida", creado durante decenios, siglos tal vez, se apagaba como se apaga una cuenta bancaria a la que no se abastece. Era verdaderamente el suelo capital lo que así se había dilapidado. Ese "suelo capital" que había hecho crecer la viña gratuitamente desde el principio de los tiempos, tenía la clave de la tipicidad de nuestros vinos.

La utilización de los primeros herbicidas marca no solamente el principio de un empobrecimiento sino también el primer paso hacia la dependencia acrecentada cada año hasta la servidumbre hacia la industria fitosanitaria.

Después de cinco o a veces diez años de tratamientos con herbicidas, este crecimiento gratuito y generoso ofrecido por la naturaleza fue disminuyendo. Frente a la inquietud del viticultor, el consejero ofrecía una sonrisa reconfortante: "No se preocupe, nosotros sabremos hacer crecer sus viñas. Hoy en día, el suelo no tiene importancia, sólo es un soporte muerto".

Aquí no hay ninguna exageración. Poco a poco la viticultura abría el camino a un mercado que debía manifestarse altamente lucrativo. ¿De qué se trataba? Simplemente de reemplazar el crecimiento natural de los suelos por fertilizantes químicos. Estas sales han acabado el trabajo de destrucción ya comenzado por los herbicidas, suprimiendo lo poco de vida que quedaba en los suelos, arrastrando todavía más al viticultor al desequilibrio. Estos abonos químicos fuerzan a la planta a cebarse de agua para compensar esta salinidad. En un suelo que se ha vuelto muerto, las raíces de las viñas ya no encuentran ninguna repercusión, ninguna escucha de ese mundo cualitativo solar que se prolonga bajo tierra por medio de los organismos vivos. Los suelos se volvieron sordos al mundo que le había dado la vida. Las primeras piedras de la desertización estaban puestas. La viticultura ya no se preocupaba de alimentar sus suelos, sino sólo sus viñas. ¡Se engendraba fuera del suelo! Y nuestros orgullosos consejeros, fuertes en su conciencia totalmente nueva, intentaban convencernos de que los suelos no tenían importancia en la denominación.

En esta nueva atmósfera las raíces de las viñas subían a la superficie esperando su "intravenosa", que más tarde iba a ser fabricada en forma de fertilizante foliar. La viña ya no se expresaba en su verticalidad hacia abajo. Mermadas por esta asistencia, las raíces perdían su aptitud de nutrirse y de generar una microflora porque los microorganismos susceptibles de ayudarlas en esta "tarea" ahora habían desaparecido. La huella del terreno debía sustituirse progresivamente por la de la tecnología de bodega.

Si usted pregunta a un especialista en fauna o microfauna subterránea, le confirmará sin dudar la existencia de diferencias importantes en la composición de los suelos de un continente a otro, diferencias aún muy sensibles y otras menos marcadas de una región a otra, e incluso de una parcela a otra. En cada sitio la tierra tiene un "rostro" diferente. El reconocimiento de la particularidad, sino de la personalidad de cada terreno, de cada suelo, es el principio del nacimiento de la noción de denominación de origen. Un capital aniquilado por la agricultura llamada de progreso con la bendición y a veces, con el fomento de los organismos llamados de control.

Pero lo peor está aún por llegar, porque la trampa está completamente cerrada sobre nosotros. Si todos los agricultores decidieran dejar los productos químicos ahora, el planeta se declararía en estado de

hambre. Desde el punto de vista del marketing, es un golpe maestro. La industria fitosanitaria ha colocado la agricultura en una situación de dependencia total. Lo que sería un mal menor si no hubiéramos tomado conciencia de los daños de esta bomba de efecto retardado. La lista de los efectos secundarios de los tratamientos fitosanitarios, hoy visibles aunque escondidos voluntariamente, no puede dejar a nadie indiferente: residuos en la alimentación, pérdida cualitativa, contaminaciones insalvables provocadas, por ejemplo, en el agua, así como nuevas enfermedades vegetales, animales e incluso humanas que se desprenden del uso de estos productos. Por otra parte, la necesidad evidente de un giro de ciento ochenta grados es directamente opuesta a las leyes de la economía, que se han vuelto tiránicas. Y el colmo es que para salir de esta trampa nos propongan lanzarnos a ciegas en las manipulaciones genéticas.

El "summun" del desequilibrio en viticultura se ha alcanzado con la práctica de la desinfección de los suelos. Todos los errores cometidos han engendrado en el suelo elementos muy perturbadores, los nematodos. Para examinarlos, los tratamientos de choque recomendados son de una eficacia absoluta. ¿La prueba? La destrucción de todo elemento vivo en el suelo después de su aplicación está garantizada. Pero en los suelos desinfectados así, suelos muertos, dicho de otra manera, los elementos patógenos son los primeros en regresar. Es lo que nos explica notablemente el agrónomo Claude Bourguignon, quien después de pasar diez años en el INRA<sup>1</sup>, ha decidido crear su propio laboratorio de análisis de suelos. ¿Está el consumidor en su derecho a preguntarse qué queda de la denominación -aparte de la etiqueta que lleva la botella- en los terrenos así maltratados?

*El suelo es un organismo vivo y receptor*

Para entender el suelo y reencontrar su función es necesario vincularse a él como elemento vivo y receptor, por tanto, en calidad de Tierra Madre, como con razón decían los antiguos. Un suelo debe estar habitado, debe tener vida. Puede contener hasta mil millones de organismos vivos por gramo, repite con frecuencia Claude Bourguignon en su libro "*El suelo, la tierra y el campo*"<sup>2</sup>. Y eso no es todo: esa vida hormigueante de seres infinitamente pequeños no está mezclada al azar, sino al contrario, está admirablemente organizada en una cadena de vida donde cada eslabón hace posible la vida del otro. Se va así del nivel superficial de los hongos al más profundo de los microbios y bacterias. Otro punto esencial: estos organismos vivos son siempre diferentes, no solamente siguiendo la geología del suelo, sino también, o quizás sobre todo, teniendo en cuenta lo que pasa sobre el suelo. Es decir, el clima o microclima, la orientación de las pendientes, el paisaje, los vientos dominantes, etc.

Cada uno de estos múltiples elementos actúa directa o indirectamente sobre nuestras viñas y sobre la originalidad de su producción. Vivir esta interferencia del mundo sólido y del mundo atmosférico es una etapa esencial hacia una mejor comprensión de la biodinámica.

Actualmente, los científicos concentran sus investigaciones, sobre los elementos tomados aisladamente, sin ver los "gestos" que los han creado, los movimientos de cambio de los que proceden y que los rodean. Los ejemplos de los límites de tal aproximación científica son numerosos.

Por ejemplo, no es sorprendente comprobar que la vitamina C contenida en el escaramujo, que es la baya del rosál silvestre, es mucho más activa, mucho más eficaz que las pequeñas pildoras de la misma vitamina sintetizada.

Los elementos no deben separarse, sino todo lo contrario, unirse entre ellos. Su sinergia les permite manifestarse plenamente. Encontramos así el sentido etimológico de la palabra religiosa que proviene de "reunir". A propósito de esto, Goethe escribe: "La materia no es nada, lo que cuenta es el acto que la creó". En otros términos, para el estudio de los suelos, no sólo deben ser tenidos en cuenta los elementos vivos, sino también y sobre todo, el ambiente que los ha creado y que ha favorecido su aparición. Así, la misma materia

actúa de distinta manera siguiendo la progresión de la que procede. Ciertos moluscos, la dolomita, la marga, la ostra, los huesos, nos muestran la cal en diferentes aspectos.

En esta fase, es importante poner en guardia a los viticultores que se les ha vendido inteligentemente bacterias para vitalizar el suelo. Estas bacterias morirán rápidamente y no podrán tener efectos reales. Sólo el "ambiente" vivo que habita el suelo es capaz de generarlas y, en su ausencia, son incapaces de reproducirse. No es la bacteria la que hace al suelo, sino la calidad del suelo la que permite la aparición y la reproducción de las bacterias.

Tomando conciencia de la interferencia Suelo/Atmósfera se aprende a ver lo que hay bajo el suelo y lo que le da vida. Si la Tierra estuviera separada de su sistema solar por un inmenso plástico negro (las saturaciones de ondas hertzianas constituyen quizás esa pantalla opaca bajo otra forma) la vida, a grandes rasgos, desaparecería rápidamente. Portante es esencial cuidar y mejorar la capacidad de acogida de nuestros suelos y de orientar este acto receptivo en un sentido o en otro; por ejemplo, por la elección de diferentes abonos. Pero antes de emprender estas labores agrícolas y para entender en profundidad las interacciones entre el cielo y la tierra, es necesario examinar los diferentes estados de la materia.

## 2.- EL GRAN EQUILIBRIO

### *Los cuatro estados de la materia*

La tierra no se reduce a ese núcleo sólido que tenemos bajo nuestros pies. Se prolonga cientos de kilómetros sobre nuestras cabezas. Esta parte menos visible es el escenario de un sistema de cambios que actúa como un verdadero tapón entre las leyes terrestres y otras leyes que no son las de la tierra. Es el lugar donde se tejen los lazos entre las leyes de la vida y las de la materia. Es un pasillo intenso de vida en los dos sentidos. En este mundo aéreo se hace la digestión de una realidad tan sutil como lejana. Allí sucede una mutación entre dos mundos diferentes. Y el hombre tiene, en este aspecto, una gran responsabilidad porque si las condiciones de estos cambios son falseadas, el mismo soporte de la vida se verá perjudicado. En esta atmósfera, todo debe ser armonioso. Esta armonía de los mundos ("Harmonía Mundi"), vivida por Kepler<sup>3</sup> era percibida por los antiguos. Esto no es cuestión ni de fantasía ni de superstición, sino de percepción. En una época donde la sociedad no tiranizaba nuestros sentidos, como para calmarlos mejor, el hombre tenía tal vez aún la libertad de experimentar más delicadamente estas armonías, estos intercambios. Nuestros catadores han afinado su percepción de los sabores y de los olores. ¿No es señal de que es posible desarrollar la sensibilidad en dominios muy diferentes? Enviar toda clase de cosas a nuestra atmósfera y especialmente ondas, seguro que no es un acto neutro y sin consecuencias. Una onda es también un lazo que puede destruir otro. Por otra parte, la OMS (Organización Mundial de la Salud) ha consagrado uno de sus boletines a este tema. A pesar de todo hay que tener cuidado de no transformar la música en estrépito para no correr el riesgo de recibir sus efectos.

La biodinámica puede despertar esta forma de pensamiento ofreciéndonos la posibilidad de echar una mirada sobre todo lo que nos rodea e intentar discernir los cuatro estados diferentes de la materia. Del más sólido al más liviano, estos son: el estado mineral, el estado líquido, el estado gaseoso que se manifiesta por la luz y el estado de calor. De esto ya hablaba Aristóteles, así que no es nuevo. Los grandes botánicos de la Edad Media, cuando hacían referencia a una planta la designaban siempre por una o dos de estas cuatro calidades por los términos cálido, frío (tierra); húmedo, seco (luz). Así, Hildegarde de Bingen<sup>4</sup> en el "*Libro de las sutilezas de las criaturas divinas*" describe la valeriana como "cálida y húmeda" y el tomillo como "cálido y seco". En el "*Livre des simples Médecines*", según el manuscrito número 12 322 de la Biblioteca nacional, la salvia es "cálida en el primer grado y seca en el segundo", los champiñones son "fríos en el primer grado".

### *El mineral y la raíz*

¿Qué es el mineral sino la parte dura de la tierra, la roca, la piedra? La tierra, entendida en el sentido del terreno, es una noción más compleja que nos conduce a un estadio más elevado. A nivel de este primer estadio de la materia las fuerzas de la gravedad se expresan plenamente. Son dominantes. Estas fuerzas que pesan, que condensan, que convergen hacia el centro de la tierra, permiten a la materia aparecer, a los elementos combinarse entre ellos. El mineral es un estado muy sólido, podría decirse petrificado, donde la vida se ha perdido en gran parte. Es sobre el que nosotros caminamos. Afortunadamente, sólo representa una parte de nuestro planeta. Es, de algún modo, su esqueleto.

En la planta, el estado mineral es esencialmente expresado en las raíces, estas se sumergen hacia el centro de la tierra. Sus fuerzas son centrípetas, es decir, se dirigen hacia el interior, manifestando así peso y dureza. Para sentir la presencia de este estado mineral, coja usted, por ejemplo, una raíz de cepa en una mano y un sarmiento en la otra. Intente usted hacer callar su cabeza, su saber. Viva este instante en el sentimiento. Hoy día, la viña tiene necesidad de estas experiencias.

### *El estado líquido y la hoja*

Por encima del mineral, existe otro estado más móvil, más flexible: el estado líquido. Naturalmente, el agua es su patrón. Contrariamente al primero, no está paralizado en una forma fija. Sumergido en el agua, el hombre se siente más ligero, menos terrestre. Este mismo estado acuoso es el que baña nuestro cerebro para limitar una gravedad excesiva que nos impediría pensar. Es en este mismo estado líquido donde el embrión encuentra progresivamente acceso a la materia; y, de manera general, es esta fluidez la que hace que nuestros organismos asimilen la alimentación sólida.

Aunque sometida a las leyes de la gravedad, el agua guarda cierta independencia, un margen de libertad. Actúa un poco como un intermediario entre dos mundos diferentes. Sometida al frío, se convierte en hielo y adquiere casi la dureza del mineral. Es, pues, prisionera de la materia, coagulada en una forma fija. Bajo el efecto del calor, por el contrario, el agua se evapora, se vuelve aérea y sube en nieblas y brumas. Pero no atravesará jamás un límite preciso. Llegada a cierto umbral descenderá en lluvia fecundadora cargada de elementos esenciales. ¡Qué fertilidad comparada con el agua del grifo!

En la planta, este estado acuoso se manifiesta por la savia y por supuesto más particularmente por la hoja que es el elemento conductor.

### *El estado de la luz y la flor*

La luz es un estado aéreo íntimamente ligado a nuestra atmósfera. Esta atmósfera, que rodea el núcleo duro de la Tierra, a su vez está organizada en diferentes capas: estratosfera, troposfera, mesosfera, ionosfera. Este tercer estado de la materia, más tenue y menos visible que los dos primeros, pone de manifiesto la luz. En su ausencia, estaríamos condenados a vivir en la oscuridad. Aéreo, gaseoso, luminoso, nos rodea continuamente y circula en vastos movimientos alrededor de nuestro globo, casi insumiso a las leyes de la gravedad.

A nivel de la planta, la luz se exterioriza por la flor, cuya esbeltez, color, expresión, manifiestan este tercer estadio de la materia más frágil, pero también más respetable. Contrariamente a las de las raíces, las fuerzas de una flor son centrífugas, es decir, se dirigen hacia el exterior. Y se produce, bajo nuestra mirada, una verdadera disolución de la materia con esas emanaciones de olores y de polen casi invisibles. Las mismas calidades que el viticultor desea concentrar en su vino. Para medir estos fenómenos, la "*Métamorphose des Plantes*" ("La metamorfosis de las plantas") de Goethe es una guía inestimable. La lectura de este libro nos hace entrar intensamente en la realidad de las mutaciones secretas de la planta, entre las raíces y la flor.

### *El estado de calor y el fruto*

El estado de calor es el menos terrestre. Aleja la materia o tiende a disolverla, a hacerla desaparecer. La dilata siempre. El calor también genera la vida, lo que naturalmente explica el estrecho lazo que le une a la viña. A este respecto, podremos entender, en el transcurso de las páginas siguientes, cómo se puede reforzar su acción, especialmente en algunas denominaciones septentrionales.

"La luz y el calor son condiciones indispensables para la vida vegetal (...). La luz es la primera materia de la que proceden los productos agrícolas y el calor es la fuerza que acciona el mecanismo de la planta", escribía en 1952 W. R. Williams, en una obra titulada "*Principios de Agricultura*".

La energía de este estado de calor, permite, si se expresa en límites razonables, la fecundación de esta sensibilidad fresca que es la flor. Una flor que de nuevo coge la materia de una manera diferente para llegar a ser por fin semilla y fruto. A lo largo de este proceso vemos que cada día aumentan el peso y la materia sobre la creciente influencia de la gravedad. Y la semilla termina por caer al suelo. Después de un período

invernal de aislamiento puede renacer y germinar de nuevo para crecer. Este estado invernal de la semilla es interesante. Esta esperando los principios más simples, que necesitan un soporte material para aparecer. Así, la semilla marca cada año el tiempo de la renovación. Puede dar nuevas cepas que, si nacen bien, se regenerarán, llenas de nuevas fuerzas y más resistentes a la filoxera.

A este estado de calor corresponde la fuerza que engendra el fruto, e independientemente de su acción sobre la materia, es una fuerza ascendente. El globo es la ilustración perfecta. Este cuarto estado de la materia se concentra en la ionosfera, la parte más cálida y la más lejana de nuestra atmósfera, formando un verdadero cinturón de calor, como un vientre materno. El hidrógeno está muy unido a este estado.

### *Los juegos del mundo vegetal*

La percepción de los cuatro estados de la materia en el mundo vegetal es esencial para la comprensión de este doble movimiento que vive en la planta: Un movimiento hacia la parte inferior, con un extremo marcado por las leyes de la gravedad, por consiguiente una materia más intensa (las raíces); y en el otro extremo, un movimiento hacia arriba, con un principio de desmaterialización (olores, polen de la flor) y una tendencia a la levedad que favorece la ascensión de las ramas.

Gravedad y levedad. Una polaridad de dos fuerzas opuestas que se encuentran en las distintas expresiones de la vida vegetal. Cada árbol y cada planta la integran de una manera específica, casi personal. Para comprenderlo, basta con abrir los ojos a lo que nos rodea. Cada forma vegetal tiene un significado preciso. Las plantas revelan valiosas enseñanzas si se presta atención a su tendencia a elevarse hacia el cielo, a hundirse en la tierra o incluso a mantener el equilibrio entre estas energías descendentes y ascendentes. En este lenguaje de las formas vamos a entrar ahora con algunos ejemplos.

Tomemos en primer lugar el eje Tierra/Sol y observemos por ejemplo, el impulso del ciprés. Un impulso ascendente caracterizado por una verticalidad total. En algunas variedades esta aptitud de elevarse es aún más sorprendente: no son más que estrechos tubos de ramas que suben rectos hacia el cielo. La horizontalidad está totalmente ausente. El cedro, por el contrario, se expresa justo en medio de estas dos tendencias, en un equilibrio casi perfecto. El movimiento es completamente diferente. Sus ramas casi dan la impresión de estar suspendidas como el ala de un pájaro que planea y se desliza en el aire.

El sauce llorón está como aplastado por una carga demasiado pesada. Sus ramas pierden rápidamente su impulso ascendente y vuelven a caer hacia el suelo, cargadas de agua. (puede absorber hasta cuatro mil litros de agua por día); algunas veces caen incluso hasta tocar el suelo como para liberarse de un peso excesivo. No tiene nada en común con la rigidez vertical del ciprés.

Sin embargo, aunque los cuatro estados de la materia se encuentran en cada especie vegetal, no se manifiestan siempre allí donde los esperamos. Es decir, a nivel de la raíz para el mineral, de la hoja para el agua, de la flor para la luz y del fruto para el calor. Felizmente, la Naturaleza sabe tomar libertades.

Así, algunos árboles concentran las fuerzas de la luz en su madera para dar, por ejemplo, el amarillo vivo del mimbre, o bien la corteza blanca del abedul. Esta misma tendencia se manifiesta en las hojas. En otoño, cuando la savia se retira, el arce, símbolo de la bandera canadiense, deja ver por las tonalidades de color de sus hojas, un aspecto que sería invisible en verano. Una particularidad que se le descubre de nuevo en primavera cogiendo unas gotas de su savia azucarada. El envés plateado de la hoja del álamo, que resalta cuando sopla el viento, también lleva la marca de estas fuerzas de luz.

El calor se une a veces a la luz para expresar, en fases diferentes, una cualidad particular. Así, el olor, en principio ligado a la flor, llega hasta el tronco del cedro y del sándalo. La dureza del estado mineral puede intensificarse en la madera del serbal hasta el punto de romper las cuchillas de las sierras y desanimar al carpintero

más temerario. El pino imprime calidades florales a su madera y a su resina y la dureza de su madera sube hasta la flor para hacer una pino.

Antaño los hombres sabían reconocer estos gestos del mundo vegetal. Su justa interpretación es indispensable para todos los que deseen ejercer plenamente el oficio de viticultor y aproximarse a la naturaleza profunda de los vegetales y de sus juegos. Sobre este capítulo, los más curiosos podrán encontrar respuestas esenciales en los excelentes libros de Pelikan "*El hombre y las plantas medicinales*" o de Grohman, "*La planta, una aproximación a su verdadera naturaleza*".

*La hoja y la flor: un mismo estado metamorfoseado*

Goethe, en "*La metamorfosis de las plantas*", se interesa por la continuidad que existe entre la hoja y la flor. En otros términos, y contrariamente a las apariencias, la hoja y la flor no constituyen dos estados diferentes sino el mismo estado metamorfoseado. Una fuerza descendiente se opone a una fuerza ascendente que sube del suelo. De sus respectivas fuerzas puede nacer un aspecto particular en la flor. Naturalmente, cada especie va a jugar a su manera con estas interferencias y alejarse del modelo primordial descrito por Goethe. El esquema, extraído del libro de Grohman, ilustra perfectamente la teoría de la metamorfosis. Las hojas de la escabiosa de los campos (*Knautia arvensis*) a medida que se elevan en los tallos, se vuelven más recortadas, más cinceladas, menos espesas y más pequeñas. Podríamos decir que cuanto más preciso es el molde invisible que esculpe la materia, ésta está menos presente. Las contrafuerzas solares o cósmicas descienden, cambian y transforman lo que sube del suelo. En este doble movimiento, asistimos a una especie de depuración que, finalmente, lleva a la mutación de la hoja en un capullo floral. Las fuerzas de la luz y del color se apoderan de la parte superior. Llegan a ser más poderosas que las fuerzas minerales ; acuosas y favorecen la aparición de la finura, de la sensibilidad y de la fragilidad de la flor. Una flor cuya vida, por otra parte, será mucho más corta que la de las hojas. Si el espectáculo de una flor nos alegra siempre, es porque ella es la encarnación de la luz, ese otro estado de materia más refinado y menos terrestre.

En algunas, los colores están poco acentuados. Subsiste un fondo verdoso, foliar incluso. Al contrario, para otras variedades, la luz se expresa con una increíble intensidad. Por ejemplo, el lirio, cuyas hojas se estrechan a medida de su ascenso en el tallo. Al final, se vuelven minúsculas. Parecen querer atraer nuestra atención sobre la aparición inminente de un elemento nuevo. Y efectivamente, otro estado se ofrece a nuestra mirada. Un estado floral totalmente sometido a las fuerzas de la luz. Este bello ejemplo de la separación casi total de dos fuerzas opuestas puede ilustrarnos sobre el sentido que tenía la flor de lis como emblema para el reino de Francia.

Esta interferencia entre dos fuerzas opuestas existe en todas las variedades del mundo vegetal. Pero ya no sabemos descifrar esos movimientos, es un lenguaje que por desgracia hemos olvidado. Sin embargo, echando una mirada nueva a su alrededor, el viticultor tomará conciencia de la medida del papel que juega el paisaje en el carácter específico de su Denominación de Origen. Paisaje que de vez en cuando es necesario recrear.

## Efectos de los cuatro estados de la materia sobre la planta

Un nuevo estado de materia:  
la flor. Plena expresión de las  
fuerzas de calor y de la luz.  
Fuerza centrífuga (hacia el  
exterior).

Materia afinada  
por las fuerzas de luz  
y calor: estado floral

Estado de materia  
pronunciado: Agua  
dominante.

Estado de materia muy pronunciado  
por las fuerzas de tierra:  
raíces. Fuerza centrípeta  
(hacia el interior),



### *Una nueva mirada a nuestras viñas*

La viña se hunde en el suelo con una fuerza particularmente poderosa. No se le resiste nada. O casi nada. Sus raíces, al acecho de la mínima grieta en la roca, se infiltran allí con una energía sorprendente. Pueden hundirse a decenas de metros bajo tierra. Esta facultad demuestra hasta qué punto la viña está unida a las fuerzas de la gravedad.

Al contrario, no tiene la facultad de elevarse y de coger esas fuerzas de levedad que la acercan al sol. Somos los espectadores de un pequeño drama. La viña es prisionera de la tierra. Sin la ayuda de un soporte exterior, de un tutor, sólo puede soñar con ascender. Cada año, en primavera, repite, sin memoria, su fogosa tentativa por escapar por el aire. Cada vez, la gravedad vence su impulso provocando una agitación forzada. Se agarra a todo lo que encuentra para renovar un esfuerzo condenado al fracaso. Su profundo descenso en tierra no encuentra contrapartida en la levedad. Un equilibrio entre dos fuerzas opuestas que también espera la genciana amarilla, después de siete años de preparación. En efecto, antes de dar una flor,

esta planta prepara durante seis años un tallo perfectamente derecho de metro y medio de altura y una raíz profunda y poderosa. Por fin, en el séptimo año, la flor puede abrirse.

En cuanto la viña, a pesar de todos esfuerzos, no llegará jamás al fin de su búsqueda. Como toda enredadera está dominada por fuerzas en espiral, de otro origen. Gira alrededor de un eje que nunca alcanza. Su gesto hace inclinarse al hombre hacia la Tierra.

A pesar de todo, la naturaleza ofrece a la viña la suerte de satisfacer su aspiración solar. La mayor parte de los árboles frutales empiezan su ciclo vegetal por una flor, a la que más tarde seguirá una hoja. Por el contrario, la viña sabe "retener" su flor hasta el solsticio de verano, esa época en que los días son los más largos. Cuando abre su flor, tiene finalmente acceso a lo que buscaba con tanta fuerza. Esta flor es fecundada por una luz solar estival y no primaveral, una luz más duradera. más vertical, más poderosa. Esta flor, que ha esperado al verano para nacer, es discreta, minúscula. Casi retenida en el interior del racimo y en el corazón de la cepa. Al contrario que el lirio, que se desarrolla totalmente hacia e. exterior, la flor de la viña es introvertida. Su gesto invita a la luz solar a penetrar en el interior de la cepa. Y. como para nacemos participar de su interiorización, desprende un olor poderoso. capaz de atraer nuestra atención a muchos metros de distancia.

La viña que, durante mucho tiempo nos ha obligado sin cesar a ponerla en espaldera, a despuntar, parece ahora calmarse y volverse hacia dentro después de esta boda de verano, con una fuerza tan intensa como poco \>irie. Lna intensidad que volveremos a encontrar a ¡a ñora de las fermentaciones.

Los ritmos de crecimiento de la viña hacen hincapie en su afinidad particular por el sol. Ella lo sigue en. su travecto. Desde la primavera hasta el verano el sol ascendente en el cielo la atrae hacia el mundo exterior. Pasado el solsticio el sol que se ha vuelto ahora descendente le ayuda a "entrar en ella misma", para el crecimiento de sus sarmientos para concentrarse casi exclusivamente en el de su racimo.

Y en el otoño nos proporciona frutos que si la fecundación estival ha sido buena, serán pesados, duros, sabrosos.

Por la manera de expresarse este crecimiento en el viñedo es posible juzgar la calidad de la agricultura. La viña siente el abrazo del ritmo de las estaciones. El viticultor puede ayudarla, mediante intervenciones adecuadas. También, cuando al terminar la floración ella retoma ese "viaje interior" preocupada solamente de su fruto y de su semilla no se oponga usted creando un crecimiento artificial hacia el exterior con nitratos ciegos y sordos a los ritmos de las estaciones. Porque el choque de estas dos fuerzas opuestas engendra la podredumbre. Y pedir al INRA crear uvas que no pudran cuando estas verdades aún no se comprenden llevará inevitablemente a otros desequilibrios.

Guiado por la comprensión y por la observación de las aspiraciones de la viña, el viticultor sabrá decidir la poda que él juzgue apropiada, hasta qué altura la dejará subir. Puede escoger satisfacerla y, como en Portugal, ponerle un tutor de varios metros de alto. Pero, respondiendo a su aspiración se arriesga también a adormecerla. Es decir, al contrario, va a bajarla, a enviarla al suelo, a contrariarla, para que ella utilice a fondo su poderoso vigor de reacción. En este dominio, como en muchos otros, no hay una solución universal. Nuestra elección está condicionada por parámetros diversos y variados, comenzando por nuestra propia sensibilidad hacia la viña, los objetivos cualitativos y cuantitativos y, por supuesto, la situación geográfica o el clima.

Como explica Grohman, las fuerzas de la luz culminan en los polos de la Tierra. Nadie puede hacer un viaje a los países Nórdicos sin ser sensible a las cualidades particulares de la luminosidad. ¡ Qué sorpresa ver en Labrador, por ejemplo, alfombras de flores casi minúsculas a ras del suelo! Después de un examen más atento, verificamos que se trata, la mayoría de las veces, de especies idénticas a las que conocemos en Francia. Pero en este punto del globo, la luminosidad es tan fuerte que la planta no tiene necesidad de elevarse

para florecer. Y las fuerzas de tierra son tan débiles que los, tallos, las hojas y las flores se quedan singularmente pequeños

Al contrario, en las regiones del Ecuador, encontramos el polo opuesto. Las fuerzas terrestres, que desarrollan la materia, son tan poderosas que actúan más allá del límite del vuelo. Las plantas se agarran a los árboles circundantes, crecen desarrollando raíces que flotan y se alimentan en el aire. El gigantismo nos rodea con una proliferación de fuerzas vegetales, lujuria, multitud de especies. Los perfumes, marcados por este exceso de fuerzas terrestre-, son pesados, embriagadores, envolventes, demasiado poderoso,

Todo buen viticultor debe conocer y vivir la presencia de estas dos polaridades para situar mejor su Denominación y sus viñas. El conocimiento de la relación de los cuatro estados de la materia con el clima le orientará sobre la marcha a seguir, si debe acompañar, acentuar o frenar ciertas tendencias. La biodinámica sabe responder a estas preguntas ya que no se dirige directamente al mundo físico sino al segundo plano que le da vida.

En Champagne, por ejemplo, la viña alcanza un límite septentrional. Así, el viticultor champanés debe cuidar de reforzar la luminosidad y el calor. Al contrario, en el Mediodía (sur de Francia), se trata de intensificar las fuerzas del suelo, puestas en peligro por la sequía y por el exceso de calor.

#### *Elogio de la diversidad*

Ahora sabemos reconocer esas particularidades y prolongarlas incluso en el seno de la Denominación de Origen, para comprender mejor las diferentes facetas que el vino puede adquirir de una región a otra, de un terreno a otro. La Denominación constituye un todo donde el paisaje es un elemento importante.

La viña sabe expresar mejor su originalidad cuanto más específicos son la proximidad de un bosque, de un río, de un cambio de altitud o la variación de los vientos siguiendo la topología del suelo. Cada lugar debe manifestar su diferencia. Reforzar la vida es acentuar la diversidad y alejarse de la uniformidad. Una uniformidad que la enseñanza escolar, sobrecargada de programas cuantitativos, se empeña en generalizar. Y, sin embargo, a semejanza de la viña, las cualidades particulares de cada individuo deben despertarse y no destruirse en provecho de un saber teórico y abstracto. Cada viticultor lleva con él una "diferencia" que sabrá transmitir a su viña, por su presencia, por su conciencia y a través de sus actos.

La biodinámica es un conjunto, lo que no excluye en modo alguno proporcionarle, mediante actos meditados, una orientación particular con el fin de adaptarla a su entorno. Por eso es tan difícil de hablar de biodinámica en general. La comprensión de estos segundos planos agrícolas, de todos estos movimientos, la adaptación de la viña a su terreno, intervienen igualmente en la calidad final del vino. Pero, entendámonos sobre una definición exacta de la noción de calidad. Un vino biodinámico no es necesariamente bueno, esto es verdad. La biodinámica, al reforzar la vida, acentúa también cada una de sus particularidades. No favorecerá nunca el matrimonio de cualquier cepa con cualquier lugar. Al contrario. Y es necesario tomar conciencia de esto antes de acusarla injustamente de deficiencias.

La biodinámica ofrece realmente, si se practica bien, resultados extraordinariamente esperanzadores. Es un verdadero salvavidas. En tres años, se han visto terrenos trabajados salvajemente con herbicidas durante una decena, demostrar mejoras convincentes, reveladas hasta en las degustaciones a ciegas.

Para obtener estos resultados, el suelo debe poder manifestar un excelente estado de vida. Pero esta vida debe ser específica. ¿Cómo sostenerla en su originalidad? ¿Cómo recrearla, si ha sido destruida? Concretamente, ¿qué actos llevar a cabo, cómo y cuándo?

### 3.-EL OTOÑO O EL TIEMPO DE LA DESCOMPOSICIÓN

En el otoño, pasado el equinocio, los días se vuelven más cortos que las noches. La oscuridad vence. El descenso comenzado por el sol el primer día de verano, franquea un paso importante. La naturaleza lo siente intensamente. Entre el mundo vegetal y el sistema solar, reina una intensa simbiosis. Por otra parte, los resultados de experiencias llevada a cabo por el profesor Faussurier nos abren nuevas perspectivas.

Centenas de morfocromatografías le han permitido fotografiar las reacciones de numerosos vegetales 48 horas antes de un eclipse solar. La imagen se transforma y retoma su aspecto inicial 24 horas después del final del oscurecimiento del sol. El vegetal es en cierto modo, un vínculo entre el sol y la tierra. Cada planta vive esta unión en lo más profundo de su savia. Siente todos los movimientos, todas las variaciones.

El vegetal es particularmente sensible a esta estación otoñal. Su savia, siguiendo el ejemplo del Sol, se retira en un movimiento descendente. Este es el momento en el que es importante trabajar la tierra. Los elementos del entorno se preparan para vivir una separación, un sueño, una pequeña muerte. Lo que hemos aportado en primavera debe ahora separarse y descomponerse. Las hojas se transforman en humus, en tierra vegetal. Es tan importante la manera en que las cosas se deshacen como la manera en que se hacen. Realizar un compost es sencillamente ayudar a los elementos vegetales o animales a «deshacerse» adecuadamente para retornar a un nivel más simple. De la sutileza, de la intimidad de estas modificaciones y de estas degradaciones depende la calidad del compost. En su elaboración no hay que descuidar nada: la temperatura, la higrometría, la luminosidad, la proporción de materia vegetal y animal, la naturaleza del animal. Todo ha de estar en la proporción justa, porque ese equilibrio permitirá la retención de determinados elementos volátiles. Volvemos a repetir aquí que lo que cuenta no es sólo la materia, sino también su origen y lo que está a su alrededor —lo que es atraído por ella—. Forzar una descomposición por procedimientos artificiales es una realidad completamente distinta. En este estadio, lo más importante es la introducción de cada preparado biodinámico en el montón de compost.

No es ningún disparate hablar de alquimia dentro del compost biodinámico. Todas las obras dedicadas a la alquimia, y muy significativamente los libros de Alexander Von Bernus<sup>16</sup> y Tomás de Aquino<sup>17</sup>, describen las diferentes etapas de estas modificaciones de la materia, la relación de los elementos entre sí, su afinidad o antipatía ligadas a su lejana génesis, su intercambio en el cocimiento o en la condensación.

Quedarse con la idea de que el alquimista es un mero fabricante de oro es tan poco atinado como reducir el oficio de viticultor al de fabricante de vino corriente. Esta profesión poseía antaño un precioso saber, basado en el conocimiento de una lejana génesis de elementos y sustancias y de la manera de servirse de ellos. Todo lo que se dirija a un segundo plano viviente podrá prestarnos un gran servicio a la hora de reequilibrar los crecientes desórdenes, que ya no podrán ser curados si nos limitamos al plano de lo puramente material.

#### **Los cuatro reinos**

Hacer un compost es por lo tanto velar por que se produzca una buena descomposición. No es sólo cuestión de reunir unos cuantos elementos, tomados al azar, hacer un montón y esperar.

Las materias de origen vegetal y animal se escogen y se juntan conscientemente, según su posible afinidad con la viña. ¿En qué criterios hemos de basar nuestra elección? Las respuestas están ante todo ligadas a la comprensión de los cuatro reinos que nos rodean: mineral, vegetal, animal y humano, cuatro reinos cuya complementariedad debemos admitir.

Inanimado, inmóvil, silencioso, hermoso a veces, el mineral no está animado de vida, por así decirlo. En el reino vegetal la materia, a pesar de estar viva, permanece sometida al mundo exterior. Su capacidad para escapar de él es muy reducida. En el nivel del reino animal, en cambio, se ha superado una importante etapa en la complejidad de la vida. La célula ya no se reproduce por simple división, sino por invaginación, ahuecándose, y mostrando esa tendencia a crear un espacio interior, un centro de autonomía, un universo aparte. El macrocosmos se hace microcosmos. Podríamos decir, imaginariamente, que el animal se apodera de un pedazo del mundo exterior para emanciparse de él, para crear su propio mundo interior. Esta autonomía es signo distintivo de un estadio superior, un estadio que quizás el reino vegetal está sediento de alcanzar. ¿Acaso no adoptan algunas plantas un aspecto animal, llegando incluso a imitar sus movimientos? Estos dos mundos, vegetal y animal,

están íntimamente ligados, y de este hecho debe tomar conciencia el viticultor. Decía Goethe que «*la mariposa es una flor desligada de la tierra, y la flor es una mariposa ligada a la tierra.*»

El hombre de la tierra no puede ignorar este intercambio entre los reinos vegetal y animal, su dependencia recíproca en el cumplimiento de sus «quehaceres cotidianos», su apoyo mutuo. El descubrimiento de esos lazos secretos nos arroja luz sobre las consecuencias, a menudo dramáticas, de la utilización anárquica de insecticidas, ya sean éstos químicos o biológicos. La viña no es ajena a esa complementariedad y siente veneración por el mundo animal, cuya sola presencia es para ella una fuente de profundos beneficios.

En la cúspide de estos tres reinos está el hombre, que se mantiene erguido, en posición vertical y no horizontal. Una verdadera verticalidad que no admite comparación con la del mono, del que por ignorancia algunos pretenden hacerlo descender. No, al contrario, la verticalidad del hombre le proporciona autonomía, le permite decir *Yo* con plena libertad y decidir lo que le plazca —para bien o para mal, por otra parte—, algo que en ningún caso puede hacer el pobre mono, prisionero de su raza. Por esta libertad es por lo que el hombre detenta el dominio de su individualidad, de su propio yo que en cada caso genera tantas diferencias en el rostro, en el iris del ojo, en las huellas dactilares, etc. Sólo un análisis superficial puede justificar una comparación entre el hombre y el mono, totalmente aprisionado este último en el molde que su raza le impone. La tesis de un gen aparecido por obra del azar y que habría permitido esta mutación resulta muy poco científica, e ilustra el malestar de una época en la que el hombre por el momento no tiene acceso a los orígenes de la vida.

En una finca vitícola el ser humano es el director de orquesta, el único *capaz* de crear un ambiente de escucha en torno a su viña, reforzando su sensibilidad y acentuando los intercambios. Y él debe asegurarse de que no provoca notas falsas, de que no extingue, sino que aviva.

La observación de las interacciones entre estos cuatro grados de vida es un preámbulo necesario para poder emprender las acciones relativas a la nutrición de la tierra. Comprenderemos así, por ejemplo, que pretender vivificar una tierra mediante el aporte de materia mineral casi inanimada —como cal o potasa— es un modo de actuar muy poco convincente, se inscriba o no en el marco de la agricultura ecológica. Los resultados obtenidos con la utilización de cantidades importantes (varias toneladas) modificarán la composición de esa tierra y, en consecuencia, su vida, su equilibrio y, por supuesto, la especificidad de la Denominación de Origen.

Nutrir la tierra con materia vegetal y animal supone ya un paso real hacia la vida. La planta no está adaptada o “informada” para digerir las sustancias químicas de síntesis que el hombre le impone. Por contra, entiende fácilmente el lenguaje vegetal o animal. Cada vegetal siente sus atracciones particulares, y no podemos considerar solamente la «materia vegetal» sin tener en cuenta, por ejemplo, determinadas afinidades. ¿Qué viticultor no ha vivido el casamiento de la viña y el melocotonero —esos pequeños melocotones dulces que apagan la sed del vendimiador—? La facilidad del hueso de melocotón para germinar cuando está rodeado de viñas es señal inequívoca de esa recíproca amistad. Este no es más que un ejemplo entre tantos otros. Podríamos hablar también de la morera, a la que la vid se adapta muy bien cuando se le pone como tutor, o del ajo, o de la aristoloquia, cuyos efectos secundarios en el sabor no resultan siempre agradables. O también de la salvia. En cada ocasión hay que ver el gesto, el origen, y encontrar una complementariedad antes de actuar. Las pruebas cualitativas son muy importantes para avanzar en esta dirección.

En cuanto al reino animal, sometido hoy día de manera brutal a los intereses económicos del hombre, sigue siendo el más eficaz y el más satisfactorio compañero del mundo vegetal, y en este caso de la viña. Hay que entender bien que, para el mundo vegetal, el reino animal es un reino verdaderamente superior. Algo así como lo que es el ángel para el hombre. Acontecimientos como el escándalo de las vacas locas han mostrado la urgencia de redescubrir el sentido de este reino. Ya en 1923 (ver Anexo 2) Rudolf Steiner describió y explicó con gran precisión la enfermedad que aparecería en el caso de que a los rumiantes se los alimentase con carne. Desviaciones tan graves como ésta son las secuelas de una ciencia entregada únicamente a su intelectualidad. Lo que el hombre hace sufrir al mundo animal, con fines puramente lucrativos y con total inconsciencia, es una deuda con la que tendrá que cargar. No lo olvidemos: al actuar sobre un animal actuamos indirectamente sobre el conjunto de la especie, y nos estamos arriesgando a modificar el «patrón energético», es decir, las fuerzas que incansablemente producen una y otra vez el mismo organismo vivo. Porque eso es lo que significa una especie.

Esta realidad ha sido demostrada científicamente. Podemos citar aquí un experimento llevado a cabo por un centro de investigación japonés. El experimento consistía en enseñar un determinado

ejercicio a un grupo de ratas. El aprendizaje llevaba un cierto tiempo. Luego se repetía el experimento en un segundo grupo, después en un tercero, etc. Y cada vez el tiempo de aprendizaje resultaba ser más corto. Sin embargo, los grupos de ratas no habían tenido contacto entre sí. El experimento se llevó un paso más allá, situando los grupos de ratas en diferentes países: se produjo el mismo fenómeno. Cuando un determinado número de individuos evoluciona, es la especie entera la que acaba evolucionando. Una especie es el resultado de un patrón energético común, invisible, en el que cada sujeto desempeña su papel e influye en la totalidad de su raza. Cuando criamos verdaderamente un animal en el pleno sentido de la palabra, este «capital» que le entregamos beneficia al conjunto de su raza. Y, desgraciadamente, ¡también es cierto lo contrario! Es curioso que en esta época en que el hombre se enfrenta a las dramáticas consecuencias de sus actos, lejos de dar marcha atrás se obstina más ellos. Pocos científicos han comprendido que un herbívoro no es un carnívoro. Para muchos de ellos, todo es cuestión de moléculas y nada más. Así que la enfermedad de las vacas locas la arreglan calentando las harinas de carne a temperaturas muy altas, para que no desarrollen el transmisor de la enfermedad. Una vez más, se ataca al transmisor y no a su causa. Y los que quieren llegar hasta el fondo del asunto se arriesgan a que les hagan el vacío. La naturaleza, con toda seguridad, se acabará imponiendo con el tiempo, y al contribuyente le tocará pagarlo. Ciertas razas animales han sido despojadas, empobrecidas y sometidas a fines puramente materialistas. A las vacas, que antes vivían más de veinte años, se las mata ahora a los seis para evitar la enfermedad —una cirrosis en este caso— que deja su carne sin valor comercial. Se mata al animal justo antes de la aparición de la enfermedad, sin tomar conciencia de que ésta está ya ahí energéticamente, con sus nefastos efectos (la alergia a la leche es uno de ellos). Y nuestros queridos servicios veterinarios, que desde hace algunas décadas funcionan como excelentes agentes comerciales de la industria fitosanitaria, son incapaces, habida cuenta de su incompreensión de lo que es la vida, de reaccionar ante situaciones así. Incluso imponen, con excesiva frecuencia, unas medidas que lo que hacen es destruir el sistema generador de equilibrio y de vida. Hay que desinfectar, hay que vacunar a ultranza, hay que atiborrar a los animales de antibióticos para no ver el mal causado por la negligencia o por la tiranía de las leyes económicas. ¡Qué felicidad para la industria fitosanitaria! (cuyos tentáculos, no nos olvidemos, son muy largos). Esto nos demuestra cómo una mala formación universitaria se convierte en una deformación generadora de efectos perversos. El ejemplo que hemos mencionado no es más que uno entre muchos otros. ¿Cuántas vacas desaparecerían si los antibióticos no existieran? A los ganaderos se los obliga a racionalizar en términos de densidad por metro cuadrado. Para incrementar la rentabilidad de las explotaciones porcinas, cierto organismo (al servicio del Ministerio de Agricultura) concibió la genial idea de llevar a cabo un experimento consistente en aumentar progresivamente el número de cerdos por metro cuadrado. Hasta el punto de que los pobres animales, cada vez más nerviosos, acabaron por comerse unos a otros la cola, y luego las orejas. Pero nadie se inmutó porque estos órganos no tienen valor en el mercado. Al contrario, se siguió adelante con el experimento. Hubo que esperar a que se comiesen las nalgas para decidirse por fin a pararlo. Los jamones iban a perder su valor comercial, ¡y eso sí que no! Esos son los criterios de la cría ganadera. Esa es la mentalidad que gobernaba la calidad de nuestra alimentación, y contra la cual se atisba por fin un principio de reacción, porque ahora es el hombre el que muere como consecuencia de todas estas aberraciones. ¿Qué hombre de la tierra habría podido aceptar hace dos o tres décadas ser cómplice de un experimento así? ¿Y qué decir de esas ferias agrícolas donde el peso del animal es el principal criterio para otorgar las medallas? Esas bestias casi obesas que se exhiben con orgullo sólo existen en términos de kilos de filetes o de hectolitros de leche, cifras que son proclamadas ostentosamente. Esto es, pura y simplemente, estajanovismo. ¿Habrá que esperar a que aparezcan enfermedades nuevas y aún más terribles para que el hombre reaccione e imponga unas reglas capaces de respetar la especie y poner coto a la ley del máximo beneficio empresarial? La vida sobre la Tierra es un regalo: la vaca regala su leche al hombre. Un regalo no puede convertirse en un atraco. Y cuando esto sucede, es preciso comprender que el «botín» ha perdido su valor original, porque en la vida todo está en mutua interacción.

### **La elección del estiércol**

Cuando hablamos de lo que el mundo animal puede ofrecerle a la viña, hemos de intentar comprender la naturaleza del animal, igual que hemos intentado comprender la naturaleza del vegetal, y tratar de encontrar cuál de los cuatro estados de la materia domina en él. Cada animal

doméstico está marcado por una tendencia, por una especificidad, de la que podemos sacar partido en función de lo que pretendamos aportar a nuestra viña. En cada animal domina uno de los estados de materia. La vaca está dominada por un vínculo muy pronunciado con el mundo acuoso, y eso le da la capacidad de producir tanta leche. Por lo tanto, un estiércol de vaca actuará sobre todo mediante su impulso a la savia y a las hojas. Su extraordinaria fuerza digestiva creará una especial constelación de microorganismos en la tierra. El cerdo o el jabalí se comportarán de manera totalmente distinta. Fíjate en cómo remueven la tierra estos animales en busca de raíces comestibles. ¿Has visto alguna vez un cerdo poniéndose sobre las patas traseras para comerse las hojas de una rama alta? Es imposible, su raza no se lo permite. ¿No podemos sacar partido de esta conexión especial con la tierra y su gravedad? Un estiércol de cerdo tendrá mucha influencia en el descenso de las raíces en la viña. Nuestros antepasados lo sabían, y se aprovechaban de ello justo en el momento de la plantación de la viña, para ayudarla a prender. En lo que respecta a la génesis del sabor, sin embargo, no es un estiércol muy recomendable. ¿Nos vamos a burlar de esta tradición oral, transmitida de generación en generación con tanta perseverancia, o, por el contrario, guiados por un verdadero espíritu científico trataremos de comprender sus fundamentos?

El estiércol es el reflejo del temperamento del animal. Nuestro análisis debe pasar por los segundos planos que genera cada animal. De lo contrario, corremos el peligro de quedar atrapados en la jaula de un conocimiento rígido e inanimado. ¿Por qué el estiércol de caballo es el único que emplean los cultivadores de champiñones? Porque es el único que despidе suficiente calor. Su aspecto, esa sucesión de bolas redondas, es totalmente distinto de una boñiga de vaca. Antiguamente era corriente que los médicos basasen su diagnóstico en la observación del aspecto de los excrementos o de la orina de los pacientes. Su color y su olor constituían otros valiosísimos indicadores del origen del mal y de la forma de curar un organismo que, en aquel entonces, se juzgaba globalmente. La medicina de antaño tomaba también en consideración los temperamentos, que vienen siempre marcados por uno o varios estados de materia.

En el animal, el temperamento influye en la naturaleza y la calidad del estiércol. Es primordial comprender este punto. El caballo, dominado por el calor (como el hombre de tipo colérico), muestra una nerviosidad y una sensibilidad extremas. También puede saltar obstáculos muy altos, cosa que desde luego una vaca es incapaz de hacer. Un caballo reacciona ante cualquier minucia con más rapidez que un mirlo echa a volar, amenazando con mandar al suelo al jinete más experto. En parecidas circunstancias la vaca no notaría absolutamente nada. Es frecuente ver a un caballo levantarse en el aire en el momento de morir, mostrándonos así su vínculo dominante con las fuerzas ascendentes. Se podría sacar provecho de muchísimas observaciones similares. Aportar a la viña estiércol de caballo o de vaca no es solamente aportar «materia orgánica» cuantitativa, es también aportar un impulso totalmente distinto. El animal no agota todos los nutrientes que absorbe, sino que una parte de sus fuerzas metabólicas las restituye al estiércol, que a su vez se orientará hacia una vida microbiana particular. Un estiércol de caballo intensifica la conexión de la viña con las fuerzas que generan el sabor. En cierta ocasión, haciendo unos ensayos biodinámicos en la finca de un productor de cigarrillos habanos mundialmente conocido, éste nos confesó que sólo había empleado estiércol de caballo y nada más. Pero también aquí hay que obrar con creatividad. Mientras que un abono así está absolutamente recomendado en el norte, donde hay un déficit de calor —en Champaña haría milagros cualitativos— en general se desaconseja su empleo en las regiones situadas al sur, donde la vida de la tierra se ve afectada con frecuencia por un exceso de calor.

En una misma parcela dividida en cuatro partes iguales, si la tierra está viva, si las cepas están sanas y han nacido libres de hormonas, etc., cuatro estiércoles distintos darán cuatro vinos distintos. No podría ser de otra manera, ya que los microorganismos generados no serán los mismos, y las raíces de las vides estarán ligadas de distinta forma a cada aspecto de la tierra por lo que llamamos micorrizas. La elección del estiércol merece pues una reflexión cuidadosa.

Se pueden estudiar todas las hipótesis. ¿Por qué no tomar en consideración el empleo de estiércol de paloma, como ha hecho un conocido restaurador que también se dedica a la viticultura? La paloma es un animal muy especial. En la Edad Media, su cría estaba sujeta a la concesión de un privilegio. Pero ante todo, la paloma pertenece al mundo aéreo. Su sistema digestivo es poco terrestre, de ahí que el intestino sea muy corto. Su estiércol es muy rico en fósforo, del que ya conocemos su afinidad con el calor, pues se inflama a 60°. Es interesante ver cómo un gran cocinero, sin especiales

conocimientos agrícolas, ha podido tener tanta creatividad. Hoy día se acepta ya la utilidad de la materia animal en la tierra siempre y cuando no se vaya más allá y se haga men-

## El estiércol y los cuatro elementos

### Fuego

El caballo, muy ligado a las fuerzas del calor, es capaz, no obstante su peso, de levantarse sobre las patas traseras.

El caballo produce el estiércol más caluroso de todos, muy ligado a las fuerzas del calor, que actúa sobre las fuerzas de fructificación y resulta muy beneficioso para el sabor de la uva.



### Luz

La cabra, en permanente agitación, nos muestra su vínculo particular con las fuerzas mercuriales.

Su estiércol también es adecuado para la viña.



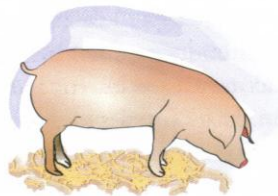
### Agua

La vaca está muy unida al mundo de lo líquido. Su estiércol actúa principalmente sobre el metabolismo acuoso de la viña.



### Tierra

La observación de la forma de un cerdo nos indica ya hasta qué punto está ligado a la gravedad. Su estiércol actúa sobre el crecimiento de las raíces.



El estiércol no es más que un vegetal impregnado del metabolismo de un animal y, por tanto, muy marcado por las características de éste. De ahí la importancia de su elección.

ción a las distintas naturalezas de los animales y a la originalidad de los efectos de su estiércol. Esta clase de sutilezas son inconfesables. Lo cual no es de extrañar teniendo en cuenta que en ningún centro de formación agraria se subraya la profunda diferencia que hay entre una proteína vegetal y una proteína animal. Tal ausencia de percepción de la cualidad de las cosas no permitirá jamás a la ciencia actual decir si una lágrima nace de la alegría o del dolor. Con una laguna tan enorme, ¿es posible hacer un gran vino sin la ayuda de «cosméticos»?

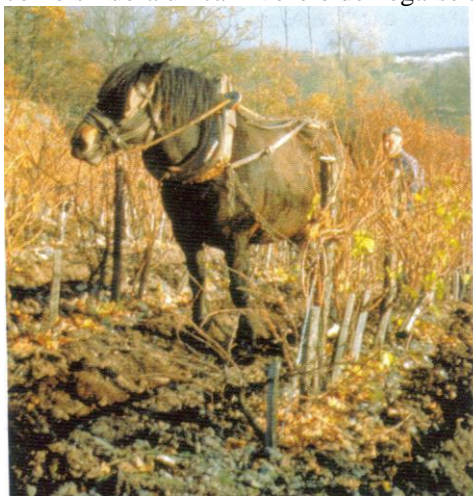
Así pues, hará falta elegir el animal o los animales cuyo estiércol sea el más adecuado al entorno. A título indicativo, es interesante informarse sobre la naturaleza de los animales que antiguamente se criaban en la finca. Durante un curso de biodinámica en las montañas de Japón, un productor de saké (el saké se hace con arroz), que siempre quedaba el primero en las catas ciegas, me confesó que su abuelo le había enseñado a soltar doscientos patos domésticos por sus tierras después de la cosecha. Esta intuición tan genial tiene una explicación muy sencilla: una planta, para producir semillas en abundancia, establece siempre un vínculo preponderante con el calor. Para apoyar ese proceso es preciso aportarle el estiércol de un animal que vaya en esa dirección. El pato es, ante todo,

un ave, y como tal está mucho más ligado al calor que el caballo. Pero además es un ave acuática. Su estiércol está por lo tanto marcado por un especial vínculo con el calor y con el agua. Y todo el mundo sabe que el arroz es un cereal que está muy unido al agua, puesto que sólo puede nacer sumergido en agua. El estiércol de pato es un estiércol admirablemente adaptado, o perfectamente *informado*, para servir de ayuda a la naturaleza cualitativa profunda del arroz. Simplemente con seguir el consejo de su abuelo, este joven productor cosechaba merecidas medallas de oro por su saké.

Con su sola presencia, un animal puede modificar significativamente toda la vida de un lugar. Escuchemos el testimonio de los viticultores ancianos, esos que uncían sus caballos para labrar la viña, esos que han «mamado» estos gestos repetitivos. A lo largo del tiempo han ido desarrollando una verdadera facultad para escuchar la naturaleza, una facultad a la que jamás dará acceso la pura intelectualidad. Ellos nos dirán que una viña «siente» la presencia de un caballo. ¿Cómo se puede comparar labrar la viña con un caballo o labrarla con un tractor, con el molesto ruido de su motor de explosión? ¿Son los mismos ritmos? ¿Nos cansamos nosotros igual? ¿Es idéntico después nuestro sueño?

Si nos ceñimos al mero plano físico, el paso del caballo por una viña no parece muy importante. Pero en el plano de los cuerpos energéticos, los cuerpos vibratorios que dan vida y forma a la materia, la realidad es muy distinta. Entre los cuerpos energéticos de la vid y del caballo se produce una verdadera interacción. No se trata de volver al pasado y hacerlo todo con caballos, sino de mejorar nuestros conocimientos y emprender aquí y allá experimentos que se puedan ir plasmando en verdaderos progresos.

Sin embargo, en vez de servirnos de estos antiguos saberes para mejorar los efectos de nuestras operaciones agrícolas, a menudo nos burlamos, los ridiculizamos y nos reímos de ellos porque ya no somos capaces de ver más lejos, porque nos hemos quedado sin luz. ¡Cuántos errores se podrían haber evitado con una educación distinta! Comportamientos del estilo de alimentar a un herbívoro como si fuera un carnívoro o de negarse a admitir que eliminar los transmisores de la en-



Labrar la tierra con un caballo tiene numerosas ventajas. Entre otras cosas, permite que no se mezclen excesivamente los horizontes del suelo, limitándose al calzado y descalzado de las cepas

fermedad no soluciona nada son síntoma de una mentalidad debilitada. ¿Cómo vamos a pretender abordar un mundo sutil, el que genera los perfumes, los sabores, las fuerzas vitales, con un espíritu que lo limita todo a la materia? En ausencia de fuerzas solares preponderantes ¿hay sabores y hay olores? O diciéndolo de otra manera: ¿se puede entender bien la obra de los impresionistas cuando se es daltónico? Esta

es a fin de cuentas la cuestión. Ya es hora de descubrir de nuevo las Ic-yes artísticas, el mundo energético organizado que nos rodea y que genera la vida en la tierra. Es preciso aprender de nuevo a servirnos de él, si no queremos seguir siendo esclavos de la industria fitosanitaria y de sus consecuencias cualitativas.

## El arte del compost

Los conocimientos necesarios para elaborar un compost vienen expuestos ya en numerosas obras, y no son el objeto de este libro. Lo importante es orientar en lo posible la composición de un compost en función de las singularidades de la zona. Ante todo, es esencial seleccionar las materias vegetales y animales apropiadas. Por ejemplo, un estiércol de vaca con paja de centeno, de trigo o de

cebada, a lo que se puede añadir orujos de uva, preferiblemente sin destilar. La gran mayoría de la paja proveniente de cereales manipulados genéticamente o tratados con productos que acortan el crecimiento ha perdido su aptitud para captar las fuerzas que dan vida en uno u otro sentido. Es necesario igualmente evitar la paja llena de insecticidas, o con nitratos, que apagan esos vivos colores amarillos que tan bien percibió Van Gogh.

La alimentación del animal cuyo estiércol se desea recoger es también un elemento primordial. Una harina mezclada con antibióticos desvirtuará considerablemente el estiércol del animal y lo volverá aséptico, aun cuando en agricultura ecológica se permita su uso tras seis meses de compostaje. Alimentar bien al animal es una responsabilidad que incumbe al ganadero. Éste es un tema que aparece recurrentemente en la obra de Rudolf Steiner. El doctor Sellinger, veterinario austríaco fallecido recientemente, era probablemente una de las personas más adelantadas de Europa en este campo. Resumiendo, aunque este punto merecería tratarse con más detenimiento, el animal debe recibir en su nutrición diaria un tercio de hojas (por ejemplo de col), un tercio de raíces (remolacha) y un tercio de flores y de frutos (granos, que pueden ser simplemente los que se encuentran en un heno de buena calidad). Una vez más, se trata de recurrir a la sinergia y la complementariedad de las sustancias y a su afinidad con determinadas fuerzas vitales. Las raíces actúan en el nivel de la cabeza, las flores en el nivel metabólico —¿no decimos «la flora intestinal»?— y las hojas en el nivel respiratorio y cardíaco, ese sistema rítmico que equilibra las otras dos polaridades. Algunas obras, que se citan en los anexos, han desarrollado estos conocimientos con mucho más detalle. Este régimen, recomendado para los bovinos, se adoptaba en la gran mayoría de las granjas hasta finales de los años sesenta. Es preciso comprender que la alimentación no está hecha únicamente de materia —al contrario, ésta se desecha rápidamente— sino sobre todo de los procesos energéticos ligados a ella.

Hoy en día se puede afirmar que, al menos parcialmente, hemos vuelto a una época de hambruna cualitativa. Con esto nos referimos también, en parte al menos, a las verduras *grío* de origen híbrido, que han proliferado hasta tal punto que la naturaleza ha vuelto sus semillas estériles. Y por supuesto, su fuerza nutritiva se ve mermada. Todo esto es lo que tenemos que volver a aprender.

El mejor abono es el que procede de animales que han sido criados y alimentados por la finca vitícola -animales que están en perfecta sinergia con las originalidades del lugar— puesto que se han alimentado de él. Las armonías de un abono así estarán en concordancia perfecta con las necesidades de la viña y de la tierra. Es importante prestar atención a esta sinergia. Referir en este sentido que el INAO <sup>12</sup> detectó que el queso *reblochon* perdía su tipicidad cuando a las vacas lecheras se las alimentaba con heno importado del sur. Es un fenómeno, por lo demás, bastante comprensible. Si nos ceñimos a los análisis cuantitativos, estas distintas interacciones cualitativas no son detectables a primera vista. Pero el cultivo de la viña no puede limitarse a una medida cuantitativa, al cálculo de un término medio que acabe hundiendo nuestros productos en la masa de la uniformidad. Los sabores y los olores no pertenecen a esta esfera terrestre, descienden, prudentemente, cuando se dan las condiciones propicias. Y si no, fíjate en todas esas fresas gordas e insípidas que inundan los mercados.

El policultivo es, sin lugar a dudas, una gran ayuda para la calidad. Las interacciones que suscita son una fuente de infinitas riquezas. Y si el policultivo no fuese compatible con las exigencias del lugar donde vivimos, se puede dar un paso en esa dirección trayendo a la finca, por lo menos, un animal doméstico, aunque sólo sea para familiarizarse con él, comprenderlo y, de este modo, traspasar un poco las fronteras del monocultivo.

Cuanto más nos aproximamos al organismo agrícola que cada finca debe tender a constituir, tanto más llegamos a conclusiones totalmente opuestas a las de los expertos. Se presumía que a medio plazo los Urales producirían todo el trigo de Europa. Esta previsión, puramente tecnocrática y basada en un análisis cuantitativo de la agricultura, ha demostrado afortunadamente ser absurda. Debemos apartarnos de ese inmenso monocultivo, atrapado en el desequilibrio por unos productos fitosanitarios cada vez más tóxicos, y volver a las pequeñas fincas en policultivo y al equilibrio cualitativo, sanitario, económico y hasta social que permiten alcanzar.

## Los preparados de otoño

Ya hemos hablado del compost y de esa época favorable que es el otoño para hacerlo descender al interior de la tierra. Es el momento ahora de ocuparnos de lo que el agricultor biodinámico añade al com-post, de esos preparados que, si están bien hechos, le proporcionan una realidad totalmente distinta. Los preparados son la piedra angular de la biodinámica, su esencia misma, la principal

fuerza de su eficacia. A este respecto podemos citar el caso de ese viticultor que, en tres o cuatro años, y a pesar de quince años de desherbado químico, logró recuperar una vida relativamente intensa en la tierra a dos metros de profundidad. ¿Cómo es posible una modificación así, incomprensible si nos atenemos al plano puramente físico? La tierra es espesa, pesada, comprimida. Materialmente la sentimos como una barrera física. Sería razonable pensar que, para reconquistar la vida en las zonas profundas, sólo se puede avanzar unos pocos centímetros al año. Así es, desde luego, la realidad en un plano puramente físico. Pero en un plano energético ocurren cosas completamente distintas. Hay todo un espectro de radiaciones que atraviesan la tierra sin importarles ese aspecto físico, y que pueden influir en ella. Y la vida viene precisamente de esos segundos planos. Fíjate en el Sol: llega a la tierra en un plano energético, por radiación, sin mediación de materia alguna y, sin embargo, fíjate en sus efectos. Cada preparado biodinámico actúa un poco como un imán, atrayendo energías específicas que generan formas particulares de vida microbiana y bacteriana, o distintas radiaciones. Esa es la clave de su actuación.

No vamos a estudiar cada preparado con todo el detalle que se merecería. No es ese el objeto del libro. Hay muchos libros especializados en el tema de los preparados, comenzando por el propio *Curso a los agricultores* de Rudolf Steiner, obra que hay que leer más de una vez para entenderla bien, puesto que exige un proceso de pensamiento que hoy día ya no se desarrolla en la enseñanza. Y también el librito de Werner Simonis *Les plantes des préparations biodynamiques*<sup>14</sup> o la obra de Karl König *Les umloppes des préparations biodynamiques*<sup>14</sup>, por citar sólo algunas. Nos conformaremos con entender sus principios de acción, que son muy complejos y a los que sólo nos podemos acercar paso a paso y con paciencia.

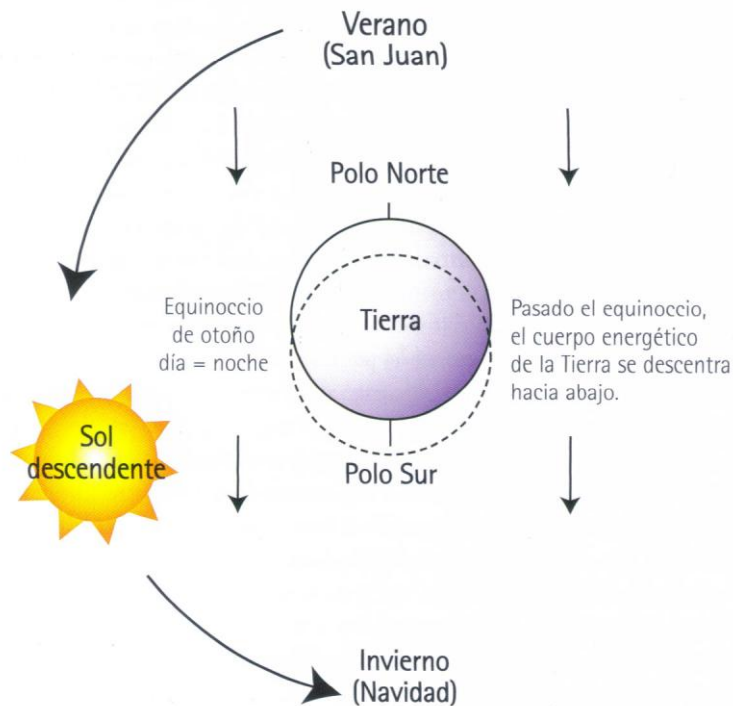
Si le decimos a alguien que con una cantidad de entre dos y cien gramos de preparado por hectárea se consiguen resultados importantes, seguramente obtendremos por toda reacción una sonrisa irónica, sobre todo si el interlocutor es un científico. Y, sin embargo, esa misma persona lleva un teléfono móvil y habla con otra persona que se encuentra en un país lejano, sin advertir que esto sólo es posible mediante un sistema de ondas. *Las ondas que ya Faraday en su tiempo denominaba el sistema que pone en relación el cuerpo excitado con el cuerpo excitador*. Ahí está la respuesta, también en agricultura. La vida no es tangible. Sólo sus efectos lo son. Actuando sobre el sistema que genera la vida se obtienen mejores resultados que actuando sobre la materia. Hasta un niño lo puede entender fácilmente.

Las plantas que Rudolf Steiner eligió para estos preparados biodinámicos son la manzanilla, la milenrama, la ortiga, la corteza de roble, el diente de león y la valeriana. Cada una se caracteriza por un aspecto en particular, por una afinidad con el proceso potasio, calcio, fósforo, hierro, silicio, etc. No es posible cultivar inmensas extensiones de estas plantas para hacer con ellas un compost, aparte de que, para conservar todas sus cualidades, es preferible mantenerlas en estado silvestre. Por eso, conviene reforzar su idiosincrasia y sus cualidades y elevarlas hacia una realidad más potente, a fin de concentrar su acción. Rudolf Steiner recomienda dejar algunas de estas plantas en un órgano animal para que se impregnen de él y mejoren de algún modo sus propiedades. Habrá quien al leer esto se sorprenda de tal enfoque. Ya hemos entendido que el reino animal está más avanzado que el vegetal y tiene otras propiedades distintas. Muchos de los medicamentos que se venden en las farmacias son derivados de órganos de animales. No hay pues ningún motivo para extrañarse de que acerquemos el mundo vegetal al mundo animal. El siguiente paso es elegir para cada planta un animal apropiado y un determinado órgano de ese animal. Un órgano que tenga «afinidad» con esa planta, o una planta que «se sienta atraída» por ese órgano, si lo preferís.

Pongamos un ejemplo para ver esto con más claridad: la manzanilla actúa especialmente bien sobre el intestino, cosa que puede corroborar cualquier herborista. En ese nivel es corno mejor ejerce su naturaleza de planta medicinal. Para reforzar esta «afinidad» que posee la manzanilla, Rudolf Steiner aconseja meterla en un intestino. Ahora queda elegir el animal. Éste será, desde luego, la vaca, cuyas prodigiosas fuerzas digestivas, de las que ya hemos hablado, le dan el intestino más largo de todos los vertebrados. Para acentuar aún más la compenetración entre estos dos elementos, los enterraremos juntos, en un momento propicio. El otoño es, justamente, un «descenso a la tierra». En esta estación el Sol asciende en el hemisferio sur y desciende en el nuestro. Bajo el efecto de estas fuerzas, lo que estaba por encima de la tierra retorna progresivamente a su seno. Los campesinos de antaño eran capaces de reencontrar en la tierra, en invierno, los efectos del sol del verano. Incluso almacenaban ciertas hortalizas enterrándolas, y así se conservaban mejor que de ninguna otra manera.

Este preparado debe elaborarse en los primeros días del otoño. A continuación tiene que madurar, primero en la tierra de otoño y después en la de invierno. Luego lo desenterraremos y lo almacenaremos hasta el momento de utilizarlo, en las condiciones adecuadas para conservar sus fuerzas. Se trata simplemente de meterlo en una caja de doble pared, llena de turba, y colocar la caja en una habitación fresca, a salvo de contaminación fuerte por ondas hertzianas.

## Las fuerzas de «interiorización» del Sol descendente (hemisferio norte)



En el hemisferio norte, el cuerpo «energético» de la Tierra, a imagen del Sol, inicia su descenso al principio del verano. La planta comienza a «retirarse hacia sí misma». Es la detención del crecimiento hacia el exterior, la interiorización hacia la semilla, el engorde de la uva. Llegado el tiempo del laboreo de la tierra, la savia desciende hacia las raíces. Las acciones que hemos llevado a cabo en verano descienden a la tierra. Todo este periodo es una inspiración para la tierra.

Fuente: Walter Cloos, *La Terre et organisme vivant*.

Vivir estas geniales interacciones supone adoptar una línea de pensamiento que, poco a poco, nos irá permitiendo captarlas mejor. Lo esencial es admitir que no hay nada de misterioso en ello. En nuestra época, tan necesitada de verdades profundas, el ser humano tiene sed de lo extraordinario y de acontecimientos mágicos. Los fenómenos que comprende dejan de interesarle, porque los analiza de manera demasiado seca, demasiado terrenal. El misterio que lo rodea cada día y que no puede ver lo atrae, precisamente por eso. Hoy se hace evidente la necesidad de recorrer el camino inverso, de traspasar lo incomprensible y poder acceder así a todas las leyes que laten detrás de la vida física; y eso es por cierto lo que hacen, al menos en parte, los físicos.

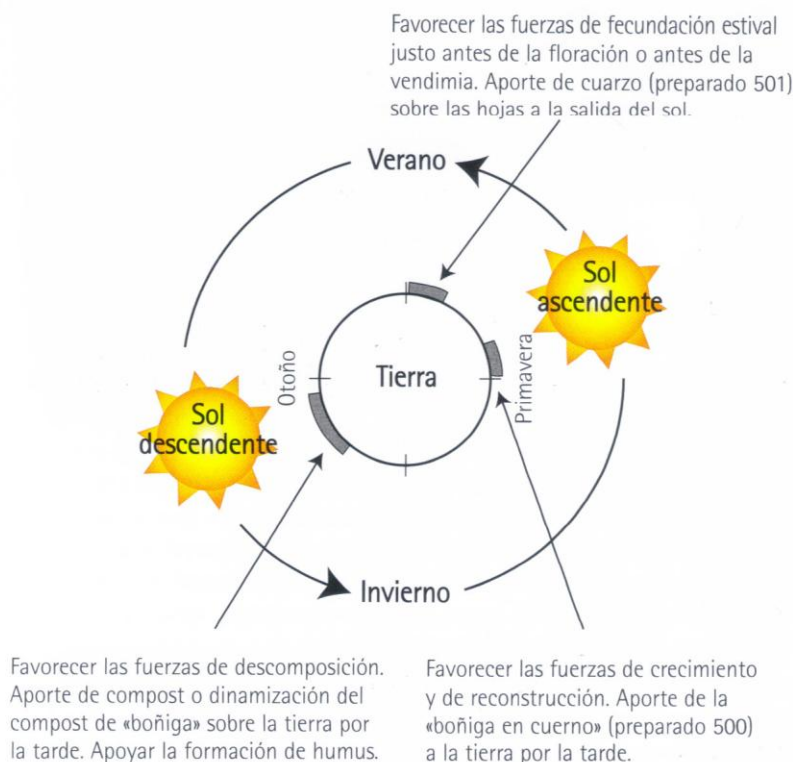
Actualmente hemos abandonado (e incluso prohibido) remedios y costumbres antiguas sin haberlos estudiado de verdad. Ciertos efectos que a veces no se podían explicar materialmente no eran «cosa de magia», sino procesos muy concretos que se movilizaban gracias a la comprensión de los segundos planos vitales, poco accesibles a nuestros sentidos físicos. Muchas tradiciones encerraban la clave de verdaderos remedios. Esto ya lo han comprendido, al parecer, algunos laboratorios de investigación, puesto que envían a sus investigadores como observadores a poblados africanos donde las costumbres ancestrales siguen todavía vivas.

La cualidad de un preparado biodinámico es la síntesis de diferentes grados de influencia y de mutaciones a las que se ha visto sometido. En su elaboración debemos proceder atenta y

escrupulosamente, pues cuando casamos una planta con un envoltorio animal, el principio activo, lo esencial, reside en la sinergia que se crea.

Vamos a poner otro ejemplo, el de la corteza de roble que introduciremos, siempre al principio del otoño, dentro del cráneo de un animal doméstico. Aquí hay motivos suficientes para encender los ánimos de nuestros detractores, los que viven de los importantes mercados de agroservicios generados por todas nuestras incomprensiones. ¿En qué principio nos basamos para proceder así? La corteza es un proceso de rechazo al mundo mineral, permaneciendo en un estadio más vivo, más elevado. La corteza pertenece todavía a lo viviente, pues un calcio vegetal es mas activo que un calcio mineral.

## Principales momentos de la acción de la biodinámica en viticultura



Fuente: Walter Cloos, *La Terre cet organisme vivant*.



Y estos dos elementos (corteza y cráneo) tienen en común el calcio. Hay más de un 70% de calcio en la corteza de roble. El hueso es también calcio que pertenece a un reino más elevado, el reino animal. Además, el cráneo es la sede de las células nerviosas, que, como sabemos, a diferencia de otras células prácticamente no se regeneran. El cráneo es el centro de esta tendencia, pues es ahí donde se aloja el cerebro. Esta falta de fuerza vital es necesaria para permitir la conciencia, subraya Steiner, y si así no fuese seríamos inconscientes. Así pues, el cráneo alberga un freno a las fuerzas de la vida. Por eso nos referimos a este preparado diciendo que regula las fuerzas de fructificación. ¿Qué quiere esto decir? Para fructificar bien, una planta tiene que terminar su crecimiento. Todo lo que es sabor, semilla, fuerza de contracción, únicamente puede producirse tras una retirada del aspecto material, del crecimiento físico que la vida permite. Recuerda el dibujo de las hojas que se van esculpiendo mejor a medida que suben en el tallo. Esta fuerza que se opone a la materia es la que permite, en consecuencia, la aparición de una flor. Del mismo modo, para fructificar de manera sana, el árbol frutal o la vid tienen que detener su proceso de crecimiento físico ¡si no, nos arriesgamos a ver cómo empiezan a pudrirse los frutos! Este preparado contribuye por tanto a regular esta mutación del crecimiento durante la fructificación. Sólo hemos hablado aquí del principio que yace detrás de este preparado, el cual puede estudiarse con mucho más detalle. Tampoco hablaremos de las condiciones propicias para su correcta elaboración, que son importantes pero muy conocidas y fáciles de cumplir.

La ortiga es una planta preciosa. Es capaz de prestar un servicio inmenso a los viticultores. El preparado de ortiga junto con el de valeriana es el único que no se mete dentro de un órgano animal. Esta planta concentra su expresión en el centro de sí misma (si pensamos en la polaridad Tierra/Sol). Vamos a explicarlo mejor. Todas las fuerzas de la ortiga convergen hacia la hoja (tocadla y lo comprobaréis). La ortiga está concentrada entre sus extremidades, entre las raíces que no se hunden en la tierra, sino que casi la rechazan, pues se quedan en la superficie, fertilizándola y en el otro extremo, el final del tallo, que en el caso de la ortiga es incapaz de culminar en la formación de una flor o un fruto. Así que la ortiga no se expresa ni en la raíz, ni en la flor, ni en el fruto, que se queda verde, como un grano sin madurar: vemos ahora con más claridad que esta planta concentra todas sus capacidades en la hoja, detalle que explica la intensidad de su acción sobre la savia de otras plantas. La ortiga es muy eficaz en periodos de sequía, pero también como remedio contra la esclerosis. A veces, por lo menos en parte, es el antídoto de los productos de tratamiento sistémico que penetran en la savia. También es una reguladora del hierro. La ortiga es verdaderamente el arquetipo de una planta-hoja, y posee la capacidad de armonizar todos los desequilibrios. Se comporta igual que un corazón, órgano en el que sus efectos son muy beneficiosos. Gracias a esta virtud armonizadora puede también limitar las invasiones de parásitos, que a veces son necesarias para regular un exceso de savia o algún otro desequilibrio. Para elaborar el preparado biodinámico, la ortiga se entierra durante un año —en unas condiciones bastante fáciles de cumplir— de forma que reciba de la tierra los cuatro aspectos del año. Es un preparado fácil de obtener. Luego se incorpora al compost en dosis muy pequeñas, como los demás preparados. En un plano orgánico y no biodinámico, se puede aportar una infusión de ortiga en unas cuantas pasadas sobre las hojas de la vid, lo que no conlleva riesgo alguno. De esta forma se remedian los efectos de un sol excesivamente fuerte, que tiene el peligro de subir demasiado el grado alcohólico. También se puede regar la tierra en otoño con un purín de ortiga, siempre y cuando no dejemos que apeste demasiado -que la tierra no está hecha para los malos olores-. El único inconveniente de la ortiga es que es gratis, lo cual disuade de cualquier tentativa de estudio científico susceptible de confirmar sus múltiples propiedades. ¿Cómo se puede conseguir financiación para un proyecto de investigación sobre una planta gratuita?

El preparado a base de flores de diente de león se mete en un me-senterio de vaca, esa fina pared silíceo que rodea y también da forma a los intestinos. ¿Y por qué precisamente ahí? ¿Cuál es su papel? ¿Qué importancia tiene? El diente de león está por uno de sus extremos muy unido a la tierra mediante una raíz pivotante, que penetra con fuerza vinculándose vigorosamente al mundo de la gravedad. En su otro extremo la flor genera semillas desprovistas de peso y que vuelan fácilmente ¡todos hemos hecho esa experiencia! El diente de león lleva en sí esa capacidad de hacer descender lo celeste, la sílice, a lo terrestre, o por lo menos de establecer una conexión entre ambos. Y por eso es por lo que el mesenterio, el repliegue del peritoneo, le favorece tanto.

La valeriana es una planta especialmente interesante. Generalmente crece en terrenos muy húmedos, o a la orilla de los ríos. Y sube sin cesar hacia lo alto. A veces hasta un metro y medio. Al verla al lado de una margarita, que florece a cuatro centímetros de altura, uno no puede dejar de preguntarse qué es lo que busca la valeriana en esa ascensión, tan pronunciada que la lleva prácticamente a la altura de

nuestras cabezas. Y es precisamente esta pregunta la que nos da una pista sobre su verdadera naturaleza. En los análisis químicos la valeriana muestra la gran cantidad de fósforo que es capaz de atraer a sí. Gracias a ese fósforo nos libera de nuestra corporeidad por la noche, permitiendo dormir a los insomnes; para este fin lo que se emplea son las raíces. Recordad la vinculación de las raíces con el sistema nervioso, de la que ya hemos hablado en relación con la alimentación de las vacas (raíz para la cabeza, flor para el intestino, hoja para el sistema rítmico y el corazón). Gracias a su ascensión, la valeriana encuentra la manera de conectarse intensamente a esas fuerzas de calor que laten siempre detrás de los procesos vitales. Habrá quienes digan que un metro más o menos no tiene importancia, sin darse cuenta de que al hablar así demuestran estar atrapados en una concepción materialista de la vida. ¿Por qué alzamos nosotros los brazos al aire? Mirad a un entrenador de fútbol cuando se dirige a sus jugadores. Lo hace constantemente. La danza nos muestra un lenguaje de gestos que también tienen un sentido importante para la planta. Así pues, la valeriana une el agua al calor, tan apreciado por los viticultores. ¿Y no podría este conocimiento servirle de ayuda a la vid para que sus uvas fuesen más jugosas y sabrosas? Muchas veces se toma erróneamente por un mecanismo lo que en realidad es un proceso vivo que la planta lleva a cabo laboriosamente. Hacer pasar una uva verde y dura al estado acuoso y azucarado no se logra sin esfuerzo. Un impulso que vaya en esa misma dirección puede serle de gran valor a la viña. ¿Acaso no hay ahí una pista en la que merece la pena profundizar y que puede desarrollarse mucho más extensamente?

Rudolf Steiner recomienda pensar las flores de la valeriana. Antes se las habrá picado y dejado fermentar ligeramente, aunque también son posibles otros procedimientos. Después se vierten unas gotas de este jugo, diluido en agua tibia, sobre todo el montón de compost. Este preparado actuará como si fuese un «vientre cósmico», en el que se gestan todos los procesos beneficiosos para la vida.

No podemos quedarnos sin decir algo sobre el preparado de milenrama, nombre que le viene de sus hojas sumamente recortadas y en las que esta planta nos muestra su intensa conexión con las fuerzas que esculpen la forma. En la milenrama encontramos también, como pre-

**Elaboración del preparado de valeriana**



1º. Recolección de las flores por la mañana temprano.

2º. Las flores se cortan con tijeras a ras de la corola, y fermentan bajo una ligera presión.

3º. A continuación, se extrae el jugo.

cisó Rudolf Steiner, un intenso vínculo con la potasa, observable en la dureza de su tallo e incluso de su flor, muy resistente. Arrancar una flor de milenrama sin arrancar también el tallo no es tarea fácil.

Para la milenrama, Rudolf Steiner recomienda introducirla en una vejiga de ciervo, ¡nada más y nada menos! ¡Enfureced, detractores ciegos a las leyes de la vida! Pues sí, sólo hace falta pensarlo un poco para entender el porqué. De la milenrama se conoce, desde la noche de los tiempos, su vinculación y su efecto sobre los riñones y sobre la vejiga, que está situada al final del sistema renal y que tiene en sí ese proceso que «aspira». El ciervo, para los que no conocen la naturaleza profunda de este animal, está dotado de una inmensa sensibilidad. Es en cierto modo el alma del bosque o, si queremos, su

«sentidor»: todo lo que pasa en el bosque le afecta. Ver una tarde salir un ciervo de la linde del bosque es siempre un momento impresionante. El ciervo irradia un halo que invita al silencio o despierta una profunda emoción. Las grandes tempestades, esas revoluciones climáticas que preceden a las revoluciones sociales, pueden provocar la muerte emocional del ciervo. Algunos guardas forestales así lo han constatado. Es también esta sensibilidad astral, lejana por tanto, —astral quiere decir ligado a las influencias planetarias— la que llevó a ciertas civilizaciones antiguas a deificar al ciervo, y la que ha llevado a la religión cristiana a poner una cruz entre sus astas en las representaciones de San Huberto.<sup>3</sup> El consejo de meter la flor de la milenrama en una vejiga de ciervo denota una inmensa percepción de los procesos vitales latentes en el mundo vegetal y el mundo animal, y subraya también unas sinergias de las que podemos sacar provecho. Tomarse estas cosas a risa no hace sino poner al descubierto la incompetencia de un ser humano que se ha *vuelto* esclavo y prisionero, por sus sentidos, del simple mundo físico.

El preparado de milenrama se expone a la luz del sol del verano y luego se entierra en otoño.

Como vemos, no es posible entender los preparados biodinámicos sin tener en cuenta determinadas cualidades o sistemas de vida inherentes a cada tipo de planta y de animal. Todo aquello a lo que el microscopio, esclavo de los átomos y las moléculas, no tiene acceso.

Resumiendo, diferentes plantas se meten dentro de órganos de ciertos animales y se entierran en momentos y en lugares determinados. Al cabo de un periodo de maduración, se las retira de la tierra y se las conserva en condiciones bastante rigurosas antes de incorporarlas, en cantidades muy pequeñas, al compost. Estos preparados pueden aumentar la vida bacteriana del compost en un 30% o más, y desarrollan, mediante familias específicas de microorganismos, procesos muy valiosos para la plena expresión de cada tipo de planta.

Podemos decir, de una manera imaginaria, que cada uno de estos preparados actúa como un repetidor energético para la génesis de unos organismos vivos especiales. En realidad, los preparados invocan las fuerzas del sistema solar —en cuya ausencia la Tierra, nuestro amado planeta, no sería más que un cadáver— o actúan como un vínculo suplementario con él. Cada preparado genera un vínculo con una fuerza de origen planetario: la milenrama con Venus, la manzanilla con Mercurio, la ortiga con Marte, el roble con la Luna, el diente de león con Júpiter y la valeriana con Saturno. Antiguamente, todos los botánicos sabían leer la influencia de un planeta u otro sobre una planta. Sólo la ignorancia puede tomar esto por una superstición.

La biodinámica establece en último término un vínculo con el sistema que genera la vida en la Tierra. De ahí su capacidad para limitar la radiactividad, consecuencia ésta de la vida borrada por la desintegración del átomo. Sin entrar en más detalles, diremos que la Tierra forma parte del sistema solar, y que todos los elementos de un sistema interactúan entre sí y si no, no habría sistema. ¿A que en el fondo es muy sencillo? Ya hemos visto cómo las conexiones en un sistema así se establecen mediante ondas de múltiples frecuencias o longitudes de onda. Si la luna llena te impide dormir —y no envía a nadie que te sacuda— es por sus efectos sobre tu cuerpo energético, que es un cuerpo inmaterial. Si un satélite te da la descripción de una estrella lejana, lo hace a través del mismo sistema portador de información. De ahí el nombre de ondas portadoras. Recibimos ondas de todos los planetas, y el hecho de que éstos estén situados a millones de kilómetros no tiene ninguna importancia en un plano energético. El teléfono móvil funciona igual tanto si se llama a París como a Tokio. Debemos salir de ese materialismo hipócrita que impone a los jóvenes unas prácticas agrícolas absurdas y generadoras de efectos secundarios muy perjudiciales.

Por regla general, la viña necesita muy poco compost. La calidad & mucho más importante que la cantidad. Gracias a los preparados, el compost ha desarrollado una aptitud totalmente nueva para generar la vida. Puede producir modificaciones muy significativas. Alex Podolinsky, que, junto con otros agricultores, ha contribuido a la conversión a la biodinámica de más de un millón de hectáreas en Australia, explica en sus dos libros<sup>11</sup> las rápidas transformaciones de residuos químicos que se produjeron. Desde el primer año en cultivo biodinámico, en tierras saturadas de DDT, la cosecha fue sana porque las raíces se alimentaban únicamente de la tierra regenerada. Seis años después, el DDT se había degradado completamente en subproductos menos peligrosos. Este es un fenómeno realmente específico de la biodinámica y es obra de unos preparados de calidad.



Por regla general, la viña necesita muy poco compost. La calidad es mucho más importante que la cantidad

El compost no es en realidad más que un estímulo de fuerzas para atraerlas a la tierra, o un organismo generador de una vida que se estimula en viticultura para reforzar la tipicidad de la Denominación de Origen. Hay que trabajar para «educar» la tierra, para animarla, para hacerla más suelta, más aireada. Recuperemos la costumbre de tocarla, de tenerla en las manos, de sentirla.

La visión de una tierra viva nos llena siempre de alegría. Pero, lo repetimos, hay que tener cuidado de no enriquecerla demasiado y de no atraer demasiadas fuerzas a la viña: sería un error gravísimo. Algunos viticultores, recién convertidos a la agricultura ecológica, caen a menudo en esta trampa, y en su afán por reparar lo que han destruido enriquecen en exceso la tierra. Una tierra de viña debe ser viva, pero más bien pobre, o de lo contrario la calidad del vino lo sufrirá. No olvidemos nunca, y ya lo hemos dicho varias veces, que cuanto más fuerza se dé a la tierra, más se limita el descenso de fuerzas generadoras de flores y de frutos. Todo el mundo sabe que una tierra excesivamente rica no permite florecer a ciertas plantas, que se quedan como bloqueadas en el proceso de crecimiento del tallo y las hojas.

La calidad de nuestro vino viene de la conexión de la vinya con la luz y el calor (esas dos fuerzas que hemos visto ya), que descienden para oponerse a la materia, para esculpir la hoja. *La tierra debe entenderse no como una finalidad, sino como una etapa de vida que permite a la planta su ascensión hacia el Sol.*

La biodinámica, como luego veremos, nos da la posibilidad de impulsar por separado las fuerzas de lo bajo y las de lo alto valiéndose de otros dos preparados, de los que hablaremos cuando estudiemos la primavera. De este equilibrio, que la climatología y sus caprichos siempre inestabilizan algo, depende la calidad del vino y la salud de la viña.

En ciertas tierras el margen de maniobra es muy reducido. No olvidemos que la vid, como planta dionisiaca (al contrario que el trigo, que es apolíneo), está, por decirlo así, armada para reaccionar o para luchar ante situaciones difíciles, está hecha casi para eso. La cuestión clave es cuál debe ser la magnitud de la lucha que le queremos imponer, y a esta cuestión cada uno responderá a su manera. Los resultados se verán, como es natural, en el vino, en su «tensión interior», en su plenitud podríamos decir.

A los que no tengan la posibilidad de elaborar un verdadero compost, María Thun' les propone un producto sustitutivo que uno mismo puede hacer fácilmente o comprar. Se trata de una pequeña cantidad de boñiga pura sin paja —el equivalente a tres o cuatro cubos— que se dinamiza con una pala —como antiguamente se hacía con la argamasa— y a la que, antes de la dinamización (ver La dinamización en el Capítulo 4), se añade basalto en polvo y un poco de cascara de huevo triturada. La cascara de huevo, siempre que no esté cocida posee propiedades notables y protege de muchas radiaciones, entre ellas la corriente eléctrica. Puedes hacer la prueba: compra un buen detector de 50/60 hertzios, busca un campo electromagnético (no es difícil, los hay por todas partes) y pon una cascara de huevo en la punta de la antena del receptor: éste ya no sentirá nada perjudicial. La cascara de huevo protege de las perturbaciones eléctricas y sin duda también de las hertzianas. ¡Qué sabiduría de la naturaleza, que protege así lo que todavía no se ha hecho terrestre, lo que está en proceso de formación! El basalto, por otra parte, es una roca joven, lava que fue proyectada por un volcán. Es materia reciente y por lo tanto muy viva.<sup>15</sup>

Esta boñiga se entierra metida en un medio barril sin fondo y con el borde superior a ras de tierra. Los preparados se ponen en el fondo de un agujero hecho con el mango de una herramienta; se cubre todo y se echa un poco de turba por encima. Habrá que vigilar que la humedad, portadora de vida, se mantenga siempre. A partir de las seis semanas, se meterá una cantidad de algunos cientos de gramos por hectárea en el dinamizador. Se dinamizará unos veinte minutos y se rociará por la tierra, siempre por la tarde, como se hace con la boñiga en cuerno. Este preparado es más fácil de conseguir que el compost, el cual se incorpora directamente a la tierra, sin dinamización. No es un sustituto del compost, pero su efecto es de todos modos muy similar. Hablaremos brevemente de lo que se ha denominado «preparado 500» después de tratar el preparado de boñiga en cuerno, cuando estudiemos las acciones que se llevan a cabo en primavera.

## El ser humano

No podemos hablar de biodinámica sin referirnos a las diferentes interpretaciones que pueden existir acerca de su aplicación. Es importante decirles a los recién llegados, aunque sea de manera muy simplificada, que en el seno de los adeptos a la biodinámica hay dos escuelas: por un lado están los que se orientan hacia la tierra y se ocupan sobre todo de los suelos, de su vida, de la planta, pero sin interesarse demasiado por todos los fenómenos que se encuentran en el origen de esta vida visible y accesible al mundo de los sentidos. En contraposición están aquellos, poco numerosos aún, que se aplican más bien a la esencia de la vida, a las fuerzas que «moldean» un organismo vivo y le dan una forma; es decir, a los arquetipos y al modo de servirse de ellos. Gracias, señora Thun, por el trabajo que ha hecho durante toda su vida para mostrarnos los efectos concretos de estos impulsos planetarios y estelares. Otros como Kanach, Julius, Kolinski, etc. han escrito también en el mismo sentido.

En viticultura, donde el sabor del vino se impulsa hasta el extremo, me parece esencial comprender esta segunda tendencia, aunque sea imperfectamente. A veces encontramos a viticultores biodinámicos, cuyos asesores no los han «abierto» a ella, por lo que suelen decepcionarse porque no han obtenido ningún efecto sobre el sabor del vino. ¡A pesar de que sus tierras cada vez están más vivas! Llegan a decir incluso que en una cata ciega de sus vinos no encuentran diferencia entre el método biodinámico y el simplemente ecológico. Lo que hace falta que estas personas entiendan es que *la biodinámica ante todo depende de lo que se hace con ella, y que hay que adaptarla a la especificidad de cada planta y de cada lugar.*

Estas dos tendencias se conocían en otro tiempo con el nombre de concepción aristotélica y concepción platónica. Hoy día son más los partidarios de esta primera concepción, la «terrenal». Pero entre los jóvenes, que tienen la tarea de corregir todos nuestros terribles errores, está prendiendo paulatinamente una voluntad de ir más lejos y de comprender el mundo formador más que el mundo formado.

También debemos decir aquí, ahora que estamos hablando de los hombres y mujeres que practican la biodinámica, que la vida sobre la Tierra es un don, y que estos preparados no se hicieron en su origen para ser vendidos como se hace hoy día, aunque esa haya sido una etapa necesaria. Puesto que están viniendo muchos viticultores a la biodinámica, en adelante será muy fácil que se reúnan pequeños grupos de ellos, y de agricultores en general, y que ellos mismos hagan sus preparados biodinámicos, para uso propio o para los amigos que lo deseen. Así se evitará el acto comercial, que tiene siempre un aspecto limitador. Además, durante este trabajo cada uno podrá intercambiar sus experiencias con los demás. Procediendo así se fomenta la creación de lazos más profundos entre las personas, y se las libera, parcialmente al menos, de la necesidad de recurrir a asesores: son ellos mismos los que han de tomar sus decisiones. Y en unas dos sesiones de medio día, más o menos, podrán aprender en la práctica el proceso de elaboración de estos preparados. Más adelante, sus intercambios, su interés, sus ideas, permitirán, si es preciso, mejorar dicha elaboración.

La dependencia nunca es buena, y menos aún en nuestra época: se nos enseña a ser cada vez más dependientes. ¿En qué tipo de tierra hay que enterrar cada preparado y a qué profundidad? ¿Hay que regar la tierra mientras se están formando? ¿Cómo se puede juzgar con cierta aproximación la calidad de los preparados, que siempre varía un poco? Todas estas cuestiones no son en realidad difíciles. Un hombre de la tierra las comprenderá enseguida. Y cuantas más experiencias haya, más útil será para todos. Recuerdo haber oído a algunas personas afirmar que el cráneo de un animal

doméstico podía servir durante mucho tiempo para la elaboración del preparado de corteza de roble, y que la edad del animal no tenía importancia. Después de haber enterrado en

**la montaña, a mil metros de altitud, la misma corteza en dos cráneos**, el de un animal joven y el de uno viejo, puestos uno al lado del otro, pude constatar diferencias muy importantes. Todos estos detalles, todas estas mejoras potenciales sólo se pueden descubrir con la experiencia individual del mayor número de experimentadores posible. Las condiciones para esta nueva etapa ya se dan. Y eso podría evitar también la tendencia al secretismo, muy presente todavía. Elaborar los preparados no cuesta prácticamente nada, sólo un poco de tiempo, muy poco. Rudolf Steiner aconseja enterrar los preparados en la propia finca, alejándolos entre sí lo más posible.

## **El reposo del invierno**

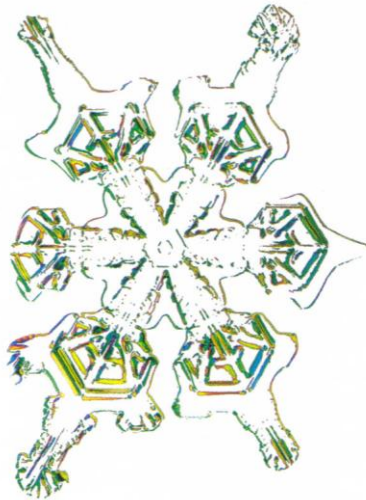
Hay que tratar de comprender este periodo del invierno, el sentido de este reposo salvador para la tierra y para la viña. Todo parece muerto y apagado, la tierra está a menudo endurecida por el frío. Las lunas llenas son altas, porque el Sol está más bajo. Y sin embargo, es una muerte sólo aparente. El intercambio es más lejano y más sutil. Las fuerzas primaverales, las que hacen brotar todo de la tierra, han descendido por una fuerte inversión hacia el otro hemisferio, y crean una aspiración hacia el polo sur. Hay que darse cuenta de que lo mismo que la Tierra hace prisionero de sus fuerzas gravitatorias a todo lo que entra en su campo de atracción, también ella es prisionera —afortunadamente para nosotros- de la atracción solar. Cuando observamos los minerales, los vegetales, los animales o al hombre, podemos percibir esta atracción de la Tierra por el Sol. La Tierra recibe al Sol a través de todos sus organismos vivos, que son algo así como sus antenas. Por eso, un empobrecimiento de las especies es un empobrecimiento de la Tierra. Cuando la Tierra cruza la eclíptica y pasa por encima del Sol, en el hemisferio norte es invierno, los días son más cortos. El «cuerpo vital» de la Tierra, atraído por el Sol, desciende y se descentra hacia el polo sur. En la mitad norte de la Tierra ocurre una verdadera aspiración hacia el interior de la tierra, donde los elementos, ahora más desunidos, no tienen momentáneamente tareas materiales que cumplir.

Poco antes de la «movilización» que la primavera desencadena, la tierra está disponible, a la escucha. En esta época del invierno la tierra cristaliza, es decir, forma cristales minúsculos. Un cristal es también un «repetidor» que tiene una función: mirad los motores de vuestros relojes de cuarzo. Podríamos decir que, por medio de esta tendencia cristalina, la tierra accede a una forma de pureza, de transparencia, de la cual la nieve es una imagen.

Así pues, el invierno es ante todo el final de un descenso otoñal, donde todo se retira a las raíces de la planta y donde, a continuación, todo se invierte. No olvidemos que el proceso que culmina en el verano (solsticio de verano) comienza justo el día después del solsticio de invierno, cuando los días empiezan a alargarse. En esta época invernal, la viña y su tierra reciben de entrada la suma de las acciones agrícolas que hemos realizado en las estaciones anteriores. Si estas acciones han sido reflexivas, meditadas, percibiremos sus beneficios a partir de la primavera siguiente.

El invierno se manifiesta de diferentes maneras. Debemos ser sensibles. Los campesinos de antaño consideraban la nieve como un regalo del cielo, como un potente abono, en una época en que las tierras de labor estaban vivas, en que las semillas estaban sanas. En la diversidad de las formas de sus cristales, la nieve manifiesta el poder de las fuerzas formativas que tantas veces invocamos en la biodinámica. Los niños lo sienten todavía.

Según Rudolf Steiner, en el transcurso de este periodo invernal, entre mediados de enero y mediados de febrero, el hombre tiene la posibilidad de regular las enfermedades de su finca mediante su fuerza de pensamiento. Estas afirmaciones nos pueden sorprender en un primer momento; algunos se sonreirán. Y sin embargo, numerosos experimentos han demostrado que el hombre puede actuar sobre el crecimiento de una planta sin tocarla, por su sola presencia. También la música ejerce una influencia sobre el mundo vegetal. Experimentos en curso demuestran que semilleros sometidos a ciertas notas musicales se desarrollan muy diferentemente al semillero de referencia. Cada nota produce un desarrollo distinto. Todos estos experimentos resultan sumamente alentadores para el mundo del mañana si aceptamos



La biodinámica se sirve también de las fuerzas que esculpen con tanta elegancia los cristales de nieve

tomar en consideración las leyes que yacen tras los resultados obtenidos; resultados que se explican perfectamente cuando se conoce la intensa sensibilidad de una planta —en particular de una vid— o de un animal a todo lo que es vibración. Todo lo que nos rodea físicamente está hecho de átomos en agitación permanente. Lo que medimos en frecuencias y longitudes de onda no es en realidad otra cosa que fenómenos vibratorios; también la música y todos nuestros pensamientos lo son. Durante el invierno, la planta no está llevando a cabo una materialización, y es especialmente receptiva a esas influencias. Sólo el hombre, por encima de los otros tres reinos, posee por su pensamiento esta facultad, que puede o no desarrollar. Por razones en definitiva similares, ciertos órdenes monásticos abandonaron las alturas de las montañas, donde, entregados a una meditación solar, olvidaban su condición terrena, y se instalaron, en un acto consciente y voluntario, en el fondo de los valles, para fecundar y cultivar, para «elevar» la tierra trabajándola ellos mismos. Este fue un caso frecuente entre los monjes cistercienses, y eso es lo que hicieron aquí cuando plantaron este viñedo en el año 1130. Fue una elección difícil tal vez, pero ciertamente fundada.

Mientras una escultura de arcilla no se haya endurecido, el artista puede, en cualquier momento, modificar sus contornos. De la misma manera, mientras la primavera aún no haya materializado un desequilibrio en una enfermedad visible, una corrección en el nivel energético puede ser más fácil de llevar a cabo. Sí, la futura añada se prepara ya desde el invierno. Por eso el viticultor debe estar atento a la llamada de su tierra, de su viña y de lo que la rodea. Es también el momento de pensar en qué cosas podemos mejorar, y de hablar de ello. Poco a poco iremos descubriendo la fuerza de nuestros pensamientos, demasiado sometidos todavía al mundo binario del ordenador.

Todo esto que estamos diciendo no es ningún sueño idealista. Algunas pruebas energéticas llevadas a cabo recientemente nos dan una idea del aspecto sutil que una enfermedad presenta en sus comienzos. Más adelante hablaremos de las cristalizaciones sensibles, que consisten en hacer cristalizar un producto para poder evaluar sus fuerzas vivientes o su organización energética. La imagen obtenida recuerda un poco a las estrellas que se forman sobre el parabrisas del coche en un día de helada. Se ha sometido la sangre humana a estas pruebas y se ha comprobado que todas las enfermedades son ya visibles en una cristalización mucho antes de que aparezcan los primeros síntomas físicos.

Alas allá del simple número de glóbulos, que tanto preocupa hoy en día, la sangre lleva la marca de todas nuestras tendencias. Un desequilibrio de fuerzas vivientes en la sangre es una enfermedad potencial que aún no se ha encarnado en una manifestación física. Estas pruebas, muy desarrolladas en Alemania, nos recuerdan que, antes de emerger a un estado material, la enfermedad pasa por un plano sutil. "No hay ningún motivo para extrañarse de ello, puesto que es la vida la que genera la materia y no la materia la que genera la vida. Cuando en invierno pensamos en nuestras plantas, en sus posibles problemas, estamos modulando frecuencias o fuerzas de pensamiento en una dirección. Una concentración de pensamiento es una fuerza real. Hay ahí sin duda un camino muy interesante que podemos intentar poner en práctica. Lo que cuenta no es el resultado, sino el hecho de caminar; el resultado ya vendrá más adelante.

Cuando contemplas el cadáver de un animal, sabes que al poco tiempo volverá a la tierra bajo la forma de elementos simples. En ausencia de las fuerzas que lo han compuesto, se descompondrá. Surge entonces la siguiente pregunta: ¿qué son esas fuerzas que han construido a partir de elementos materiales y terrestres —calcio para los huesos, sílice para los pelos, etc.— toda la singularidad de ese animal, su forma, la longitud de sus miembros, de sus pelos, de su hocico? Observa la enorme diversidad de formas en los huesos de los vertebrados. Hoy día se le atribuye esa diversidad a los genes, confundiendo a los obreros con los arquitectos. Las fuerzas vitales, que han huido de ese organismo vivo en el momento de su muerte no eran visibles, y sin embargo en su ausencia todo se deshace. Los instrumentos científicos actuales —a excepción quizá del de la resonancia magnética— no tienen acceso a estas realidades, y esa incapacidad se utiliza para negar «científicamente» algo que materialmente no pueden captar. Es como querer *analízale* el agua empleando un colador. Si nos cerramos en banda a ese mundo formador, estaremos haciéndonos cómplices de la industria fitosanitaria. Todas estas fuerzas son en la actualidad identificables, basta con tener los instrumentos adecuados. Todavía hay demasiados científicos que, deformados por una educación dogmática, confunden la materia y lo que le da vida, algo así como confundir la música con su partitura.

Sólo mediante esta nueva concepción es posible entender cómo empleando cantidades tan ínfimas, del orden de 10 a 100 gramos por hectárea, la biodinámica funciona tan bien. La vida no tiene peso. Lo que hace la biodinámica es religar la planta con sus fuerzas arquetípicas, estimulando su descenso, su encarnación; o, expresándolo de otra manera, lo que hace es amplificar la llamada de la planta a esas energías.

#### C-4. LA PRIMAVERA O EL TIEMPO DE LA RECOMPOSICIÓN

En el transcurso del invierno la tierra ha sido fecundada por las fuerzas cósmicas. En la primavera, dará a luz una materia vegetal nueva, llena de ternura, de frescor, de juventud. La Tierra ha cruzado de nuevo la eclíptica, el equinoccio ha quedado atrás, los días se alargan y duran ahora más que las noches. Una vez más las leyes solares triunfan sobre la pesadez. Los brotes pueden salir de la tierra y subir por el aire. En esta época, la viña necesita de nuestra ayuda para asir la nueva corriente ascendente que escapa de la tierra, y que sucede a esa otra corriente descendente, igualmente invisible; debe unirse a ella para nutrirse de ella y expresarse físicamente. Una tierra viva y receptiva puede ayudarle a conseguirlo.

Al contrario que en la estación del compost, en la que todo se deshace, en primavera lo que ha estado separado se recompone. La vida ha de movilizarse en este sentido, y de esa reunión nacerán sarmientos, hojas, flores y frutos. No olvidemos que toda esa materia que va a aparecer es en más de un 90% de esencia intangible. El aire y el calor se convierten en materia. Gracias, plantas, por vuestra obra secreta. De esa obra nos alimentamos nosotros. No lo olvidemos.

El preparado necesario para apoyar esta tarea se ha elaborado en otoño. Ha madurado bajo tierra durante el invierno, dentro de un cuerno de vaca previamente vaciado de su cartílago y después rellenado con boñiga. Boñiga, cuerno, hibernación: tres puntos esenciales. La boñiga la conocemos ya.

El vegetal absorbido en ese intenso organismo digestivo de la vaca ha recibido fuerzas muy importantes del metabolismo del animal por el que ha pasado. El aspecto femenino es también primordial. Nuestros terruños deben constituir *un organismo vivo de acogida y de recepción de fuerzas solares, sin las cuales la tierra no es nada*. Con la elección de un cuerno de vaca (y no uno de toro, cuyos resultados prácticamente son nulos), acentuaremos esa feminidad. Pero, ¿por qué se mete la boñiga en un cuerno?

#### **El sentido del cuerno**

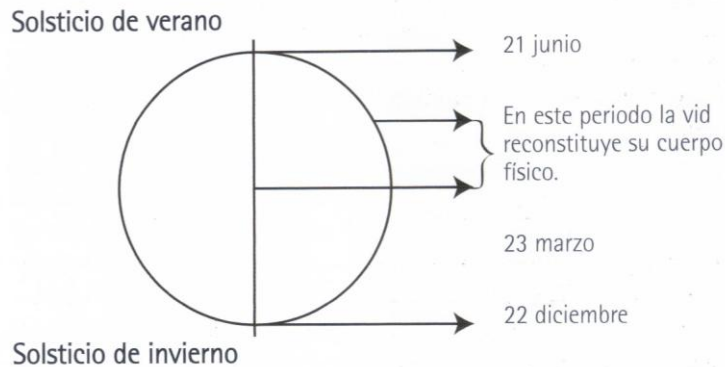
Un rebaño de vacas desmochadas —triste moda— carga fatigosamente con sus cabezas. A veces casi tocan el suelo de tan bajas y pesadas, sometidas plenamente a la gravedad, una gravedad de la que los cuernos las liberaban. Una cabeza de vaca con una buena cornamenta irradia orgullo, nobleza, altura. Estas cualidades, desgraciadamente, no tienen ya «peso», no cuentan ya en nuestra época. En la montaña, donde las fuerzas solares, más potentes a causa de la altitud, no están aún tan ensombrecidas por todos esos derivados que nos rodean (y no obstante, cada vez se encuentran menos cristales de nieve bien formados), donde los colores de las flores son más vivos y la miel es más sabrosa, es posible aún contemplar esas vacas con la cabeza erguida, casi aérea. Por otra parte, las energías que están en el origen de esa ligereza se expresan también en los cartílagos de los cuernos, que presentan numerosas cavidades.

Si trasladamos estas constataciones a la escala de nuestros cuatro estados de la materia, nos es más fácil entender su significado. La salud de un animal se puede juzgar por el porte de su cabeza y por la forma de los cuernos. Acompañando un día a Jean-Claude Pouencet —formado por el excelente doctor Sellinger, veterinario austríaco al que ya nos hemos referido— escuché cómo describía a distancia el aspecto de una vaca, su carácter, su nerviosidad, su tendencia a contraer mamitis, etc. El dueño, que asistía a la escena, no pudo sino confirmar su análisis. -Y si fuese así el oficio del veterinario del mañana? ¡Cuánto nos ahorraríamos en antibióticos y antiinflamatorios que, la mayoría de las veces, no hacen más que esconder la enfermedad en vez de curarla!

De lo que aquí se trata no es de vender pócimas milagrosas, sino de volver a la comprensión de polaridades o de planos olvidados, que laten siempre detrás de la salud y de sus secretas acciones. Apagar las fuerzas vitales de un animal con un peso excesivo de materia y de carne adiposa no puede ser un fin en sí mismo. Esta práctica, que responde a fines estrictamente económicos, tendrá que terminar un día. No se trata de prohibir la economía, pero sí sus excesos, que tan perjudiciales son. Y con el vino, por supuesto, sucede lo mismo.

Cada animal tiene necesidad de su espacio vital, y su instinto, protector de las cualidades de la raza, lo ayuda a hacerlo respetar. El gana-

## Aplicación de los preparados en abril, mayo y junio



### Abril:

1. Aplicación del preparado 500: un cuerno por hectárea, o más si es necesario, en una o varias pasadas al atardecer sobre una tierra húmeda.
2. Hacer una decocción de cola de caballo si el tiempo es húmedo o si la infección del año pasado ha sido importante.

### Mayo o junio:

1. Preparar un 501 de cuarzo o de feldespato. En este último caso será un poco menos fuerte. Hay que dinamizarlo antes de que salga el sol o justo en ese momento, y aplicarlo a la viña como muy tarde una hora después de la salida del sol.
2. Pulverizar el preparado en una niebla fina sobre las hojas de la viña con un atomizador, dejando dos tubos abiertos a cada lado (50 o 60 litros por hectárea son suficientes). El 501 activa el trabajo que hace la viña en el momento de aplicarlo. No hace falta impulsar demasiado el crecimiento de la viña si luego la vamos a despuntar.

dero, dividido entre las necesidades de la especie y las leyes económicas que los ministerios le imponen con total inconsciencia (¿o con total consciencia?), suele elegir la vía de la rentabilidad. Las vacas se amontonan en un espacio mínimo, y acaban luchando entre sí y corneándose. Para evitar accidentes, se las desmocha. Al cabo de algunas generaciones, la raza, privada del espacio y de esa aspiración solar que le da la cornamenta, pierde la conformidad con su especie y se vuelve más sensible a las enfermedades. El sistema asistencial se acentúa.

Sólo esta época sin escrúpulos en la que vivimos puede considerar el cuerno como algo despreciable, como una especie de error de la naturaleza, y sólo cuidarse de la sangre que mana abundantemente cuando se desmocha a la vaca.

Es esta misma época la que permite afirmar a ciertos especialistas que es perfectamente posible sustituir la presencia de una madre junto a su cría por una simple grabación de su voz en una cásete. Este ejemplo nos podrá chocar a muchos, pero fijémonos un poco: si se limita una persona a su materialidad, ¿por qué no limitar su presencia a la grabación de su voz? Reflexionando sobre ejemplos como éste es como se puede ayudar a la ciencia a salir del atolladero en el que, con tanta frecuencia, se obstina en permanecer.



La diosa Hathor

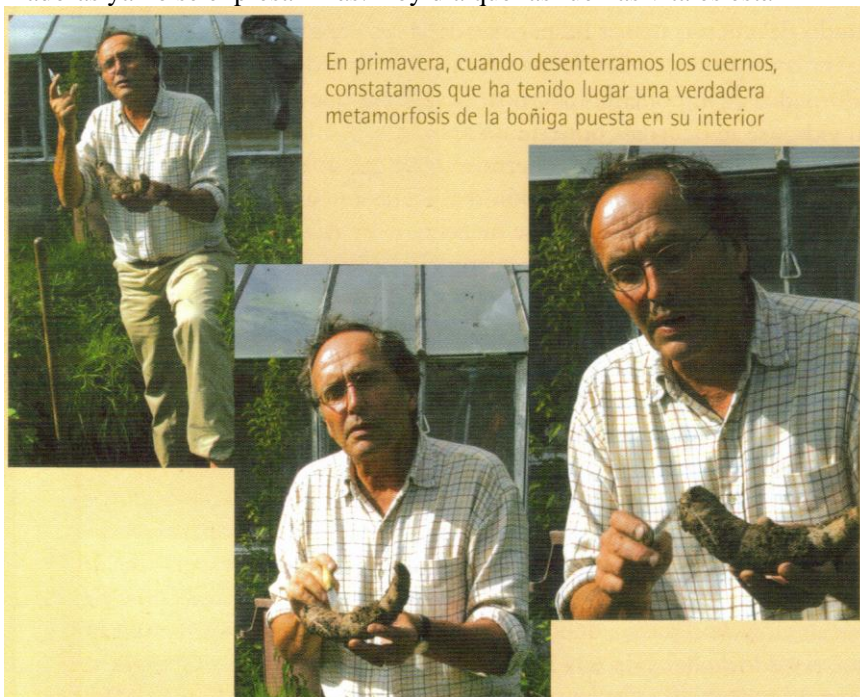
El hombre no siempre ha vivido en esta ignorancia. El sentido profundo del cuerno marca las páginas de la historia. ¿No es sorprendente ver las reproducciones de esos antiguos cascos de guerreros vikingos adornados de imponentes cuernos? Si tuvieras que luchar para proteger tu vida, ¿se te ocurriría ponerte un arsenal así en la cabeza? ¿a qué hacían entonces referencia los cuernos? ¿a un símbolo —algo intelectual—, o a un sentimiento, una sensación real de recibir fuerzas que descendí an sobre ellos? Muchas veces se mezclan o confunden ambas cosas.

Y cuando los egipcios ponían cuernos en forma de lira en la cabeza de algunas de sus deidades, su gesto tenía un valor totalmente distinto al de hoy. Son las fuerzas solares lo que de este modo se sugería; se sugería o se designaba explícitamente, como en esa estatua expuesta en el museo de Luxor en la que el Sol está colocado entre los cuernos del animal.

En la Edad Media, en las mesas nobles, se anunciaba que la comida estaba servida con un «el agua está comeada»: el agua de la mesa se pasaba por unos cuernos con el fin de vitalizarla. Todo el mundo conoce las propiedades fertilizantes del polvo de cuernos, que precisamente se vende como abono. Estas propiedades son únicas y específicas de este órgano tan especial, formado por un espesamiento de la piel. ¿Y ese aluvión de riquezas que se derraman del cuerno de la abundancia, qué sentido tiene? ¿Es una imagen puramente casual? En Georgia se sigue hoy día bebiendo vino en cuernos. Todos estos testimonios encierran un saber, y se pueden reunir y estudiar con el fin de comprender mejor el sentido del cuerno.

En biodinámica, más que utilizar el cuerno molido como fertilizante se emplea el cuerno como continente, se dirige a su segundo plano." No vamos a tratar aquí la elaboración de este preparado, cuyos detalles es importante cuidar: la calidad del cuerno, la calidad de la boñiga, la elección del lugar donde hibernará...

Cuando intensificamos lo viviente, todo influye. La justa expresión de los estados «tierra», «agua», «luz» y «calor» ha de estar presente. Un cuerno puede servir hasta tres veces, hasta el momento en que se empieza a desconchar, como poniendo de manifiesto que sus fuerzas formadoras ya no se expresan más. Hoy día que las fuerzas vitales están



menos presentes en toda la Tierra, porque ha sido frenado su descenso y porque además la radiactividad se ha instalado por todas partes en detrimento de la vida (ver las publicaciones de la comisión de investigación e información independiente sobre la radiactividad, CRIRAD), es probable que haya que cambiar los cuernos más a menudo, o tomarlos de vacas más jóvenes, pero que ya hayan parido.

Los cuernos se entierran en el equinoccio de otoño. Pasado el equinoccio de primavera se sacan de la tierra, aunque dice Rudolf Steiner que se pueden dejar enterrados más tiempo. Si se opta por esto último, hay que vigilar sólo que la tierra no se seque demasiado. Cuando se desentierra el cuerno y se saca de él la boñiga, su aspecto ha cambiado, su olor también. La materia está oscurecida y bastante

elástica, con una consistencia como de plastilina. Para convencernos de ello, bastará con haber enterrado justo al lado la misma boñiga, por ejemplo dentro de un tiesto, y comparar los resultados. La actividad bacteriana de la boñiga en el cuerno, que puede ser hasta ochenta veces superior a la muestra del tiesto, pone de relieve la acción de las fuerzas de las que hemos hablado.

En primavera tomaremos una cantidad de apenas unos ciento cincuenta gramos de este preparado por hectárea -o sea, el contenido de un cuerno-, lo dinamizaremos en agua de pozo o de lluvia -en agua de ciudad no, por favor— previamente entibiada a una temperatura de entre 25 y 30° C, y lo rociaremos por la tierra al atardecer. ¿No estamos así utilizando ecológicamente las fuerzas y las especificidades de la naturaleza? En el momento de aplicar el preparado no debe hacer demasiado frío por la noche, como mínimo 7 u 8° C. Cuanto más húmeda esté, sin llegar a estar encharcada, más pronunciado será el efecto. El agua crea una resonancia. En la tierra seca, el efecto del preparado será discreto, pero podrá hacerse visible después de una lluvia, incluso mucho tiempo después de haberlo aplicado, como si el impulso se quedase esperando hasta que las condiciones fuesen favorables. Pero desde luego, es preferible aplicarlo cuando se den esas condiciones.

Lo que hace este preparado es movilizar la vida de la planta desde el punto de vista de la tierra. Otro preparado, del que más adelante hablaremos, lo hace desde el punto de vista de la atmósfera, y actúa sobre la fotosíntesis, de la que también hablaremos. Cuanto mayor sea la cantidad de boñiga en cuerno que empleemos, más crecimiento se genera, pudiéndose llegar a una exuberancia tal que la floración y la calidad del fruto se vean seriamente afectadas.

### **Unas palabras sobre la genética**

Es preciso hacer evolucionar las mentalidades que llevan las riendas del futuro de la ciencia. Y esta evolución no puede existir sin una modificación profunda de la educación escolar y universitaria. El mundo de las fuerzas vivientes que animan nuestro planeta está ausente de la enseñanza, y esta ocultación es una forma de castración. Muy pocos individuos son capaces de superar un hándicap como éste. Las moléculas lo son todo, el ser vivo no es nada. Incluso en las granjas de caballos los sementales están siendo sustituidos por probetas. ¿Has visto alguna vez un toro separando a la vaca de la manada antes de cubrirla? La pone aparte durante varios días y no se aleja de ella. Lo que se expresa ahí es otra realidad, una realidad intangible, desconectada por tanto de la mentalidad actual, y los que son sensibles a ella comprenderán cómo y por qué seguir esas prácticas de inseminación artificial de generación en generación acaban por debilitar una raza. Estas debilidades la ciencia las intentará parchear una vez más por medios artificiales. Se disimula el paisaje global, el que genera la vida, y con eso ya está permitido violarlo. Por ejemplo, Utilizando graves artificios SC introduce un gen dentro de una secuencia genética donde no corresponde. Al gen «malo» se lo caza y se oculta por completo la existencia del sistema que lo ha puesto en su lugar. Y, de una manera muy poco científica, se recurre al azar para explicar la presencia de ese gen.

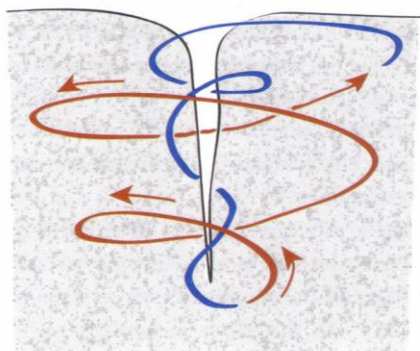
Estos conjuntos de secuencias genéticas, su coherencia, no se estudian ni se consideran siquiera hoy en día, porque no representan un beneficio potencial. El simple hecho de llegar a modificar una secuencia genética por «ionización», someténdola a la radiación nuclear gamma, la radiación de la muerte, muestra el alcance de la incomprensión y cíe los peligros que ésta genera. La conciencia de un científico, encerrada por su educación en un mundo meramente cuantitativo, no intuye ya la dimensión cualitativa de las cosas. Ionizar las secuencias genéticas es como si a alguien se le ocurriese quemar con un soplete la espalda de un artista en el momento de pintar una obra de arte, sólo para observar los cambios producidos en el lienzo. Hasta ahí hemos llegado. La ciencia genética, tal y como se concibe hoy — y no en sí misma— es una desnaturalización en todo el sentido de la palabra.

Si tomamos conciencia de que no es de materia de lo que nos nutrimos, sino de las energías creadoras que esa materia lleva en sí, comprendemos claramente que los alimentos y el vino del mañana, modificados genéticamente, serán fuente de gravísimos desórdenes. El progreso no pasa por esos matrimonios forzosos sino, al contrario, por la comprensión de las complementariedades y las armonías de los organismos vivos entre sí; y, por lo tanto, por el estudio y el redescubrimiento de esa matriz energética de esencia solar, en el más amplio sentido de la palabra, que genera y mantiene unida, de manera coherente, toda forma de vida.

## La dinamización

El contenido de un cuerno por hectárea es por lo general suficiente, teniendo en cuenta que este tratamiento se puede repetir de dos a

### Efectos del dinamizador



El dinamizador crea remolinos en un sentido que alcanzan el fondo del recipiente, y que luego se invierten bruscamente en el otro sentido.

Fuente: Théodore Schwenk, *El caos sensible*.

tres veces a lo largo de la primavera, en los días denominados «de calor» o, eventualmente, «de luz» (ver Los Planetas, Capítulo 8). La boñiga en cuerno se dinamiza en agua, preferiblemente tibia, durante una hora exacta. La dinamización es una operación de capital importancia para la eficacia de este preparado. Consiste en remover vigorosamente el agua en un recipiente circular, primero en un sentido para crear un remolino profundo, y luego, bruscamente, invertir el movimiento (ver esquema de esta página).

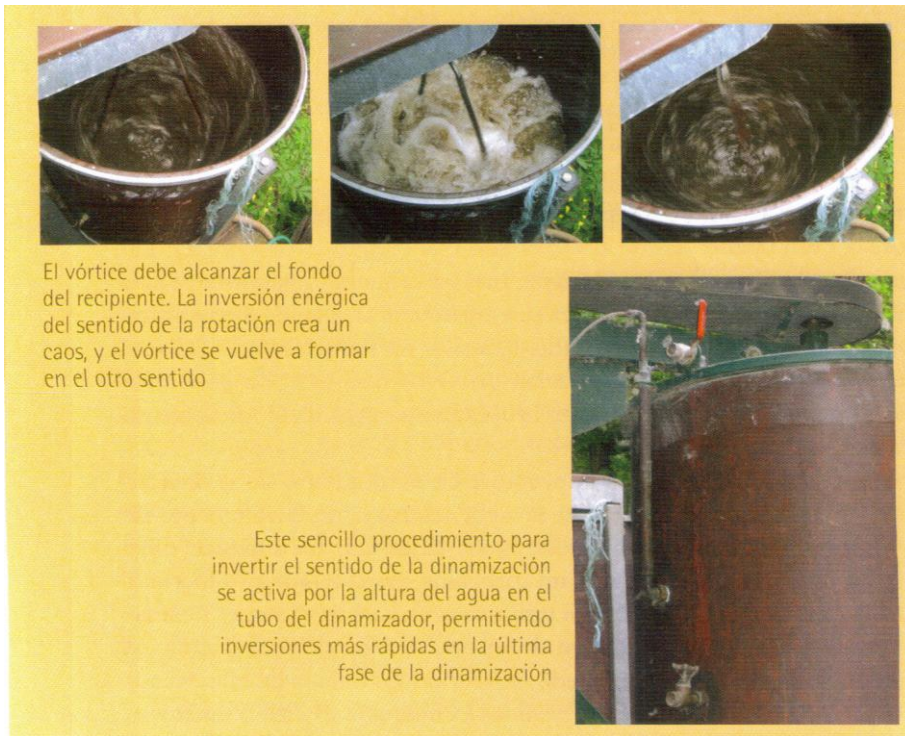
La mano del hombre es importante en el momento de la dinamización. Es una operación que se debe efectuar preferiblemente de forma manual. En general, no se puede dinamizar bien más de 50 o 60 litros, ya que hay que crear un torbellino verdaderamente fuerte, y luego invertirlo brutalmente. Si utilizamos un dinamizador, es necesario estar presente y consciente de lo que ocurre, permaneciendo al lado de la máquina. No se puede dejar todo en manos de ella. Cuando hay que tratar extensiones grandes la máquina es casi obligatoria, pero es posible hacer la dinamización un poco más viva, por ejemplo mediante un sistema de inversión basado en el nivel del agua. Al dinamizarse y formarse el remolino, el agua sube (vórtex). Un mecanismo muy sencillo permite que, cuando llega a un cierto nivel, se invierta el sentido del giro mediante un interruptor situado dentro de un tubo que comunica con la cuba. En otras palabras, lo que invertirá la dinamización no sería ya el tiempo, sino la altura del agua. Esto es importante, ya que al final de la dinamización el agua está más oxigenada y sube más fácilmente, acelerándose la inversión: esto es una forma de acercarse a la vida. Existen dinamizadores de este tipo y están disponibles comercialmente.

Otra elección que se nos presenta es entre un dinamizador de madera o uno de cobre. Yo he usado los dos y he optado por el de cobre, por tres razones. Por una parte, permite el sistema de inversión anteriormente descrito. Por otra parte, se limpia mejor. Es más difícil dejar bien limpios unos listones de madera, y hay que tener en cuenta que, al dinamizar, todo se acentúa. Y por último, los dinamizadores de madera disponibles hasta la fecha no invierten con suficiente fuerza el remolino. Gracias a este caos, nos dice Rudolf Steiner, es como hace efecto la dinamización. Si optamos por un dinamizador de cobre, hay que conectar la cuba a tierra mediante un hilo de cobre soldado con una soldadura inoxidable a un tambor de lavadora —que podemos comprar en una chatarrería— que enterraremos a unos ochenta centímetros de profundidad, al norte del dinamizador si es posible. Así tendremos la seguridad de que la toma de tierra no perderá su eficacia tras unos años a causa de la oxidación, cosa por desgracia bastante frecuente. Cualquiera que sea el tipo de dinamizador, hay que garantizar una buena toma de tierra, ya que la corriente del motor eléctrico circula por todas partes,

también por la madera (contrariamente a lo que se suele creer). Es muy aconsejable un detector de 50/60 hertzios. Hay que asegurarse de que sea muy sensible, lo que no siempre es el caso —como si alguien quisiera apagar nuestras sospechas—. Y, por último, habrá que cerciorarse de que en la cuba la contaminación magnética y eléctrica de 50/60 hertzios sea muy reducida.

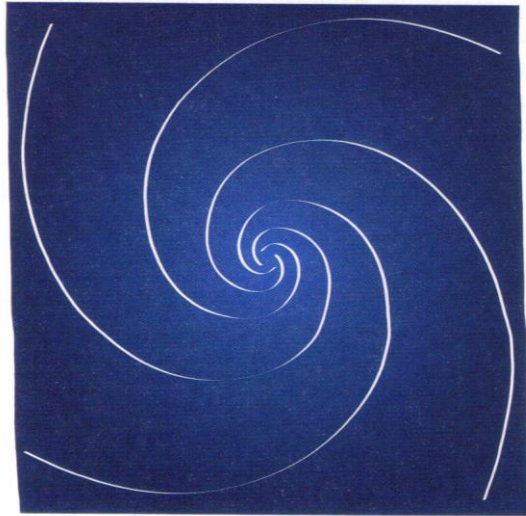
Hoy en día se ha perdido la comprensión de este último punto, que volveremos a tratar brevemente en el capítulo de la bodega. Cuanto más alejado esté el motor de la cuba del dinamizador, mejor. En este campo es posible todavía hacer algún progreso. Tengamos presente que la electricidad es una especie de infrafuerza de la tierra, una fuerza por tanto totalmente opuesta a las que estamos solicitando para nuestros preparados.

Decir también que si un empleado tiene que dinamizar el agua a la fuerza, maldiciendo al patrón por esas ideas que a sus ojos no son más que chifladuras, vale más utilizar la máquina. Ya hemos visto cómo el pensamiento no es algo inerte. Poner el agua en movimiento de una manera rítmica posee un significado. Las civilizaciones antiguas, especialmente los celtas, hacen referencia a menudo a estas dobles espirales que se invierten. Una espiral muestra en el fondo cómo «una periferia» se convierte en un punto, la materia situada en el centro de la espiral. Es un gesto creador de materia. La materia no es más que una apariencia. Es sólo una masa más densa de átomos en movimiento. La espiral es por tanto la imagen de un proceso de densificación, de encarnación

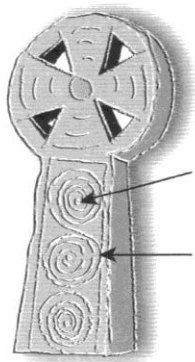


de un mundo intangible; de un macrocosmos que se hace microcosmos. La doble espiral, la del caduceo de Mercurio —que la clase médica ha recuperado, aunque generalmente ignore su significado— es la encarnación y la desencarnación. Es el punto, la materia, que vuelve a hacerse macrocosmos, intangible por tanto. En aquella época, estas verdades elementales estaban claras. El hombre, por su configuración mental, tenía aún acceso a estas percepciones de lo viviente que luego se fueron apagando con el desarrollo a ultranza del intelecto, que nos aísla de nuestro entorno. Las esculturas celtas están marcadas, en muchos casos, con el dibujo de estos dobles torbellinos creadores, que juegan incesantemente con nuestra atmósfera. Moviéndose entre las leyes de la condensación y de la levitación, entre las zonas frías y cálidas, el aire es constantemente arrastrado a estas espirales, que intensifican los intercambios de todo tipo. También las encontramos en la corriente de los

## Descenso en espiral de las energías



Una espiral nos muestra cómo la periferia, intangible todavía, se convierte en un punto. Es la imagen de un macrocosmos que se hace microcosmos, o de la no-materia que se hace materia.



Cruz celta de Cornualles, con sus espirales dobles.

Materia que se deshace en energía.  
Lo tangible se vuelve intangible.

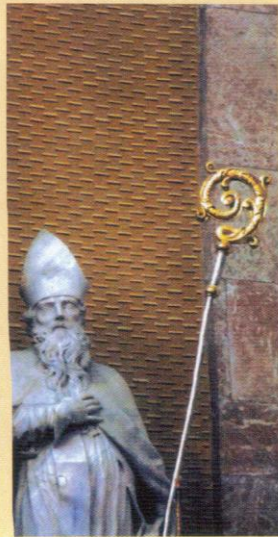
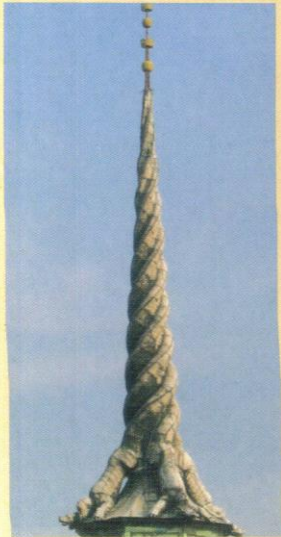
Lo intangible va a volverse tangible,  
el macrocosmos se hace microcosmos.



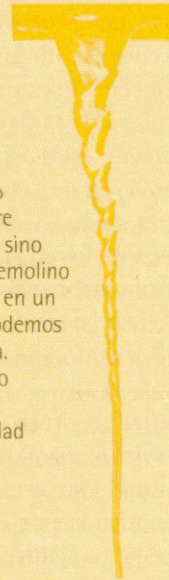
Dobles espirales en un menhir yacente en Irlanda.

ríos y en las olas del mar. El libro de Théodore Schwenck, *E/ caos sensible* contiene numerosas fotografías en las que el autor ha captado las imágenes de estos impulsos creadores que reproducen incesantemente las alas de los pájaros, las aletas de los peces, etc. En los pelos de los animales, estas espirales son claramente visibles, y muestran el punto de impacto de los centros energéticos. Su localización es una indicación precisa sobre la salud del animal: un centro situado muy por encima de la línea de los ojos es señal de un animal más fogoso (¡lo cual es siempre importante saber de un toro!).

Toda criatura viviente es, en este sentido, una animación para el vasto organismo «tierra». Por ejemplo, la voz humana, que en cada nota modula el aire de múltiples maneras. O la circulación del agua bajo la tierra. ¿Has probado a comparar el efecto de un agua mineral recién salida del manantial con el de una embotellada varios días o varios meses antes? Haz este experimento en Vichy, con un vaso de agua «viva» y dinamizada por el movimiento de la fuente: si te pasas de la dosis prescrita, tu vientre te devolverá rápidamente al plano de la realidad terrenal. Una botella entera de la misma agua nunca podrá provocar ese efecto. La dinamización crea una intimidad profunda entre la materia



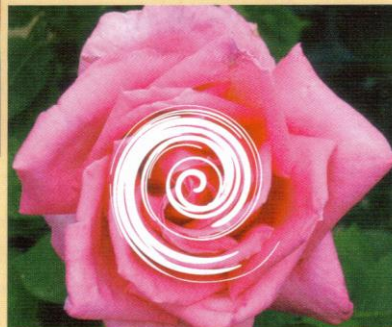
Distintos ejemplos de la expresión de la espiral, cuyo simbolismo siempre ha estado presente



El cuerno del unicornio es la imagen del remolino que el caballo recibe sobre su hueso frontal. Y no es sino la imagen invertida del remolino que provoca la gravedad en un chorro de agua, como podemos ver en la imagen derecha. El primero está dominado por las fuerzas del Sol, el segundo por la gravedad



En la naturaleza encontramos numerosos ejemplos de remolinos, como aquí, en la frente de una vaca



Un capullo de rosa se abre en espiral; la materia se deshace

y la no-materia, entre lo que se dinamiza y el agua. El ritmo actúa como una llamada.

Una vez terminada la dinamización, se filtra ligeramente el producto —por ejemplo con una media— para no obstruir los conductos del atomizador y después se rocía con éste, o se dispersa con una escobilla, para repartir las gotas de este fecundo líquido. Hay que aplicar el producto en las dos horas siguientes a la dinamización, porque después empieza a perder su impulso creador. Si nos vemos obligados a suspender la aplicación, podemos redinamizar el producto al día siguiente. Y cuidado con la electricidad: Wachsmuth nos muestra en su libro cómo una corriente inductora en una llama la invierte, de modo que ya no asciende, a imagen de un ciprés, sino que por el contrario tira hacia abajo.

Este preparado debe caer en gotas gruesas sobre la tierra, y no en finas partículas de agua atomizada. Cada una de estas gruesas gotas actuará como un fermento para la tierra, así que es necesario que caiga una, pongamos, cada diez centímetros. Puede resultar práctico emplear una barra como las de aplicar herbicida, con sus tubos, o para ahorrar tiempo, un pulverizador con conductos bastante largos, de forma que podamos tratar simultáneamente cuatro o cinco hileras de viña de dos metros de largo (siempre que el viento no lo impida). Para estos



La llama de una vela atravesada por una corriente inductora pierde su verticalidad. La electricidad destruye la ascensión solar.

preparados hay que reservar siempre un equipo que no se emplee con ningún producto químico, lo que no es difícil si ya practicas la agricultura ecológica. Todos los detalles se aprenden fácil y rápidamente, y no tenemos que hacer de ello un misterio.

### **La utilización de la boñiga en cuerno**

Es preferible rociar esta boñiga en cuerno, también llamado «500» —cada preparado biodinámico tiene un número a partir del 500— sobre una tierra previamente mullida, y por tanto más receptiva, pero también puede aplicarse sobre hierba corta. De este modo se utiliza la hierba como transmisor, y es alrededor de sus raíces donde el tratamiento tendrá un efecto más profundo, funcionando así al contrario que un herbicida que la planta transporta hacia el fondo con sus raíces. Una cantidad de 40 o 50 litros de agua por hectárea es suficiente, lo importante es la cantidad de boñiga. Existen dinamizadores capaces de tratar 230 litros, el equivalente a tres o cuatro hectáreas. Si es necesario, se puede aumentar el volumen de agua. El efecto sigue siendo el mismo siempre que se respete la dosis de un cuerno por hectárea, lo que representa una cantidad de aproximadamente ciento cincuenta gramos por hectárea, o un poco más. Este tratamiento hay que hacerlo por la tarde, porque se dirige a la tierra. Se puede aplicar hasta el crepúsculo. La temperatura exterior no debe ser inferior a 8 °C. El frío, que asociamos con la muerte, se lleva mal con la fecundidad. Esto convendría considerarlo antes de proceder a una inseminación artificial que reduce el acto reproductor a la unión de un óvulo y un espermatozoide almacenado a baja temperatura. Así pues, no debe hacer demasiado frío, 7 u 8 °C como mínimo. Cuanto más húmeda esté la tierra, mayor será el efecto. Sobre la tierra seca el efecto es bastante más discreto, aunque a veces se hace visible con una lluvia posterior, un poco como si el impulso se quedase en espera hasta que las condiciones mejoren. La tierra húmeda es ciertamente preferible. No se debe dinamizar la boñiga en cuerno antes de las tres de la tarde hora solar, es decir, antes de que el descenso diurno del Sol sea bien perceptible en la Tierra. Los más escépticos pueden probar este tratamiento y quedarán sorprendidos con sus resultados. Si la dosis se aumenta mucho, el preparado provoca un crecimiento muy abundante, hasta el punto de que la exuberancia que se consigue

impide la aparición de flores. Yo hice voluntariamente el experimento —también a veces hay que ser cartesiano— con unas hortensias, que subieron hasta dos metros y medio de altura y produjeron una mísera flor de unos pocos centímetros. En las camelias, el 500 moviliza sobre todo el crecimiento de las ramas, con hojas poco numerosas pero, a veces, tremendamente brillantes. Cada planta reaccionará a su manera frente a este exceso.

Sería muy peligroso abusar de este preparado en viticultura, salvo que lo que busquemos sea provocar la admiración de las visitas. Ya hemos dicho varias veces que la calidad está ligada a fuerzas inversas. La vida de la tierra no es más que una etapa intermedia. A medida que pasen los años, los organismos receptores de vida se irán desarrollando con este preparado, el tratamiento se volverá cada vez más eficaz y la dosis podrá reducirse a una pasada al año. Pero esta pasada única seguirá siendo imprescindible, actuando como vínculo energético para *reinformat* a la tierra. Durante los primeros años podemos dar tres pasadas; es mucho más eficaz que dar una pasada con una dosis triple. La vida está hecha de ritmos, no es más que eso, y cada ritmo es un impulso suplementario.

Las dosis necesarias varían en función de distintos criterios: la edad de las vides, su salud, la climatología del año. Y, a riesgo de escandalizar a los espíritus cartesianos, hay que añadir que las dosis serán menores cuando se trate de una finca muy grande. O mejor aún, se las podrá diluir. Este fenómeno está ligado a la noción de organismo agrícola, donde el juego entre elementos complementarios es más importante que las cantidades que se aportan. Adoptar un enfoque así supone cuestionarse los principios del monocultivo, o al menos parte de ellos. Pero aunque haya limitaciones que te impidan avanzar demasiado en este sentido, no te quepa duda de que se producirán efectos muy perceptibles.

Las hojas de la vid no deben entrar en contacto con este preparado. Sólo las yemas pueden recibir algunas gotas. Hicimos esta desgraciada experiencia en una parcela de viña en la que estábamos haciendo un recuento de insectos comedores de hojas: después de dar una pasada del 500, el número de insectos en las hojas se multiplicó por diez. Con este preparado estamos solicitando las fuerzas de la vida ¡pero en la tierra, no en las hojas!

Cuando la primavera es especialmente fría, puede ser útil añadir al 500, al final de la dinamización, unas gotas de jugo de valeriana. Este uso no está directamente ligado a la biodinámica, sino que es una extensión. La valeriana actúa aquí por su alta concentración de fósforo. La acción del fósforo se refuerza al aportarlo en forma vegetal. También se puede esperar a que el tiempo mejore.

## El preparado 500

Ahora que ya hemos hablado del 500 y de otros preparados hechos con plantas, vamos a añadir dos palabras sobre lo que hace unos años apareció con el nombre de preparado 500. Se trata de la boñiga en cuerno de la que acabamos de hablar, dentro de la cual se introducen directamente los cinco preparados de plantas (502 a 507) después de desenterrarlos. Este «invento» es obra de una de las dos importantes asociaciones biodinámicas que hay en Australia, la de Alex Podolinski, y su finalidad es ahorrar tiempo, ya que al aplicar dos preparados juntos se ahorra el tiempo de una pasada. Y en Australia, que no aquí, las extensiones que hay que tratar son muy grandes. Al principio, este «hallazgo» hizo adeptos en todas partes, incluidos algunos asesores en biodinámica en Francia; pero también provocó el escepticismo de quienes lo intentaron comprender en profundidad.

A día de hoy, en la mayoría de los países de Europa y en Estados Unidos este preparado se usa muy poco, o no se usa en absoluto. En Francia, que yo sepa, sólo un asesor lo sigue recomendando en viticultura. Personalmente, considero que la boñiga en cuerno genera una *movilización* de la vida por medio de organismos vivos de la tierra *cuyos distintos perfiles corresponden a los impulsos creados por los preparados 502 a 507*. Tenemos, pues por una parte, creación de organismos vivos que movilizan y dirigen la vida; y, por otra parte, organismos vivos que crean «llamadas» para configuraciones de vida específicas. Esta primera acción movilizadora de crecimiento para la viña debe hacerse en primavera, porque culmina en la formación de brotes. En cambio, la aplicación de los preparados 502 a 507, en su calidad de «llamadas» a formas de vida específicas en la tierra, debe ser otoñal. Por eso es por lo que, desde la noche de los tiempos, el otoño es el tiempo de abonar. Estos impulsos proporcionados por los preparados 502 a 507 permanecen como potenciales fuerzas vivientes que, a la primavera siguiente, tomarán forma en la materia. A lo largo del otoño van desarrollándose, y generando vidas microbianas específicas. En el simple plano del tiempo, es fácil entender que las dos acciones son complementarias, que no se puede movilizar lo que todavía no está desarrollado.

Estas dos operaciones deben realizarse por separado, puesto que generan impulsos opuestos. Juntarlas crea una movilización «desorientada», que equivocadamente se podría tomar por un efecto positivo. En ese caso, los preparados ya no estarían orientados hacia su finalidad: la planta. De ahí que, en mi opinión, haya una importante falta de ritmo. Dicho de otro modo, la música ya no es aquella que buscábamos, y ya no obra en armonía con el mundo formador.

Por otra parte, el 500 y el 501 movilizan los dos aspectos del Sol, el uno en la tierra y el otro en la atmósfera. Volvemos a encontrar aquí el aspecto centrífugo y el centrípeto, de los que ya hemos hablado. Los preparados 502 a 507, a su vez, representan impulsos planetarios, como hemos visto. Las declaraciones de Livegoed en este sentido resultan muy enriquecedoras.

En resumen, si nos atenemos al aspecto terrestre del preparado solar, que es el 500, éste debe actuar como un director de orquesta, y los demás como músicos, puesto que es el Sol el coordinador del sistema solar. Pero no parece muy lógico reunirlos sin la sustancia a la que van destinados, sin esa tierra que, en definitiva, están encargados de vivificar. Es sin duda por esta misma razón por lo que Rudolf Steiner recomienda expresamente almacenar los preparados por separado hasta el momento de su utilización en la tierra. Lo que importa no es sólo constatar ciertos efectos en la tierra, sino obtener unos efectos que vayan en el sentido de la biodinámica y de la planta a la que se destinan.

Es posible que este 500P se adecúe mejor al trigo, para el que de hecho fue desarrollado. El trigo tiene un ritmo de vida completamente distinto del de la vid, ya que se siembra en otoño y debe empezar a salir de la tierra en ese mismo momento. Es probable también que el 500P esté mejor adaptado a Australia, donde el invierno sigue siendo relativamente veraniego. En cualquier caso, hay que precisar que la segunda asociación biodinámica de Australia se opuso al 500P, al haber constatado trastornos en la producción de leche en vacas alimentadas después del empleo del preparado. Esto evidenciaría la falta de ritmo de la que hemos hablado. Digamos también que la persona que lo ha desarrollado se desinteresa totalmente de la naturaleza profunda de la vid, que no es para él más que una planta que sube de la tierra.

## **El cuarzo y la fotosíntesis**

Después de las intervenciones del otoño y del principio de la primavera, queda por mencionar otra operación muy importante que significará la coronación de nuestros esfuerzos. La llevaremos a cabo en unos casos antes de la floración y en otros bastante después, dependiendo de múltiples criterios, tales como la latitud, el espesor del suelo, su humedad, la capacidad de la viña para captar agua y transpirarla, etc., y, por supuesto, nuestra propia elección. Para este último preparado vamos a utilizar cuarzo machacado, es decir, cristal de roca, sílice, reducido a un polvo muy fino. Mirando con ojos de niño, en estos cristales podemos ver la luz petrificada. Nos atraen tanto que sentimos necesidad de tenerlos en la mano, como para comprenderlos mejor. Cuando los molemos finamente los estamos desestructurando, liberando así una acción y una irradiación que, a continuación, serán concentradas en un cuerno, cuya afinidad con el Sol ya nos es familiar. Pero en este caso, el cuerno pasará el verano bajo tierra. En otoño lo desenterraremos y almacenaremos su contenido en un lugar bien expuesto al sol.

Este preparado, denominado 501, no tiene relación directa con ningún proceso terrestre. Está destinado a las hojas y a la fotosíntesis. No olvidemos nunca que más del 90% de la materia seca de la vid —la materia vegetal de la que se ha eliminado el agua— procede de la fotosíntesis. Así que no está de más hacerle un poco la corte. Gracias a la fotosíntesis, la luz y el calor se transforman en materia, lo intangible se convierte en tangible. Una buena fotosíntesis es una de las claves del éxito en viticultura. Y es especialmente necesario apoyarla en estos tiempos en que la enorme contaminación energética y física frena su proceso. Los productos fitosanitarios funcionan de la misma manera, obstruyendo los poros de las hojas y envenenando la savia. Hoy en día, por desgracia, en lugar de comprender la fotosíntesis se la considera como un automatismo indestructible. ¡Qué falta de comprensión! Este preparado es un remedio contra los desórdenes de la atmósfera; ayuda a la luz y al calor a descender y a intensificarse; y favorece la fabricación de las grasas y los aromas, intensificando el color y densificando la estructura del vino, siempre que no lo apliquemos demasiado pronto. *Como regla general, este preparado amplifica la expresión de la fase de trabajo en la que la viña se encuentra.* Antes de la floración, se amplificará la fase de crecimiento. La vid aumentará su crecimiento, y por tanto la longitud de sus sarmientos, lo que generalmente es inútil, ya que luego hay que despuntarlos. El resultado será probablemente un agotamiento de la planta (sobre todo si la tierra es pobre) provocado por esa

sobrecarga de trabajo que injustamente le solicitamos. Además, este preparado exige siempre agua y, si la primavera ha sido seca, su aplicación puede acentuar el estrés hídrico. Tras la floración, entramos enseguida en una fase de maduración del fruto. Y es ahí donde el 501, que, repetimos, acentúa el trabajo que está haciendo la viña en el momento de aplicarlo, puede constituir un aporte cualitativo indudable. En la tierra desnuda provoca un efecto que puede resultar peligroso, al reducir la vida criptogámica de esa tierra de labor en una capa de veinte centímetros de profundidad o más. Por otro lado, este efecto lo hace muy adecuado contra las enfermedades criptogámicas de las hojas de la vid, el mildiu o el oídio. No olvidemos que en verano las fuerzas solares son destructivas en la tierra desnuda, y es este fenómeno lo que amplificamos también al aplicar el preparado. Si hay un exceso de agua provocado, por ejemplo, por lluvias demasiado fuertes, puede ser muy útil para secarlo. En ese caso es un remedio mejor incluso que la cola de caballo, que Rudolf Steiner aconseja aplicar en decocción a principios de la primavera para reducir una subida excesiva de los hongos a la altura de las hojas.

En periodos de sequía este preparado, que crea un importante estrés hídrico, puede ser peligroso, al paralizar la savia y favorecer indirectamente la yesca, enfermedad que bloquea la savia. En tierras de labor poco profundas llega enseguida la sequedad, y una demanda de crecimiento extra puede provocar un agotamiento que, por lo general, se constatará un mes más tarde, sin que se sepa el porqué. En una tierra que contenga cuarzo se corre el riesgo de «ponerla en resonancia», parcialmente por lo menos, con el preparado, y hay que actuar con mucha prudencia. Se puede añadir también al preparado un poco de arcilla micro razada o de arcilla en cuerno, que no es directamente un preparado biodinámico (arcilla metida en un cuerno, como se hace con el cuarzo), que se dinamizará al mismo tiempo que el cuarzo, y ejercerá un papel mediador, armonizador, entre las fuerzas que descienden y las que ascienden (que así es, por otra parte, como la arcilla cura). Pero démonos cuenta de que al añadir arcilla, que es un mediador, se reduce el efecto del cuarzo, que es una polaridad. ¿Tiene sentido entonces hacerlo?

Rudolf Steiner dice también que se puede utilizar feldespato en lugar de cuarzo, lo que reduce el efecto de quemado. En tal caso, el peligro ligado a un efecto excesivo del cuarzo quedará parcialmente conjurado. El feldespato es un buen término medio. Lástima que esta posibilidad no se le ofrezca a los que no elaboran ellos mismos sus preparados. A propósito del preparado 501, creo que habría que tener en cuenta que las prácticas adoptadas a veces por los biodinámicos están ligadas a la experiencia llevada a cabo en los cereales, en una época en que no se había desarrollado el cultivo biodinámico de la vid. El trigo es una planta anual, que se siembra con una densidad muy alta. La práctica totalidad del preparado toca los brotes del trigo y no la tierra, lo que no es el caso en una viña plantada en hileras, más o menos distantes, y no siempre con hierba. Además, la masa de raíces que queda en la tierra cada año después de la cosecha del cereal constituye un importante aporte de humus. En viticultura, el eventual aporte de la quema de sarmientos es mucho más ligero y sólo tiene una acción superficial. El trigo se recolecta más o menos en julio, lo que quiere decir que la fase de maduración —que es también una desecación— está adaptada al tratamiento de primavera. Y, en fin, el cereal y la vid son plantas opuestas, ya lo hemos visto: el uno es apolíneo, la otra dionisiaca. En cualquier caso, este preparado, que sin duda debemos usar, aunque de forma distinta en función del lugar donde estemos y de la climatología del año, toca a la viña en todo su ser. En una vendimia realizada en plena madurez de las uvas, advertirás los efectos del cuarzo en la prensa: el filtro se queda a veces casi colmatado por esa materia densa, aceitosa.

El modo de empleo de este preparado es muy sencillo. Como mucho media cucharadita de café por hectárea ya es suficiente. El 501 se dinamiza en agua durante una hora. Al ir destinado a la hoja, el tratamiento debe aplicarse muy temprano por la mañana, antes incluso de la salida del sol, y nunca después de las nueve hora solar: el efecto de la luz/calor sería demasiado fuerte. Desde luego, si es primavera y estamos en el norte de Francia, en Champaña por ejemplo, ese efecto será menor, y podremos pasarnos un poco de la hora. Cada lugar tiene su propia regla viva y diferente. Ahí reside, poi- otra parte, el punto flaco de los asesores, que, al venir de fuera, desconocen las sutilezas del lugar. Es el «cómo actuar» lo que debería aconsejarse, más que el «cuándo» marcado con fechas fijas. Sólo el señor del lugar, el que lo habita, puede decidir lo que hay que hacer y el instante en que hay que hacerlo. La salida del sol es el momento en que el efecto de sinergia entre el cuarzo y el ascenso de la savia es óptimo, mientras que a mediodía es destructor. La dinamización se realiza durante una hora exacta, igual que el preparado 500 (boñiga en cuerno). Si se aplica en el momento de la floración, el exceso de luminosidad engendrado arrastra a la viña al estadio siguiente. El riesgo de caída de la flor es entonces mucho mayor. Conviene pues dejar un margen de seguridad de varios días antes de la

floración. Si se aplica demasiado pronto, va más a la tierra que a las hojas, con los riesgos ya mencionados si la tierra no está cubierta de hierba. Este tratamiento actúa a través de las hojas, y es así como desarrolla sus propiedades anticriptogámicas. Es también su acción sobre las hojas la que obliga a la viña a transpirar.

Después de la vendimia algunos viticultores renuevan el tratamiento sobre las hojas amarillas, que no son activas, o sobre los sarmientos, si las hojas ya se han caído, y también sobre la tierra. Ello produce un efecto contra las enfermedades criptogámicas, pero también un efecto que va en contra de lo que genera el compost. Además, el efecto sobre la viña, que recibe el impulso del cuarzo únicamente a través de las hojas, no de la madera, es muy débil. Este tratamiento podría convenir quizá a tierras demasiado fuertes o muy infectadas por los gérmenes de la enfermedad. En fin, la calidad de la luz de otoño ya no es la misma que la de la luz estival, de la que la viña se ha nutrido; ¿para qué amplificar este impulso? Lo que, mediante una intervención estival, hemos hecho descender a las raíces aportará a las profundidades de la tierra y a sus habitantes un reflejo del verano. Hay que tener presente que este preparado, si está bien hecho, es extraordinariamente potente y extraordinariamente cualitativo.

Puede ser tentador recurrir al 501 para los que no practican la bio-dinámica y no han reconvertido sus tierras, y ni siquiera han aplicado otros preparados. Pero hay que ponerlos en guardia: los efectos de estos tratamientos están ante todo ligados a su complementariedad. Empleado aisladamente, el cuarzo puede resultar peligroso, porque el aumento de luz que genera debe estar equilibrado con una buena fuerza de la tierra. Este equilibrio es necesario para la expresión de la vida. La biodinámica supone una comprensión del sentido y el alcance de nuestros actos. Puede que sea mejor cometer un error actuando uno libremente según sus convicciones que creerse que se está obrando bien al seguir servilmente los consejos de otros.

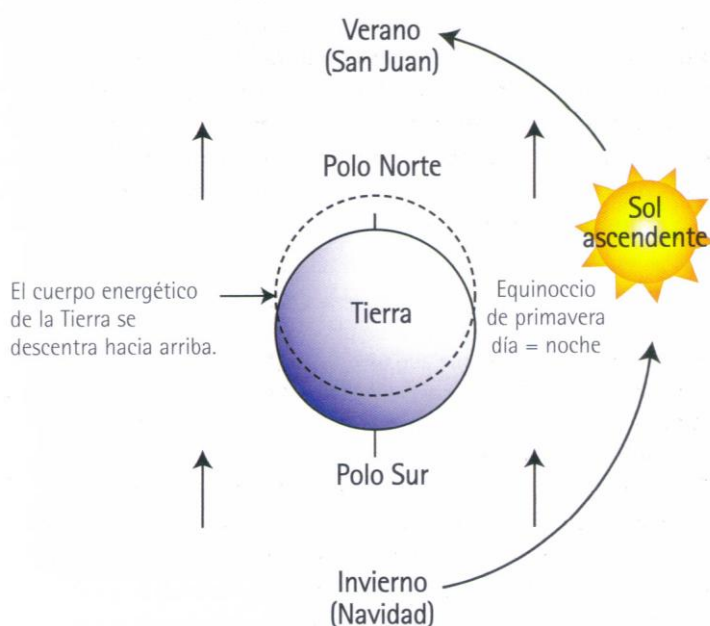
## **Las acciones complementarias**

Dejando aparte los tres grandes momentos de acción de la biodinámica, sobre los cuales hemos hablado brevemente, ciertas acciones complementarias pueden resultar necesarias en el periodo de reconversión. Intervenir sobre una tierra en cultivo ecológico y sobre otra machacada por años de herbicidas son dos realidades distintas. Así que es posible plantearse una «limpieza de los lugares», no mediante una desinfección, cuyos desastrosos efectos cualitativos ya conocemos, sino recurriendo a la homeopatía. Una dilución elevada de tuya, o de caléndula —la maravilla de nuestros huertos, que también crece silvestre en algunos viñedos, donde su papel suele pasar desapercibido— resulta a veces de gran ayuda. La caléndula, incluso después de arrancada, conserva durante varios días la capacidad de volver sus flores hacia el sol, poniendo así de manifiesto la intensidad de ese vínculo solar. Estas diluciones aplicadas a la tierra, preferiblemente en otoño, son capaces de favorecer un ambiente que optimiza la expresión de los preparados biodinámicos.

Las infusiones que se aplican sobre las hojas pertenecen también a esta categoría de prácticas anexas. Nos quedaremos de momento con las plantas que señala Rudolf Steiner para la elaboración de los preparados —manzanilla, milenrama, ortiga, roble, diente de león y valeriana— empezando por la milenrama y la manzanilla, que favorecen la expresión espacial de la vid, y terminando por la valeriana, que refuerza la expresión del sabor.

Hay muchas otras plantas que podemos considerar, como por ejemplo la acedera para el ácido oxálico, el sauce para el ácido silícico, las labiadas (tomando las que son más acuosas) contra las heladas, sin olvidarnos del fogoso clavo. Estas infusiones no tendrán evidentemente los mismos efectos que los preparados, pero prestarán una ayuda suplementaria. Y el efecto será mayor si la infusión se aplica inmediatamente después de la dinamización. Sería interesante probar el efecto sobre el sabor del vino. Podemos también aportar plantas amigas de la vid, el ajo por ejemplo, o razonar a la inversa aportando, en infusión, una plan-

## Las fuerzas de crecimiento del Sol ascendente (hemisferio norte)



Desde el principio del invierno el cuerpo energético de la Tierra comienza a ascender, siguiendo el ejemplo del Sol. Es el comienzo de una «tracción» de las plantas hacia arriba. Pasado el equinoccio de primavera asistimos a una exteriorización. La vid forma sus sarmientos y sus hojas. Este periodo es una espiración para la Tierra.

### Hacer una infusión

Para una hectárea, coge la cantidad de flores que puedan contener las dos manos juntas. Cuando el agua rompa a hervir, apaga el fuego e incorpora las flores. Para una infusión de ortiga, basta con cortar dos manojos de ortigas con tallo y repetir la misma operación, o ponerlas en agua fría y apagar el fuego cuando empiece a hervir. Un manajo –para nuestra época, en la que el peso importa tanto– son el conjunto de tallos que pueden abarcar las dos manos. (Para el roble, lo que se hace es una decocción: se hierve la corteza, reducida a trozos pequeños, durante quince o veinte minutos). La infusión se puede diluir en la proporción 9/10, es decir, 10% de infusión y 90% de agua. Se necesitan unos 100 litros por hectárea, o más si queremos, pero lo que cuenta es la cantidad de flores, o sea la concentración de la infusión.

Para una decocción de roble, que moderará el crecimiento de una viña excesivamente fuerte, hay que procurar emplear la corteza superficial de un árbol cortado recientemente o que aún esté en pie. La de ortiga es sin duda una de las infusiones más valiosas, y podemos aplicarla repetidas veces. Si queremos hacer un purín, en verano dos días son suficientes; en otoño un poco más, si el tiempo es fresco. No apliques el purín sobre las hojas, sino sobre la tierra. Una infusión seguida de una maceración de ocho o nueve horas suele dar buenos resultados. O al contrario también. Se cogen siempre dos cubos de infusión, es decir, unos treinta litros por hectárea, y se diluyen como se prefiera.

ta que la contraríe un poco, como el ciprés. Esto puede generar, como reacción, un reforzamiento de la tipicidad «vid». Podemos pensar también en el laurel, que algunos emperadores romanos se ponían en la cabeza. Sería interesante que se intentase medir estos efectos sobre la salud de la viña o sobre el sabor de la uva. Pero, una ve2 más, todo esto lo tenemos a nuestra disposición gratuitamente, y por eso mismo resulta poco interesante como materia de investigación.

La infusión actúa de forma inmediata, y en eso reside su principal interés. Cuando se aplica sobre las hojas pasa directamente a la savia, provocando así un efecto inmediato. Durante el periodo de reconversión a una agricultura sana, y mientras esperamos a que se reconstituya la vida de la tierra, una infusión es una ayuda útil que, a diferencia de un abono foliar, aporta una tendencia, un movimiento, y no elementos muertos y mal nacidos. Simplemente el aroma de estas infusiones ya nos levanta el

ánimo. Al olerlo, el viticultor tiene la impresión de estar experimentando sus beneficios. Lo cual nunca sucederá con los productos fitosanitarios, por mucho que ahora los perfumen -¡hasta dónde hemos llegado!— como tratando de engañar a nuestro instinto.

## **La recolección de las plantas**

Por regla general, las plantas se recogen al amanecer, pues la mañana es un momento privilegiado. A este respecto, la frase de Paracelso, el célebre médico medieval, no deja lugar a dudas: «una planta que no se recoge a la salida del sol te saldrá por el culo sin haber surtido efecto alguno». La aparición del sol es un acontecimiento para el mundo vegetal, y acapara su atención en el más alto grado. Es pues una hora muy significativa para una recolección, aunque siempre se puede prolongar un poco ese momento con la condición de no llegar a los primeros rayos agobiantes del sol del mediodía.

Es preferible, evidentemente, recoger las plantas uno mismo, en un lugar sano, evitando los bordes de las carreteras con mucho tráfico. No es sólo la especie lo que nos interesa, sino también el sentimiento de la planta. Y un herborista no siempre está en condiciones de responder a estas exigencias. Para elaborar nuestros preparados o infusiones con las plantas que nosotros mismos hemos recogido, hace falta actuar con bastante antelación. La milenrama se recoge siempre para el año siguiente, pues florece en julio y la necesitamos sobre todo en mayo o junio. Para el preparado, con unas tijeras cortamos la flor a ras de tallo, de forma que nos quedemos únicamente con la inflorescencia, excluyendo cualquier tallo; para la infusión no hace falta ser tan estricto. Después, basta con secarla en un pajar y almacenarla en un bote, protegida de la luz. Y por supuesto, no dudes en tomar tú mismo una infusión.

El diente de león debe recogerse también en primavera para introducirlo en un mesenterio en otoño, o aplicarlo en infusión dos meses antes de la vendimia. Hay que leer los consejos de Maria Thun para que la flor no se transforme en semilla durante el secado. La manzanilla se recoge antes de mediados de junio. Es una flor precoz, y si la recogemos más tarde corremos el riesgo de llevarnos también un gusano que se mete en la flor y que durante el secado causará estragos en parte de la cosecha. La valeriana se corta a principios de verano, mejor cuando está todavía en capullo. Si por olvido has dejado pasar una recolección, recuerda que en la montaña, a mil quinientos metros de altura, la naturaleza lleva a veces más de un mes de retraso, y puede que tu olvido todavía tenga arreglo. Además, las plantas de montaña son ciertamente más ricas, más expresadas.

Es muy importante que comprendamos que la vida en la Tierra es hoy menos fuerte. Y con ello me refiero también a los lugares donde enterraremos los preparados. El basalto en polvo, lava volcánica llena de juventud (que da lugar a las tierras volcánicas basálticas), hace a veces maravillas.

Hay quien dinamiza las infusiones, o hace con ellas diluciones homeopáticas tremendamente elevadas, para obtener inmediatamente un efecto espectacular. Yo no estoy tan seguro de que haga falta eso. Antes de lanzarnos a una escalada de potencia, sería conveniente que tratásemos de entender las razones de la insuficiencia de los efectos de los preparados biodinámicos o de las infusiones, y que procurásemos siempre poner el máximo cuidado en la calidad de los preparados elaborados por nosotros mismos.

## **Bajo el sol del verano**

Ya no hablaremos más, o apenas lo haremos, del verano, porque, en principio, durante esta estación no se llevan a cabo en viticultura acciones directamente ligadas a la biodinámica. Las uvas ya están formadas, y se puede recalzar las vides. La tierra debe permanecer mullida para permitir una buena respiración, sin llegar a secarse por escardas demasiado frecuentes. Si está con hierba, cosa que favorece la vida microbiana, sobre todo en biodinámica, en caso de sequía se puede escardar superficialmente, como ya todo el mundo sabe. La hierba volverá a salir con la primera lluvia.

Si las fechas que hemos elegido para esta labor corresponden a un día de calor (ver Capítulo 8), éste será un factor añadido para la calidad del vino. La tierra con cubierta herbácea que recibe los preparados biodinámicos multiplica la actividad microbiana alrededor de las raíces que están activas. Alex Podolinski ha hecho muchas veces hincapié en este punto, con toda razón. En esas condiciones el aporte de humus se refuerza, no sólo en superficie sino también en profundidad, lo que supone una importante ganancia de tiempo a la hora de recuperar una tierra. Este humus está compuesto sobre

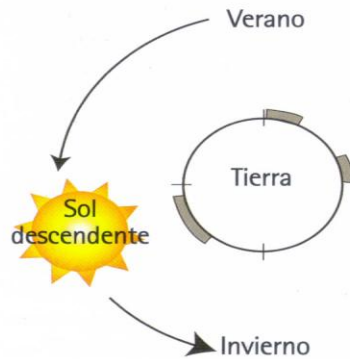
todo por cadáveres de microorganismos, lo que contribuye a darle un aspecto un poco coloidal. En este sentido el enherbado, aunque la viña requiera un poco de tiempo

## Aplicación de los preparados en julio, agosto y septiembre

### Del solsticio de verano al solsticio de invierno

El sol de mediodía está cada día más bajo en el cielo. Los días acortan. Eso es lo que permite la contracción de las plantas en su semilla, la formación del fruto.

En este periodo daremos una o dos pasadas de 501 de cuarzo o feldespatos.



El 501 disminuye la vida de la tierra y refuerza la del Sol y el cosmos. Es el efecto «sáhara».

El 501 activará la viña no en su crecimiento, sino en la formación del fruto.

El 501 es portador de fuerzas, de sabores, de perfumes, etc. ligados a los planetas exteriores.

El 501 puede eliminar los efectos de unas lluvias excesivas, porque fuerza a la viña a espirar el agua. Puede actuar como un concentrador cuando el viñedo está suficientemente vivo.

El 501 sobre la tierra desnuda es nefasto para la vida de esa tierra. Es importante que esté con hierba.

El 501 actúa como antipodredumbre, como anticriptogámico. Por eso es nocivo para la tierra.

El 501 hay que aplicarlo por la mañana temprano, en una fina lluvia por encima de las vides cada seis u ocho hileras, o en cada hilera directamente sobre las hojas y los frutos, unos 50 a 60 litros por hectárea. Atención, con tiempo cálido y seco puede ser peligroso, afectando a la salud de la viña (a su parte terrestre) y disminuyendo la proporción de jugo de la uva.



Sargazo vejigoso (*Fucus vesiculosus*).  
Muy útil contra los ataques del sol

para acostumbrarse a él, es un progreso importante para la tierra. Es algo que, por otra parte, está ya admitido casi generalmente.

Frente a los excesos climáticos es posible recurrir a ciertos preparados o a ciertas infusiones para intentar restablecer la armonía. Contra los excesos del sol ya hemos visto que podemos considerar la aplicación de una infusión de ortiga, o eventualmente de una infusión de hojas de morera, árbol

que permite al gusano de seda vincularse a la luz para convertirse en mariposa. En las regiones en las que el verano llega a ser casi demasiado fuerte para la viña, puede ser útil aplicar sobre las hojas, con el atomizador, diluciones de arcilla micronizada, como la bentonita o arcilla verde (de 200 a 300 gr/ha) o hacer un «500» sobre la tierra, por la tarde, a la hora del crepúsculo, lo que generará un abundante rocío sobre las hojas. Añadir un poco de arcilla en las infusiones es siempre bueno si el sol calienta ya en exceso. Contra el calor podemos también recurrir al alga *Fua/s vesiculosas* o sargazo vejigoso, que contiene coloides que le permiten resistir la quemadura del sol.

Esta planta medicinal, estupenda para proteger de las quemaduras del sol, se utiliza abundantemente en cosmética, donde en un tubo nos venden unos pocos gramos a precio de oro cuando la podemos coger gratis. Con muy poco es suficiente. Una bolsa grande, como de basura, basta para tratar quince hectáreas. Hay que enjuagarla durante dos minutos en agua dulce, cortarla con una podadera en trozos pequeños, de unos pocos centímetros, y hacer con ellos una infusión. ¡Y, sobre todo, guardar un poco para echarlo en la bañera! Claro que contra este sol cada vez más ácido lo mejor de lo mejor es el aloe vera, que pertenece a la misma familia que la flor de lis. Es una planta medicinal extraordinaria, muy conocida para curar los dolores abdominales y las quemaduras fuertes. Hace poco se la ha empleado en dos viñedos muy buenos de la costa oeste de Estados Unidos, con excelentes resultados.

Contra el exceso de lluvia una dinamización de cuarzo (501) ejerce una acción muy desecante, por su afinidad con la luz y el calor. Si el verano es demasiado frío podemos recurrir a la valeriana, tan ligada al calor, o a las labiadas (romero, lavanda, salvia, hiedra terrestre). En un momento próximo a la floración, o durante ésta, se puede aplicar una infusión de árnica, esa maravillosa planta de la que Goethe decía: «Si no puedes guardar más que una planta en tu farmacopea, guarda el árnica». Cuando uno ha visto alguna vez una flor de árnica en un prado de montaña, ya no la puede olvidar. Su fuerza de luminosidad nos atrapa la mirada, y en ella podemos ver una formidable afinidad con esas fuerzas «de lo alto», que tanta calidad generan en los frutos. El descenso de esas fuerzas en el árnica va mucho más allá de la propia flor. Es la planta entera la que tiene un aspecto aceitoso, así que, si queremos, la podemos guardar entera para hacer las infusiones.

La flor del árnica se conserva mal, y al cabo de unos meses pierde su corporeidad. Por eso es preferible hacer un alcoholate después de recogerla. Es muy fácil: se cuecen las flores, por la mañana, y se llena con ellas un recipiente, apretándolas bien; se cubre todo con alcohol



El árnica



La rosa canina o rosál silvestre, es una buena compañía para la viña

de 60° durante una lunación o más y se guarda el alcoholate, que ha adquirido ya las propiedades de la flor. Las flores se pueden tirar después de estrujarlas un poco. El alcoholate lo utilizaremos diluido en agua. Este sistema vale también para otras plantas. Un alcoholate conserva su poder de acción durante varios años.

También podemos recurrir a la acedera, que contiene mucho ácido oxálico, o al escaramujo, el fruto del rosál silvestre, lleno de vitamina C, y que puede funcionar como antioxidante para las uvas o como proceso fructificador. Está también el endrino, por supuesto, desbordante de unas fuerzas de vida y unos lazos con la luz que cada año nos muestra al florecer, dando la impresión de estar «inflamado de luz», como tan bien explica Grohman.

Antes de la formación de la flor la elección es más amplia, porque la viña está en su «fase de materia», dedicada a construir las hojas y los sarmientos. Durante esta tarea el riesgo de cometer errores no es tan grave.

En realidad, tenemos la opción de aportar una planta a la viña con dos orientaciones distintas: o bien un aporte material por lo que la planta contiene, ácido oxálico o ácido salicílico, por ejemplo; o un aporte más en la línea de pensamiento goetheana, induciendo un proceso más que aportando materia. Por ejemplo, una rosácea como el rosal silvestre aportará el «proceso azúcar» o el «proceso fruto» a la viña, es decir, el gesto que ha realizado la planta para culminar en su fruto, más que la materia de ese fruto. Ello crea un primer impulso hacia el enriquecimiento en azúcar de la uva, estamos estimulando la viña en ese sentido. Puede que a algunos esta manera de actuar les parezca una ridiculez; sin embargo, es absolutamente real y está ya muy desarrollada en toda una gama de medicamentos muy eficaces. Las dos orientaciones provocan, como es natural, efectos distintos. Son muchas las situaciones que el viticultor tiene que analizar en cada caso, tomando en cuenta sus propias sensaciones, el lugar, la fecha, etc. Ahí es donde el oficio de viticultor se vuelve creativo, artístico, pues implica haber hecho el esfuerzo de intentar percibir los secretos de la naturaleza como gestos creativos. Y en eso muchas plantas tienen algo que ofrecemos. Por lo demás, comprobamos a menudo que estas plantas son ya reconocidas por sus aspectos medicinales, o melíferos —que también las abejas son capaces de «reconocer»—. Generalmente, una viña que lleve varios años en biodinámica tiene una capacidad de reacción mucho mayor ante desequilibrios de cualquier tipo. Su sensibilidad a las plantas que le decidimos aportar mejora muy notablemente. Estos conocimientos, gracias a las obras de Grohmann, o de Pelikan, de Wachs-muth, de Walter Closs, de Haushka, del mismo Goethe, están hoy al alcance de todos.

## Los preparados biodinámicos

### 1. Preparado 500: boñiga en cuerno

Este preparado se hace con boñiga de vaca que meteremos en un cuerno de vaca vaciado de su cartilago. El cuerno se deja enterrado todo el invierno. Al desenterrar el cuerno, comprobamos que la vida bacteriológica de la boñiga ha aumentado enormemente. Puede llegar a ser ochenta veces más rica que la de una boñiga de referencia enterrada en el mismo sitio. Este preparado vivifica la tierra.

Para una hectárea, se dinamiza 100gr de esta boñiga en agua tibia y se rocía sobre la tierra por la mañana.

*Sistema planetario: Sol.*

### 2. Preparado 501: sílice en cuerno

Este preparado se hace con cuarzo que meteremos en un cuerno de vaca vaciado de su cartilago. El cuerno se deja enterrado todo el verano. Refuerza el vínculo de la viña con el Sol, refuerza el efecto de la fotosíntesis, generadora de sabor, de color y de aromas.

Para una hectárea, se dinamiza 10gr de este preparado en agua tibia y se pulveriza sobre las hojas al amanecer.

*Sistema planetario: Sol.*

### 3. Preparado 502: milenrama

Este preparado se hace con flores de milenrama que introducimos en una vejiga de ciervo, que dejamos colgada al sol en verano y luego enterrada todo el invierno. Comunica a la planta la relación que existe en el animal entre la vejiga y los riñones. Regula el proceso del potasio en la planta, gracias a la especial estructura de la milenrama.

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Venus.*

### 4. Preparado 503: manzanilla

Este preparado se hace con flores de manzanilla que introducimos en un intestino de vaca, que dejamos enterrado todo el invierno. Regula el proceso del calcio en la planta gracias a su relación con el azufre.

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Mercurio.*

### 5. Preparado 504: ortiga

Este preparado se hace con la planta entera, que se deja enterrada durante doce meses. Regula el proceso del hierro.

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Marte.*

### 6. Preparado 505: corteza de roble

Este preparado se hace con corteza de roble que introducimos en el cráneo de un animal doméstico, que dejamos enterrado todo el invierno. Regula el proceso de fructificación.

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Luna.*

### 7. Preparado 506: diente de león

Este preparado se hace con la planta de diente de león que introducimos en un mesenterio, que dejamos enterrado todo el invierno. Regula el proceso de la sílice (ligereza y forma de las semillas).

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Júpiter.*

### 8. Preparado 507: valeriana

Este preparado se hace con flores de valeriana, recogidas por la mañana temprano. Las flores se cortan a ras de la corola, se hacen fermentar bajo una ligera presión y se extrae el jugo. Regula el proceso del fósforo.

Este preparado se introduce en el estiércol cuando todavía no está compostado, o se mete en la boñiga que luego se dinamizará y se aplicará sobre la tierra.

*Sistema planetario: Saturno.*

Es importante observar con exactitud el protocolo de elaboración de estos preparados. Cada uno de ellos corresponde a un determinado proceso de la vida de la planta, a fin de permitir aprovechar mejor las cualidades de ésta.

La biodinámica refuerza el vínculo de la planta con la matriz energética que le da vida. La calidad del vino obtenido depende de:

1. La calidad de los preparados.
2. La calidad de las dinamizaciones.
3. La cantidad de las aplicaciones elegidas para cada grupo de preparados.
4. Las fechas de las aplicaciones.
5. Las condiciones climáticas durante las aplicaciones.

La ubicación de las viñas es, no obstante, un factor determinante.

## C-5. LA ENFERMEDAD ES SEÑAL DE UN DESEQUILIBRIO

“Están empeñados en desmentir todo aquello cuya sabiduría no alcanzan a comprender”

El objeto de este capítulo no es el ofrecer al lector un recetario. Lo esencial es más bien demostrar la necesidad urgente de abordarlas con un estado de espíritu completamente distinto. Las enfermedades son el terror del viticultor, y crean una verdadera psicosis —alimentada por la industria fitosanitaria— ya que, en ciertos casos, pueden en sólo dos o tres días acabar por completo con una cosecha. Los capataces agrícolas lo que buscan ante todo es protegerse de cualquier riesgo, aunque sea a costa de muchos más tratamientos de los necesarios. Pero el miedo nunca es un buen consejero para curar como es debido.

En todas las escuelas de agricultura debería figurar escrito con letras de oro que *las enfermedades no existen en el plano de las plantas, sino que son la consecuencia de una deficiencia de fuerzas vitales*. Cuando comprendemos que la planta recibe la vida y la forma de un vasto sistema intangible, nuestro primer objetivo será siempre acercar la planta a esta «matriz de vida».

Un tratamiento químico es la manera opuesta de actuar. Cada vez que se fumiga con esas peligrosas moléculas de síntesis —que la planta conserva dentro de sí durante mucho tiempo y que luego el hombre se come— se está uno conformando con prohibir la manifestación de un desequilibrio que se materializa en una enfermedad específica, y al mismo tiempo se está aislando más a la planta del sistema que da la salud.

Así es como se acrecienta la dependencia de la química. A los que hace quince años decían esto los tomaban por locos. Hoy son cada vez más los que lo admiten. Pero, que yo sepa, ni una sola escuela agrícola estatal en Francia lo enseña todavía. Controlar directa o indirectamente la enseñanza significa para las empresas de agroservicios asegurarse un mercado enorme.

En resumidas cuentas, se ha ido empujando al mundo campesino, ya sea agrícola o vitícola, a un callejón sin salida cada vez más estrecho, y de paso se han borrado muchas de las cualidades que nuestras denominaciones de origen ofrecían con generosidad y originalidad. Y ahí reside una gran parte de la actual crisis vitícola.

Es necesario comprender que cuando hablamos del reino animal o del hombre intervienen también los factores del psiquismo en el animal y, en un escalón superior, del «yo» en el ser humano —la individualidad de la que ya hemos hablado—. Estos dos elementos pueden venir a perturbar el vínculo con las fuerzas de la salud y crear factores adicionales causantes de enfermedades. La glotonería del caballo que ha encontrado acceso a un tonel de avena puede acabar con su vida. En el plano de la planta, siempre que no haya sido modificada genéticamente, éste no es el caso. Debemos por tanto buscar las causas de las enfermedades de las plantas bien en su génesis, en la tierra o en la atmósfera de la que se nutren. Y ya hemos visto también cómo nuestro entorno aéreo, que en definitiva está tan organizado como la tierra, sufre un creciente saqueo energético. Así pues, en el plano de las plantas hay que fijarse en dónde se ha debilitado el vínculo y en cómo podemos reforzarlo o recrearlo. Ahí es donde triunfa la biodinámica, porque por el momento sólo ella posee el saber y los medios —que indudablemente todavía se podrían mejorar— para remediar esta situación, al menos parcialmente. Añadimos que «al menos parcialmente» porque, cuando tomamos conciencia de la gigantesca contaminación energética de la atmósfera, o de la inmensidad de esas telarañas de contaminación energética que cubren por completo la Tierra y cuya intensidad aumenta cada día, advertimos hasta qué punto estamos verdaderamente aislando la Tierra del sistema solar. Nunca un peligro tan importante ha sido tan poco comprendido. Y no es seguro que los preparados biodinámicos sigan teniendo poder suficiente para remediar este drama. Son muy pocas las personas que han tomado conciencia de las manipulaciones energéticas que se realizan sobre el clima, y probablemente sobre el hombre a través de éste.<sup>20</sup> Por ejemplo, la sociedad Etheric Rain Engineering Pté Ltd<sup>21</sup> actúa directamente sobre lo que Rudolf Steiner llamó el éter químico, es decir, el éter que está ligado a los líquidos, para crear por ejemplo *clouds busters* (desintegradores de nubes). Y esto no es más que una pequeña muestra de una realidad mucho mayor. Por un lado, se toma a risa la existencia de un mundo energético, eligiendo y poniendo en puestos clave a científicos de mente apagada a causa de la enseñanza materialista que han recibido; y por otro, se avanza a gran velocidad hacia poderosas y secretas armas energéticas, pues el control del clima se ha convertido en un arma capital. En 1996 Gabriel Stetter encontró este documento norteamericano: *Weather as a Forcé Multiplier: Oivning the Weather in 2025*. " Hoy día ya se sabe cómo crear sequías e inundaciones, niebla, nieve y hasta ciclones. Parece incluso que el ejército norteamericano ha podido recibir instrucciones en los últimos años

para crear graves problemas climáticos, con el fin de empujar a los ciudadanos a que acepten la legalidad de una tecnología que regule la climatología. Algunos se extrañaban al ver en Serbia, en 1999, durante la guerra, una constante cobertura de nubes, única en relación con el resto de Europa, o al ver una terrible sequía de varios años en Corea del Norte, que provocó hambrunas y dramas económicos, y que no afectó en absoluto a Corea del Sur, a pesar de su proximidad. Estas tecnologías, derivadas de Tesla y de Wilhelm Reich, son hoy monopolio del ejército. En este terreno, los Estados Unidos y Rusia —una pálida copia, más oficial, con su sistema civil ruso *E la te*— van a la cabeza con mucha ventaja. Podemos también preguntarnos acerca del denominado *chemtrail*, del que se ocupan muchos sitios de internet. La Weather Modification Association está presionando para que se vote una ley en el congreso americano que legalice esta apropiación y dominio de la climatología mundial. Hay una persona que, sola, lucha oficialmente contra ello: Rosalind Peterson. Pekín acaba de crear una oficina de la modificación del tiempo<sup>23</sup>, que tiene como objetivo crear un tiempo perfecto para los juegos olímpicos del 2008.

Sí, hemos de comprender que todo este complejo y magnífico sistema que da vida a la Tierra lleva camino de ser literalmente desnaturalizado por un puro juego de intereses económicos y políticos. Hasta ese punto hemos llegado. Probablemente sólo podría poner límite a esto una reacción masiva de los ciudadanos, lo que, por desgracia, parece bastante improbable, teniendo en cuenta por ejemplo que no se produce ninguna reacción por parte de funcionarios ministeriales cuando la justicia condena a alguien que comercializa la ortiga para su empleo en agricultura; o cuando la Asociación Kokopelli, que con espíritu cívico y con toda buena voluntad ha ido reuniendo durante más de una década muchas semillas de variedades florales y hortícolas antiguas, recibe una dura condena judicial. El *lobby*, proveedor de especies que muchas veces están tan desnaturalizadas que ya no pueden alimentar bien al hombre, está entrando ya en una fase en que la alternativa está prohibida. La justicia, cada vez más sometida a poderosas redes de influencia, agacha la cabeza. Y no hay duda de que este mismo camino le espera también a la viticultura.

Los tres reinos vivientes de la Tierra estamos pues condenados, incluso por encima de la contaminación química, a asistir al debilitamiento progresivo de los organismos vivos. Esto significa que los transmisores de múltiples enfermedades, algunos de ellos no identificados aún, cumplirán con la tarea que la naturaleza les ha asignado desde la noche de los tiempos: eliminar lo débil. Y cuidémonos bien de caer en la trampa que sin cesar se nos tiende y que consiste en luchar contra esos «sepultureros». Procuremos, en cambio, hacer todo lo que está en nuestra mano para crear un terreno que ya no les beneficie. De este modo se contribuye a la plena expresión de una D.O.

Si no se comprende esto, la perspectiva de los años venideros es muy poco alentadora. Los organismos vivos serán cada vez más dependientes de asistencia, en nombre de lo que se podrá o no llamar, según la perspectiva que adoptemos, «el progreso». El hombre se verá cargado de prótesis, de sensores —marcapasos, etc.—, de plástico, y se sustituirá los ritmos de la vida por otros que dicen reproducir la vida, y de cuyo impacto sobre las generaciones futuras aún se sabe poco.

Veremos plantas asistidas por ordenador, toda clase de productos sintéticos —perfumes incluso— y programas de crecimiento artificial al antojo de la ingeniería genética y de las exigencias económicas. Se impondrán a las especies vegetales comportamientos totalmente extraños a su naturaleza y al papel que deben desempeñar individualmente en el seno del vasto sistema que da vida a la Tierra. Hacer este preámbulo es esencial. Cuanto mayor número de personas lo comprenda, más se reducirá el poder de un pernicioso sistema que puede contribuir a generar un drama para la humanidad.

Entrando en cuestiones más prácticas, para la viña la enfermedad puede considerarse muchas veces como un bien que ya no está en el lugar que le corresponde. Un organismo se ha salido de la esfera en donde su presencia resultaba salutífera. Como dijo Rudolf Steiner en 1924, las enfermedades de las plantas son ante todo la consecuencia de un desequilibrio de la tierra. En aquella época la atmósfera estaba aún bastante sana, y la génesis de las plantas se veía poco afectada por nuestras técnicas modernas. Pero desde luego, debemos conceder la mayor importancia a la calidad de la vida de la tierra en la que crece la planta. Este es el primer paso para entender una enfermedad. Ya hemos hablado de las consecuencias del desherbado, del abonado químico, de los tratamientos sistémicos, etc. A continuación hay que fijarse en todo lo que el hombre ha hecho de forma equivocada, a veces con total inconsciencia. Pensemos por ejemplo en el cultivo de portainjertos en tierras desinfectadas, y en consecuencia estériles, que supone renegar de la función de la tierra y de la vida de una raíz. ¿Qué

puede nacer de ahí? Podemos referirnos también a las técnicas que, aparentemente, consiguen resultados en la mejora de la salud mediante manipulaciones cada vez mayores en la formación de la parte aérea de la vid: por ejemplo, una yema de vid que crece en una probeta. Cuanto más se invade la intimidad de un vegetal, más se puede crear, por la reacción o el comportamiento de éste, que se ha conseguido un progreso, mientras que en el fondo lo que se ha hecho es alejarse de la globalidad que es la única generadora de armonía a largo plazo.

## El purín de ortiga

La polémica se ha desatado en Francia en torno al texto de la Ley de Orientación Agrícola, que permite al Estado prohibir la enseñanza de métodos naturales de cultivo.

Esta ley prohíbe la comercialización, utilización y posesión de productos fitosanitarios no homologados, así como la simple recomendación de estos mismos productos.

A raíz de los miles de mensajes de ciudadanos indignados, se constituyó en el 2006 un colectivo de defensa y promoción de productos naturales «Ortie & Compagnie».

Este colectivo, que agrupa a asociaciones, a productores y a consumidores reclama a los Ministerios de Agricultura y de Consumo que aplacen la aplicación de la LOA en lo concerniente a los productos naturales, y que creen un grupo de trabajo oficial.

«A raíz de las numerosas reacciones por la cuestión de los productos naturales para protección de las plantas, el Ministerio de Agricultura acaba de precisar la interpretación que se debe hacer de la Ley de Orientación por la que se protesta. [...] Hoy, el Ministerio precisa que la ley pretende regular la comercialización de productos fitofarmacéuticos que contengan una o más sustancias activas destinadas al tratamiento de las plantas, y que este título no concierne a los particulares. En consecuencia, las preparaciones efectuadas por un particular para su utilización personal, tales como el purín de ortiga, no pertenecen a la categoría de productos comercializados, y están por tanto autorizados. Igualmente, tampoco están prohibidas la promoción ante particulares de productos naturales o el hecho de transmitir la receta de tales preparados.»

«En lo concerniente a los profesionales, la cuestión es un poco más complicada, ya que, según el comunicado, si bien un profesional tiene derecho a preparar y, a continuación, utilizar los productos de tratamiento para las plantas, no tiene la posibilidad de comercializarlos y ni siquiera de distribuirlos gratuitamente, puesto que en este caso sus productos están sujetos a la reglamentación y deben ser autorizados a este respecto.»<sup>24</sup>

24. Extraído de la página en internet de «Ortie et Compagnie». [www.amisdelaterre.org/collectif-ortie-compagnie.html](http://www.amisdelaterre.org/collectif-ortie-compagnie.html). Ver también el libro *Plantas para curar plantas*, de B. Bernard y otros. La Fertilidad de la Tierra Ediciones.

## Un capital de salud se puede construir o destruir

Ahora vamos a tratar de comprender cómo se integran nuestras acciones en el vasto organismo que forman los cuatro estados de materia. Una vid forzada a crecer durante el invierno —una época en que la naturaleza no está preparada para esta tarea— bajo los efectos del calor artificial y drogada si es preciso por un aporte de hormonas, ¿puede luego integrarse bien en el organismo (la Naturaleza) que la rodea? ¿Son los clones una creación buena? ¿Se puede forzar a cada especie vegetal a expresarse en un solo sujeto reproducido en millones de ejemplares? Y sin embargo, los clones representan desde hace unas décadas más del 90% de la demanda. De una generación a otra, la debilidad se va acumulando.

Esta sencilla constatación pone en cuestión también la selección y reproducción de los portainjertos, los cuales son ya de por sí un atentado a la naturaleza profunda y a la sensibilidad de la vid. Para poner fin a esas nuevas epidemias, deberíamos empezar por cambiar el «material» vegetal de nuestra viña y ayudarlo a nacer bien, fortaleciendo mediante las operaciones apropiadas el vínculo con su fuente planetaria y estelar. Ya hemos hablado de los resultados obtenidos así sobre el trigo al cabo de algunas generaciones.

Las fechas de plantación y de trasplante influyen también en la salud de las plantas. En Alemania, los servicios forestales han comprobado claramente que determinadas parcelas de coníferas no se veían afectadas por enfermedades que, sin embargo, arrasaban parcelas casi contiguas de la misma especie. La primera reacción de un técnico será abalanzarse sobre su microscopio y emprender toda una serie de análisis. Las respuestas que se obtengan así siempre serán superficiales, y tendrán efectos secundarios, porque sólo una perspectiva global es capaz de aportar soluciones profundas. En este caso concreto, la lectura de algunos registros centenarios de plantaciones ha permitido demostrar que las coníferas sembradas durante el periodo ascendente de su planeta —Saturno en este caso— desarrollaban una resistencia a las enfermedades mucho mayor. En otras palabras, estos árboles, gracias a la elección acertada de su fecha de siembra, estaban más vinculados a sus fuerzas arquetípicas (ver Capítulo 8).

En la época en que los productos fungicidas e insecticidas no existían, era fundamental el respeto de las fechas para cortar la madera. Si la tierra está sana, los parásitos no acuden a un árbol bien sembrado y bien cortado.

Es curioso ver cómo socialmente ocurre exactamente lo mismo. Existen muchos menos problemas allí donde la sociedad es creativa y equilibrada, donde cada individuo está en resonancia consigo mismo. Este fenómeno de la relación de la salud con las fechas de plantación y de recolección subraya el aspecto positivo de las enfermedades, en las que el parásito cumple casi siempre una función reguladora. A este respecto hay una regla básica: una semilla debe ser atraída hacia arriba, y por eso hay que ponerla en la tierra con luna ascendente, que, en cierto modo, reproduce la «tracción ascensora» de la primavera. Por el contrario, un trasplante, que conlleva siempre un *shock* para las raíces, debe ser atraído hacia abajo; se trata de recrear una unión con la tierra. La Luna, que es un planeta adaptado, en su fase descendente favorece ese movimiento.

Este enfoque se puede afinar mucho más si tenemos en cuenta las revoluciones menos frecuentes de los planetas. Hay periodos especialmente favorables para la plantación de una determinada esencia de árbol. Nunca conseguiremos un roble milenario sin este conocimiento. El roble está dominado por Marte, la vid por Mercurio. Esto no es ninguna superstición, todas las antiguas obras de los botánicos hacen referencia a estos conocimientos, los cuales pueden explicarse mediante la concepción goetheana, que estudia las formas, los movimientos, los comportamientos de cada planta, y por tanto los segundos planos que dominan en ella. Abrir la tierra para una siembra en una fecha en que estas mismas fuerzas dominen en el cielo reforzará ese aspecto en la germinación de las semillas. El vínculo con las energías específicas de las que éstas se nutren quedará reforzado, y con ello la salud de la planta. Así de sencillo. En Alemania, Alaria Thun ha llevado a cabo numerosos experimentos sobre este tema<sup>21</sup>. En ellos se comprueba que es posible, mediante la elección de distintas fechas para el laboreo de la tierra y para las dinamizaciones, cambiar la forma de los frutos y de las hojas, o modificar el sabor, el peso y la capacidad de conservación. Sólo tenemos que preocuparnos de permitir a la planta integrarse armoniosamente en su entorno viviente, y así volverse más resistente.

Treinta y cinco años de investigaciones de Mana Thun han quedado reflejados en un sinnúmero de cuadros e imágenes, en los que los resultados saltan a la vista. También nosotros podemos hacer el mismo experimento con cualquier verdura queelijamos. No hay nada como la experiencia personal en este terreno para vencer las reticencias de la racionalidad.

Un «capital de salud» se puede construir o destruir. Por desgracia, en el proceso de destrucción desatado hace unas décadas hemos traspasado un umbral muy peligroso. Los trastornos que se están generando son inquietantes de cara al futuro. Y la viña no escapa a esta realidad. Sus fuerzas de defensa se han visto sensiblemente disminuidas.

## **El hongo se sale de la esfera donde su presencia es benéfica**

Las enfermedades criptogámicas, como el mildiu o el oídio, son las más frecuentes en la viña. Son enfermedades causadas por alguna forma de hongo. Ahora bien, la vida de los hongos es indispensable para la organización del suelo, y por tanto para su expresión. Hildegarda de Bingen describía a los hongos como «la espuma y el sudor de la tierra».

El hongo es la flor de la tierra, y por eso se abre hacia abajo y no hacia arriba, nos dicen los sabios antiguos. Cuando este hongo se sale de su esfera de acción para subir, en una forma extrapolada, al nivel de las hojas, su presencia se vuelve un peligro. ¿Pero, por qué se comporta así? Desde hace unas décadas, esta pregunta ya no se formula más. Las soluciones que se nos proponen ante estas invasiones nos remiten invariablemente a los tratamientos anticriptogámicos, los cuales, al tiempo que eliminan la enfermedad de las hojas, destruyen toda la vida criptogámica de la tierra. Los resultados son concluyentes, si obviamos la trampa en la que se ha encerrado al agricultor: cuanto más se destruya la tierra, mayor será la sensibilidad hacia la enfermedad generada por el desequilibrio resultante. Las levaduras, marcadas por las características climáticas del año, quedan de esa forma desnaturalizadas, y con el argumento de que provocan mal sabor se justifica la adición de levaduras químicas.

Ya hemos visto que los actuales productos de tratamiento (anticriptogámicos, antipodredumbre e insecticidas) pertenecen casi siempre a la familia de los sistémicos, y son absorbidos por la savia durante la hora siguiente a su aplicación sobre las hojas. La lluvia ya no puede lixiviarlos, y todos los nuevos brotes quedan protegidos. Técnicamente es sin duda un gran logro, pero el drama que se oculta tras él es que todo el sistema de percepción de aquello que se encuentra por encima de la tierra (sistema solar y estelar) queda seriamente dañado.

Hoy conocemos ya los efectos secundarios de estos tratamientos: debilitamiento del metabolismo de la planta, residuos (el tiempo de eliminación del veneno varía de acuerdo con las condiciones climáticas, pero en general es de unos dos meses) y sabores desagradables. Lo más grave es sin embargo la acción de los productos sistémicos sobre las raíces, que para poder asimilar las particularidades del terruño tienen que generar una microflora. Pero los anticriptogámicos no están hechos para ayudarlas. Es un problema también para la correcta génesis de la fotosíntesis, y esos portainjertos serán los pies de viña del mañana. La misma fuente del sabor queda afectada. Cuando estos venenos circulan por la savia se perturba el vínculo con el Sol, y de ello resultan desequilibrios que pueden después prolongarse hasta la bodega, puesto que se ha obstaculizado el descenso armonioso y equilibrado de fuerzas vitales a la uva. Estos productos son, por último, un peligroso veneno para la alimentación humana, cosa por lo demás admitida, ya que se recomienda encarecidamente a los viticultores que, antes de aplicarlos a la viña, se embutan en una verdadera vestimenta de astronauta. ¿De verdad es imprescindible todo esto? Claro que no lo es. Pero, en lugar de dar verdaderamente marcha atrás, se inventa la «lucha integrada», cuyo planteamiento no constituye en el fondo ningún cambio real: se conforma simplemente con echar un poco menos de veneno en cada aplicación, incluso han ideado un sistema para recoger el goteo, para que no haya una excesiva aplicación. Pero ¿de verdad hay un progreso en el hecho de matar a una persona con tres cuchilladas en vez de con cinco? Este ejemplo, que puede parecer duro, pretende incitar a los viticultores a dar marcha atrás ante las propuestas de ciertos asesores, y a hacer un esfuerzo —la lucha integrada ya es uno— que verdaderamente valga la pena. El único progreso realmente posible es pensar en la vida de otra manera, y penetrar en su sentido. Y eso es lo que hacen la agricultura ecológica y biodinámica.

Antes de actuar en biodinámica el viticultor debe pararse un momento y preguntarse: ¿Por qué esta vida criptogámica, tan útil en el nivel de la tierra, ha subido hasta el nivel de las hojas? ¿Cómo se la puede mantener en su esfera de acción? Rudolf Steiner ofreció algunas respuestas a estas preguntas, en una época en que la agricultura no sufría aún una degeneración excesiva. Según él, con la Luna llena y en perigeo y con la tierra húmeda, o con lluvia, las fuerzas de crecimiento de la tierra se pueden volver muy importantes. Sabemos, en efecto, que la Tierra no se encuentra exactamente en el centro de la órbita que describe la Luna a su alrededor, sino que está ligeramente descentrada. Como resultado, en el transcurso de cada uno de sus ciclos de veintiocho días, la Luna pasa por un punto alejado, denominado apogeo, y por otro próximo, denominado perigeo. Una Luna llena refleja completamente la luz del Sol hacia la Tierra. Si además está en perigeo, o sea, próxima, desarrolla la totalidad de su potencia. Este astro, como demuestra el fenómeno de las mareas, está muy ligado al agua. Su acción se refuerza cuando llueve. El hongo puede hallarse presente como una flor de la

tierra, que se abre por tanto hacia abajo y no hacia arriba. En la situación que hemos descrito, las fuerzas de la tierra suben por encima de sus límites físicos y generan una vida inapropiada en su entorno cercano; en este caso, en las hojas.

Este fenómeno ya lo habíamos descrito al hablar de la especificidad del mundo vegetal en el ecuador. Así pues, se trata de limitar este exceso de fuerza terrestre. Rudolf Steiner aconseja la utilización de la cola de caballo (*Equisetum arvense*). Su principal cualidad es su altísima concentración de sílice: las cenizas contienen más de un 90% de este mineral.

Esta sílice está en forma vegetal, cercana por tanto a la vida y fácilmente asimilable por ella. Recordemos que las fuerzas de luz y de calor mutan lo que sube de la tierra en un estadio más sutil, cuya manifestación es la flor. En la flor lo terrestre está menos presente. De la misma manera, cuando hacemos una decocción de cola de caballo y la aplicamos sobre la tierra, estamos recreando un equilibrio al impulsar las fuerzas de luz y de calor. Los hongos y sus esporas son reenviados a la tierra, allí donde tienen una función que cumplir. En esto consiste el principio de actuación de la cola de caballo.

La cola de caballo «fabrica» sucesivamente dos tallos. Esta es una cualidad de la que sacaremos partido. El primer tallo le permite emitir esporas y cumplir su tarea terrestre de reproducción. En el segundo elabora sus hojas, que presentan forma de aguja, lo que ilustra claramente la influencia de la sílice. Esta capacidad de separar su función terrestre de su otra naturaleza es muy valiosa para luchar contra las enfermedades criptogámicas.

La especie de cola de caballo que más nos interesa es la menor, *Equisetum arvense*. Otras especies, como la cola de caballo mayor, a pesar de su parecido físico tienen un contenido en sílice mucho menor. Si lo compramos en polvo es mucho más difícil controlar la dosis y es posible, con toda buena fe, cometer un error. A veces, no obstante, podrá sernos útil bajo esa forma, menos desecante para la vid si queremos aplicar un tratamiento foliar, lo cual por otra parte tampoco es indispensable. Rudolf Steiner recomienda aplicar la cola de caballo sobre la tierra. En periodos de sequía la cola de caballo puede ser peligrosa para la vid y bloquear su savia, y en esas circunstancias podría ser necesario mezclarla con ortiga o añadir arcilla micronizada. Basta con muy poca cantidad, unas dos cucharadas por hectárea. Todo depende, una vez más, de la situación a la que nos enfrentemos. Tenemos también que asegurarnos de que la cola de caballo no está tratada con radiación nuclear gamma, como lo están algunas hierbas que se venden en farmacia. Este procedimiento, anteriormente prohibido en numerosos países para los productos alimentarios, está ahora en pleno auge. Un día tuve ocasión de preguntarle al representante de un organismo oficial por qué no se empleaba el término irradiado (en cambio se dice ionizado), y me hizo notar, muy serio, que con esa palabra los productos no los compraría nadie. Este tratamiento, infinitamente pernicioso, no viene especificado en el producto, lo cual es completamente ilegal. Los tests de cristalizaciones sensibles en patatas tratadas de esta manera han evidenciado una importante modificación de las fuerzas formadoras portadoras de vida, pero estos aspectos no se toman nunca en consideración (Ver Capítulo 9).

La cola de caballo importada de países del Este está a menudo muy contaminada, cuando no es radiactiva. Éste es asimismo el caso de algunas turbas. No es fácil, desde luego, respetar siempre todas estas precauciones. Pero, al menos, debemos obrar con conocimiento de causa. Las cantidades necesarias para una decocción de cola de caballo son pequeñas: un manojo de plantas por hectárea o las dos manos llenas de polvo, cociéndola durante unos veinte minutos. La decocción, que se puede diluir con un 90% de agua, se aplica a la tierra mejor que a las hojas, ya que al perjudicar la circulación de la savia podría ralentizar el trabajo de éstas, especialmente cuando el tiempo es cálido y seco. Es un tratamiento preventivo, y no podemos esperar una protección total. Si lo aplicamos antes de que la temperatura media suba demasiado, es decir, a finales del invierno, este tratamiento impedirá la migración a las hojas de contaminaciones del año anterior, si las hubo. La duración de su efecto puede variar. No olvidemos que estamos intentando armonizar dos fuerzas opuestas. A veces es aconsejable renovar el tratamiento a mediados de junio. Pero si abusamos de él nos arriesgamos a perjudicar la vida de la tierra. Contra el mildiu, la utilización de la cola de caballo permite disminuir sensiblemente la dosis de caldo bórdeles (y por tanto el aporte de cobre), especialmente si con la decocción mezclamos una infusión de ortiga. También podemos añadir salvia, otra amiga de la vid, que antiguamente se plantaba entre las hileras. Es una planta igualmente eficaz contra el mildiu.

El ajo fortalece la salud general de la vid. Gracias a su contenido en azufre mantiene a raya el oídio y aleja las mariposas nocturnas; actúa sobre el metabolismo. Hay que llevar cuidado de no

comprar ajo que haya sido irradiado para impedirle brotar al final del invierno. También aquí bastan unas cantidades muy pequeñas por hectárea: de cinco a diez cabezas de ajo bien picadas justo antes de utilizarlas; cola de caballo, la cantidad que quepa en dos manos, (si se desea; yo no lo hago casi nunca); y algunas ramas de sauce o de mimbrera (por su contenido en ácido salicílico y su capacidad de atraer la luz a su madera). Un poco de acedera y un poco de tuya pueden dar muy buenos resultados, sin cobre, en una dosis de diez a quince litros de infusión por hectárea, mezclada con tanta agua como haga falta. También podemos recurrir a las algas medicinales, las laminarias o el *Ascophjllum nodosum* de las que hemos visto la importancia de sus coloides.<sup>2<</sup> He tratado de esta manera algunas parcelas durante tres años, sin un solo gramo de cobre, y van muy bien.

La consuelda mayor también es interesante por su alto contenido en boro, cuya importancia para la fructificación ya conocernos.

Todo esto se puede mezclar con el caldo bórdeles, del que se echarán 1 a 3 kg por hectárea diluido al 20%. Se puede añadir terpeno (derivado de la resina de pino) en una dosis de entre 200 y 300 cm<sup>3</sup>, inferior por tanto a la que se emplea normalmente como mojante o adherente para los tratamientos líquidos sobre las hojas, lo que evita un lixiviado demasiado rápido. Hay que tratar antes de la lluvia y justo después. Incluso sin cobre, los resultados saltarán a la vista.

Podemos emplear, desde luego, otras plantas y otras dosis. Lo que cuenta es la vivencia de cada uno, su comprensión de cada planta y de sus riesgos, del momento o de las deficiencias del clima que queremos compensar. Hay que dar preferencia, naturalmente, a las plantas que se han desarrollado en ese lugar. Y tengamos en cuenta que cuantas más especies distintas se utilicen en el preparado, menor ha de ser la cantidad de cada una.



La cola de caballo menor (*Equisetum arvense*) tiene mayor contenido de sílice que la cola de caballo mayor

La cola de caballo actúa igualmente contra el oídio, pero de todos modos éste no nos plantea el mismo problema que el mildiu, porque se trata con azufre, un proceso de luz muy beneficioso en el momento de la floración. El oídio necesita un ciclo de un mes para activarse, y resulta mucho más fácil de controlar que el mildiu. Según Rudolf Steiner, el azufre, en dosis homeopática, se halla omnipresente en nuestra atmósfera para permitir la aparición de todo organismo vivo. Sulfatar una viña algunos días antes de la floración es una ayuda al proceso floral. Todo depende de la dosis: es inútil sobrepasar los 7 a 10 kg de flor de azufre por hectárea. Por encima de esa dosis, los typhlodromus, que son ácaros predadores de las arañas amarillas y rojas, sufren mucho durante los primeros años. Si aplicamos azufre en forma mojable, lo obligamos a pasar por un estado acuoso y por tanto inferior, más alejado de su naturaleza profunda. Hay que decir que el azufre en flor es un contaminante atmosférico importante. El azufre volcánico es, por supuesto, mucho mejor que el que se produce en las fábricas. Y, desde luego, es posible sustituir el azufre por plantas crucíferas, muy ligadas a este elemento. Hay que ver cómo se sitúa la vid con relación a ellas. La mostaza tiene probablemente efectos sanitarios muy buenos, aunque yo no la he usado nunca. También podemos emplear el limón, cuyas propiedades son innumerables.

Otra posibilidad que podemos considerar es usar aceites esenciales. Cuando una planta tiene la capacidad de producir un aceite esencial, nos está mostrando una especial afinidad con la luz o el calor. Muchas plantas exóticas tienen también sus efectos, por supuesto, como insecticidas o anticriptogámicos, por ejemplo el niauli (*Melaíetica viridiflora*), que florece parecido a la mimosa. Como protección preventiva contra las heladas está el tomillo, que es una planta típicamente de calor, o la valeriana, de un calor más ligado al agua, o el clavo, también muy caliente pero muy seco. Estas plantas se pueden potenciar con la homeopatía. En ese caso el efecto ciertamente se producirá, pero quizá su duración sea algo más aleatoria.

No olvidemos mencionar la consuelda mayor, con su boro, tan valioso para la viña aun en cantidades ínfimas. Y la hiedra terrestre, muy abundante en nuestras tierras en primavera y que contiene un fósforo precioso, que puede ayudar a salir de un invierno que se prolongue demasiado.

Para diluir los aceites esenciales podemos usar leche de coco: 200cm<sup>3</sup> por hectárea bastan. O simplemente leche de vaca, que es un dispersante. Cada uno debe experimentar por sí mismo. Un investigador australiano ha demostrado recientemente la función de la leche contra las enfermedades criptogámicas, en particular el oídio, el cual es capaz de prevenir e, incluso, de curar. Se puede utilizar mitad de leche y mitad de suero, como llevo haciendo yo cuatro años con muy buenos resultados. La dosis total es de 8 a 10 litros por hectárea. Además, la leche aporta una protección contra el Sol. Me da un poco de pena ver salir del atomizador esa estupenda crema de leche biológica, pero seguro que la viña no piensa como yo.

En algunos ámbitos estamos todavía en mantillas. La reflexión está abierta. Este trabajo corresponde en realidad a un instituto de investigación, pero debemos ser prudentes a la hora de interpretar los resultados. En algunos campos de «ensayo», que durante diez o veinte años han sido atiborrados de productos tóxicos de todo tipo, se deberán emplear dosis especialmente altas para poder constatar una mejoría. En una tierra donde las leyes de la vida se expresan, la situación es muy distinta.

Por supuesto que las enfermedades criptogámicas pueden tener causas muy variadas, y no necesariamente están relacionadas con los fenómenos que describimos aquí. La cola de caballo no debe considerarse como una panacea universal, sino más bien como un complemento que hay que usar cuando la naturaleza expresa una de sus especificidades con demasiada fuerza. En la mayoría de los casos, estas enfermedades son consecuencia de nuestras acciones agrícolas. Así de sencillo. No olvidemos que todos los transmisores de enfermedades, bacterias, etc., no son más que «sepultureros» que cumplen su labor de destrucción de todo aquello que carece de fuerzas vitales, un poco como hace el cangrejo en el mar. No sirve de nada luchar contra éste O contra el Otro, porque hay millones que pueden venir a sustituirlos para llevar a cabo esa tarea «justa». Mientras no se recuperen las fuerzas de la vida, siempre habrá alguno dispuesto a continuar la labor de destrucción que sabiamente le ha encomendado la naturaleza.

## **Los tratamientos antiácaros destruyen también a los predadores**

Las arañas rojas y amarillas siguen siendo en algunos lugares un problema para el viticultor. Son capaces de debilitar la viña hasta el punto de restar entre medio y un grado de alcohol en la vendimia. A veces son necesarios tres o cuatro tratamientos acaricidas al año (otro éxito de márketing que hay que aplaudir). La familia de los ácaros está formada por unas doscientas especies. De ellas, dos son peligrosas para la viña. Y entre las ciento noventa y ocho especies restantes encontramos el typhlodromus, que es precisamente el predador de las otras dos, de las que se alimenta cada día.

Como muchos otros seres útiles, el typhlodromus es muy sensible, y no pudo resistir los tratamientos de DDT utilizados en los años cincuenta. Las especies rebeldes (arañas rojas y amarillas) se aprovecharon de esta ausencia para ocupar masivamente la tierra, sembrando el pánico entre los viticultores. Y la industria fitosanitaria supo perfectamente explotar este nuevo mercado. Hace dieciséis años, con la ayuda de un representante del Servicio de Protección de Vegetales sensible a la cuestión del equilibrio natural, reimplantamos en la Coulée de Serrant huevos de typhlodromus en cuatro hileras de viña. Al segundo año, se había recuperado el equilibrio prácticamente en todo el viñedo. Los recuentos por parcelas a lo largo de cinco años mostraron un importante aumento en su número (ver tabla en el Anexo 4). Los sarmientos cortados en invierno, con un poco de corteza (deben tener como mínimo dos años) en la que los ácaros depositan sus huevos, permitieron directa o indirectamente reimplantarlos en tres mil hectáreas. Basta con atar a las vides, cada cuatro o cinco metros y cada dos o tres hileras, un trozo de sarmiento de diez centímetros. Desde hace quince años, no ha hecho falta nunca tratar contra las arañas en la finca. Pero cuidado, los typhlo-dromus son muy sensibles y pueden ser destruidos por una dosis de azufre en polvo superior a 10 o 12kg/ha. Sólo con el tiempo se acostumbrarán al azufre en polvo. Los tratamientos con azufre mojable los soportan mejor.

## ¿Se puede combatir un parásito sin comprender las razones de su presencia?

La polilla del racimo es un poco más delicada de tratar. En el estadio de larva, esta mariposa nocturna es un peligro para los racimos. Si nos atenemos a una concepción restrictiva de la lucha biológica, el problema no es insoluble, puesto que la bactospeine (una bacteria) mata los huevos y los nuevos tratamientos, utilizados bajo la forma «retardada», permiten cubrir el periodo de eclosión de los huevos. Es sin embargo profundamente antiecológico inundar nuestro viñedo varias veces al año con una bacteria reproducida en millones de ejemplares. ¿Qué hemos hecho de las leyes del equilibrio?

Rudolf Steiner abordó estas cuestiones en su *Curso a los agricultores* explicando el método de la incineración.

Incinerar un insecto o la piel de un vertebrado en una fecha determinada ahuyenta al animal al cabo del tercer año. En realidad, lo que sucede es que ya no puede reproducirse en ese lugar. Esta práctica actúa como repelente y lo disuade de reproducirse. Antiguamente, los guardas de caza hacían un alquitrán con los huesos de las alimañas para eliminarlas, y aparentemente con cierto éxito. Las épocas de incineración deben respetar un «calendario» planetario, porque nos dirigimos ante todo a las fuerzas reproductivas del animal. Si no se tienen en cuenta estas fechas, el efecto será nulo o casi nulo. El Calendario de Alaria Thun, disponible en muchos idiomas, nos indica cuáles son esas fechas.

A diferencia de los tratamientos químicos, cuyo efecto es inmediato pero de una duración relativamente corta, las incineraciones no actúan instantáneamente, pero su remanencia es infinitamente mayor. La puesta en práctica de estas incineraciones ha de ser muy precisa: veinte o treinta insectos —que pueden estar muertos— se echan a un fuego de leña. Una vez apagado el fuego, se recogen las cenizas y se dinamizan durante una hora con el fin de obtener una mezcla uniforme. Se puede aplicar el tratamiento puro o diluido (por lo general una D8), en una dosis de 50 litros por hectárea. La fecha de incineración es decisiva, y revela siempre la importancia de los segundos planos generadores de vida. También se pueden incinerar las semillas de una planta para impedir que se reproduzca. Para las plantas, las fechas no son importantes.

Si bien el efecto de las incineraciones es indiscutible, es preciso para ello que respetemos escrupulosamente su procedimiento. Para evitar que el insecto (incluso muerto) se escape con el humo, es recomendable emplear una estufa cerrada. La elección de la leña puede tener su importancia al estar también bajo el influjo de los planetas, aunque este factor no es esencial. Estamos acostumbrados a razonar cuantitativamente, pero aquí la cantidad no es muy importante. En este caso nos estamos dirigiendo a una esfera más sutil. A esa cualidad que, por ejemplo, permite a la mariposa macho encontrar una hembra a decenas de kilómetros de distancia.

Antes de decidirnos a proceder a la incineración de la polilla del racimo, es útil entender a esta mariposa, ya que hay lugares a los que nunca acude. Las mariposas tienen un profundo vínculo con el mundo de la luz y del calor. Por la mañana, con el rocío, están paralizadas. Necesitan rodearse de un capullo de luz, del que la seda es una manifestación tangible, para abandonar su estadio terrestre de larva y acceder al mundo del aire y de los colores. Pero en este caso estamos ante una mariposa nocturna, y eso hay que tenerlo en cuenta a la hora de elegir las fechas de la incineración. Podemos incinerar la mariposa o el gusano indistintamente, a pesar de ser dos estadios de evolución completamente diferentes. Sin embargo la fecha de incineración será diferente en uno u otro caso, puesto que no nos dirigimos a las mismas fuerzas creadoras. Lo cual es comprensible si nos situamos en el plano de la polaridad tierra/Sol. En el *Curso a los agricultores* encontramos una indicación de Rudolf Steiner donde precisa que el insecto en su forma final se debe incinerar en una época más temprana, aproximadamente cuando el Sol está en Acuario, y que la larva se debe incinerar más tarde, más o menos cuando el Sol está en Géminis. Los trabajos de Maria Thun sobre las fechas de incineración están recogidos en el libro citado anteriormente. Si pones trampas con feromonas (sus efectos se acabarán algún día desvaneciendo, porque la naturaleza, mientras esté viva, es capaz de responder a todo) para atrapar mariposas, lleva cuidado de colocar las placas alejadas de la finca, pues su eficacia no es total (algunas mariposas no alcanzarán la placa adhesiva) y lo que estamos haciendo es atraer mariposas, con lo cual todas las que se sientan atraídas y no se queden pegadas a las placas se van a reproducir en tu viña.

Es necesario conservar algunos especímenes para el año siguiente, ya que la primera fecha de incineración no siempre coincide con los primeros vuelos. Nuestro objetivo no es crear un vacío, sino

regular e impedir las invasiones. La concepción materialista de la biología sería no dejar ningún rastro de enfermedad. La concepción viva es tener todas las enfermedades, pero manteniéndolas a un nivel muy leve. A muchos esta práctica de la incineración les chocará. Repetimos para ellos que una treintena de insectos o una piel de vertebrado cada año bastan para regular la especie. Y a estos animales no se los quema vivos. En cambio, los venenos que se emplean corrientemente son mucho más nocivos, sus efectos secundarios mucho más numerosos —en particular para la fauna que se nutre de los cadáveres— y matan a un número de animales mucho mayor.

Recurrir a la incineración plantea, a pesar de todo, un problema: ¿se puede combatir un parásito antes de haber comprendido la razón de su presencia y antes de haber intentado remediar los desequilibrios que lo han traído a nuestra tierra? Hay ocasiones en que nos vemos desbordados por las circunstancias, pero no siempre es el caso. Una vez más, la aparición de parásitos es muchas veces consecuencia de nuestras acciones agrícolas. Ellos cumplen, o intentan cumplir, una función de regulación. El pulgón del rosal suprime ante todo un exceso de savia, y más en general trata de llevar la presencia animal a una viña que crece en una tierra totalmente carente de ella desde hace ya mucho tiempo. En todos estos casos, la incineración se opone a una «misión», cuya importancia no debemos subestimar. La incineración es un arma de doble filo. La debemos utilizar conscientemente, ya que no tenemos antídoto para ella. En fincas tratadas con productos químicos, los primeros efectos quizá sean positivos, pero a medio plazo se pueden generar trastornos más violentos. La enfermedad es, la mayoría de las veces, manifestación de un desequilibrio. La planta o la tierra nos advierten de algo mediante la presencia de un parásito. Preconizar unos tratamientos (ya sean químicos o biológicos) que curan las consecuencias de la enfermedad y no las causas equivale a esa huida hacia delante que ahora todos comprendemos mejor. Es un engaño, una mentira que tarde o temprano provocará la rebelión de la planta en un nivel más profundo, más pernicioso, y cuya creciente complejidad siempre se nos escapará. Quizá investigando en esa dirección podamos entender el origen de las nuevas enfermedades. Por ejemplo, las invasiones de orugas de toda clase que desde hace tres o cuatro años aparecen en los campos, en los setos, etc. Ahí hay sin duda una demanda de astralización (fuerzas de los astros) que la naturaleza reclama aumentando intensamente el número de mariposas. En las fincas biodinámicas que se acaban convirtiendo en verdaderos refugios para todas las especies animales, se puede llevar a cabo la incineración. A los dos años se habrán producido aún pocos resultados, pero a los cuatro años muchos más.

## **El decreto de mayo de 1994 ha echado por tierra años de trabajo en agricultura ecológica**

La política adoptada por ciertos organismos públicos franceses en la lucha contra las nuevas enfermedades es sorprendente. Acaba uno preguntándose si las decisiones del Gobierno no estarán manipuladas. El asunto es que, con la recomendación del Servicio de Protección de los Vegetales, una Orden Ministerial de mayo de 1994 ha dado discretamente la posibilidad de tratar todas las viñas de Francia, sin el consentimiento de su propietario, con productos químicos sumamente tóxicos. Dicho y hecho. En el sur de Francia, en pocos minutos, se han echado por tierra diez, veinte o a veces treinta años de trabajo en agricultura ecológica. A partir de este momento ya no es posible demostrar que existe otra vía distinta del uso intensivo de productos fitosanitarios: las pruebas han sido destruidas. Se han tratado de esta forma setecientas hectáreas desde la publicación oficial del decreto. El testimonio de un agricultor ecológico víctima de esta medida se publicó en la prensa local: «En unos minutos lo han fumigado todo desde el helicóptero, hasta las gallinas y los conejos. Me ha dado el tiempo justo para meter al perro en casa».

A esto es a lo que hemos llegado, a esto es a lo que nos conduce un sistema de pensamiento unilateral, fundado sobre la protección de intereses privados. Este decreto es absolutamente ilegal en el ámbito europeo. Pero, curiosamente, tal «escándalo» sólo ha movilizad a un pequeño grupo de viticultores. Es una muestra del pasotismo en el que nos hemos instalado. En 1995, este decreto gubernamental ha permitido tratar varios miles de hectáreas, en este caso en el sur y en la zona de Burdeos. Aun cuando estos tratamientos limiten una expansión física del mal, no lo curan, y aumentan el riesgo para el futuro.

¿Cuál es el razonamiento seguido para justificar tales decisiones? En este caso concreto la acusada es la flavescencia dorada. Es una enfermedad que apareció en las viñas de forma casi inadvertida a finales de los años cincuenta. Treinta años después nos enfrentamos a una grave epidemia. La tesis

oficial es aparentemente muy sencilla, casi convincente, pero en realidad no comprendemos nada de esta nueva enfermedad. Sólo se sabe que ciertos insectos picadores, en particular la cicadela de la flavescencia dorada (*Scaphoideus titanus*), pueden contaminar viñas que antes no estaban afectadas. E inmediatamente se saca todo un arsenal de insecticidas para acabar con todas las «malvadas» cicadelas. Con agroecología o sin ella, los tratamientos se les imponen a todos.

Un nuevo decreto de 1996 ponía en el punto de mira a una mosca (*Hypoderma bovis*) cuya larva se introduce en la piel de las vacas. Los representantes del Estado actúan como si fuesen agentes comerciales de la industria fitosanitaria. Parece que estemos soñando.

Cuarenta años de experiencias y fracasos no han bastado para hacer entender que un insecticida siempre trae detrás otro, y más potente. Es imposible eliminar toda una población de insectos. No sólo los supervivientes se multiplican más deprisa, sino que además desarrollan resistencia al producto. Para destruirlos es necesario pasar a un escalón más alto, empleando dosis más importantes o recurriendo a formulaciones más tóxicas. Y estos productos acaban de una u otra forma en el plato del consumidor. En fin, volviendo al decreto de 1994, conformarse con tratar sólo las viñas no parece una solución muy concluyente. La cicadela puede desarrollarse en otros lugares y, además, no es el único insecto picador. Es inútil tratar de hablarles a esos «señores» de la utilidad del mundo animal para la viña. Tal como están las cosas, sólo serviría para que lo tomaran a chacota. Una vez más, este problema, como tantos otros, se ha cogido del revés. Y de ahí a admitir que estas medidas estén tomadas de buena fe y sin segundas intenciones hay un paso difícil de dar. Lo que se está destruyendo es la complementariedad de toda una cadena de vida. Una cadena de vida que se prolonga hacia arriba y hacia abajo, en la tierra y en la fauna. La salud de la viña se está poniendo en peligro.

Un cambio de rumbo supondría un cuestionamiento radical de la política aplicada durante los últimos treinta años y un reconocimiento de todos los errores perpetrados en ese tiempo, cosa que ningún organismo oficial está dispuesto a hacer, por supuesto. Sólo un proceso general por «genocidio» los podría obligar a ello. Ante tanta obstinación, nos preguntamos si el objetivo no será impedir que la agricultura pueda tomar un nuevo derrotero y presentar pruebas de su validez, ya que eso supondría una amenaza para ciertos mercados muy lucrativos. A nadie le importa un bledo el empobrecimiento del campesino y su creciente sometimiento a artificios y a autoridades. Cuanto mayor sea su dependencia, más comprometidas se ven sus posibilidades de dar marcha atrás. Por otra parte, estas cuestiones tienen dividido al gremio agrario. Y a río revuelto, ganancia de pescadores. El sistema de los agroservicios está muy bien organizado, no es fruto de la simple casualidad.

La deuda indirecta de una política así es considerable (y la expresión no es lo bastante fuerte): contaminación de los ríos, de la tierra, de los alimentos, bien sea directamente por residuos, bien indirectamente impidiendo la eclosión de una auténtica calidad. Estas líneas se comprenderán hoy más fácilmente; hace diez años no se comprendían en absoluto. Los oligoelementos, presentes de forma natural en nuestra dieta treinta años atrás, a partir de ahora tendremos que comprarlos en la farmacia. Las compañías de seguros médicos se verán obligadas a reaccionar, pues está a la vuelta de la esquina el momento en que ya no sea posible pagar, debido al inmenso crecimiento de las enfermedades generadas por una consciencia *solamente parcial*. No es difícil preverlo.

Estas nuevas enfermedades son señal de un punto de no retorno. La gravedad de los desórdenes sistemáticamente organizados es tal que se ha vuelto muy difícil recuperar un equilibrio por métodos sanos. ¿Y no será esto lo que se pretendía conseguir? En algunos casos, el empeño con que los organismos estatales intentan imponer la química es verdaderamente digno de encomio. En este sentido podemos citar el ejemplo de esta finca, reconvertida a la biodinámica. La flavescencia dorada estaba prácticamente ausente, pero a pesar de constatar la escasísima presencia de la enfermedad, los representantes del Estado presionaron fuertemente para imponer el arranque de las cepas y echar por tierra el trabajo de reconversión a la agricultura ecológica y la demostración que de ahí se podría extraer. ¿El motivo de esta decisión? Las viñas contenían aún micoplasmas, una especie de virus que, según parece, transmiten esas enfermedades que no se desarrollaban en estas tierras, y que corrían el riesgo de contaminar las parcelas vecinas. Hoy, gracias a la organización y a la voluntad de muchos viticultores ecológicos o biodinámicos valientes, las autoridades aceptan que las viñas en cultivo ecológico se traten con rotenona, un veneno muy peligroso, pero natural. Se nos obliga por un Decreto de la Prefectura a tres dosis «de caballo» de tres litros por hectárea de producto puro, y de esta manera se mata «legalmente» la vida que hace nacer una agricultura sana. Se debilita así nuestras fincas agrícolas, que tanto miedo hay de que sean emuladas. Bravo, señores defensores de la salud, son

ustedes muy fuertes. Pero les advertimos que está cerca el momento en que se demostrarán las consecuencias de sus actos sobre la vida humana. Y esto no es en absoluto una declaración política, sino una declaración ciudadana.

La pregunta clave es la siguiente: ¿quién es el responsable de la enfermedad, el virus o el terreno en el que la enfermedad se desarrolla? Decía Claude Bernard: «El virus no es nada, el terreno lo es todo». Esta hipótesis la reconoce hoy ya la medicina; la agricultura prefiere ignorarla. ¿A quién habría que sancionar? ¿Al viticultor cuya tierra ya no es receptiva a la enfermedad porque se la ha vivificado o, por el contrario, al que no ha sabido preservar o reconstituir las fuerzas de salud de su viña, dejándola a merced de toda clase de desequilibrios? ¿Cuál es la responsabilidad del que rechaza un diagnóstico en profundidad y se resiste a cualquier tentativa de cambio, aun cuando este cambio sea posible? Y el primer culpable es, desde luego, el que aconseja y el que educa, o sea, nuestras cámaras agrarias y nuestras escuelas agrarias. ¿No debería ser un organismo estatal el que tomase las medidas para promover soluciones sostenibles?

¿Son de verdad nuevas estas enfermedades o existen ya en estado germinal desde hace milenios? Todo organismo vivo es portador de



Vista de la Coulée de Serrant  
(al fondo el Grand Clos)  
con un manto de nieve

elementos patógenos. Las fuerzas de la salud impiden su proliferación, actuando como un estímulo para las defensas de la planta. ¿Qué es lo que debemos hacer, fortalecer la salud o intentar en vano destruir todos los microbios y virus del planeta con el argumento de que son nocivos? ¿Es que para proteger nuestros viñedos hay que convertirlos en burbujas estériles? Las enfermedades atacan a los más débiles, porque ya no están de acuerdo con la especie y son incapaces de generar la calidad. La naturaleza se tomará la revancha tarde o temprano. Si la viticultura se obstina en rechazar el cambio, está condenada a una intensificación de la química tal que la propia noción de D.O. habrá perdido completamente su razón de ser. Y es evidente que, en parte, sucede ya así. Cualquiera que eche una ojeada al inmenso desarrollo de la tecnología en la bodega se dará cuenta de que generalmente sólo busca reconstituir de forma artificial lo que ha sido destruido anteriormente. La tecnología en la bodega se convertirá en la única salida, porque el sistema viviente, el que genera la personalidad de nuestros vinos, habrá quedado definitivamente destruido. Los viticultores se dividirán en dos bandos: los partidarios de una represión total de la enfermedad y los partidarios de defender la expresión cíclica de la vida. Estos últimos tendrán en sus tierras los gérmenes de las enfermedades, pero en principio 110 las sufrirán. El otro bando intentará cargarlos con la responsabilidad de las contaminaciones que ellos sufren por causa de una «tierra» demasiado débil. Y los tribunales tendrán que decidir.

No cabe ninguna duda de que, a menos que esta filosofía materialista cambie, en el futuro veremos aparecer cada vez más los síntomas de graves desarreglos bajo una u otra forma, porque cada tratamiento va agravando la situación en el plano de la deficiencia de fuerzas vitales. La pretensión de que la genética pondrá fin a este problema no es más que una farsa, una amarga farsa que el mundo recordará por mucho tiempo. Las leyes de la vida son ineludibles, y mucho más poderosas que la capacidad cerebral de los hombres. Al menos, las desgracias que están por llegar tendrán la virtud de enseñarnos esta lección.

### **¿Es la eutipiosis señal de una deficiencia de las fuerzas circulatorias de la vid?**

La eutipiosis es una enfermedad nueva y más extendida que la flavescencia dorada. Una cepa afectada de eutipiosis puede llegar a morir en pocos días. Explicándolo de forma sencilla, los conductos de la savia se bloquean por unos hongos. Pero limitarse a este diagnóstico es síntoma de

un espíritu materialista. ¿No es más bien una deficiencia de las fuerzas circulatorias de la vida lo que provoca el estancamiento de la savia? ¿No es una deficiencia de afinidad entre la savia y las fuerzas solares que, en consecuencia, ya no la pueden nutrir bien? ¿No es hora ya de reconocer todos esos obstáculos energéticos que el viticultor introduce a su antojo en sus tierras? Al enfermar, esta savia se vuelve dañina atrayendo al hongo, que actúa como un sepulturero y lleva a cabo su labor de descomposición. La circulación de la savia está ligada a las fuerzas solares. ¿Cómo puede una viña saturada de productos sistémicos, nitratos e insecticidas ser receptiva a esas fuerzas como lo era antes? Claro que, en esas condiciones, siempre es posible gastarse cantidades astronómicas en investigación. Se logrará luchar contra este hongo, sin duda, y el problema se arreglará momentáneamente. Hasta que llegue otro hongo, otra plaga aún más dañina.

Esperemos que esté ya cercano el momento en que las enfermedades se aborden con un espíritu nuevo. Aunque no hay que hacerse demasiadas ilusiones. Tomemos una imagen: el artesano que, para restaurar una obra de arte, se limita al estudio del simple daño que hay que reparar está condenado al fracaso. Una restauración que esté a la altura de la obra pasa por una observación global antes de ejecutar el más mínimo gesto.

## El portainjertos o la invasión de una especie

Las epidemias de filoxera han «obligado» a acabar injertando la totalidad de las vides. Este portainjertos penaliza la calidad del vino. Déjalo crecer y verás cómo la hoja es diferente y el fruto ha perdido su nobleza. Ha quedado reducido a una semilla minúscula, sin baya. ¿Tenemos que felicitarnos por haber degradado nuestras vides de esa manera? Seguramente existían otras soluciones. Es evidente que tras esta masiva invasión de una especie se esconden una o varias causas.

En los Estados Unidos, el portainjertos ha dejado de ser resistente: más de sesenta mil hectáreas de viña injertada han sido arrasadas por la filoxera en los últimos años. ¿Cómo se puede explicar que estas vides se hayan vuelto de repente sensibles a la enfermedad? ¿Es producto de la fatalidad, o es la consecuencia del debilitamiento global generado por estos años de falso progreso?



Las epidemias ¿fueron fruto de la fatalidad o de un debilitamiento global fruto del falso progreso?

Hemos creado un desierto. Claude Bourguignon no vacila en afirmar que, en Francia, la actividad biológica de algunas tierras de viña es menor que en pleno Sahara. De la misma manera, si se deja vacío el 95% de las viviendas de un edificio, los *ahupas* no tardarán en habitarlas. Y exactamente el mismo fenómeno ocurre tras una desinfección de la tierra: los elementos patógenos son los primeros en tomar posesión de él. Sólo la vida en una tierra, en el sentido «pleno» de la palabra, puede permitir a cada especie limitar a las demás y coexistir en equilibrio.

Rudolf Steiner abordó brevemente el problema de la filoxera, que él considera como la consecuencia de un desequilibrio entre la influencia de los planetas interiores (más cercanos al Sol) y de los planetas exteriores (más alejados del Sol). Para intentar comprender esta profunda observación en toda su dimensión, habría que desarrollar las partes del *Curso a los agricultores* dedicadas a los respectivos papeles de estos dos tipos de influencia: el uno se orienta más hacia las facultades reproductivas del vegetal, generando fuerzas centrípetas, las que «contraen» la energía reproductora en la semilla; y el otro, a la inversa, es centrífugo, orientado hacia el exterior, permitiendo la calidad nutritiva y gustativa del alimento. Ello requiere un largo trabajo de reflexión, para el que puede ser muy útil la lectura de las obras de Cíóos, Wachs-muth o Livegoed. Pero volviendo a la filoxera, ¿cómo pudo suceder una cosa así en el siglo pasado, cuando todo era ecológico?

La fuente del verdadero conocimiento agrícola se agotó con el final de la Edad Media. En aquella época se sabía que un hombre no puede tratar como se merece una extensión de más de cinco hectáreas. Esta es la superficie que le permite «expresarse» mejor. La cifra no es casual, y la encontramos también en las proporciones de las esculturas de Leonardo da Vinci. Las tierras de viña del siglo pasado se hallaban en un estado de agotamiento muy pronunciado. Por aquel entonces no estaba admitido abonar la viña con estiércol. Desde un punto de vista cualitativo se obtenían resultados ejemplares, pero, una vez se sobrepasara el umbral de resistencia de la viña, inevitablemente tendría que aparecer el germen de algún desarreglo. Además, esa es la época en que se empezó a labrar, y por tanto a mezclar los distintos horizontes del suelo, ya que cada capa, igual que la atmósfera, posee sus organismos vivos específicos. Cada vez que labramos estamos debilitando. En una tierra rica el problema no es tan grande, porque se reconstituye cada año. Pero en una tierra pobre —como debe ser una tierra de viña— el asunto tiene más gravedad.

No se trata de volver a aquellas superficies tan pequeñas, que así y todo en viticultura podrían ser económicamente viables, sino sólo de entender que cuanto más se agranda, menos accesible es la perfección. Existe un umbral que cada cual debe conocer, y habría que intentar no sobrepasarlo. Hemos entrado en una era en que el gran tamaño de una finca vitícola no será ya generador de «potencia», sino más bien de «dificultades» o de «compromisos», que al final son contrarios a la verdadera noción de calidad y tienen por lo tanto un coste. El ideal del «lo grande es hermoso» se convertirá progresivamente en un «lo pequeño es hermoso». Todos debemos conservar en la memoria que el hombre tiene un papel que desempeñar para con la naturaleza, un papel creativo, artístico, humanista. A él le corresponde empezar a llevar las leyes de la vida al seno de una naturaleza que envejece. Éste es el tipo de vino que cada vez se demandará más, un vino en el que el hombre se expresa mediante una comprensión macrocósmica de la vida.

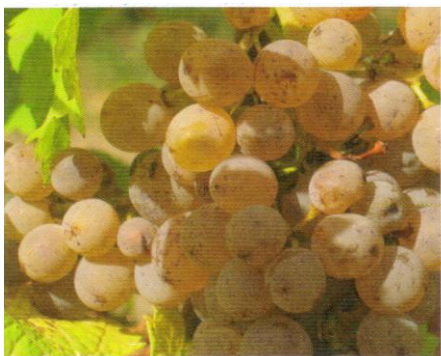
Durante siglos, los viticultores han reproducido siempre las plantas por acodo. Una rama se introduce en la tierra para que eche raíces y se convierta en una cepa. Así que, en realidad, esas vides eran varias veces centenarias. Habría sido necesario regenerarlas mediante el renacimiento que da el grano, sembrando las pepitas en unas fechas determinadas después de haber recogido las uvas en el momento justo y con una madurez avanzada. Pero la fuerza que un vegetal imprime en su semilla, la vid la pone más allá incluso de la pepita, en la pulpa, como igualmente nos dice Rudolf Steiner. Lo cual, por otra parte, explica que se produzcan esas fermentaciones tan desbordantes. Al carecer de esa fuerza, la pepita germina mal o, más bien, germina pero luego enseguida se agota. Sin duda es esta dificultad lo que favoreció la generalización del acodo. ¿Qué tipo de vino nos daría hoy una vid generada por pepita, es decir, una vid nacida a partir de una pepita? Este procedimiento de siembra de pepitas, que llevamos experimentando aquí desde hace varios años, no ha producido ningún resultado concluyente.

Vamos ahora a hablar de los clones. ¿Qué es un clon más que el monocultivo llevado al paroxismo? Esa concepción puramente tecnocrática que conduce a la reproducción de un único sujeto, el mejor por así decirlo, en decenas de millones de ejemplares, ¿no es a fin de cuentas una restauración del ideal hitleriano? Esta frase, intencionadamente brutal, pretende empujar a la comprensión a las mentalidades prisioneras de un materialismo idealista. Y en los clones, originariamente, la definición de «el mejor» estaba ligada a criterios puramente cuantitativos. De lo que se trataba era de duplicar los rendimientos, de triplicarlos incluso. Desde un punto de vista práctico la solución puede parecer muy satisfactoria: todas esas cepas idénticas, y aisladas de las fuerzas capaces de diferenciarlas, funcionan en sincronía perfecta. De ese modo se puede vendimiar a máquina con una madurez uniforme. Pero, ¿quién elige el oficio de viticultor por su facilidad? Una viña es como el aula de un colegio: allí tienen que estar el perezoso, el dormilón, el empollón, el intelectual, el payaso... todos esos individuos que forman una verdadera clase. Y el conjunto de todas esas clases, diferentes, únicas, crea «el espíritu» de un colegio. ¿No sucede lo mismo con el vino? Cada cepa tiene unas cualidades, muchas veces un poco escondidas, que pueden complementarse entre ellas: resistencia a las enfermedades, precocidad, vínculos particulares con la luz, con los efectos del viento, con las nieblas, etc; y eso se traduce luego en una capacidad para desarrollar más grasa, más color, o uno u otro aroma. Esto sí que era una verdadera selección masiva (en 300 o 400 pies de viña). Hoy se tiene la desfachatez de hablar de selección masiva cuando se reúnen unos cuantos pobres clones en los que el mismo pie está reproducido indefinidamente.

Este es el espíritu con el que debemos obrar en la elección de las cepas generadoras de semillas. Las más viejas, adaptadas a una zona a veces desde hacía varios cientos de años, han sido destruidas y

reemplazadas por clones. Estas cepas representaban sin embargo un valioso patrimonio que sólo el tiempo podrá reconstituir. Los sarmientos plantados en la Coulée de Serrant, un viñedo que tiene más de ocho siglos, proceden de cepas autóctonas que datan de 1920. Son viñas muy viejas, y se labran con caballos, en una fuerte pendiente, por lo que es natural que haya algunas faltas. Y eso a nuestros especialistas, acostumbrados a una concepción más «matemática» de la viticultura, les sorprende. Nunca se debe sacrificar el fondo por la forma: esta parcela es un precioso vivero de sarmientos que no han sido desnaturalizados por los OGM, una buena reserva de futuras plantas. Y, por supuesto, esos sarmientos tendrán un crecimiento más lento, y la primera cosecha será mucho más tardía, raramente antes del quinto o sexto año; pero, ¿acaso no es necesario tener una buena base de raíces antes de poder procrear un fruto?

Una vid no injertada debe ser «reina» en relación con aquella a la que se ha impuesto la carga del injerto. El matrimonio nunca es del todo armonioso: la diferencia de diámetro por encima y por debajo del injerto es señal de una unión forzada. Imagínate que, a partir de hoy, alguien decide por ti cómo va a ser tu alimentación diaria. Esta elección sólo corresponde a tu propio instinto. La relación entre la luz y el calor asimilados por la parte aérea de la vid y el terreno absorbido por las raíces no se le puede confiar más que a una sola y única entidad, para que haya un equilibrio perfecto. Un número suficiente de ensayos con viñas sin injertar —uno de ellos hecho aquí en La Coulée de Serrant— permiten afirmar que el sabor es mejor cuando la viña no está «refrenada» por prácticas como el injerto y que los rendimientos con una poda igual —se puede alargar la talla— son bastante menores.



Numerosos ensayos permiten afirmar que de las vides sin injertar se obtienen mejores sabores

## La violación de un todo armonioso

Todo lo dicho nos permite avanzar en la comprensión de la ingeniería genética, un tema del que ya hemos hablado brevemente. Las condiciones para el desencadenamiento de un nuevo drama ya se dan, y esta vez las consecuencias serán gravísimas. A pesar de una resistencia cada vez más organizada, nuestra época se prepara para dar vía libre a la violación de un «todo» armonioso. Lo que aquí denunciarnos no es tanto la ciencia genética como la ausencia casi absoluta de conciencia y de comprensión con que ésta se aborda en agricultura, ese pillaje de genes en cada especie vegetal y animal (robles, castaños, peces) que a continuación se imponen por la fuerza a otras especies, sin reflexionar sobre cuáles son los respectivos papeles y la armoniosa complementariedad de los reinos y las especies. Cada *pieza*, de este puzzle, que no se ve ya en su totalidad, ha sido recortada de manera arbitraria y ciega. La imagen global se ha ensuciado vergonzosamente. ¿Tendremos siquiera la posibilidad de volver atrás? Treinta años de falsos progresos agrícolas nos han conducido a un callejón sin salida. Ya desde la primera infancia se nos destruyen las fuerzas de la conciencia, las que nos permiten percibir la globalidad de nuestro entorno. La enseñanza que se imparte a los estudiantes está basada sobre unos conocimientos teóricos que, de una manera casi deliberada, enmascaran lo esencial. Bajo estas condiciones se vuelve posible la imposición de la genética. Aun cuando sea magnífico constatar cómo el hombre ha sido capaz de desarrollar un conocimiento así, también es desastroso advertir que la total ausencia de investigación y de formación acerca de las «matrices» que han puesto esas secuencias de genes donde están convierte este conocimiento en una bomba de relojería. Más aún teniendo en cuenta el suculento mercado que representa. Es algo así como si un piloto lo supiese todo sobre su avión, pero nada sobre la atmósfera en la que va a pilotar. Por supuesto, la ingeniería genética se nos vende como la solución milagrosa a todos los problemas. Y a los que han entendido que, por el contrario, no es más que un paso infinitamente mayor en el error y en la incomprensión, entre ellos muchos científicos competentes y valientes, se los desprecia y a menudo se los condena al ostracismo.

Un ser vivo obtenido mediante procedimientos artificiales ya no se halla adecuadamente conectado con los vastos sistemas energéticos que le insuflan sus fuerzas de vida. Se lo ha cercenado, parcialmente al menos, de esa matriz que nos genera, cuyas leyes no pertenecen a la Tierra y deben medirse de manera distinta a las leyes puramente materiales. Hoy son muchas las informaciones objetivas que existen sobre este tema. También es interesante saber que, en muchos casos, los gabinetes de auditoría deberían obligar a los organismos contables a justificar muchas de esas inversiones que no han demostrado su rentabilidad económica.

En genética o en agricultura, las desviaciones son, en definitiva, las mismas. El hombre saquea la naturaleza sin quererla entender. Se quiere crear especies nuevas, darle al cerdo la ubre de la vaca para que su prole crezca más aprisa, manipular a las abejas para que las celdas sean más grandes y para mejorar la producción de miel, ponerle al hombre un trozo de corazón de cerdo... la lista es larga, te puedes informar si quieres. Y a muchos de nuestros conciudadanos, nacidos probablemente al resguardo de la sabiduría de la naturaleza, en una atmósfera estéril —al estilo de los clones—, todo esto les parece, por supuesto, muy razonable.

Pretender que una hortaliza manipulada genéticamente excluye de verdad la enfermedad no es más que una farsa. Las leyes de la armonía son insoslayables, y, si hace falta, se saben imponer violentamente. Los experimentos llevados a cabo en animales, que reaccionan con más rapidez que las plantas, dan siempre como resultado cánceres o leucemias por estos motivos. Claro que, de nuevo, se intentará impedir de alguna forma la aparición de estos graves síntomas de desequilibrio, sin hacer el esfuerzo necesario para comprender el sentido profundo de su origen.

Estamos ya pagando un alto precio por aprender esta lección. Por supuesto que esas hortalizas serán muy interesantes comercialmente, pero los contribuyentes han de saber que generarán a su alrededor efectos gravísimos, y que a ellos les tocará pagar las consecuencias, como ya ha ocurrido en el pasado. Y si una célula se aísla de su organismo porque ya no está en resonancia con él, porque ya no se siente conectada a él, porque ya no lo escucha o ya no puede escucharlo, es posible que empiece a proliferar sin respetar lo que la rodea. ¿No es esto también un cáncer? La vida es un todo en el que los elementos se escuchan. Démosles la posibilidad de hacerlo. ¿No es esto más sencillo que combatir los tumores con rayos que destruyen cualquier forma de vida, buena o mala? ¿Acaso no es preciso comprender la vida para poderla preservar como es debido?

El origen prácticamente genético que tienen las levaduras supone también un serio peligro, cuyas consecuencias son ya visibles. El perfil de las fermentaciones ha cambiado, y su comportamiento a veces también. La conversión de azúcar en alcohol aumenta, sin que se sepa el porqué. La fermentación maloláctica puede desencadenarse en pleno comienzo de la fermentación alcohólica, y se lleva a cabo a veces en un día, cuando antes hacía falta cinco o diez veces más tiempo. Pero resulta que nadie tiene ni un céntimo cuando se trata de estudiar las profundas modificaciones que probablemente se están originando a nuestro alrededor en lo infinitamente pequeño. Más aún, a nadie le importa. Se puede ensuciar y echar a perder con total impunidad, ¡lo único que importa es vender! Estos cambios, sutiles pero absolutamente reales, ¿están relacionados con el origen genético de las nuevas levaduras? ¿O con las desorganizaciones energéticas en la atmósfera? En realidad, esta pregunta tiene poca importancia, porque, como ya hemos dicho muchas veces, todo interacciona en la dimensión intangible, y cada acto irresponsable funciona como un factor de desorden adicional.

### **Un desequilibrio más profundo**

«Hay uno que lo sabe todo y no comprende nada, y otro que no sabe nada y lo comprende todo». De Gaulle hablaba acerca de dos ministros de su Gobierno. Todo el mundo estará de acuerdo en que el primer cajón rebosa de candidatos, mientras que el segundo se queda dramáticamente vacío. Y sería ahí, precisamente ahí, donde tendríamos alguna posibilidad de encontrar a personas con un poco de sentido común. No es posible salir del terrible *impasse* de nuestra agricultura si no se reforma su enseñanza, una enseñanza que presenta la vida como una mera sucesión de mecanismos, sin encontrar nunca las complementariedades sutiles que existen entre un organismo y otro, entre una función y otra, sin descubrir cómo cada fragmento, aparentemente aislado, contribuye a formar un organismo más vasto y menos visible. Eso sería ver la cualidad real de lo que nos rodea. En fin, si se confiase la tarea de conservadores de museo a quienes han dirigido nuestra agricultura en las últimas décadas, no verían en las obras de arte o en las estatuas nada más que su peso o su volumen (en lo cual, por otra parte, nunca se equivocarían). La belleza, la armonía, la elegancia siempre serían para ellos

desconocidas. Y esas propiedades son las que hay que descubrir en cada planta para cultivarla bien, porque en ellas reside una nutrición cualitativa real que conecta al ser humano con sus fuerzas creadoras, con su inspiración y, en definitiva, con su misma calidad de ser humano. El vino, que con tanto placer saboreamos, está ahí para mostrárnoslo.

¿Qué fue Hitler?: ¿campesino, tirano, dentista o profesor de natación? Para obtener tu título, marca por favor la casilla correcta. No es el saber lo que se está juzgando aquí sino, por el contrario, un grado de automatismo o de facultades de memorización que a menudo producen una incapacidad para reflexionar «más allá de las fronteras», creativamente. Los profesores que intentan proponer otra orientación son inmediatamente sancionados, y su promoción profesional puede verse seriamente amenazada. La situación es igual de incómoda en los centros de investigación para el que opta por trabajar sobre el terreno y dejar aparcado por un rato su ordenador o su simulador. ¡Un ordenador nunca contendrá otra cosa que lo que se le ha metido dentro! ¿Podemos esperar algún milagro de las nuevas generaciones de científicos? Desde la cuna, los han alimentado de este espíritu. Alimentado en sentido figurado y en sentido real: las cristalizaciones de leche en polvo para bebés comparadas con las de leche materna nos dan una pequeña idea de qué ha sido de las fuerzas vivientes que un niño tendría que absorber. Y las nuevas normas sanitarias que se impone a los artesanos, y que amenazan con acabar con ellos, están hechas a la medida de la degradación de la calidad de los productos alimentarios, a merced del primer elemento patógeno que venga, porque no quedan ya fuerzas vitales que se interpongan en su camino. La lucha bio contra no bio se ha superado ya en parte: también la naturaleza ha empezado a crear venenos. La concesión de una etiqueta bio, necesaria en un primer momento, es hoy una pura farsa: el exceso de potasa o de nitratos de estiércol fresco, las especies híbridas, el trigo saturado de genética, ¡todo puede ser ecológico! En realidad, y esto es interesante, la verdadera noción de calidad escapa a la ley, porque pertenece al terreno de lo intangible, lo mismo que, en definitiva, la conciencia.

Nuestras células se renuevan cada siete años. ¿Qué es lo que contribuye a este renacimiento más que lo que comemos, lo que bebemos, lo que respiramos, lo que oímos, lo que vemos? Nada podrá evolucionar profundamente mientras no se cree un nuevo sistema de enseñanza. Especializar a un individuo sin que en su juventud se le haya puesto en resonancia con su entorno, y por tanto consigo mismo, sin haberle revelado los intercambios permanentes y secretos que transitan a nuestro alrededor, es arriesgarse a hacer de él un asesino. Un especialista puede tener razón en su miniesfera y sembrar la muerte con absoluta inconsciencia. Porque no sabe que su miníambito no representa más que una ínfima parte de un organismo mucho más vasto. ¿Se puede entender el cuerpo humano concentrándose en un solo dedo del pie? El éxito de la pedagogía Waldorf<sup>1</sup> es fruto de esta naciente comprensión. El entusiasmo que está despertando en Alemania, en Holanda, en los Estados Unidos y en los países nórdicos, donde está presente desde hace ya tiempo, es quizá motivo para creer en el surgimiento de un espíritu nuevo. Recientemente en Francia nuestro ministro ha transmitido sus «más sinceros ánimos a esta acción educativa y cultural», aplaudida en todo el mundo por la Unesco, por ejemplo.

Resumiendo, la principal conclusión de este capítulo sobre las enfermedades es que, al final, sólo los viticultores pueden aportarse unos a otros los resultados de sus experiencias y descubrimientos para curar las enfermedades de la viña; y que no conviene proclamarlos a los cuatro vientos, no vaya a ser que llegue una patente para prohibir que lo sigan haciendo.

# Kokopelli

## Asociación Kokopelli. semillas de variedades antiguas para los horticultores

La Asociación Kokopelli trabaja en defensa de la liberación de las semillas hortícolas y florales de variedades antiguas y reproducibles. A causa de sus acciones, ha sido perseguida en muchas ocasiones por la justicia.

Mientras que el tribunal de Ales dejó en libertad al presidente de la Asociación Kokopelli, rechazando la demanda interpuesta por los secuestradores de semillas (GNIS\* y FNPSP\*), la Corte de apelación de Nîmes ha secundado al Estado francés en su desprecio por los textos europeos y mundiales y ha impuesto una multa muy severa a las semillas de variedades antiguas.

Además, el presidente de la Asociación ha sido declarado culpable de comercializar «semillas de variedades que no se ajustan a las normas». ¿A qué normas se tiene que ajustar la Vida?

La directiva CEE 98/95, que tiene como fin promover la biodiversidad, está traspuesta al derecho francés, pero no se ha aplicado. Esta carencia del Estado permite hoy la condena de Kokopelli a pagar casi 20.000 euros entre multas y costes judiciales.

Numerosos textos de la Comunidad Europea o mundiales (Tratado de Roma, FAO) insisten en la extrema urgencia y la importancia de preservar el patrimonio cultivado de la humanidad. Francia, país de los tofab/esy el corporativismo, queda como ejemplo de incompetencia y desprecio por el futuro.

No seamos ingenuos, no se ha condenado al presidente de la Asociación Kokopelli, sino al trabajo de la Asociación y a su toma de posición en favor de la biodiversidad y del acceso de los pueblos a la autonomía en el ámbito de las semillas y la alimentación.

Mediante esta condena, a todos los horticultores apasionados por la variedad en el huerto, por la variedad de sabores, de formas, de colores, a todos esos horticultores que construyen en conciencia los huertos del futuro, se les agrede en su libertad. No somos ingenuos, el juicio de Nîmes es un insulto a la diversidad de pensamiento. Allana el terreno a tecnologías mortíferas y restrictivas; opone a la Vida, en toda su grandeza, la insanidad más profunda.

¿Cuáles deben ser las acciones ciudadanas en estos momentos? El hacer respetar las directivas europeas y aplicar el principio de precaución neutralizando los OGM en los campos se castiga con prisión. El conservar, salvaguardar y proteger la diversidad genética por medio de nuestro patrimonio de semillas, según los deseos de la mayoría y respetando los textos legales vigentes en este país, conduce a una condena. El reducir el uso de pesticidas empleando prácticas fitoculturales (purín de ortiga, etc.) también es condenable.

Las multas impuestas a Kokopelli van a contribuir a la difusión completamente ilegal de las quimeras genéticas en nuestro país.

Hay razones privadas que la razón de Estado no ignora.

\* GNIS: Agrupación Interprofesional de Semillas y Plantas

\* FNPSP: Federación Nacional de Profesionales de Semillas

[www.kokopelli.asso.f](http://www.kokopelli.asso.f)



Bruma otoñal sobre el Loira. En un segundo plano, la avenida de cipreses de trescientos metros, llamada en otro tiempo «el cementerio de los ingleses», en recuerdo de la batalla de 1214 entre el hijo de Philippe Auguste y Jean Sansterre

## C-6 LA HOMEOPATÍA

La homeopatía es un procedimiento terapéutico construido sobre una de las enseñanzas que dejó Hipócrates: *Simila similibus curantur*, lo semejante se cura con lo semejante. Su contenido esencial lo definió en los siglos XVIII y XIX un médico alemán, Samuel Hahnemann (1755-1843), a partir de experimentos y observaciones sobre los efectos de la quinina y otros productos sobre el organismo.

La homeopatía consiste en administrar a un sujeto enfermo una dosis infinitesimal de una sustancia capaz de producir en un hombre sano síntomas parecidos a los de la enfermedad. El desencadenamiento artificial del «mal» despierta los procesos de defensa del organismo enfermo. Este tratamiento fuerza al organismo a reconocer el mal, al que se había habituado, y a reaccionar. La isopatía va aún más lejos y trata la enfermedad con la enfermedad, a diferencia de la homeopatía, que cura lo semejante con lo semejante. Así, contra un ardor de estómago, el enfermo debe ingerir un producto capaz de provocar ardor, como por ejemplo pimienta. En isopatía se utilizará una dilución de la sustancia que se halla en el origen directo de ese ardor de estómago.<sup>2</sup>

La alopatía es una vía diametralmente opuesta. Consiste en tratar al enfermo provocándole un estado contrario a la enfermedad, para así destruirla. Al organismo no se lo estimula, todo lo contrario. El remedio pasa a sustituir a su sistema de defensa, con el peligro de dormir a éste último; actúa un poco como unas muletas. La agricultura química se rige al fin y al cabo por el mismo principio. Y las consecuencias a largo plazo son comparables. Así, la utilización prolongada de abonos químicos disuade a las raíces de la planta de llevar a cabo su trabajo para asimilar los elementos de la tierra.

La alopatía es una forma de sistema asistencial. Sitúa al organismo en una situación de dependencia que poco a poco se va haciendo mayor, tanto más perniciosamente cuanto que no siempre reparamos en ello. Y el precio que hay que pagar es muy alto. Ni siquiera se manifiesta ya visiblemente la enfermedad para avisar de que las fuerzas de la salud están debilitadas, pero el desequilibrio permanece ahí, porque en la mayoría de los casos no se lo ha curado realmente. De este modo se abre la puerta a nuevas generaciones de enfermedades más complicadas. Por supuesto, todo esto es también aplicable a la viticultura.

La homeopatía, por su parte, no recurre a las propiedades físicas del producto, sino a sus segundos planos cualitativos. La sustancia empleada, que a veces puede ser un veneno en el plano estrictamente físico, se diluye rítmicamente, con un tiempo de exposición en cada dilución. Es un procedimiento difícil de comprender para los espíritus cartesianos, que no conciben la vida mientras ésta no se haya apoderado de la materia para hacerse visible.

### ¿Qué es una dilución?

Se toma un gramo de una sustancia y nueve gramos de agua, por ejemplo. Esta mezcla se agita un centenar de veces. Tras una pausa de unos cuantos minutos, se ha obtenido una dilución 1, denominada D1. A esta D1 se le añaden noventa gramos de agua. Se procede igual, se agita la mezcla, se respeta una pausa de idéntica duración y se ha obtenido así una D2. Esta dilución contiene por tanto un 1 % del producto inicial. A estos cien gramos se añaden novecientos gramos de agua, se agita y se espera. Se obtiene así una D3, con una concentración del 0.1%. Si las cantidades son demasiado grandes, es posible emplear diez gramos o cien gramos de la solución precedente, añadiendo noventa gramos o novecientos gramos de agua respectivamente, con lo que se obtendrá una D4. En este ejemplo se trata de una dilución decimal, con una relación de 1 a 9 —una parte de dilución por nueve partes de agua—. En el nivel de una D6, la dilución contiene una millonésima parte de la sustancia elegida al comienzo del proceso.

La ciencia moderna, encerrada en el dogma donde se ha formado, no comprende, y lo hemos repetido ya varias veces, cómo la no-materia moldea o dirige el mundo material hecho de átomos; cómo éstos, por su cualidad vibratoria, prolongan un mundo energético. El razonamiento simplista que presenta la ciencia es que la vida no existe más que por la materia que la manifiesta; que la vida no puede desligarse de la materia y, como los átomos son indivisibles, cuando ya no hay átomos no hay nada, sólo el vacío. Esta ciencia no sabe, o no quiere saber, que ese vacío contiene una asombrosa plenitud de informaciones. Para ella, una vez sobrepasado el número de Avogadro la materia activa de un producto diluido en agua ha desaparecido. Luego —siguiendo este razonamiento terriblemente materialista que hará reír a todos los jóvenes dentro de unas décadas— a partir de una cierta dilución la materia activa no debe y no puede tener ningún efecto. Sin embargo, los experimentos demuestran que

los efectos aumentan a medida que se aumenta la dilución. De ahí el desasosiego de algunos científicos, que intentan por todos los medios acabar con la homeopatía para que su propia autoridad no sea puesta en tela de juicio. Si regamos unos cuantos lotes de semillas germinadas con diferentes diluciones de potasa, está claro que en D1 (10% de potasa) o en D2 (1%) todavía hay una materia que se expresa. Pero en D8 o en D30 (¡treinta ceros!), es otro aspecto de la sustancia el que se expresa y afirma su existencia, puesto que físicamente ya no hay nada, es el otro polo lo que actúa. Los efectos no siguen una progresión lineal, sino cíclica, con ciclos distintos según la sustancia diluida, y con fases de inhibición de la «actividad» de la solución que no son constantes.

El doctor Kolisko, en su magnífico libro *Agriculture of Tomorrow*, expone los resultados de diversos experimentos con diluciones (en lotes

-Lectura:

## Cómo separar las fuerzas de la materia

Puede parecer un poco extraño hablar de las entidades más pequeñas en relación con la agricultura, pero es absolutamente esencial que los agricultores y los ganaderos conozcan este fenómeno tan importante.

La cuestión de las cantidades más pequeñas se ha estudiado desde el año 1920 en el Instituto Biológico del Goetheanum (Stuttgart) y más adelante en el Instituto Biológico de Bray, Berks. El intento de encontrar un remedio para la enfermedad de la fiebre aftosa nos ha llevado a estudiar la cuestión de las entidades más pequeñas.

¿Cuál es la concentración correcta que hay que inyectar de un remedio específico? Rudolf Steiner sugirió la utilidad de estudiar los efectos de diluciones de distinta concentración en la germinación de las plantas. Desde 1920 hasta hoy hemos estudiado este interesante tema. Puede parecer un problema médico más que un problema agrícola, y es desde luego un problema médico en la medida en que buscamos el remedio para una enfermedad. Pero la cuestión se basa en la agricultura cuando estudiamos cómo el cultivo de plantas resulta afectado por las sustancias diluidas o por la introducción de sustancias en distintas proporciones.

¿Qué quiere decir potenciar? Esta palabra viene, efectivamente, de la palabra potencia. Cuando se «potencia» una sustancia se aumenta su eficacia, se la hace más potente. Lo sorprendente de la potenciación es que hay que reducir la cantidad de la sustancia que pretendemos hacer más potente. En la vida cotidiana, tenemos la costumbre de creer que hace falta aumentar la cantidad de algo para hacerlo más eficaz. Por ejemplo, si queremos un café más azucarado, le añadimos una cucharadita de azúcar. En la homeopatía se nos enseña lo contrario. Si queremos una acción más fuerte de un remedio específico, debemos potenciarlo: diluirlo en agua o en alcohol, una y otra vez, de una manera rítmica.

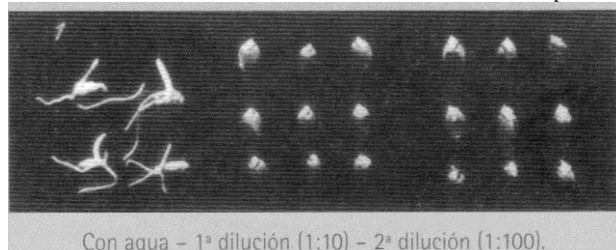
Esto es lo primero y lo más importante que debemos aprender: discernir entre la materia y la fuerza. La materia puede actuar de dos maneras diferentes: como materia o como la fuerza específica que hay detrás de la materia. En la vida cotidiana sólo pedimos materia, la cantidad que queremos de ella. No pensamos en la fuerza que está activa en cualquier clase de materia. El azúcar, por ejemplo, no es simplemente un edulcorante, sino que desencadena muchas otras reacciones en nuestro organismo, no siempre fáciles de identificar.

Por lo tanto, hace falta determinar lo que en realidad queremos: ¿la sustancia misma o sus cualidades innatas?

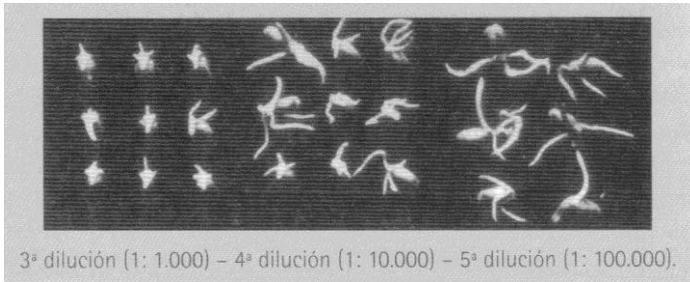
Por ejemplo, un agricultor puede estar convencido de que su tierra necesita cal. ¿Cómo resuelve este problema? Normalmente, añadiendo una gran cantidad de cal a la tierra y repitiendo la operación varias veces.

Vamos a observar ahora los efectos de las cantidades más pequeñas de cal en la germinación del trigo. Hemos puesto un cierto número de granos de trigo en un tubo de ensayo con agua. Después, hemos disuelto un gramo de hidróxido de calcio en diez partes de agua, agitando la mezcla durante varios minutos. Esto nos ha dado la primera dilución, con una proporción de 1:10.

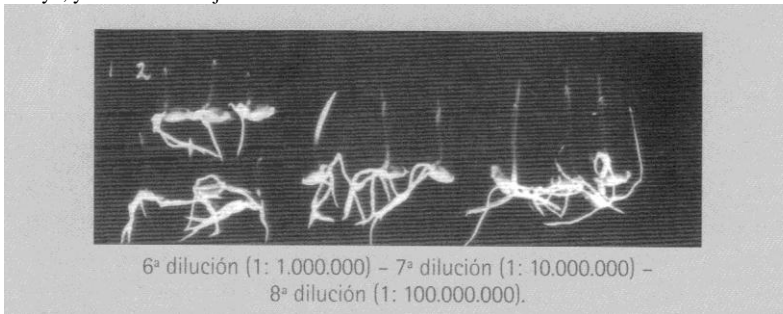
Seguidamente hemos mezclado una parte de la 1ª dilución con nueve partes de agua, agitando igual que antes. Esto nos ha dado la 2ª dilución, con una proporción de 1:100. Se puede continuar este proceso de dilución tanto como se quiera. Nosotros preferimos llegar hasta la 60ª dilución. Después de haber acabado todas las diluciones, hemos introducido en ellas los granos, que habían sido cuidadosamente seleccionados. Al cabo de unos días hemos comparado los resultados.



Los granos introducidos en la 1ª dilución de cal apenas han germinado. Es decir, los efectos de la cal en una concentración tan elevada no son favorables. Los granos de la 2ª dilución comienzan a germinar, mientras que los granos del tubo de ensayo con agua están ya mucho más desarrollados.



La 3ª dilución está más avanzada que la 2ª, y la 4ª está más o menos igual que el tubo de ensayo. La 5ª ha superado ya al tubo de ensayo, y tiene raíces mejor desarrolladas.



La 6ª dilución está más avanzada que la 5ª, y la 7ª y la 8ª muestran un crecimiento cada vez mayor. Esto quiere decir, observando estas diluciones, que una proporción de 1:100.000.000 de cal provoca un crecimiento mejor que una proporción inferior. La cal es más eficaz en proporciones reducidas. Cuando tenemos que aportar cal a la tierra, no hay necesidad de echar cantidades enormes; una proporción específica repartida por la superficie de la tierra es más eficaz.

Éste es un medio fácil y económico de ayudar a una tierra que necesite cal. Fuente: Dr. Kolisko. *Agriculture of Tomorrow*. Kolisko Archive Pu

de 1 a 30) realizados, siguiendo un protocolo muy riguroso, en animales y en plantas.

En cualquier caso, produce una gran emoción ver los efectos tan fuertes que se obtienen con una dilución de veintiocho ceros. Y achacarlos al efecto placebo en un grano parece un poco difícil. Asimismo, resulta extraordinariamente interesante observar los resultados que se obtienen en ratones alimentados diariamente con granos puestos en remojo en distintas diluciones altas de nitrato de plata. Pasado un cierto tiempo, el comportamiento de estos ratones cambia completamente. Permanecen todo el día en la oscuridad de su refugio, sin salir de él; la luz los molesta sobremanera, y pronto desarrollan un estadio patógeno en los ojos. Sabemos que la plata es un metal muy ligado a la luz, y que es un componente básico de las películas fotográficas. Al diluir la plata se aumenta significativamente su vínculo con la luz. Los ojos de los ratones segregan pus en una primera fase, y después se queman y no pueden cumplir su función de ver.

Este ejemplo pone de manifiesto todo el potencial que la homeopatía puede desarrollar, por ejemplo en agricultura. El mismo experimento realizado con sulfato de cobre genera tumores en todos los grupos de ratones sometidos a diluciones elevadas. En su librito *De la homeopatía a la bioditiámica*, preparado en el ámbito de la ESITPA", Lilian Bo-ehrer ha estudiado, entre otras cosas, la actividad homeopática del ar-seniato de sodio sobre la respiración de los coleóptilos (gérmenes) del trigo. Los resultados obtenidos ponen de relieve los ciclos de actividad de ciertas diluciones.

Así, en los niveles D3, D4 y D5 la respiración de los gérmenes queda prácticamente inhibida, la D6 no produce efecto, mientras que la D8 tiene una acción fuertemente inhibidora. La eficacia de la homeopatía ha quedado desde luego demostrada científicamente en repetidos experimentos, y esto es lo que ha permitido su venta en farmacia. Muchos médicos se sienten bastante molestos por estos resultados, que ofenden su lógica cartesiana, e insisten en negar las evidencias. Es hora ya de reconciliarlos con los «energeticistas» y explicar por qué las dos orientaciones tienen en realidad razón. Los cartesianos trabajan con las leyes de la Tierra, de la gravedad, de la materia, de la ciencia de Newton podríamos decir. Los energeticistas trabajan con los segundos planos energéticos que han «formado» esta materia, porque la vida se extingue en la creciente dureza de la materia; la muerte no es más que esto. Cada uno tiene razón en su esfera de actividad.

Al diluir de una forma rítmica se desbloquean las fuerzas energéticas que estaban «paralizadas» en esa sustancia, se reavivan y se aproximan a sus fuerzas arquetípicas, que son infinitamente más vivas y más potentes.

Está claro que la homeopatía no es ninguna solución universal capaz de curar todos los males. Es una apertura, porque supone una concepción diferente. Los «éxitos» de la homeopatía justificarían una movilización mucho más intensa de la investigación; pero se enfrenta a una especie de inmovilismo, al «oponerse» a los principios de una ciencia fundada sobre las manifestaciones físicas y tangibles de la materia. Pocas personas tienen el valor de poner en cuestión un sistema de pensamiento o el contenido de una formación científica, porque se arriesgan a acabar en una vía muerta, en los tribunales o a veces incluso en la cárcel. Por último, y no es éste el menor obstáculo, desde el punto de vista económico la homeopatía resulta muy poco atractiva.

### **La utilización de la homeopatía en agricultura**

En la medicina tradicional, para acentuar los efectos de un producto lo que se hace es simplemente aumentar la dosis. La industria fitosanitaria razona exactamente según el mismo esquema. En viticultura, si el efecto de un producto tiende a extinguirse —ya que la naturaleza tiene su capacidad de reacción— hay simplemente que recurrir a dosis mayores, o pasar a un estadio superior empleando una fórmula más virulenta. Es imposible negar la eficacia del método; desgraciadamente, esta eficacia va acompañada de graves efectos secundarios y una creciente dependencia que, tarde o temprano, llevará a un punto sin retorno. ¿Y no se puede emplear la homeopatía en agricultura? Antes que nada, es importante evitar una confusión. Aunque la biodinámica y la homeopatía se dirigen a un mismo segundo plano, actúan de manera muy distinta. La biodinámica no es homeopatía, pero en ciertos casos, como complemento de sus preparados, puede echar mano de ella. En tal caso utilizará preferentemente diluciones decimales (relación 1 a 10), como recomendó Rudolf Steiner. La biodinámica y la homeopatía tienen en común que se sirven del mismo sistema energético que genera la vida en la Tierra, pero lo invocan de maneras muy diferentes. La homeopatía puede recurrir a diluciones centesimales o más altas todavía: en una dilución centesimal se utiliza la proporción de 1 a 100, o sea una dosis de materia activa por 99 dosis de agua. La dilución centesimal se dirige a una esfera energética más elevada. Algunos utilizan diluciones de 1 a 1.000 o más. Cada uno de estos pasos adicionales corre el peligro de interferir profundamente en la acción de las fuerzas que toda planta recibe para manifestar bien su especie en la vida cotidiana terrestre. Conviene obrar con mucha prudencia, pues siempre nos encontraremos con dificultades, pero hay que sopesar si convienen los tratamientos, incluso aunque «se consigan efectos». Además, las respuestas nunca son inmediatas cuando se actúa sobre planos intangibles.

El mundo vegetal está dotado de una gran sensibilidad para todos estos planos sutiles de los que se está nutriendo a cada momento. La homeopatía puede por tanto jugar un papel interesante. Pero conviene que, antes de actuar, nos preguntemos si lo que vamos a hacer es lo correcto. Y aquí la respuesta es mucho más difícil.

¿Podemos, por ejemplo, tratar de mantener a raya el oídio o el mil-diu con la isoterapia en terrenos donde los desequilibrios han sido y son todavía importantes? Dicho de otro modo, ¿podemos «prohibir» a la naturaleza que ejerza su función reguladora con la enfermedad antes de haber intentado corregir los errores que está en nuestra mano corregir? Aunque nos resulte difícil actuar contra los efectos de una contaminación atmosférica o hertziana en portainjertos mal cultivados o contra las salpicaduras de herbicida del vecino, tenemos todavía (por mucho que las orientaciones del Gobierno a veces nos lo hagan dudar) el control de las decisiones que tomemos sobre nuestra finca. Es contradictorio servirse de un segundo plano vivo y poderoso para mantener en vida por la fuerza a una planta a la que por otro lado se la está debilitando.

En una propiedad en reconversión la respuesta es más fácil de dar. Por ejemplo, puede que algunos parásitos, cuya presencia estaba ligada a un exceso de nitratos, permanezcan aún por un tiempo. En este supuesto, una incineración de los parásitos siguiendo las reglas biodinámicas, y eventualmente una dilución homeopática de sus cenizas, son soluciones justificadas. Guardemos en la memoria un principio que todavía no ha sido desmentido: tarde o temprano, la naturaleza reacciona a los «malos» tratamientos que se le imponen.

Nuestra sociedad ha contaminado el mundo físico. ¿No es un peligro abrirle las puertas de un mundo más sutil? ¿no es totalmente acertada esta pregunta cuando sabemos hoy que muchas nuevas generaciones de armas estrictamente energéticas y ultrasecretas pueden necesitar de la creación de redes energéticas especialmente peligrosas? El arma del mañana es actuar sobre las ondas y frecuencias que hacen funcionar nuestra sociedad: las comunicaciones, los ejércitos de tierra, mar y

aire, los hospitales, las televisiones, los coches, etc. ¿A quién le importan los efectos secundarios de un programa tan prometedor? Afortunadamente, entre los biodinámicos las respuestas son más claras, pues nos conformamos, lo hemos dicho ya, con utilizar el sistema del que la propia naturaleza se sirve para movilizar las energías en uno u otro sentido.

Por otra parte, una dilución que utilice agua como sustrato tiene un tiempo de vida corto. Ello obliga a elaborarla en el momento en que se necesita, lo cual dificulta su comercialización. Las diluciones que se venden en farmacia, hechas con alcohol, tienen un efecto mucho más duradero. La elección de un disolvente así no es posible en agricultura. Harían falta cantidades demasiado grandes.

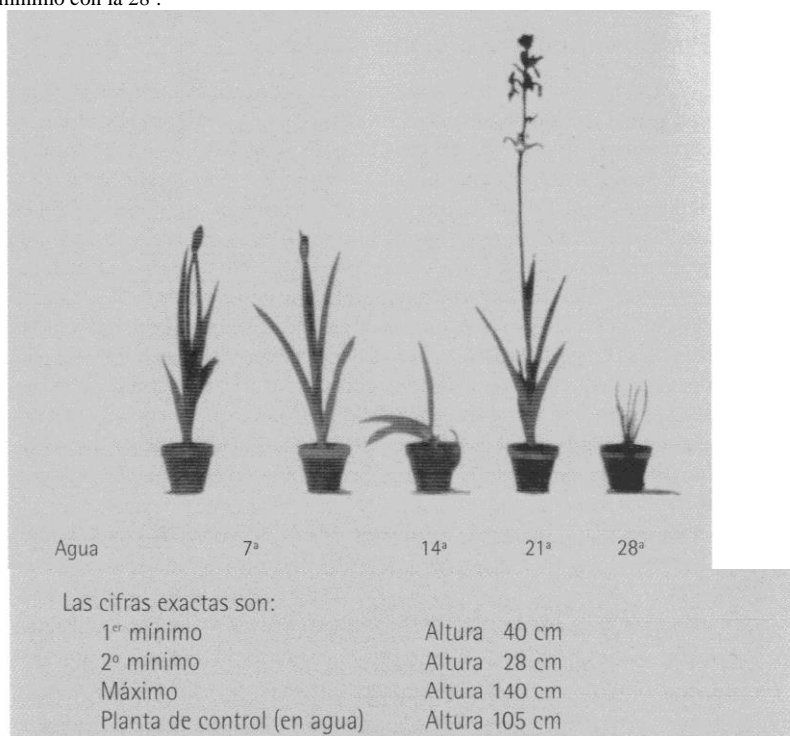
En ocasiones se confunde la homeopatía, su filosofía podríamos decir, que despierta un proceso defensivo en el organismo, con la simple dilución de una sustancia que se quiere aportar en un plano sutil más que en un plano material. Cada uno de estos planos juega un papel distinto, y ahí, una vez más, carecemos aún de una perspectiva suficientemente amplia para poder extraer de cada situación todas las lecciones que serían deseables.

También podemos aportar la sustancia que nos parece deficiente dinamizándola en agua a partir de una pequeñísima cantidad material. Hay que recordar que en el mundo energético, a diferencia del mundo físico, donde la materia es una barrera, todo interactúa. Hay que obrar

## Experimento con jacintos (*Hyacinthus candicans*) cultivados al aire libre

Para aclarar mejor lo que hemos dicho, añadimos un breve informe de un experimento con *Hyacinthus candicans*. Escogimos un gran número de bulbos de la mejor calidad. Algunas plantas de prueba germinaron en agua para servir de control. El resto de bulbos (cinco para cada potencia de dilución) se introdujeron en distintas diluciones de nitrato de plata (de la 1ª a la 30ª). La 1ª dilución destruyó completamente el bulbo, lo que impidió la germinación. La 2ª dilución no produjo más que un pequeño germen. La 3ª alcanzó casi el mismo crecimiento que la planta en el agua, pero sin tallo floral. La 4ª sobrepasó ampliamente a la planta de control; después el crecimiento fue disminuyendo progresivamente. La 12ª dilución produjo un primer máximo, y la 14ª un primer mínimo: una plantita malformada sin tallo floral. Las diluciones 15ª y 16ª fueron también incapaces de florecer. Con la 21ª dilución se obtuvo el máximo de toda la serie de treinta diluciones. El segundo mínimo apareció con la 28ª dilución.

A veces observamos un claro ritmo en intervalos de siete, como atestigua este experimento: máximo con la 21ª; segundo mínimo con la 28ª.



Hay que destacar también que no se produjo únicamente una diferencia de tamaño, sino también de tiempo. Cuando las diluciones 12<sup>a</sup> y 21<sup>a</sup> estaban en plena floración, la planta de control aún no había desarrollado su tallo floral. En el momento en que la 21<sup>a</sup> dilución había alcanzado 140 cm, la planta de control no llegaba más que a 80 cm, y cuando la 21<sup>a</sup> dilución se había marchitado, la planta de control acababa de alcanzar su altura máxima de 105 cm.

Fuente: Dr. Kolisko. *Agriculture of Tomorrow*. Kolisko Archive Publications.

pues con prudencia. Hasta la fecha, la utilización de la homeopatía en agricultura es un dominio casi virgen. Es un sector donde la investigación es inexistente.

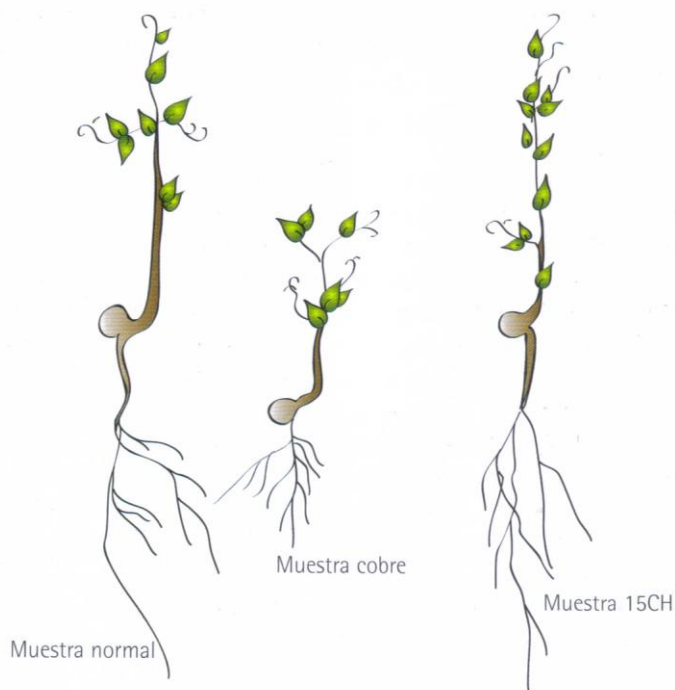
## Poner en práctica la homeopatía

Lilian Boehrer demostró que con la homeopatía era posible ayudar a una planta a eliminar el exceso de cobre que la había intoxicado. Este experimento se presentó en 1964 en el IV Congreso Científico francés.

Se sembraron guisantes enanos y se los intoxicó con cobre por aspersiones regulares, de manera que su crecimiento y su producción de semilla se redujeran entre un 30% y un 50%. Esta cosecha reducida se dividió en dos lotes. Un tercer lote estaba compuesto por semillas sanas. Las semillas se pusieron a germinar en una habitación climatizada a 23°C. El proceso consistía en veinticuatro horas de remojo, tres días de germinación y diez días de cultivo. El agua utilizada para uno de los dos lotes intoxicados era una 15CH" de sulfato de cobre. Para el otro lote era agua normal. Al final del experimento, Lilian Boehrer constató que el lote de semillas contaminadas que recibió la dilución había eliminado el cobre y presentaba un crecimiento prácticamente normal.

En un plano químico, la solución 15CH no contenía ya sin embargo ningún cobre. Lo que conservó fueron otras propiedades, que le permitieron estimular la agotada capacidad de la planta para deshacerse del cobre.

Se puede probar a hacer este experimento en viñas saturadas de caldo bórdeles, saturación que lleva a muchos viticultores a adoptar los tratamientos sistémicos, cuyos negativos efectos ya conocemos. Se toman 10gr de sulfato de cobre y se les añaden 90gr de agua. Se agita la mezcla un centenar de veces y se la deja reposar durante tres minutos. Para las siguientes diluciones es más fácil recurrir a una jeringuilla, que se puede comprar en la farmacia. Hay que conservar la proporción 1 a 9, pero esta vez en volumen: con 10cm<sup>3</sup> de la solución obtenida mezclados con 90cm<sup>3</sup> de agua se obtienen 100cm<sup>3</sup> de dilución. De ella se toman 10cm<sup>3</sup>, que se mezclan de nuevo con 90cm<sup>3</sup> de agua.



La cantidad se puede aumentar siempre que se quiera para obtener el volumen final deseado. Entre cincuenta y sesenta litros por hectárea y una pasada por cada seis hileras son suficientes. De lo que se trata es de aportar una calidad, no una cantidad. Si el atomizador suministra un caudal mayor se

puede echar más cantidad, el efecto será el mismo. A la hora de hacer el cálculo necesario para la elaboración de la dilución, es más simple partir de la cantidad total necesaria y remontarse hasta la primera manipulación. La elección de la dilución es un asunto espinoso: los efectos evolucionan por ciclos, con fases de inhibición.

El libro del Dr. Kolisko constituye una preciosa fuente de informaciones. Nos precisa también las diluciones óptimas y mínimas para un gran número de sustancias. Estos fenómenos de inversión no han sido aún explicados a día de hoy, pero probablemente estén ligados al segundo plano sutil planetario o estelar que predomina en cada organismo, o a su interrelación.

Porque todo ello obedece también a esas leyes, complicadas pero muy precisas, que yacen detrás de cada número.

### Ejemplo: D8 de sulfato de cobre

En D8, para cinco hectáreas se necesitan 300 litros del producto final. En D7 hacen falta 30 litros a los que se añaden 270 litros de agua (siempre 1 a 9). En D6, 3 litros de dilución y 27 litros de agua. En D5, 300cm<sup>3</sup> y 2,7 litros de agua. En D4, 30cm<sup>3</sup> para 270cm<sup>3</sup> de agua.

En D3, 10cm<sup>3</sup> para 90cm<sup>3</sup> de agua. De los 100cm<sup>3</sup> obtenidos en D3, se toman 30cm<sup>3</sup> para la D4. En D2, 10cm<sup>3</sup> y 90cm<sup>3</sup> de agua. En D1, 10gr de sulfato de cobre y 90gr de agua, mezcla de la que se toman 10cm<sup>3</sup> para la D2. Para tener los 270 litros de agua, es más fácil llenar un atomizador de 300 litros y quitar tres cubos de diez litros de agua, que se reemplazarán por tres cubos de diez litros de dilución. Aunque la precisión es importante, un miligramo más o menos no importa. Hacen falta una o dos jeringuillas, un dosificador de cinco litros y un cubo marcado de diez litros. Recordemos que no es necesario dinamizar la solución en cada dilución, sino agitarla. Se podrían mejorar algunos detalles prácticos. Por ejemplo, la bomba del atomizador, que revuelve el contenido siempre en el mismo sentido, no está totalmente de acuerdo con la deontología de la elaboración. Pero tampoco es menos cierto que, con todo, algún efecto permanece. Se puede también acabar la dilución en un cubo de diez litros que se vierte en el atomizador sin regla de proporciones, un poco como cuando se echan unas gotas de un producto homeopático en un vaso de agua. En este caso, el atomizador no hará una dilución suplementaria.

Si queremos hacer experimentos con homeopatía hace falta ser muy rigurosos, porque estamos trabajando con los segundos planos energéticos. Es aconsejable tener un contenedor —un frasco por ejemplo— para cada dilución, y no el mismo y lavarlo. También hay que tener precaución con las interferencias debidas a campos eléctricos; el de 50/60 hertzios es muy perjudicial para las fuerzas de la vida. Haushka demuestra, lo hemos dicho ya, cómo una corriente inductora en una llama invierte el sentido de la llama, que desciende en lugar de ascender, y queda sometida a las leyes de la gravedad. Una adecuada comprensión de este experimento nos puede hacer reflexionar profundamente sobre nuestro entorno cotidiano y sus consecuencias en nuestra salud.

A la hora de poner en práctica la homeopatía, lo ideal sería poder hablar con una persona que prepare diluciones en laboratorios especializados; y, simplemente, emplear todo nuestro sentido común.

No podemos abordar el tema de la homeopatía, aunque sea brevemente, sin decir unas palabras sobre los laboratorios Weleda y Wala. Los productos de Weleda están disponibles en farmacia en toda Francia, y son un buen punto de partida para diluciones cuyos ingredientes no podríamos conseguir de otra manera. Se me ocurre, por ejemplo, una dilución alta de tuya o de caléndula para limpiar una finca en reconversión con una fuerte contaminación química. Merece destacarse la deontología de fabricación de estos laboratorios, sin ninguna concesión a los intereses económicos. Las plantas que emplean proceden en lo posible de fincas en biodinámica.

## C-7 LA BODEGA

El método biodinámico no se aplica directamente en el ámbito de la bodega, pero sí se prolonga en él. Y en este sentido será como trataremos aquí el trabajo que se realiza en la bodega. Si nos hemos dejado penetrar por la sensibilidad que la viña posee para su entorno, si hemos respetado su capacidad para manifestar, primero en la savia y luego en el fruto, toda la sutileza de ese entorno y, en definitiva, si nuestras acciones agrícolas han sido correctas, aguardaremos el trabajo de la bodega con serenidad.

Podemos por otra parte seguir de cerca esta evolución midiendo, con un refractómetro, la tasa de azúcar en la savia de la primavera al otoño. Nuestra confianza en vísperas de la vinificación aumentará a medida que progrese nuestra comprensión. De este modo, la colaboración con un enólogo, una vez liberado de la tarea cíclica de prestidigitador, discurrirá con más armonía.

### **La viña hace el vino**

¿Es verdaderamente imprescindible recurrir a cosméticos, por muy nobles que sean, para que un vino se pueda manifestar? ¿Necesita el vino un soporte externo para expresar su Denominación de Origen? Ya oigo elevarse respuestas que, en realidad, lo que tratan es de esquivar una cuestión tan poco decente.

Ese trabajo es esencial, primordial —se me dirá—. Corresponde al hombre vestir al vino, embellecerlo. Comentarios así, que ya he oído bastantes veces, no hacen más que reforzar mi convicción. La realidad que yo defiendo es absolutamente distinta: la verdadera belleza se manifiesta espontáneamente en la sencillez. El verdadero trabajo del hombre es comprender la maravillosa organización que reina en la naturaleza y ayudar a la viña a asirla con todo su ser y a llevarla a su fruto. Y esto es en definitiva lo que hace la biodinámica.

Es en el campo, en medio de su viña, donde el viñador «hace» el vino. Una agricultura sana cuenta con dos bazas principales: la resistencia de la viña a unas condiciones que podrían resultarle desfavorables en otoño y la calidad de la cosecha. Una viña que no se ha habituado a alimentarse de nitratos al beber resiste mejor una lluvia fuerte. Se puede incluso decir que no sufre por ello. El agua que necesita la toma y el resto la deja pasar, como hacemos nosotros mismos cuando bebemos de una fuente si tenemos sed. La estructura de la piel de la uva, reforzada por el cuarzo y la sílice, permite pasar por una fase de podredumbre sana y estable antes de la aparición de la podredumbre gris. En la inmensa mayoría de los casos, a menos que las extensiones sean enormes, siempre dispondremos de tiempo suficiente para vendimiar sin tener que sufrir un ataque de pánico.

Además, ¿no es en los «años malos» donde se puede juzgar el trabajo del viticultor? Las fuerzas de salud de una viña revelan su verdadero rostro cuando las condiciones climáticas son difíciles. Y bajo la lluvia una cara demasiado maquillada tiene un aire muy triste. La biodinámica, aplicada inteligentemente durante varios años, no tiene por qué sonrojarse por ninguna añada, ¡bien al contrario! Hemos hecho la prueba, repetidas veces, en las catas organizadas en la Coulée de Serrant, en las que han tomado parte catadores de competencia unánimemente reconocida.

Una vez terminada la vendimia, si nuestras actuaciones agrícolas han sido juiciosas, las operaciones en la bodega deberán estar marcadas por el respeto y la discreción. Una de las claves es comprender que la uva que nos está dando este zumo no existía en primavera. De modo que su origen, ya lo hemos visto, es intangible en un 94%. Es decir, si excluimos el agua, únicamente un 6% de esta materia, denominada «materia seca», es de origen terrestre. Si la vid ha podido hacer armoniosamente este trabajo de materialización, si hemos dejado que descendan a su savia los sabores y los perfumes de esencia lejana, si ha podido condensar la luminosidad en grasa, etc., entonces la uva llevará en sí dos cosas: por un lado, las cualidades y las singularidades ligadas al lugar en donde crece, y por otro lado, las «informaciones» necesarias para comportarse bien en la bodega.

Ya hemos repetido que todo lo que se hace perceptible a nuestros sentidos tiene un origen vibratorio o rítmico. Todas las ondas son portadoras de una información, cualquier científico lo sabe. Por lo tanto, en un zumo que no ha sido desnaturalizado o desinformado por moléculas químicas está el «comprobante» de una coherencia o de un comportamiento adaptado al perfil de la cosecha. De ahí que lo que podría considerarse como excesivo desde un punto de vista enológico —una acidez o un grado alcohólico, por ejemplo— estará incluido en una globalidad que lo hará aceptable. Y esto es algo que todo catador comprueba, pero que no siempre entiende. Un grado de alcohol del 14,5% se percibirá como un grado menos, un nivel de acidez demasiado bajo o demasiado alto no se

notará, etc. Gracias a la sinergia de todas las características del año, o, diciéndolo de forma más poética, a la belleza de la imagen que cada añada constituye, es como una cepa puede sobreponerse a los contratiempos que se le imponen cada año. Y también gracias a esto es como logra, en definitiva, elevarse por encima de los límites que su especie le impone. Nos hemos liberado así del mero sabor de una cepa que, sometida a la tecnología, presenta con tanta frecuencia incoherencias, por muy lisonjeras que sean.

Para conseguir esto, hay que asistir o ayudar a la viña durante la formación de la uva tan intensamente como se pueda. Quiere esto decir que, mediante la aportación de los preparados biodinámicos, hay que tratar de suavizar el calor, de calentar el frío, de humidificar la sequedad, de evaporar la humedad, etc. Una vez que la uva ya está excesivamente marcada por los desequilibrios de acciones agrícolas inapropiadas o por los extremos de una climatología desordenada, nos vemos obligados a reparar. Y eso nunca puede estar del todo conforme a la naturaleza. Lo que hacemos es desorganizar, desinformar —es decir, suprimir los transmisores de información— y alejarse de la imagen global. Estamos actuando así en detrimento de una originalidad que nos distinguía de la competencia. Diciéndolo de una manera simplista, podemos elegir entre ser «ayudante de la naturaleza» o «wine maker».

Existe una rara excepción a esto: la del hombre que en la bodega, con su fuerza de ser humano, gracias a unas cualidades a menudo heredadas del pasado, a los profundos lazos de su corazón con la viña y a su creatividad, logra reexpresar o hace renacer una hermosa coherencia. De alguna manera, una dinámica se recrea. Un prestigioso exportador borgoñes —cuyo anonimato respetaremos—, que no siempre puede conseguir un aprovisionamiento de uva ecológica o biodinámica, tiene a su servicio desde hace tiempo a una de estas personas.

Nuestra contribución en el trabajo de la bodega se limita por tanto a las fases de reposo del vino después de la fermentación, por ejemplo para hacer un trasiego. Previamente vigilaremos que lo que se está «incubando» al final de la fermentación respire correctamente, y procuraremos proporcionarle un nuevo ritmo portador de un impulso vital mediante una remoción regular en las fechas que consideremos adecuadas. Pero ante todo, dejemos que las cosas se hagan ellas mismas, como en una verdadera democracia. Si la «educación» que hemos dado a lo largo de la primavera y el verano ha sido completa y profunda, los resultados serán muy prometedores. Cuanto más profundamente comprendamos esto, tanto más incongruente nos parecerá hablar de *hacer el riño*, o, como se escucha a menudo, de un *vine maker*.

Al criador de vacas (sí, está por hacer también un trabajo muy profundo de cria, de mejora de la raza) ¿se le llama *con<sup>1</sup> maker*? Si uno cree que está haciendo vino, o incluso que es necesario hacerlo, implícitamente está admitiendo que, con anterioridad, alguna cosa no se ha hecho como era debido; y que, en la gran mayoría de los casos, ese desequilibrio viene de sus propios actos inconscientemente irresponsables. En la calidad de un vino, como en la música, intervienen siempre tres factores. En primer lugar, el instrumento musical, que sería el lugar donde está plantada la viña: que es más o menos bueno. A continuación, el músico, y estaríamos hablando aquí de la calidad del viticultor, de su capacidad para comprender todas las facetas del lugar en el que vive y la manera en que la naturaleza hace uso de él. Tampoco aquí las cualidades son siempre las mismas, sobre todo cuando el viticultor ha estado sometido varios años a lo que hoy en día se conoce como formación —y que puede que algún día se llame deformación—. Y, por último, está la acústica, que en este símil serían las prácticas agrícolas. En agricultura convencional o integrada —puesto que las dos son idénticas en lo que se refiere al descenso de las fuerzas vitales— la acústica es prácticamente nula. En agricultura ecológica la acústica es buena, la naturaleza puede expresarse. La resonancia, el lazo con las fuerzas arque-típicas de la viña y del lugar, existe. En agricultura biodinámica esta resonancia se amplifica enormemente, siempre que se hayan tomado las decisiones correctas. La viña puede alimentarse en un espacio mucho mayor, tanto hacia abajo como hacia arriba. Es así de sencillo. De esta comprensión nace la filosofía no intervencionista que podemos adoptar en la bodega. Esta realidad que es el vino, ¿no posee acaso suficiente poder, autonomía y afinidad con su entorno próximo y lejano como para poder expresarse libremente, sin necesidad de nuestra tutela? Son la viña y sus gestos lo que se prolonga en la bodega. Esta viña, que ha sabido convertir lo inaprensible en aromas, en sabores, en colores, no tiene necesidad de ningún sistema asistencial. Cuando esas muletas se vuelven indispensables, es porque hemos provocado un estado de dependencia con intervenciones desacertadas en nuestros campos. No, no es posible decir que se hace vino cuando se comprende la viña en profundidad. La

mayoría de las veces basta con contemplar, con escuchar, llenos de admiración, lo que el vino se vuelve por sí mismo, y raramente tenemos que asistirlo.

Esta concepción ideal —caricaturesca, se me dirá— supone un contexto; es decir, una finca donde las leyes de *lo* viviente se han fortalecido, donde la viña está en su sitio, donde el monocultivo no se ha impuesto completamente. Es raro encontrar lugares así, pero sabemos que aún es posible construirlos. Cuanto más nos aproximemos a esta realidad sobre el terreno, más nos encontraremos con que la suma de nuestras acciones meditadas se refleja infaliblemente en la cosecha, y más perderá la bodega su aire de laboratorio para convertirse en el lugar de un nacimiento. Los instrumentos de la tecnología, por muy poderosos que sean, no tienen otro mérito que el de paliar las carencias de una agricultura deficiente. Pero un vino construido artificialmente en la bodega, antes o después acaba revelando su verdadera identidad, y nunca podrá sustituir al que la naturaleza generosamente nos ha dado.

Consideremos el ejemplo de esos vinos «osmosificados» que embaucan todavía a tantos consumidores, ignorantes casi siempre de que lo que toman por el producto de una añada excepcional no es en realidad más que un «concentrado de vino». ¿Pero acaso no ha quedado mermado el potencial de envejecimiento al invertir las polaridades del mosto? ¿No se han borrado las sutilezas que tendrían que manifestarse finamente con el tiempo? ¿Es que se puede concentrar la música? ¿No se ha sacrificado una vez más el largo plazo por el corto plazo? ¿De verdad que no había más remedio? ¿No obedece esto más bien a una lógica económica que exige rendimientos más elevados? Cuando no se sobrepasa un rendimiento de 25 o 35 hectolitros por hectárea, la chaptalización simplemente carece de sentido si la lógica agrícola es sana; es decir, la osmosis es inútil. Y en una finca grande y con un vino de alto precio, ¿hace falta realmente superar esos rendimientos?

En cualquier caso, por respeto al consumidor, tendremos que llegar a un sistema en el que se informe en la contraetiqueta de lo que se ha hecho en la bodega; es una honestidad elemental. Si esta ley no se aprueba, desgraciadamente corresponderá una vez más a los que tienen un comportamiento más profundo el asociarse —se está ya camino de ello, por cierto— y señalar en la contraetiqueta su deontología agrícola y de la bodega. El consumidor será así libre de elegir con pleno conocimiento.

## **El desfangado**

Desfangar es separar las lías más espesas antes de la fermentación. En el momento de eliminar los elementos que la naturaleza ha colocado en un organismo, es sensato preguntarse si estos elementos han tenido tiempo de cumplir su misión. En este caso concreto, ¿es que no tienen las lías una función que cumplir hasta el final de las fermentaciones? El desfangado se ha vuelto una necesidad incuestionable porque los inmensos desequilibrios iniciados por una agricultura que se califica de moderna se prolongan, como es natural, en la calidad de la cosecha. Erigir esta práctica en regla general es signo de una incompreensión colectiva. Si tu cosecha te gusta, si te seduce su madurez, puedes simplemente eliminar los pocos fangos que se depositan al final del prensado, al cabo de unas horas como mucho. Las lías —incluidas las gruesas— rebosan de elementos vivos que son transmisores de información, y que tienen el papel de proteger la realidad de ese año en el vino. En su ausencia se hace necesario adquirir en el comercio fermentos que, nacidos en condiciones muy distintas, nunca podrán producir los mismos efectos.

## **La adición de levaduras**

Las levaduras que se generan cada año en nuestra viña, marcadas por las características climáticas de la añada, son fundamentales para el surgimiento de la personalidad de nuestros vinos. ¿Cómo puede uno decidir eliminarlas? Esta práctica se ha ido volviendo algo sistemático, y con frecuencia se la enseña como indispensable. Cuando se añaden levaduras también se marca con el tiempo la bodega con esas levaduras arbitrarias. Al multiplicar los fungicidas, los acaricidas y los pesticidas, que indirectamente destruyen el medio en donde se desarrollan las levaduras, los viticultores están de alguna manera sembrando la muerte. Probablemente más de lo que nos imaginamos. La constatación de Claude Bourignon sobre la muerte de las tierras de labor: «hay más actividad bacteriana en las tierras del Sahara que en ciertas tierras de viña en Francia» se puede también aplicar a las levaduras. ¿No es hora ya de ver claro y de dejar de correr de quimera en quimera? En la elección de las levaduras artificiales,

algunos viticultores tienen todavía la prudencia instintiva de seleccionar levaduras neutras, con la idea de no influir en la personalidad de su vino. Esto es un error: por su origen, estas levaduras están alejadas de la D. O. y de los comportamientos que ésta implica. Otros viticultores van todavía más lejos y utilizan todo un repertorio de sabores generados por levaduras a las que se ha arrancado del medio en el que cumplían una función. Este modo de proceder está en las antípodas de la noción de D.O. Recordemos que la fabricación de algunas de estas levaduras es un poco parecida a la de los OGM, y se basa en principios absolutamente extraños con los que el hombre se comporta, una vez más, como un aprendiz de brujo. Para forzar a estas levaduras a aportar un *plus* de sabor, se instala en la secuencia genética, justo encima del gen que da el sabor elegido, un agente denominado *promotor* que refuerza la función saborizante de la levadura. Qué magnífica historia, que podrá servir de inspiración a muchos para hacer lo mismo con las personas, para dotarlas, por ejemplo, de mayor tamaño y hacerlas más aptas para las tareas manuales. ¡Estamos en pleno estajanovis-mo vitícola! Afortunadamente, la comunidad científica no parece por el momento dispuesta a traspasar esos límites en lo que respecta al hombre, pero la enseñanza mecánica de la vida que se imparte regularmente a todas las nuevas generaciones de estudiantes no garantiza en absoluto que se vaya a mantener esta postura por mucho tiempo.

Estos métodos son desde luego muy perjudiciales para el conjunto de una Denominación de Origen. Una denominación se supone que debe representar una originalidad «familiar» de aromas, pero estos procedimientos se están mofando de esa originalidad. La denominación, privada ya de su verdad, pierde la razón de ser. En los cuatro ángulos del planeta, todos los viticultores que tengan acceso a la misma tecnología pueden conseguir los mismos resultados. El consumidor extranjero no nota ya la diferencia, y la denominación en su globalidad queda perjudicada. Pocos son todavía los que están empezando a reaccionar ante esta situación.

Toda la cadena productiva del vino, bodegueros y sumilleres incluidos, está afectada por esta lacra. La concienciación al respecto se va generalizando, pero los profesionales no siempre cuentan con armas para evitar las trampas que tiende la tecnología. Aún queda mucho trabajo por hacer para salvar las denominaciones del mercantilismo y diferenciarlas de las copias artificiales. Hay una empresa en la costa oeste de los EE.UU. que puede ya copiar completamente un vino y reproducirlo artificialmente. Por supuesto, los efectos de este vino en el organismo que lo absorbe no serán idénticos al original. Tampoco lo será su comportamiento durante el envejecimiento. No se copia la vida, sólo la primera y efímera impresión que ésta proporciona a nuestros sentidos.

Lo que estamos poniendo en entredicho no son los vinos extranjeros, sino la confusión posibilitada por toda una serie de artificios que obstaculizan la manifestación del lugar de origen. Una levadura no es solamente un agente de transformación, sino también y principalmente un vínculo con el organismo que la ha desarrollado, y por tanto con la añada y con la Denominación de Origen. La levadura prolonga la realidad del año en que la uva ha nacido. Y sólo una levadura autóctona puede desempeñar adecuadamente este papel de «repetidor». Le deseamos a Francia que toda esa originalidad pueda revivir con toda su intensidad y transparentarse en nuestras copas.

De momento, sin embargo, la presión en el otro sentido es muy fuerte. Hace poco, el INAO tuvo que responder a una demanda que los Estados Unidos presentaron amparándose en el GATT<sup>32</sup>, relativa al derecho de reducir a polvo vinos de D.O. para luego recomponerlos y dejarlos más favorecidos. La idea nos puede chocar, pero si lo analizamos, la tecnología actualmente admitida va en ese mismo sentido.

Una puerta tiene que estar abierta o cerrada. A nosotros nos toca elegir. Francia es un país con una riqueza de terruños extraordinaria, y posee todo lo necesario para, si respeta la vida mediante una agricultura sana, prescindir de todos esos artificios.

## Las fermentaciones

Uno de los resultados más satisfactorios de la viticultura biodinámica es la rapidez de arranque de las fermentaciones y su capacidad de llevar hasta el final la conversión de los azúcares en alcohol. La propia relación de conversión mejora netamente; la ganancia puede ser de medio grado, con la condición, por supuesto, de no haber abusado de la cola de caballo o del 501 una o dos semanas antes de la vendimia, dado que estos tratamientos, en particular el 501, limitan mucho la población de levaduras. En cierta ocasión traté la viña dos veces seguidas con cuarzo (501) entre dos selecciones de vendimia de una semana como mucho, con el fin de eliminar una lluvia de más de 80mm: el mosto se negó en redondo a fermentar, a pesar de añadirle otro mosto en plena fermentación. Esa

cosecha la di ya por perdida. Sin embargo no fue así, porque ocurre que el 501 elimina también todos los agentes perturbadores, generadores de volátiles, etc. Al cabo de diez días se inició por fin una minúscula fermentación, que siguió adelante con la parsimonia de los funcionarios de antes y terminó casi seis meses después, el doble de lo habitual. El vino salió perfecto, léase mejor.

Cuando el 501 se ha aplicado tres semanas antes de la vendimia o más, las fermentaciones son muy intensas. El «azúcar reductor», siempre tan halagüeño para los paladares neófitos, se puede evitar casi por completo, aun cuando el vino supere los 15°. Resulta igualmente alentador constatar que, cuando no se ha puesto cortapisas a las fuerzas de la vida, estas reacciones parecen escapar, en buena parte al menos, a las normas basadas en el cálculo de «promedios» (1,7kg de azúcar por hectolitro dan 1° de alcohol, etc.). Es como si con ello se nos quisiese recordar que la vida no es un mecanismo, aun cuando a veces pueda comportarse de la misma manera. Nuestros actos agrícolas pueden acelerar un sistema de intercambios omnipresente en todas las reacciones ligadas a las fermentaciones. Y este fenómeno va mucho más allá del trabajo de las levaduras: el propio nacimiento del vino se intensifica, y con él su carácter y hasta su longevidad.

En este contexto, las fermentaciones peliculares en los vinos blancos, tan celebradas desde hace algunos años, no las veo ya necesarias cuando la agricultura es sana y los rendimientos son bajos. Esta mace-ración prolongada fuerza la extracción de colores y de aromas que deberían haberse liberado de manera natural. Sirve para arreglar el vino cuyo mosto se ha comportado mal por falta de concentración, de madurez o de equilibrio.

Estos subterfugios, sin embargo, nunca podrán corregir en profundidad una mala expresión de la vida. Un catador avezado percibirá siempre en estos vinos una cierta pesadez. Cuando un intercambio se fuerza y no se hace libremente, se genera una deuda. El peligro es que a medio plazo este perfil de sabor se convierta en la referencia de una denominación. Por este motivo, un número creciente de viticultores puristas están trabajando en el reconocimiento de una nueva pauta de trabajo (ver anexo *El renacimiento de las D.O.*). Importadores, bodegueros, restauradores, sumilleres, todos se ven cada vez más implicados en esta necesidad de verdad. Esa debería ser la función de las catas previas, de las que ya hemos hablado y que otorgan o deniegan el derecho a la D.O. El principio de estas catas era bueno, pero confiar su gestión a los propios viticultores no ha traído consigo los cambios de fondo que serían deseables. La primera fase de un cambio es siempre obra de una minoría, a la cual por supuesto no se escucha. En caso de reclamación —tras dos denegaciones— estas catas se deberían confiar a verdaderos profesionales del ramo vitícola que, por su experiencia, hayan sabido elevarse por encima del concepto *correcto, nítido j seco*, que tiene como primer resultado el hacer que nuestros vinos puedan ser copiados en el mundo entero. Algunos agentes del INAO que trabajan permanentemente sobre el terreno así lo han constatado, pero sus recomendaciones no siempre son puestas en práctica por la directiva, mucho más «politizada» y por tanto mucho más influenciada por intereses económicos muy poderosos.

La biodinámica intensifica muy sensiblemente el color de un vino. Basta un simple prensado para demostrarlo. En la Coulée de Serrant, como sucede en un número cada vez mayor de fincas biodinámicas, enzimas y otros extractores se contemplan, sin odio, como instrumentos en desuso, como los vestigios de una gran incompreensión.

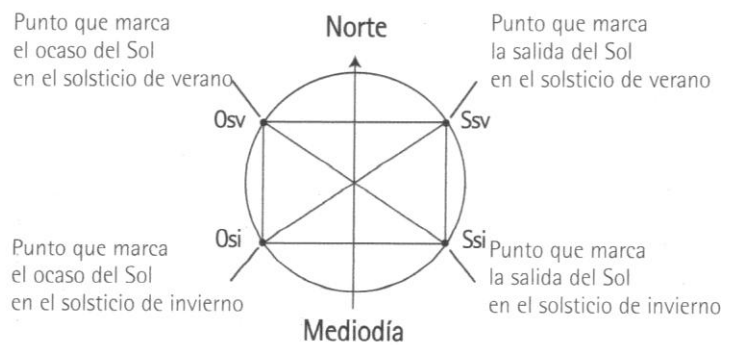
La fermentación es en cierto modo la contrapartida de lo ocurrido en nuestra viña en el momento de la fotosíntesis, de la transformación de la luz y el calor en materia. En la bodega asistimos al fenómeno inverso, con la liberación de calor y de gas. Sucede ahí como un nacimiento y una muerte. En esta manifestación de lo viviente, la fermentación se puede comparar también a una fiebre alta, a la subida de la temperatura en un organismo que trata de reestablecer su equilibrio, perturbado momentáneamente por otro estado que se está generando. Suprimir la fiebre por un medio artificial perjudica las fuerzas de mutación o de curación. Imponer una temperatura constante a las fermentaciones es un freno a la expresión de la vida. Si nos vemos obligados —por razones que convendría *analizar* detalladamente— a regular la temperatura, hay que procurar que la evolución de ésta siga una curva, porque la vida no se expresa nunca de forma lineal. La incompreensión acerca de este punto la vemos manifestarse por todas partes. Pongamos un ejemplo: un adolescente que mide un metro cincuenta a los quince años no medirá siete metros cincuenta a los setenta y cinco años. Sin embargo, algunos científicos razonan así cuando con tanta ligereza fijan la edad de los volcanes en 45,5 o 53,6 millones de años utilizando el carbono 14, una medida que, si se quiere ser correcto, no se puede aplicar a los vestigios de un pasado cuya realidad era sin duda muy distinta. ¿No hubo en la Tierra un periodo de juventud en el que reinaba el gigantismo? Lo vemos en los árboles y animales del pasado, cuyo tamaño era muy distinto al de ahora. ¿No han evolucionado las reacciones de la Tierra en el

transcurso de los milenios? ¿Ha sido la fuerza de la gravedad siempre la misma? Una concepción estática de las cosas es puramente intelectual. No cometamos el mismo error en nuestra bodega.

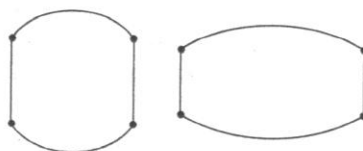
En ocasiones, las regulaciones de temperatura se han vuelto una necesidad, habida cuenta del tamaño de las cubas utilizadas en los grandes viñedos. Vemos ahí una vez más que cuanto más se crece, más se ve uno obligado a establecer un compromiso con las leyes que gobiernan la vida.

En el pasado, la forma y el volumen de los contenedores estaban adaptados a cada producto, a su naturaleza profunda, a sus fuerzas vivientes. Fíjate si no en cómo había una forma especial para la lechera, otra para la jarra del agua, otra para la del vino. Y en cada región, en función de la latitud y la longitud, variaba. La latitud y la longitud son la relación norte/sur y este/oeste; o frío/calor y sequedad/humedad. Los vientos nos lo recuerdan. Una vez más, esas características constituyen lo que hemos llamado la originalidad de un lugar. Todas estas cosas se percibían mejor en el pasado, y la relación entre horizontalidad y verticalidad, que tan importante fue en el origen de la vida en la Tierra, influía en la forma de los recipientes, de las iglesias, de las casas, de los vestidos, etc. El producto destinado a cada tipo de recipiente influía también en la elección de la forma, según dominase en él el calor, la luz, el líquido o la tierra.

## Formas de las casas y de los recipientes en función de la latitud y de los solsticios



La misma sabiduría ancestral la encontramos en la forma de las barricas



Fuente: J. Bonvin Et Montery. *Église romaine chemin du lumière.*

Ya hemos hablado de ello refiriéndonos a las plantas y a los animales. Todo ese saber —que hoy día llaman casualidad— es preciso hacerlo revivir. Haushka, Wachsmuth o Cióos nos hablan sobre él. Y gracias a él podemos entender, por ejemplo, por qué una barrica en Oporto es más alargada que una barrica en Borgoña.

En el caso de una barrica, una doble barrica o incluso un tonel de seiscientos litros, una subida breve de la temperatura a 28 °C, y hasta por encima de los 30 °C, nunca ha perjudicado el vino. Con otros materiales y otras cantidades el resultado puede ser distinto.

## Las fechas de la vendimia

Entre el mundo planetario y el mundo vegetal se tejen simpatías y antipatías. Hay influencias que acompañan el impulso de una planta, y otras, contrarias, que se oponen a sus aspiraciones. En el momento de la cosecha la situación planetaria, absorbida por el vegetal, se fijará en él definitivamente. La uva se verá aislada del sistema vivo en el que ha crecido y quedará marcada por esa información recibida en la cosecha. Como es natural, las acciones que posteriormente, en fechas conscientemente elegidas, llevemos a cabo sobre el mosto o sobre el vino tendrán también un efecto. Pero éste será mucho menor, porque el organismo receptor o captador de esas influencias — esencialmente las hojas— ya no está. La elección de las fechas es por tanto importante, y las fermentaciones serán un reflejo de esta elección.

La vid, que tiene por finalidad un fruto, está muy ligada a las fuerzas del calor. Gracias a este lazo especial puede fructificar y generar la uva y el azúcar. No todas las plantas tienen las mismas facultades. No todas tienen la misma finalidad.

Ya lo hemos explicado: algunas plantas, como la remolacha, se expresan en su raíz, otras, como el puerro o la lechuga, en sus hojas, etc. La vid tiene por finalidad su uva, su fruto. Al cortar una uva en un momento en que domine el proceso «calor», por influjo de los segundos planos que se expresan en ese sentido, esta situación queda «inmovilizada» en la uva.

Los numerosos trabajos de Maria Thun demuestran estos efectos en la conservación de las hortalizas, en sus diversas cualidades gustativas, etc. Ya hemos hablado un poco de este asunto.

En la práctica, puede ser difícil atenerse a la elección de las fechas, porque ello supone tener parada a una cuadrilla de vendimiadores varios días a la semana. Los días de calor, como veremos en el capítulo dedicado a los planetas, constituyen en total una cuarta parte de los días del año. ¡Y no se puede vendimiar sólo una cuarta parte del tiempo! Podemos entonces elegir días de flor. Podemos también reservar los mejores



días para los mejores vinos. Así tendremos ocasión de observar sus distintos comportamientos en la bodega. Podemos incluso hacer caso omiso del calendario... Tampoco sería ningún crimen. Existen sin embargo unos pocos periodos en los que, en agricultura biodinámica, está absolutamente desaconsejada la recolección. Me refiero, por ejemplo, a los nodos lunares y a ciertos nodos planetarios (ver Capítulo 8) —señalados en el calendario de Maria Thun con líneas punteadas— pues en ese caso la uva llevará consigo a la prensa los potenciales trastornos.

Maria Thun ha dirigido en Alemania un gran número de experimentos cuyas conclusiones han quedado reflejadas en su *Calendario de Agricultura 'Biológico Dinámica,'* actualmente disponible en muchos idiomas. El ejemplo de las cebollas resulta especialmente interesante. Estos experimentos se realizan siempre con un mínimo de treinta ejemplares en cada uno de los lotes observados. Según se hayan recogido en día «raíz», en día «tierra» o, unos días más tarde, en día «fruto» o en día «calor», la duración del periodo de conservación varía en más de dos meses. Estas imágenes nos servirán para comprender la importancia de las fechas de recolección.

Es interesante también observar la deformación de los colirrábanos (ver cuadro superior) cuando se siembra y trabaja en días «negativos». En ese caso, más valdría haber elegido la agricultura moderna, que aleja a las plantas de esos segundos planos formadores.

Es cierto que la transformación de la uva en vino aleja un poco a ésta de la huella recibida en el momento de la vendimia, pero algo de esta huella permanece.

Los trabajos de Alaria Thun tienen el mérito de demostrar que, respetando unas reglas que no son difíciles de cumplir, es posible amplificar o, por el contrario, limitar la resonancia de la planta con su entorno macrocósmico, allí donde la vida se expresa plenamente. En un primer momento nos conformaremos con estudiar las fases de la Luna en el momento de la vendimia. Con Luna ascendente o justo antes de la Luna llena (dos situaciones que pueden ser distintas), hay una tendencia a la formación de materia; es una exteriorización terrestre llena de vigor. En esta fase es aconsejable hacer los semilleros, porque el germen saldrá más deprisa de la semilla. En la bodega, las fermentaciones serán más violentas y tormentosas, y aparecerán moscas, como para nutrirse de ese exceso de energía, para regularlo. Son fuerzas un poco parecidas a las que se dan en primavera. Por el contrario, una

**Efectos de los momentos planetarios desfavorables sobre colirrábanos**



Nodo descendente de Mercurio.  
(Mercurio atraviesa el plano solar)



Nodo ascendente de Venus.



Nodo descendente de Marte.

Ninguno de estos colirrábanos presenta una forma sana. Las fuerzas arquetípicas no han podido actuar correctamente.

Extraído del *Calendario de Agricultura Biológica Dinámica* de Maria Thun.



Prensado de la uva bajo el signo de la balanza, de Maître Brügger, 1470

Luna descendente es más bien una imagen del otoño. Las fermentaciones son mucho más reposadas. La influencia de la Luna es algo que conocen la gran mayoría de los viticultores que practican una agricultura «viva». Esta regla de la Luna ascendente y descendente sufre a veces excepciones, casi siempre por la influencia de un segundo plano planetario determinado.

## Las barricas por su forma, ¡al diablo la madera nueva!

No pretendemos aquí alimentar la tradicional polémica en torno a la madera nueva. El tema se ha debatido ya en muchas ocasiones, y en la actualidad las virutas de roble están permitidas en Francia. Es alentador ver surgir una reacción contra esta práctica ya legalizada, pero al mismo tiempo

sorprende que a nadie le importen todos esos innumerables y mucho más graves artificios del sabor, como las levaduras aromáticas o la osmosis, que el consumidor toma casi siempre por un efecto del terruño.

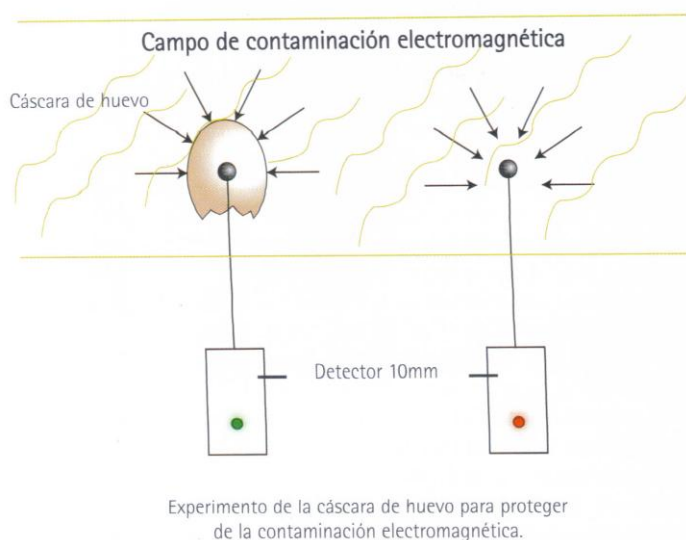
Vamos a dejar pues la madera nueva para ocuparnos de la forma de una barrica, un aspecto que se descuida demasiadas veces. No es casualidad que la naturaleza dé en muchos casos la vida sirviéndose de la forma de un huevo. Y una barrica no es, a fin de cuentas, más que un huevo cortado en sus dos extremos, una bóveda bajo todos los ángulos. Su forma es una llamada a las fuerzas periféricas, que se concentran en el centro.

El mejor ejemplo de esto lo encontramos en la arquitectura. ¿No has experimentado nunca una sensación de calma al estar en una sala cuyo techo es una semiesfera, o en una torre con forma circular (o mejor aún, en una torre circular cuyo techo es una semiesfera)? Ni punto de comparación con la pesadez de esos pequeños cubos que han invadido el paisaje, y a los que ahora además se les priva muchas veces de su techo de forma piramidal. Los animales que se han criado en el respeto a su raza y cuyo instinto ha permanecido intacto, en parte gracias a la elección de una alimentación sana y libre de artificios, no se equivocan: pon una barrica vacía cerca de la caseta de un perro. Pocas horas después el perro habrá establecido allí su domicilio. La tradición cuenta que el filósofo griego Diógenes, conocido por su desprecio a los honores, las riquezas y todas las convenciones sociales, vivía en un tonel.

La barrica es una llamada a las fuerzas exteriores, gracias principalmente a su forma, y cuando metemos el vino en una cuba lo estamos privando de ellas. Esta reflexión sobre la forma del contenedor es la que ha inspirado al «inventor» de la pirámide para vino, que hizo su aparición hace unos años en Vinexpo. Con esta pirámide no se trata, como se afirmaba, de acelerar el envejecimiento del vino, sino más bien de favorecer una discreta armonización. El efecto óptimo se alcanza en el tercio superior, donde se puede desecar un pedazo de carne y preservarla de malos olores; las putrefacciones quedan detenidas, y eso explica que el trigo almacenado en las pirámides pudiese germinar siglos después. ¡Y actualmente usamos para conservar el aire acondicionado, o sea, electrificado! El tercio superior de la pirámide era el lugar donde se colocaban los sarcófagos iniciáticos, que luego se tomaron por tumbas. De todos modos hay que pensar también en las polaridades de los materiales que se utilicen, en la orientación de una de las caras de la pirámide al norte magnético, y en los fortísimos efectos negativos que genera la punta de la pirámide. A nadie le deseamos que viva en un piso por encima de ella.

Este ejemplo ilustra una vez más cómo las civilizaciones antiguas eran receptivas a esas energías sutiles y sabían emplearlas para el bien-

### La cáscara de huevo detiene la contaminación electromagnética



estar del hombre. Concentración y dominio de energías específicas mediante la elección del lugar, la comprensión de las formas y las proporciones, su vinculación con fuerzas estelares sabiamente elegidas

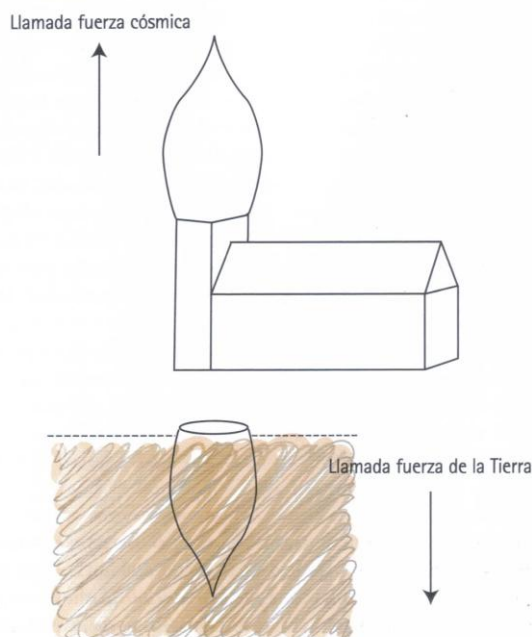
en función de ejes, de fechas, etc. Este entorno vivo (macrocosmos), poderoso, peligroso en ocasiones, se ha utilizado a veces para establecer ciertas reglas en el mundo artístico.

Estos usos han circulado por los siglos de la historia antes de extinguirse. En ciertas sociedades, por ejemplo, la música era sagrada, y tocarla estaba reservado a una casta. Se entendía quizá la música como venida de un mundo más sutil y dotada de facultades organizadoras o creadoras.

Para el vino, la bodega es verdaderamente la prolongación de la viña en esa polaridad tierra/Sol. Es también el único contenedor hecho de materia viva. La madera permite al vino respirar, no lo aísla del exterior.

## Ánfora/techo de una iglesia

La misma forma pero invertida llama a fuerzas opuestas.  
El ánfora, utilizada en otro tiempo, revela una comprensión de las fuerzas gravitacionales, es decir dionisiacas.



En cuanto a la madera nueva, sabemos todos que con mucha frecuencia se la utiliza astutamente para aparentar una calidad, mientras que la mayoría de las veces es sólo un medio de enmascarar deficiencias. Hace diez años la gente se sorprendía al oír esto; hoy son muchos los que están de acuerdo. El uso abusivo del roble ha terminado por crear cansancio y rechazo. El verdadero aficionado empieza a estar harto de todos los artificios que tiene que soportar. Esto es ya, por lo menos, alentador.

El sabor que aporte un tonel de roble nuevo, si está bien escogido y muy poco quemado, será casi indetectable. Porque el roble nuevo puede no dar sabor si se lo ha elegido sólo para mejorar la respiración o la comunicación del vino con el exterior. Pero desgraciadamente no suele ser el caso. Se está experimentando ahora con bodegas fabricadas con distintas maderas exóticas y naturalmente perfumadas... haría falta poner algún límite. Sin embargo, hay cada vez más permisividad, por ejemplo para autorizar las virutas de roble. En biodinámica, el roble se aporta a la viña en un preparado o en una decocción de corteza, durante una fase en que la uva se está formando. También se puede, mediante la correcta elección de una fecha de laboreo o de escarda, aumentar el tamaño de las pepitas e incrementar el contenido en taninos naturales del vino. Debemos mencionar igualmente la posibilidad de hacer el vino en arcilla, en ánforas, las cuales por una parte presentan una forma muy interesante, y por otra se pueden enterrar. Estas formas, verdaderos campanarios de iglesia invertidos, pueden desempeñar una función muy activa.

No debemos olvidar que, como todo el mundo sabe, la arcilla tiene notables propiedades curativas, gracias a su papel mediador entre las polaridades sílice/caliza; y está muy ligada al Sol, nos dice también Rudolf Steiner.

## El azufre es un proceso de luz y de calor

Después del peligro de la moda «bio», más preocupada de la apariencia que del fondo y de las leyes de la vida, la nueva tendencia es el vino sin azufre. Esta controversia tiene la virtud de alimentar conversaciones entre puristas que pueden durar horas, y de ayudar indirectamente a degustar numerosos vinos o a disfrutar de unos buenos habanos. Este es ya un aspecto muy positivo.

¿Qué es el azufre más que un proceso de luz y de calor que gobierna la aparición de la vida? Son cada vez más los médicos que prescriben azufre a sus pacientes, por supuesto en pequeñas dosis. El azufre aparece en los volcanes, allí donde la materia se está constituyendo. En la viña, el azufre «flor» pulverizado es muy beneficioso en el momento de la floración, precisamente denominada en otro tiempo proceso *sulfuro*. ¿Y en la bodega? Antiguamente se introducía el azufre mediante una combustión, prendiendo una mecha. Los efectos de una combustión están lejos de ser insignificantes, y difieren de los de un azufre aportado, por ejemplo, en forma acuosa. El azufre volcánico, disponible en la actualidad, es desde luego mucho mejor. Rudolf Steiner habló del azufre como de una etapa imprescindible para el origen de la vida en la Tierra, y eligió la milenrama para emplearla en agricultura debido a la especial estructura de su azufre. El azufre permite una buena génesis de la vida.

Y no hace tanto tiempo que los viticultores introducían algunas flores de milenrama en las barricas para protegerlas de la oxidación. Max Léglise explica en sus libros<sup>34</sup> que el peligro para el vino nacido de una agricultura viva no es la oxidación, sino la reducción. Esto es infinitamente cierto en biodinámica, donde el vino combina su azufre en menos de veinticuatro horas y donde la tendencia a la reducción es siempre muy importante, especialmente en la cuba. El porqué de esta rápida combinación del azufre en los vinos biodinámicos es una cuestión que sería interesante estudiar. La bioelectrónica de Vincent, en la que la oxidoreducción constituye una medida esencial, va en el mismo sentido que Max Léglise.

¿La oxigenación es un enemigo para el vino o un aliado? Tomemos una imagen: el hombre necesita oxígeno para vivir; y sin embargo esta respiración, desde la más tierna edad, marca ya el comienzo de un periodo de envejecimiento. Gracias a sus fuerzas vivientes, el hombre resiste esta oxidación y pasa por una fase óptima en la adolescencia, de esplendor, seguida de un inicio de vejez en que las leyes de la Tierra van adquiriendo progresivamente sus derechos. Del mismo modo, un vino pleno de fuerzas vivientes «florecerá» con la oxigenación —que empieza cuando lo aireamos o decantamos— para ir degradándose después. Muchos vinos biodinámicos mejoran durante casi una semana en la botella abierta antes de degradarse. Con las cristalizaciones sensibles —una cristalografía diaria durante veintiocho días en el mes de mayo— en un vino abierto y vuelto a tapar, sin meterlo en el frigorífico, se observa un momento óptimo entre cinco y siete días después, y la imagen conserva aún su belleza a los veintiocho días (ver Capítulo 9 sobre los tests cualitativos). ¿Acaso no es esto solicitar las fuerzas de la vida? En la cata siempre es interesante observar en los vinos biodinámicos la finura de la oxidación cuando ésta se inicia.

Así pues, si la uva se ha formado bien, la oxigenación es un aporte positivo más que un peligro real. Es mucho mayor este peligro en los vinos contruidos artificialmente y obtenidos a partir de viñas sometidas a métodos agrícolas castrantes. En ellos, la fase de degradación comienza casi inmediatamente después de descorchar la botella. En los vinos biodinámicos el peligro de reducción es, en cambio, mucho más importante, pero de todos modos se puede evitar fácilmente mediante un trasiego o una pequeña aireación.

El añadir a un vino algunos gramos de azufre en dos o tres veces, especialmente cuando el vino está destinado a viajar, no me parece en absoluto motivo de escándalo. Pero sobre todo, debemos evitar sustituir el azufre por ácido ascórbico o por sorbato de potasio, o por filtrados esterilizantes de hasta 0,60 micrones que dejan el vino dañado para siempre, al no poderse reconstruir en su totalidad las cadenas coloidales destruidas en el filtrado. De todo eso no dicen nada ciertos vinos —no todos— que se anuncian como «sin azufre». El «sin azufre» no se puede erigir en regla absoluta. En una zona próxima a su región de producción, puede resultar muy emocionante. Pero después de un largo viaje hacia otro continente se halla a menudo en un estado de deterioro que puede hacer mucho daño a los vinos naturales.

Todo es cuestión de proporciones y de convicciones en la vida. Sólo el exceso es nocivo. Cualquier vino contiene, de forma natural, un poco de azufre en sus lías. Teniendo en cuenta el pH, la variedad, el color, el grado de madurez de la cosecha, el porcentaje de botritis, el deseo de hacer o no una fermentación maloláctica, el lugar de destino y muchas otras cosas se puede hacer el

vino con más o menos azufre, y a veces sin azufre ninguno. Recordemos que el azufre combinado no lo percibimos, sólo el azufre libre es activo.

Pero que el debate sobre el vino sin azufre no sea el árbol que oculta el bosque. Los verdaderos problemas están en otra parte. Es preferible discutir acerca de los fundamentos de una agricultura verdaderamente orgánica. Una vez dicho esto, decir también que es posible hacer un vino excelente sin azufre, dejándolo sobre sus h'as un cierto tiempo, en un medio por tanto reductor. La conservación será más fácil para un tinto que para un blanco. La principal clave del éxito está en el respeto de la cadena del frío hasta el cliente final, lo cual es difícil de garantizar a varios miles de kilómetros de distancia.

### **El frío es una fuerza de muerte**

Someter un vino a una temperatura inferior a 0 °C merma sus fuerzas. Ésta es una práctica usada para precipitar los tártaros juzgados como indeseables.

¿Y es necesaria? Los tártaros cristalizan naturalmente en invierno cuando la temperatura cae por debajo de los 10 °C. ¿Tienen los tártaros una función que cumplir en el vino? Gustativamente no, pero en el envejecimiento tal vez sí. Yo soy partidario de dejar que el propio vino elimine los tártaros que él considere deseable cristalizar en el transcurso del invierno, donde siempre hay temporadas frías en que la temperatura de la bodega baja hasta 7 u 8 °C durante unos días, si se abren las puertas. Por regla general, cuando la acidez es deficiente los tártaros son muy apreciados; y cuando es demasiado alta, indeseables. En cualquier caso, que los *amateurs* más avisados no se escandalicen por un pequeño depósito de tártaro (que los neófitos tomarán por azúcar). Es fácil hacerlo desaparecer dejando el vino a 16 o 18 °C durante unos cuantos días.

### **El encolado**

El encolado sirve de preparación a la clarificación. Deberíamos sin embargo experimentar cierta reticencia a meter en nuestro vino una cola de pescado o una clara de huevo —método más noble—, aun cuando no los vayamos a dejar ahí. El huevo y el pescado son una cosa, y el vino es otra. ¿Se puede clarificar sin encolar? Yo respondo que sí, sin vacilar, aunque el vino quede a veces un poco menos brillante. ¡Pero la verdad no necesita brillar, ya es! Estos procedimientos habría que considerarlos ante todo como medicamentos adecuados para situaciones de desequilibrio, y lo importante es remontarse hasta encontrar la causa de esos desequilibrios. Un exceso de nitratos o un tratamiento sistémico sobre las hojas provoca sin duda efectos secundarios. Es razonable pensar que puedan manifestarse en clarificaciones naturalmente difíciles. No se trata aquí de condenar al viticultor que ha de gestionar una situación de la que no siempre es el responsable, sino de proporcionar un ámbito de reflexión más amplio. Y de comprender, una vez más, que cuanto más nos alejemos de las leyes de lo viviente, más sometidos estaremos a artificios que, en su origen, no eran indispensables. El principio básico que debemos guardar en la memoria para comprender lo innecesario del encolado es que lo que se ha «ensamblado» o encarnado bien y con armonía al formarse toda esa materia en primavera y en verano (ese principio que los alquimistas denominaban «cuajar») se separa fácil y naturalmente por sedimentación durante el invierno.

### **El filtrado**

¿Es el filtrado de verdad indispensable para nuestros vinos? ¿No estaremos corriendo el riesgo de dejarnos la denominación en la placa del filtro? La pregunta puede ser exagerada, pero es necesario plantearla. Hacer vinos sin filtrar es posible; seguramente serán hasta mejores. En la Coulée de Serrant, cuando el azúcar residual es inferior a 4gr, hemos adoptado la solución de hacer un prefiltrado de nuestros vinos secos en tierras silíceas muy poco compactas. Esta tierra, por su origen, aporta luminosidad al vino, con el mérito añadido de no despojarlo de su potencial. Un filtrado esterilizante, aunque dé más seguridad, no puede dejar de tener consecuencias sobre el envejecimiento del vino. ¿Dónde estarían ahora esos «maravillosos 47» de haber sido sometidos a un tratamiento así?

Sin desfangado, sin aplicación de frío, sin encolado, sin madera nueva, y apenas con un prefiltrado. ¿Qué es lo que queda? El vino mismo. Que cada cual juzgue si es o no suficiente.

## La cata

Antes de hablar de un «buen» vino, ¿no habría que interesarse por su verdad y por el respeto a sus orígenes? Unos pocos y curtidos catadores son capaces de tener en cuenta estos parámetros en su valoración. Pero, ¿y los demás? La cata es un tema tabú. Y sin embargo, ya va siendo hora de acordar conjuntamente una deontología en este terreno. Una cuestión espinosa es el suministro de las muestras. No es deseable que sea el propio productor el que suministre sus botellas. En ciertos casos, especialmente para las guías de vinos, se debería adquirir las muestras en el comercio, en pro de la honestidad y la equidad. ¿Y por qué no plantearse incluso el hacer esta compra en el extranjero, allí donde no se espera que se haga? Nadie ignora que, en ciertas propiedades vitícolas, la mayor parte de la vendimia se hace a máquina, y una hectárea, o menos, se recoge a mano. ¿Y cuál es el vino que se entrega para la cata? Un poco en el mismo sentido, la moda es ahora la *microatrée*, que muchas veces representa menos del 1 % de las botellas de la propiedad: sirve como publicidad de cara a la prensa, y a menudo el aficionado recordará nada más el nombre de la propiedad, que asociará a esa *cuvée*. No se trata aquí de poner en la picota al conjunto del gremio vitícola, sino de solidarizarse con una mayoría silenciosa de viticultores que sonríen con filosofía o con hastío ante tales mascaradas. A cada uno corresponde respetar un código personal de buena conducta en su propiedad... con la condición de no avergonzarse de sus propias elecciones. Con la condición de no maquillar la realidad.

Algunos catadores, verdaderos trotamundos de las viñas, tienen la ocasión en el transcurso de sus viajes a los cuatro ángulos del planeta de «contrajuzgar» los vinos en distintos países. Las diferencias son a veces sorprendentes. Afortunadamente, los comentarios publicados en ciertas guías —que por falta de tiempo o de medios no son tan numerosas— procuran hacer una síntesis de estas distintas experiencias, y advertir de ellas a sus lectores. Cuando lees que la calidad de los vinos catados es irregular, normalmente es a esto a lo que se está haciendo alusión. También hay que saber que, en ciertas guías, son los viticultores de cada región los que califican los vinos. Salvo excepciones, esto no contribuye en absoluto a un cambio de rumbo de la agricultura. Y en otras guías —no conozco ahora mismo más que uno de estos casos— uno puede comprar la página que le está destinada y participar así en los gastos de la publicación. En ese caso parece difícil una crítica negativa. Cuando se le hace notar esto a los responsables de la publicación, responden que se ha seleccionado a los candidatos. Cuando se les pregunta a éstos últimos, dicen que han sido promovidos y relanzados. Lo único que no me parece normal es que en la primera página no se deje claro que «todos los que figuran en esta guía han pagado la suma de X euros para salir en ella». Y es evidente que eso no se va a hacer. Una vez más, parece que tendrá que ser al contrario, que las guías que no proceden de esta manera lo precisen y expongan su deontología sobre todos estos importantes puntos. Tristemente, al aficionado le espera en la mayoría de los casos una carrera de obstáculos para averiguar la verdad. Entendemos, por último, que las guías deberían poder añadir a sus anotaciones unas estrellas verdes que midiesen la autenticidad del producto, haciendo referencia a un control estatal de agricultura ecológica o biodinámica. El cliente tendría así una identificación legal de la situación agrícola de la propiedad, que a veces difiere de la indicada por el productor.

También sería interesante juzgar un vino a diferentes temperaturas. Aunque el frío permita enmascarar algunos desequilibrios, a 25 °C todo se vuelve transparente. Se puede también catar un vino a lo largo de diez días, tapando cada día la botella y guardándola fuera del frigorífico. Así puede hacerse una idea de la probable evolución del vino que vaya a guardarse en la bodega.

Se podría también, como hace Jacques Puisais, catar el vino con iluminaciones de distintos colores para comprobar cómo influye esto en nuestra percepción del gusto, de una u otra manera. Sólo la luz natural da una percepción auténtica y completa. Catar el propio vino bajo una luz amarilla, azul, verde, etc. es una experiencia desconcertante, pero muy útil, porque se va más lejos en un espectro de percepción más restringido, y eso permite un análisis mejor.

De nuestro rigor depende la reputación secular de nuestras D.O. en Francia y en el extranjero. Y este capital se encuentra seriamente en entredicho. Cada vez más países extranjeros están pidiendo información sobre el trabajo en la bodega, sobre los productos empleados en la vinificación y en la agricultura, y quizá pronto sobre los metales pesados, lo que podría volver a cuestionar la utilización, practicada aún, de lo que eufemísticamente se llama «el abono de las ciudades» y que en realidad designa la basura de las ciudades.

## La bodega

¿ Cuántas bodegas han visto cómo, so pretexto de modernización, se les amputaban sus poderes? Qué cantidad de hormigón armado para sustituir la resonancia profunda de las piedras talladas, colocadas por albañiles expertos respetando su «polaridad», es decir, volviéndolas a poner en el mismo sentido que tenían antes de ser extraídas de la cantera. Encajadas en los muros, reencontraban así el camino de la vibración de esa corriente magnética norte/sur que las bañaba desde la noche de los tiempos. En eso residía también el secreto de un stradi-varius: en el respeto de la doble polaridad vertical y horizontal de la madera. Lanzarse a inversiones muchas veces desmesuradas y sacrificar con total inconsciencia una bodega edificada con sabiduría es algo que merece una reflexión seria. Los arquitectos y albañiles de antaño no trabajaban a tontas y a locas. Algunas iglesias dan testimonio de este antiguo saber, CUNOS efectos todavía podemos sentir con fuerza. Los constructores de la Edad Media escogían un día y un lugar precisos, respetando unas reglas muy estrictas. Mediante la sombra de una caña marcaban en el suelo el alineamiento exacto del Sol en el cielo, desde la salida hasta el ocaso. Sobre este trazado construían el edificio, añadiéndole aberturas en puntos sabiamente elegidos, formas especiales, proporciones sagradas —las que no dividen el todo, el uno, aunque ellas sufran una división—. Así, cada año, en ese mismo día que marca el recorrido del Sol en el cielo —un recorrido que cada día es diferente— todas las aberturas y formas de la iglesia optimizan las energías solares, con las cuales han sido perfectamente «sincronizadas» desde su creación. Los peregrinos acudían para recargarse de esas energías salutíferas que el hombre había sido capaz de concentrar allí. La iglesia llevaba el nombre del santo del día, lo que estaba destinado también a señalar el día favorable para la acción de las fuerzas curativas. Mediante esta explicación se comprende que trasladar o suprimir el nombre de los santos del calendario responde a un intelectualismo vacío de saber. Si dudas de que fuese así el origen de aquellas iglesias, intenta encontrar una iglesia antigua que no tenga la cabeza situada entre el norte y el este. E intenta comprender por qué en otro tiempo se hacía sentar a los hombres a un lado y a las mujeres a otro, cosa que luego, por ignorancia, se tomó por un acto sexista. Intenta también comprender por qué en el interior de la catedral de Chartres —única en su género— se hizo un laberinto, que por cierto se han cuidado bien de cubrir con sillas, como para impedirle cumplir su misión —aunque desde hace unos pocos años se han retirado ya las sillas-.

Son muy pocos los laberintos que se conocen, y todos son obra de personalidades muy reconocidas, como Durerero por ejemplo. Aquí encontramos una vez más el dominio de energías ligadas a la comprensión de la polaridad Tierra/Sol, y por tanto gravedad/levedad, entre las cuales el hombre evoluciona todos los días de su vida. Todo esto está en correspondencia con lo que ahora se denomina la geobiología o el Feng-Shui, muy conocido en el mundo asiático. Ésta es ya otra cuestión en la que no vamos a entrar. Únicamente añadiremos que la acción indirecta de esas fuerzas energéticas sobre el hombre se puede fotografiar por lo que se conoce con el nombre de *efecto Kjrlian*. En las escasas iglesias que no fueron saqueadas en el siglo XIX es posible, haciendo pasar a una persona por ciertos puntos y en determinadas fechas, llegar a decuplicar sus tuerzas energéticas, sea o no esta persona creyente, y obtener una imagen fotográfica de ello. En el pasado se sabía cómo conectar las viviendas con esas fuerzas sutiles.

Un interesante libro de J. Bonvin y R. Montercy (*Eglise romaine che-nrín du lamiere*) muestra que las cuatro esquinas de numerosas casas construidas hace más de dos siglos correspondían a los puntos de salida y ocaso del Sol en los solsticios de verano e invierno. Cuanto más hacia el sur vamos, más se alarga el rectángulo. Estas casas están desde luego mucho más en armonía con su geografía, y la salud de sus habitantes lo nota.

Hay bodegas que son tesoros de sabiduría por las proporciones de sus bóvedas, su orientación o la posición de sus pilares. Pero cuidado, estamos entrando en el terreno de lo intangible, de lo no visible, un terreno que no escapa a la hábil prospección del mercantilismo. Tendremos que ver cómo se nos vende la energética cada vez más con el reclamo de unos resultados a corto plazo, que sin embargo nadie garantiza cuánto van a durar y que pueden incluso invertirse y actuar negativamente sobre nosotros o sobre nuestro vino. En este ámbito, por el que ya se interesan los viticultores «a la última», habrán de transcurrir décadas para que cada uno aprenda a distinguir entre la energética favorable a la vida y al hombre y la energética «farolera», cuyos fundamentos no son justos en relación con las leyes macrocósmicas. ¿Por qué decimos que *no sonjmtos*?! Sencillamente porque se los ha sacado de su contexto y se los ha impuesto en un lugar que no es el suyo. Hace falta que esto lo

comprendamos en la práctica. Es un poco como cuando se añade colorante amarillo a un huevo de baja calidad, producto de la cría de aves en condiciones pésimas —lo cual por desgracia cada vez es más habitual—. ¿Tenemos derecho a manipular la energética de cualquier manera, arbitrariamente? ¿O debemos más bien comprender cómo y mediante qué acción concreta podemos vincular nuestra tierra, nuestro vino, a las energías benéficas? Se puede también añadir al vino agua informada, o sea cargada de frecuencias específicas, que le da un «empujón» momentáneo y lo puede hacer quedar ganador en una cata ciega. Esto se hace, y estas aguas se venden, confidencialmente y a muy buen precio. Incluso se las echa en el cemento de las bodegas que se están construyendo, sin comprender que la naturaleza puede reclamar sus derechos e invertir esos efectos beneficiosos. Se estará entonces concentrando lo negativo.

Sin duda es esto a lo que muchas civilizaciones antiguas aludían cuando hablaban de magia blanca y magia negra. Cuanto más interés ponga el hombre en estos sistemas energéticos, más peligro hay de que los saquee como ha saqueado la dimensión física. Es lo que está sucediendo ya con los transgénicos. Lo que se designaba con el nombre de magias son fuerzas energéticas que debieran constituir el objeto de estudios científicos, con aparatos que captasen estas frecuencias, en vez de asegurar, mediante un estudio limitado a la mera materia, que se trata de supersticiones. La superstición es creer que hay algo allí donde no hay nada. La superstición negativa es creer que no hay nada allí donde hay algo. El ocultismo —muy activo en ciertos círculos que, sin embargo, oficialmente niegan su existencia— tiene que convertirse en una ciencia, y para ello hay que utilizar otros instrumentos de medida distintos a los reservados para la observación del mundo material; porque lo que hay que medir son campos energéticos, frecuencias o microfrecuencias, fuerzas de pensamiento y, en definitiva, lo que trae la vida o lo que la destruye. El estudio por medio de la resonancia magnética es sin duda un primer paso en este terreno. En un capítulo posterior hablaremos de otros tests que se aplican ya en diversos ámbitos.

La biodinámica, lo repetimos, no es eso. Lo que hace sencillamente es acercar organismos vivos ya existentes y utilizar su complementariedad, su sinergia. No hay ningún saqueo, ningún desorden a gran escala, sino al contrario, una importante conexión con las leyes que gobiernan la vida y que el hombre debe aprender de nuevo a respetar.

¿No es también una pena ver ese cemento extendido por el suelo de la bodega, que sofoca la espiración de la tierra, que cada mañana el Sol ascendente hace nacer, y la inspiración que ofrece el Sol que desciende por la tarde? El vino es sensible a este ritmo, como lo es cualquier organismo vivo. Y el cemento bloquea de alguna manera esa respiración.

También es difícil negar los nefastos efectos de una corriente eléctrica (50/60 hertzios, o sea 50/60 vibraciones por segundo), cuyo ritmo se opone profundamente a las leyes de la vida; de ahí que se la utilice, por ejemplo, para matar las levaduras en la elaboración industrial de la sidra. Se hizo el experimento de poner una colmena sobre una línea de alta tensión en verano. Durante el primer mes la producción de miel aumentó ligeramente; pero enseguida la colmena entera murió, como por agotamiento.

Todos esos cables, empotrados en las paredes, inundan nuestras habitaciones con esas agitaciones nocivas, a veces en un radio de decenas de metros, aunque las luces no estén encendidas. Recordemos que, no hace tanto tiempo, las bodegas estaban equipadas con un sistema eléctrico de baja tensión. Hoy podemos paliar en parte este inconveniente instalando un desconectador en el contador. Este ingenioso sistema de imanes corta la alimentación eléctrica en los cables cuando se apaga la luz. Y se puede conservar una línea directa, por ejemplo para la calefacción central. Conviene conectar todas las cubas metálicas a tierra, sobre todo sabiendo que se comportan como antenas receptoras del bombardeo hertziano de todo tipo en el que estamos inmersos. También debemos pensar en nuestros viñedos y evitar esas estacas metálicas que son tan nocivas energéticamente. El entutorado metálico de la vid (que mantiene su verticalidad) podría también conectarse a tierra. Los cables no metálicos (plástico) que hemos probado en el viñedo no dan buenos resultados, en el sentido de que la vid no se agarra a ellos, lo que es señal de rechazo.

Y lo que es verdad para el vino y la viña también lo es para el hombre. ¿Cuántos insomnios se podrían evitar si estos fenómenos se conociesen mejor? Haz la prueba, corta la electricidad antes de irte a dormir: pasarás una noche mucho más apacible si es que tu cama estaba contaminada energéticamente. Eso sí, hacen falta varios días para notarlo, pues nuestros organismos se adaptan incluso a situaciones tan perjudiciales. Esto, evidentemente, no funcionará si vives en un bloque de pisos, pues en tal caso las instalaciones vecinas te alcanzan, ya sea por el suelo o por el techo. Estamos

hablando de un problema realmente serio, cuyas repercusiones sobre la salud son mucho más importantes de lo que nos imaginamos. Y las personas sensibles, las que necesita la Tierra para desarrollar una forma de conciencia más respetuosa con las leyes de la vida, son precisamente las más afectadas por estos fenómenos. Hay en curso actualmente procesos judiciales por esta cuestión. La dificultad jurídica estriba en demostrar la relación entre la fuente de estos problemas y sus graves consecuencias sobre la vida humana. Sólo un número suficientemente grande de constataciones puede lograr algún resultado legal, dado que, intencionadamente, los campos perturbadores no se miden con los instrumentos adecuados. Hay pues que localizar cuáles son los tribunales sensibles a estos argumentos y cuáles no. Son numerosos los casos de leucemia o tumores declarados a raíz de la creación de una línea de alta tensión que pasa cerca de viviendas o de escuelas. Hace ya bastante tiempo, un estudio, llevado a cabo en Alemania, demostraba que la mortalidad de los niños menores de dos años era más de diez veces superior a la normal para los sujetos que vivían a menos de trescientos metros de una línea de alta tensión. No hemos llegado aún hasta el fondo de las desagradables sorpresas que nos depara la tecnología; una tecnología que, por otra parte, tampoco hay que rechazar, porque nadie desea volver a la época de las velas. Sólo hace falta que el progreso que logremos sea real, y no generador de deudas ocultas. Y eso implica un campo de investigación mucho más amplio.

En viticultura, no es raro escuchar a un viticultor decir que, por alguna razón que desconoce, las fermentaciones se desarrollan más violentamente en ciertos lugares de su bodega y más mediocrementemente en otros. Estas manifestaciones son todavía más frecuentes cuando las fermentaciones no se hacen en barricas, cuya forma compensa en parte los efectos negativos de un problema ligado a la tierra. Tenemos aquí una materia «concreta» que podemos explorar, una ocasión de profundizar en el conocimiento de nuestro subsuelo y de sus efectos en nuestras casas y en nuestra vida. Otro tema también enriquecedor. Cualquier corriente de agua (sobre todo cuando es subterránea), si va en dirección contraria al camino del Sol en el cielo genera campos magnéticos nocivos, opuestos a la vida y a las levaduras contenidas en el mosto. Para el que presta atención a ellos, los ejemplos son numerosos.

## C-7 LOS PLANETAS

«Si quieres comprender el punto, observa la circunferencia»

«El hombre es un ciudadano del universo y un eremita en la Tierra»

**Rudolf Steiner**

Es perfectamente posible practicar la biodinámica y beneficiarse de sus efectos sin preocuparse de los planetas. Sin embargo, el conocimiento profundo de éstos es un precioso recurso para la viticultura. Bastan unos sencillos experimentos para convencerse de ello: las diferencias observadas son muy significativas. Nicholas Culpeper, célebre botánico inglés (1616-1654), indica para muchas de las plantas citadas en sus obras un segundo plano planetario y a veces incluso estelar. Por ejemplo, la borraja (*Barago officinalis*) es una «hierba de Júpiter bajo la influencia de Leo» y la celidonia (*Chelidonium majus*) se debe coger «cuando el Sol está en Leo y la Luna en Aries». Ahora que ya hemos explicado la simbiosis que existe entre las plantas y el mundo cósmico, podemos comprender que cada momento representa una cualidad particular para la planta. Hablaremos también en este capítulo de los impulsos del zodiaco. Cuando se escoge una planta para curar una determinada dolencia, es esencial elegir el momento que «intensifica» las cualidades de esa planta y la acerca a su fuerza de origen. No obstante, este tema sigue siendo un tabú. Abordarlo ante una honorable asamblea de viticultores a menudo significa dar pie a ironías y a sonrisas escépticas. ¿De dónde viene esta incompreensión? ¿Cómo es posible que personas cultas puedan concebir nuestro planeta como totalmente aislado del cosmos, cuando cada año experimentan la desolación temporal que nos trae el invierno? Hoy día el misterio inquieta. Y sin embargo, estamos rodeados por cuestiones sin respuesta, las cuales sistemáticamente se excluyen de los campos de investigación científica -con excepción quizá de algunos equipos del CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique). La infinita diversidad del mundo vegetal es un enigma. Mira todas esas semillas que generan formas tan variadas, siempre distintas, cuando se someten a sus fuerzas específicas. Y misterioso también es el reino animal, donde un embrión rodeado de albúmina engendra una vasta fauna de sorprendente riqueza. ¿Proviene esta diversidad solamente de la tierra y de la materia (la misma que nos ofrece ese rostro desolado durante los meses del invierno)? El papel del Sol está hoy reconocido, y casi estamos dispuestos a admitir la influencia de la Luna aun cuando no entendamos por qué medios actúa. ¿Pero qué sería la vida en la Tierra en ausencia de los otros planetas? Ningún investigador posee la respuesta a este gran interrogante. No, por regla general se lo ignora, se lo oculta, cuando una verdadera actitud científica debería en cambio mantener los ojos abiertos a lo desconocido.

Cuando un turista visitaba Moscú antes de la caída del comunismo, el guía que lo acompañaba no dejaba nunca de hablarle de la terrible pobreza y la total ausencia de libertad de los occidentales. Normalmente era imposible convencerlo de lo contrario; él se aferraba a esa idea que había recibido, era prisionero del adoctrinamiento sufrido ya desde los primeros años de su vida. De la misma manera, la educación escolar y universitaria, tal como está actualmente difundida, conduce a la esclerosis de nuestras facultades de percepción y nos vuelve prisioneros del dogma consistente en afirmar que los secretos de la vida se ocultan en las profundidades de lo infinitamente pequeño. El hombre está sordo y ciego a su universo. La formación exclusivamente materialista que reciben los científicos restringe considerablemente el campo de sus reflexiones e . investigaciones. Únicamente los criterios materiales se juzgan dignos de interés. Buscar una respuesta franqueando los límites de lo intangible, en un ámbito más sutil, conduce a una condena sistemática por parte de la comunidad científica, que teme ver cuestionado su saber. En ciertos campos, esa actitud roza la traición al cuerpo profesional. A los escasos individuos que intentan salir de esa cárcel del pensamiento se les suspende súbitamente de sus competencias, y su carrera profesional, e incluso su libertad, corren un verdadero peligro. Así ocurre especialmente en el campo de la medicina. No es ninguna exageración, puedes informarte si quieres. Desde luego hay que aplaudir el coraje de estas personas, su voluntad de ser honestas consigo mismas suceda lo que suceda.

Los físicos acaban de dar un paso muy importante al reconocer que el vacío no es en realidad tal, y por fin se atisba la apertura de una puerta a leyes nuevas. Pero hará falta tiempo para crear otras referencias en un marco infinitamente más amplio, y para cambiar unas mentalidades muy bien apoltronadas en su confortable modo de pensamiento. ¿Podemos esperar el más mínimo destello creador por parte de unos investigadores sometidos al sistema binario de los programas informáticos, cuya estructura ellos mismos han creado para no permitir el acceso a otras respuestas? En una concepción así, uno se ve invariablemente condenado a que las respuestas siempre sean un sí o un no. No existe tercera solución. Poco sitio queda así para el estudio de la calidad, que no puede entrar por

una puerta tan estrecha. ¿Cómo describir un paisaje o transmitir una emoción en un marco tan restringido? ¿No resulta muy astuto desde el punto de vista comercial encerrar al mundo de la ciencia en un sistema tan limitador? La ciencia no tiene entonces otra salida que pasar de largo ante lo esencial, limitando sus observaciones al aspecto cuantitativo de la cualidad. En su libro *De Jundishapur a Silicon Valle*”, Emerson sugiere la puesta en práctica de un sistema trina-rio, en el que hubiese lugar para el hombre y su creatividad.

La vida pertenece a otro mundo, menos tangible pero igualmente real. Un mundo que influye permanentemente en el mundo de la materia y lo organiza. Con la condición, por supuesto, de que no se destruya a los organismos receptores que se encargan de esta tarea. La naturaleza tiene aún la sabiduría —¿se la dejaremos?— de volver estéril todo lo que no se integra en su vasto organismo —por ejemplo los híbridos— o de destruir rápidamente, mediante leucemias por ejemplo, lo que se opone a ella —ya lo hemos visto al hablar de las modificaciones genéticas en animales—. Este invisible mundo constructor, al no ser comprendido, se desatiende y se asimila a un automatismo. ¿No es esto prueba de una gran ignorancia sobre las leyes que gobiernan la vida en la Tierra? Este mundo formador nos anima, nos insufla la vida. Es él el que diferencia al hombre de su cadáver. Sus fuerzas creadoras están omnipresentes, sus acciones se manifiestan secretamente en nuestra vida cotidiana, o por lo menos en lo que aún permanece inconsciente en nosotros. No respiramos ¡somos respirados! Intenta dejar de respirar, verás cómo no lo puedes conseguir mucho tiempo. Si tuviéramos que hacer el esfuerzo de respirar, aparte de las irregularidades y las consecuencias que ello traería, la vida sería un suplicio. Imagínate que cada día hiciera falta despertarse para poner el hígado en marcha cuando comienza su ciclo, a las tres de la mañana. Afortunadamente la vida es aún inconsciente en nosotros; no estamos todavía preparados para esta etapa ulterior.

Observa el poder estructurante de un violín y de su arco, que con cada nota imprime una forma diferente a un poco de polvo de saúco extendido sobre una bandeja metálica. ¿De dónde viene esa fuerza que se impone a la materia? Cuanto más ascendemos en la jerarquía de los reinos vivientes (mineral, vegetal, animal y humano), más importante se vuelve el grado de autonomía frente a tales influencias; autonomía que culmina con el reino humano, puesto que, por ejemplo, aunque el ciclo menstrual de la mujer sea de veintiocho días —la duración de un ciclo lunar— ya no está sometido a las fases de la Luna. Pero esta relativa independencia no nos permite vivir demasiado tiempo alejados de nuestros orígenes. Todas las experiencias llevadas a cabo en espeleología han demostrado la inadaptación del ser humano al aislamiento y a la oscuridad. Para el hombre, a partir de un cierto tiempo, la vida bajo tierra se vuelve una cuestión de supervivencia. Los efectos de la diferencia horaria que sufrimos cuando viajamos a otro continente demuestran hasta qué punto estamos marcados por los ritmos que secretamente nos impone el sistema solar.

El origen de la vida lo hemos de buscar en un organismo más vasto, del que la Tierra, el Sol y la Luna son sólo unos elementos más entre otros muchos. «Si quieres comprender el punto, mira la circunferencia de la que procede», dice Goethe. Preguntemos a nuestros científicos si conocen algún sistema viviente cuyos elementos no interactúen entre sí. ¿Cómo se puede comprender la vida en la Tierra sin incluir en el campo de investigación la influencia de los mundos planetarios? Nuestra concepción mucho más restrictiva y material de la vida proviene de una corriente que se inició a finales de la Edad Media y adquirió su verdadera dimensión en los siglos XVIII y XIX, como explica detalladamente Rudolf Steiner. Aquella etapa era necesaria para que el hombre se liberase de algo que había recibido y que sólo inconscientemente sabía que era verdadero, sin que pudiese sin embargo explicarlo. Queda aún un pequeño resto de esta prudencia instintiva cuando se decide excluir de la experimentación genética al embrión humano, que algunos perciben todavía como un ámbito sagrado. Esta actitud, a los ojos de todos esos otros que reducen al hombre a una masa de moléculas, es anticuada o «limitadora de unos progresos que podrían prestar un gran servicio a la humanidad». Lo que se trata aquí no es de defender la tesis de que al hombre hay que mantenerlo en la ignorancia, eso sería contrario a su desarrollo, sino de subrayar que el verdadero progreso sólo lo podremos adquirir ampliando nuestros campos de investigación. Es el único medio para recuperar ese grandioso saber del pasado lejano que permitió edificar en Egipto el Templo del Hombre, que era probablemente una verdadera clínica energética, o el Templo de Salomón, cuyas leyes, energéticas igualmente, subsisten todavía en los monumentos históricos más bellos construidos antes del siglo XVI. De otro modo, nuestros progresos corren el peligro de generar desórdenes terriblemente dolorosos para la humanidad. Los tenemos ya a las puertas, y están provocando muchas muertes, aunque todavía no se haya encontrado la conexión con la causa. La

vida no se puede limitar a ese aspecto euclídeo del peso y la materia, basado en el mero estudio de un mundo material y cuantitativo, el único al que verdaderamente afectan las leyes de la gravedad. Esta concepción restrictiva no es falsa en sí, pero adolece de ser incompleta, y por tanto irrazonable. Una estatua de Rodin, además de un peso y un volumen, tiene una belleza, ligada a sus proporciones, a sus gestos. Son estas cualidades, manifestadas a través de la materia visible, las que nos interesan. Lo mismo sucede con un vino. Lo que nos emociona en él, lo que nos hace vibrar, es en definitiva su génesis, no su simple sabor. De ahí el profundo contrasentido de la tecnología del sabor. Por esta misma razón tiene una copia de un Chagall o un Durero tan poco valor. En el terreno artístico no se ciñe uno al resultado, sino al trabajo ejecutado para alcanzarlo. ¿Por qué negar sistemáticamente la influencia de las fuerzas cósmicas formadoras, las verdaderas fuerzas artísticas?

En su libro *La plante entre terre et cel*, Adam y Wischer<sup>6</sup> desarrollan una nueva hipótesis. En esencia, si existe un polo material que permite a la vida manifestarse en un plano físico, perceptible a nuestros sentidos, las leyes de la polaridad presuponen la existencia de un polo opuesto, donde la materia se haya vuelto negativa de algún modo. Partiendo de este principio, Adam y Wischer oponen al polo terrestre otro polo de antimateria. Esta hipótesis, desarrollada también por otros científicos, los conduce a una reflexión sobre el papel de contrapeso del Sol y del sistema planetario para la Tierra. Mediante la proyección geométrica, Adam y Wischer son capaces de explicar, aunque imperfectamente, el análisis que Rudolf Steiner hizo sobre este tema. En un pasado muy lejano, el origen de lo que hoy es la Tierra comenzó con un lento proceso de contracciones de un cuerpo calórico, marcado en la actualidad por la órbita de Saturno. Este cuerpo, al cabo de periodos muy largos, se contrajo en un cuerpo gaseoso más pequeño, marcado hoy por la órbita de Júpiter. En una tercera etapa, este cuerpo gaseoso, luminoso, se contrajo todavía más en un cuerpo fluido, acuoso, marcado por la esfera que Marte describe en el cielo. Después, de este estadio se desprendieron los planetas interiores (Venus y Mercurio). La Luna sale a continuación de este globo, aún muy poco tangible. Lo que queda entonces es el pasado lejano de nuestra Tierra actual, que poco a poco tiende hacia un estado más mineral, donde va adquiriendo progresivamente su dureza presente. Poco a poco, el agua difundida en una atmósfera todavía opaca se condensa y se separa del aire; los océanos se constituyen, se produce una verdadera diferenciación entre los elementos. La vida, bajo su forma física, puede aparecer. A cada estadio de esta génesis corresponde un determinado estado de materia y la influencia dominante de un planeta exterior: Saturno, después Júpiter, después Marte, antes de llegar al estadio terrestre. La Luna salió de la Tierra en una época en que la que no existía mucha dureza, y la Tierra lleva todavía esa cicatriz en las profundidades del mar, en esa fosa abisal próxima a Australia. Esto es lo que desencadenó la deriva de los continentes. Los que estén interesados en estas informaciones podrán leerlas en *Uinitiation* y *Lí ciencia oculta* de Rudolf Steiner. El objetivo es llegar a una ciencia nueva a partir de lo que hoy se denomina ocultismo, mediante una ampliación de los campos de investigación científica.

Todo este pasado es lo que da acceso a las leyes profundas de la vida en la Tierra, las que los alquimistas usaban para la mutación de los metales, es decir, para pasar de un metal a otro. Cada planeta genera la fuerza de un metal determinado —Sol/oro, Saturno/plomo, Luna/plata, Júpiter/estaño, Mercurio/mercurio, Marte/hierro y Venus /cobre—.

Comprendiendo la conexión que originariamente lleva de un planeta a otro, se tiene acceso a las leyes que permiten la mutación de un metal en otro. Estas leyes se conocían en la antigüedad, y de ello quedan muchos testimonios fidedignos. Sea como fuere, actualmente se están llevando a cabo estudios acerca de estas mutaciones.

Para los viticultores, y a un nivel mucho más simple, nos vamos a ceñir a los cuatro estados de la materia: Saturno y Mercurio dan impulsos de calor «fructíferos», Júpiter y Venus influencias más florales, de luz, Marte y la Luna más acuosas y foliares. Los planetas llamados «interiores», cuyo año es más corto que el de la Tierra y que están situados entre la Tierra y el Sol, actúan aportando fuerzas centrípetas, fuerzas por tanto de contracción. Los otros, llamados «exteriores» aportan fuerzas centrifugas, por tanto de disolución, y abren un vínculo a aspectos muy cualitativos, los que tienen que ver con el sabor.

Este análisis, que hemos presentado con excesiva brevedad, es sólo una aclaración sobre el origen de los cuatro estados de la materia omnipresentes en nuestro entorno, y hasta en la organización de las capas de la atmósfera. Si aceptamos conceder un cierto crédito a la génesis de la Tierra tal como Rudolf Steiner la propuso, resulta muy sencillo concebir la influencia de cada esfera planetaria sobre

estos diferentes estados calóricos, aéreos y acuosos que nos rodean, y entender por qué la posición de cada planeta con relación a la Tierra puede actuar específicamente, a través de estos cuatro estados de la materia, sobre las hojas (agua), las flores (luz), y los frutos (calor). Este enfoque suscribe por otra parte la hipótesis formulada por un grupo de astrofísicos, según la cual en una época lejana la Tierra y Mercurio constituían un único cuerpo. También coincidiría con el reciente descubrimiento de restos de agua en Marte. Si el hombre aceptase ser guiado, sus investigaciones serían mucho más fructíferas, y los resultados de sus descubrimientos mucho más duraderos.

La hipótesis del advenimiento progresivo de un estado de dureza puede conducir a una concepción de la geología totalmente distinta. Los trabajos de Walter Cióos ' y Wachsmuth\*, aunque no sean muy recientes, presentan un innegable interés en este punto. La conclusión a la que llegan es que la vida no viene de lo inorgánico, sino al contrario, que se descompone en lo inorgánico al extinguirse. Querer explicar la vida a partir de la materia es quizá tan aventurado como querer recrear a un pintor a partir de sus cuadros, o a un cocinero a partir de sus pasteles.

Las pirámides siguen siendo también un misterio para el mundo científico. ¿Cómo pudieron los egipcios ajustar esas piedras tan finamente? El autor de un artículo aparecido recientemente en una revista científica estimaba que sólo un láser podría alcanzar un nivel de precisión tal. Si, como dice Rudolf Steiner, la dureza de la Tierra, y por tanto la gravedad, llegó a su culmen un poco antes de nuestra era, estas piedras, puestas unas sobre otras varios milenios antes, en un estadio de dureza un poco menos pronunciado, tienen sin duda que haberse adaptado ligeramente unas a otras.

¿Cómo es posible creer que la gravedad en la Tierra ha sido siempre la misma? Es una idea muy poco científica. Y esta gravedad es la que influye sobre todos los fenómenos vivos que nos rodean, sobre las reacciones químicas, las cadenas de vida genéticas, la climatología y muchos otros factores que, con una certeza dogmática, se le imponen al pasado lejano. ¿No ha oscilado la Tierra entre periodos de calor y de glaciación, y por tanto entre estados de materia tangible y de materia más intangible, o también entre periodos muy acuosos y periodos muy secos? ¿No manifiestan también los planetas estados de dureza diferentes, ejes de rotación distintos y cambiantes? Los rusos lo están comprobando actualmente. ¿Cuál es el sentido de los anillos de Saturno o de los cuatro satélites de Júpiter? Nosotros no tenemos más que un satélite, la Luna; ¿por qué Júpiter tiene cuatro? ¿Es simple casualidad? Con tanta frecuencia se invoca la necesidad de un implacable rigor científico en los campos estudiados y no se repara en que, por otro lado, se acepta «la casualidad» para todo aquello que interfiera con el objeto de estudio y, sistemáticamente, ¡se lo descarta del campo de investigación! Hoy en día se explica todo a partir del mundo terrestre que nos rodea, y eso es un contrasentido tremendo: el desierto es el que ha creado el camello, la ausencia de alimento es la que ha creado la altura del cuello de la jirafa, el frío es el que ha creado el plumón del ganso... Señor Darwin, déjelo usted ya, va usted a acabar haciéndonos reír con sus contrasentidos. Todo eso sólo es aceptable si se aísla la Tierra del sistema solar. Pero la realidad en un plano macrocósmico es inversa: es el mundo energético el que, en cada caso, genera las condiciones y los organismos del lugar donde aparece la vida; es el cocinero el que decide hacer una sopa caliente para el polo norte y un tabulé para los países cálidos. Limitarse al frío para justificar la sopa caliente es ocultar al cocinero, en nuestro ejemplo el sistema completo que da lugar a toda esa variedad animal y vegetal.

Si tenemos la valentía de relacionar el estudio de la vida en la Tierra con los planetas que nos rodean, la angustia y la impotencia se verán pronto sustituidas por el entusiasmo frente a las verdades que nos habitan, verdades que, en el fondo de nosotros mismos, estamos ansiosos por descubrir. Fíjate en el profundo interés que despiertan siempre las noticias relativas al cosmos, al origen de un sistema solar o de una estrella. Es un poco parecido a la admiración que sienten todos los niños —y a veces los adultos— por la primera nevada del año, ese cosmos hecho materia cargada de una infinidad de formas tan variadas y bellas, y cuyo origen, ciertamente, no puede ser terrestre.

Es absolutamente necesario que cambiemos nuestra estrategia. Hoy día sabemos ya demasiado sobre la materia. Es hora de unir ese saber a un nuevo saber, mucho más vasto, que ayudará a dar más sentido y aplicaciones a todos nuestros descubrimientos terrestres que tan mal utilizamos.

## **Simpatías y antipatías**

El desconcierto suscitado por la aparición de todas esas nuevas enfermedades en la agricultura tendrá al menos la virtud de hacer tambalearse algunas convicciones. Somos cada vez más los que estamos dispuestos a admitir nuestra ignorancia y a abrir nuestro espíritu. Los dramas que están sucediendo

han puesto de relieve los límites de una concepción estrictamente material que, por exacta que sea, siempre es incompleta. Así, «científicamente», el cariño que uno puede tener por sus hijos no existe, ¡porque no es medible! Y sin embargo, es ese mundo cualitativo el que da sentido a nuestra vida, el que nos nutre y en cuya ausencia el hombre corre el peligro de convertirse en un puro desecho. En el fondo de nosotros mismos estamos infinitamente ligados a ese mundo cualitativo; lo vemos, por ejemplo, cuando se habla de prohibir la elaboración de verdaderos quesos según métodos ancestrales. Todas esas «cualidades» que encontramos a nuestro alrededor —en una tarea, en un producto, en un paisaje, a veces en nuestro entorno cotidiano, en nuestro vino también— nos tocan dentro y nos reconfortan. ¿No es hora ya de medir este mundo cualitativo, de otorgarle una existencia oficial y reconocida? Poniendo otra comparación, ¿qué pensaríamos de un músico que sólo presentase las partituras de su música y no permitiese tocarla para juzgar su posible belleza? Esas notas musicales manuscritas no son más que una osamenta abstracta y desprovista de encanto. En el campo de la química se abrirían también nuevas perspectivas si se considerase que las simpatías o las antipatías de los elementos entre sí son el eco de la lejana génesis de un mundo donde las leyes de la gravedad se expresaban con menos fuerza, donde la separación era menos pronunciada. Las amistades o enemistades actuales de los átomos y las moléculas no son más que un vestigio de ese pasado.

En el espacio, a gran altura, donde el campo gravitatorio es menos fuerte, se han llevado a cabo diversos experimentos para observar los cambios de comportamiento de las reacciones químicas. También la observación del reino animal o del vegetal nos puede ayudar a interrogarnos sobre esas afinidades particulares que presenta cada especie animal por ciertas especies vegetales, o a entender los comportamientos, a veces tan peculiares, de algunos organismos vivos. La sepia construye en pocos meses un hueso dorsal calcáreo a partir de una concentración casi intangible de cal en el agua del mar. ¿De dónde le viene esta capacidad? ¿No podría ser útil recolocar cada pieza de este gigantesco puzzle que es la vida en la Tierra en la imagen global que cada elemento contribuía a formar antes de que la gravedad lo aislase de su vecino? La alquimia está basada justamente en ese origen. ¿De qué fuente extrae cada planta esa aptitud para hacer nacer una flor cuyas formas, colores y olores son siempre únicos y específicos? Limitar este enlace al estudio de los genes es una ridícula falta de comprensión.

Hemos dicho ya que son seis los planetas que interesan más especialmente a los viticultores que han elegido trabajar según el método biodinámico: Saturno y Mercurio ligados a las fuerzas del calor, Júpiter y Venus a las fuerzas de la luz y, por último, Marte y la Luna a las fuerzas del agua. Voluntariamente vamos a dejar aparte los tres planetas más lejanos, Urano, Neptuno y Plutón. Las posiciones relativas a la Tierra de estos seis planetas evolucionan permanentemente en el transcurso de su rotación alrededor del Sol. Su situación respectiva jamás se repite exactamente igual. Y eso constituye una fuente de diversidad muy beneficiosa para la vida. Los ángulos formados por la posición de estos planetas en relación con la Tierra pueden formar figuras geométricas muy variables —utilizadas simbólicamente desde tiempos muy remotos— que estimulan o frenan el descenso de los impulsos ligados a ellos, podríamos decir, y que refuerzan los aspectos «agua», «luz» o «calor» de distinta manera según se trate de un planeta interior o de uno exterior. Estos aspectos se expresarán en las hojas, las flores o los frutos de acuerdo con su propia originalidad. La Tierra es la única que aporta su característica terrestre. Únicamente el paso de la Luna —masa Tierra/Luna, recordemos— por delante de las constelaciones tiene una influencia terrestre —luego hablaremos de ella— que aporta un impulso a las raíces. Naturalmente, estos cuatro elementos de la planta están interaccionando permanentemente unos con otros.

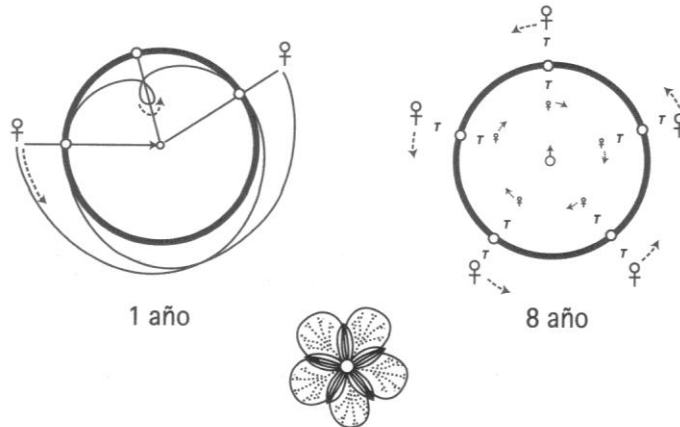
Las situaciones a las que hacemos referencia aquí son las que se pueden ver y medir desde la Tierra. Es lo que se llama geocentrismo, que un poco hace de la Tierra el centro del Universo, puesto que aparentemente, visto desde la Tierra, todo gira a nuestro alrededor. Sólo mediante nuestro intelecto comprendemos que, en cambio, gira alrededor del Sol. Pero a las plantas les basta con ese geocentrismo que ellas perciben.

Vamos a poner un ejemplo de una situación planetaria especial relativa a la Tierra. Cuando dos planetas «de calor» —Mercurio y Saturno— se encuentran diagonalmente opuestos a la Tierra y la Tierra se sitúa en medio de la línea recta que los une, sus efectos se refuerzan. Esta situación se denomina «oposición». Determinadas actuaciones agrícolas realizadas en el momento de esta oposición ayudarán a la planta a captar mejor las fuerzas específicas que rigen la fructificación.

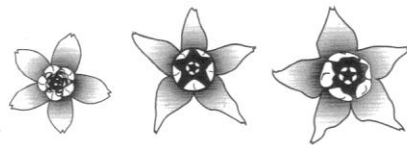
Usando un poco la imaginación —que en este campo nada debe ser sólo intelectual— cuando le hablas a alguien que está directamente frente a ti, cara a cara, estás en esa situación que hemos

llamado oposición y que favorece un buen intercambio de las informaciones. Esta situación permite a los elementos vivos de la tierra y de la atmósfera recibir mejor esos dos impulsos planetarios. Vamos a emplear otra imagen para comprenderlo más claramente: si abrimos las contraventanas de una habitación, recibiremos mejor la situación climática del día, ya se trate de lluvia o de un sol radiante. Escardar, y por tanto «abrir» la tierra en una fecha determinada refuerza para los microorganismos de

## Desplazamiento de Venus en ocho años



Semejanza con muchas formas de pétalos y sépalos.



Botones florales de manzano (diámetro de 0,3 a 0,8 mm). Los sépalos se han desplegado. Los pétalos se desarrollan mucho más lentamente que los sépalos.

Extraído de *Planta y Cosmos*, de Ernst-Michael Kranich.

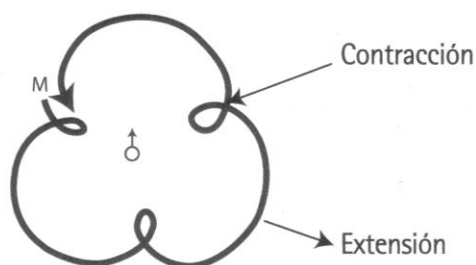
esa tierra la «recepción» de la calidad de ese día. Si esta intervención agrícola es una dinamización, y por tanto una intensificación en el agua de esa situación particular mediante la espiral o el remolino —seguida de un rociado sobre las hojas o de una escarda de la tierra— el principio es el mismo. Cuando se trata de planetas ligados a la influencia del agua o de la luz, el principio sigue siendo por supuesto el mismo, concentrándose la percepción y la actividad de la planta en el sentido del impulso planetario que se ha acentuado.

Todo esto, una vez más, lo podemos concebir como «información»: es una conexión acrecentada portadora de «instrucciones» que de todos modos la planta recibe ya plenamente. Nosotros nos limitamos a reforzar esa información, a amplificarla. Es preciso que el enlace exista ya para que esto funcione. Estas informaciones sólo pueden ser recibidas por mediación de los organismos y microorganismos vivos de la Tierra, pertenecientes al reino vegetal, animal y humano. Lo hemos dicho ya varias veces. Ellos son los receptores, las antenas podríamos decir. En su ausencia no hay vida en la Tierra. Lo mismo que, en ausencia de repetidor, no hay imagen en la pantalla de un televisor.

En un lugar donde la química ha matado los hongos (esas flores de la tierra), los microorganismos de la tierra, los insectos y la vida que éstos dan a los pájaros, etc. ¿cómo puede la vida estar equilibrada? Si una planta durante su formación a partir de una semilla desnaturalizada o de un cultivo «arrítmico» (forzar el crecimiento en un momento en que no debe hacerse) ha sufrido la amputación de parte de sus facultades, el organismo receptor y generador de sabores y de cualidades queda, desde luego, disminuido. La incompreensión de todas estas cuestiones es lo que ha generado la tecnología. Este diagnóstico, que prácticamente aún no se ha hecho, es un punto de partida

indispensable para recuperar el equilibrio. Lo podemos decir también de otra manera: las interrupciones de la información, con el parcial vacío que han creado,

## Desplazamiento de Mercurio en un año



Tres extensiones llamadas conjunciones superiores.  
Tres contracciones llamadas conjunciones inferiores.

Extraído de *Planta y Cosmos*, de Ernst-Michael Kranich.

y las deficiencias del «terreno receptor» son lo que ha abierto la puerta a las enfermedades. Y estas enfermedades se acrecientan potencialmente cada vez que se efectúa un tratamiento químico, lo hemos dicho ya varias veces.

Le corresponde por tanto al viticultor, al agricultor, reconocer y elegir de entre esos impulsos los que él juzgue apropiados para su finca. De esta manera se estará dando un paso hacia el retorno a una agricultura artística. Mediante una intervención agrícola podemos por tanto orientar la fuerza de la planta hacia la formación de sus hojas, de sus frutos, de sus flores.

Hemos hablado de una situación de oposición planetaria en que la Tierra se encuentra en la línea recta que une dos planetas. A la inversa, cuando dos planetas se encuentran en una misma línea recta pero de un solo lado de la Tierra, o sea cuando la Tierra está en uno de los extremos de la línea recta y los dos planetas en esa misma línea a un lado de la Tierra, la situación se ha bautizado con el nombre de «conjunción». En este caso es una fuente de perturbaciones para las plantas, porque un planeta estorba a otro en su modo de expresión sobre la Tierra. Es algo así como si dos personas situadas una detrás de la otra te estuviesen hablando al mismo tiempo. La de detrás se ve estorbada en su expresión, y el discurso de la de delante también se ve perturbado.

El «lenguaje» de cada planeta es muy diferente. Sus contribuciones a la melodía que es la vida en la Tierra son complementarias. Al debilitar una de las notas de la melodía, se está debilitando el conjunto. Esto no es más que una imagen para facilitar una comprensión que cada uno puede desarrollar individualmente.

Estos fenómenos se han constatado mediante experimentos numerosos y repetidos sistemáticamente. En la infinita diversidad de este «ballet» de los planetas y de la Tierra alrededor del Sol, ciertas figuras son beneficiosas, constructivas, y otras ejercen un efecto negativo. Los ángulos más favorables a una acentuación de los impulsos son, por ejemplo,  $180^\circ$  para la «oposición» y  $120^\circ$  para un «trígono», donde la Tierra y los planetas forman un triángulo equilátero. Los efectos perturbadores se producen con  $0^\circ$  (conjunción),  $90^\circ$ , o sea un cuadrado, etc.

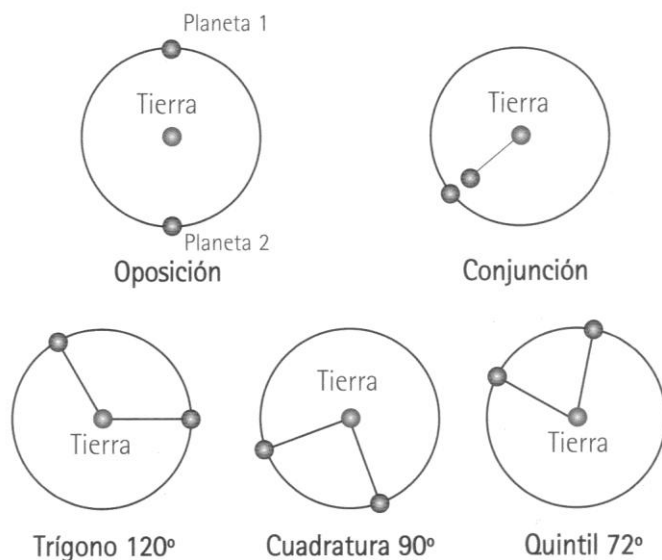
Los libros y cuadernos de Maria Thun ofrecen explicaciones claras, precisas y fáciles de entender sobre todos estos aspectos planetarios, que ella estudia con constancia desde hace más de cuarenta años.

Estos fenómenos positivos o negativos se amplifican de generación en generación en las semillas o las plantas cultivadas según estos principios. Ello permite conseguir una gran resistencia a las enfermedades o, por el contrario, una dramática receptividad a todo tipo de enfermedades «nuevas». No es posible alcanzar ningún progreso profundo sin este saber consistente en acercar el mundo vegetal, el mundo animal y el hombre a sus fuerzas arquetípicas. La influencia de los planetas es algo que podemos medir de manera concreta y real en nuestro propio huerto, si las reglas de la vida se expresan en él adecuadamente. Vamos a dividir un huerto en dos parcelas. En la primera, mullimos la tierra en «días de agua» —movilización de la planta hacia las hojas— antes de sembrar trigo.

## Posición de planetas, positivo o negativo

Este esquema muestra distintas posiciones clave que pueden adoptar los planetas con relación a la Tierra.

Algunas permiten una plena expresión de las fuerzas planetarias en la Tierra, otras, a la inversa, crean perturbaciones.



Fuente: Maria Thun, *El Calendario de la siembra*.

Unos días más tarde repetimos la operación en la otra parcela en día de calor —orientación hacia el fruto, la semilla—, con semillas obtenidas del mismo lote. Para llevar más allá el experimento podemos proceder simultáneamente a una dinamización de los preparados, o simplemente escardar la tierra en los mismos impulsos veintiocho días más tarde, cuando la Luna vuelve a pasar ante las mismas constelaciones. Los resultados saltarán a la vista. En la parcela en que se han solicitado las fuerzas acuosas de las hojas, el crecimiento del tallo -el trigo no tiene hojas— se ha reforzado. Cosecharemos mucha paja y poco trigo. En la segunda parcela, son las fuerzas de calor y de fructificación las que se han densificado. El tallo es más pequeño, pero la espiga es mucho más grande, porque se ha estimulado el crecimiento del grano. Nuestra intervención ha ido en el sentido de esa planta.

En sus libros, Maria Thun lleva adelante cada uno de sus experimentos a lo largo de varios años, y por tanto de varias generaciones de plantas anuales, resemebrando los mismos granos que se han cargado de una «cualidad» o de una orientación particular bajo impulsos idénticos. Al cabo de algunos años, el trigo que no ha sido plantado bajo su signo de calor, si no se le asiste químicamente, no produce ya cosecha alguna, queda destruido por la enfermedad. Por el contrario, aquel en el que se han acentuado las fuerzas de fructificación que le son propias es mucho más resistente, y los rendimientos aumentan grandemente. Las diferencias son muy importantes, pudiendo llegar hasta el 25 o 30%, según la cosecha. El mismo experimento llevado a cabo con fresas resulta especialmente elocuente en una cata ciega de los frutos. En las cosechas realizadas en días de agua, aunque los frutos aparentemente estén maduros, no se ha hecho un buen trabajo. Lo que se ha impulsado son las hojas, y esta particularidad se manifiesta en el sabor del fruto.

Se plantea entonces un problema práctico: ¿cuándo intervenir, y con cuánta frecuencia? Todo buen viticultor sabe que los días de reposo son escasos, y que es difícil adaptar el empleo del tiempo a las exigencias del cielo y a los caprichos de la meteorología. Afortunadamente, la Luna da la vuelta a la Tierra en veintiocho días. La rapidez de esta rotación permite captar con una cierta frecuencia los impulsos favorables a la viña. La Luna actúa como un espejo o como repetidor de una situación más lejana. Volvemos a decir que todo esto es válido en un contexto donde la vida pueda expresarse, donde la organización receptora de la tierra esté activa, donde la propia naturaleza de la viña no haya sido modificada.

Los ejemplos que hemos presentado evidencian una vez más que detrás de cada aspecto planetario hay una fuerza oculta, que podemos decidir intensificar o atenuar en nuestra viña. Pero nada mejor que la experiencia para forjarse uno su propia convicción. Así que, antes de cerrar definitivamente la puerta a otra manera de concebir la agricultura y la viticultura, haz una prueba. Sólo corres un riesgo: quedar convencido. Cuando se da este primer paso, uno tiene muchas veces la impresión de estar enfrentándose a algo imposible, insuperable, porque las referencias se han perdido. Pero estos nuevos conocimientos se digieren rápidamente y se convierten en el punto de partida para el apasionante descubrimiento de un lenguaje nuevo.

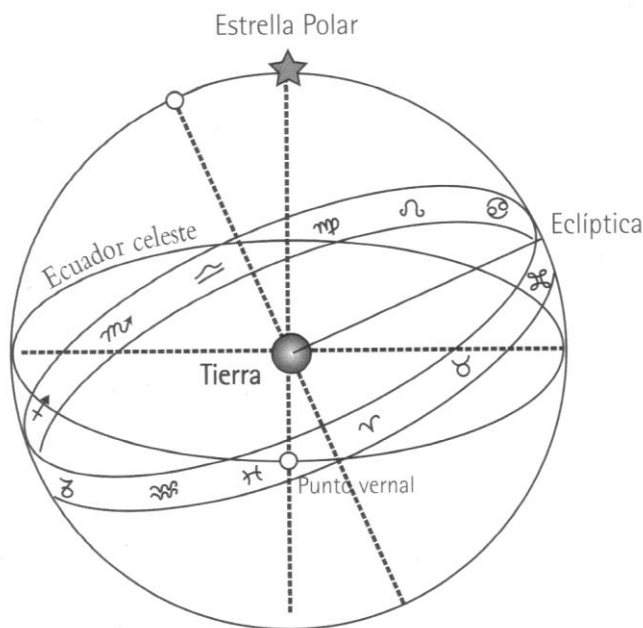
Por supuesto, siempre habrá quien prefiera seguir recurriendo a los abonos químicos para mejorar sus rendimientos agrícolas en contra de las leyes de la naturaleza, sin preocuparse de lo que se esconde detrás de ese señuelo. Si no recuperamos el camino de ciertas verdades fundamentales, a muy corto plazo estaremos dándole la razón a las previsiones de la Organización Mundial de la Salud, que han sido revisadas en un libro publicado recientemente, *Lespottbelles dans nos assiettes*": una de cada cuatro personas padecerá algún cáncer de aquí a cuatro años, y una de cada dos de aquí al año 2010.

## La astronomía no es la astrología

No confundamos la astronomía, a la que nos estamos refiriendo en este capítulo, con la astrología, cuyo estudio se basa en un círculo dividido en doce partes iguales y que representan los doce meses del año. Xavier Florín, el más profundo y el más inspirado iniciador de la bio-dinámica en Francia, en su libro *Cultivar en armonía con la luna y el cielo*\*' lo explica con suma claridad. Un signo astrológico está ligado a un grupo de estrellas situadas en el cielo en la prolongación del plano de rotación de los planetas y de la Tierra alrededor del Sol.

### El ritmo sideral

La Tierra y los planetas rotan  
alrededor del Sol en el plano zodiacal

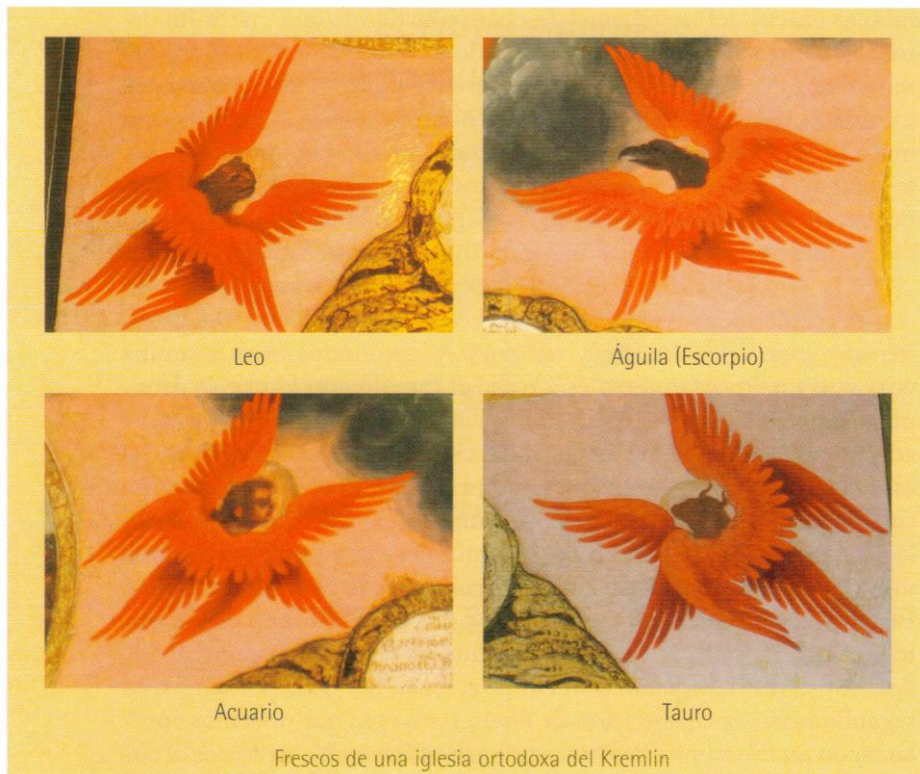


Comprobamos que las constelaciones del zodiaco se reúnen en un plano casi idéntico.

En función de la posición del Sol ante una de esas constelaciones, se atribuye a cada ser humano un signo particular al nacer. Este ser humano estará marcado por esa situación, ya que es la influencia que predominaba en el momento de su nacimiento. Es un poco parecido a lo que hemos visto para las plantas. Por supuesto, el tema es infinitamente más complejo, pero se trata sólo de abrir nuestra comprensión a lo que a veces no se ha dicho con suficiente claridad. Estamos en la época en que hay que pasar de la creencia o de la no creencia al saber, a demostraciones científicas de la influencia de estas fuerzas macrocósmicas sobre la Tierra y sobre el hombre. No es ése el objeto del libro, desde

luego, pero es preciso entender que no es sólo esa situación del minuto exacto del nacimiento de cada individuo la que marca fundamentalmente su vida, sino también todo lo que ella implica si nos remontamos al origen que, en una progresiva contracción, culminó en un estado terrestre. El momento del nacimiento no es en definitiva más que un marcador para unas influencias que se han producido antes de ese momento. Ha habido pues toda una génesis de fuerzas particulares que se han ido expresando, para llegar a ese instante preciso del nacimiento marcado por una determinada constelación.

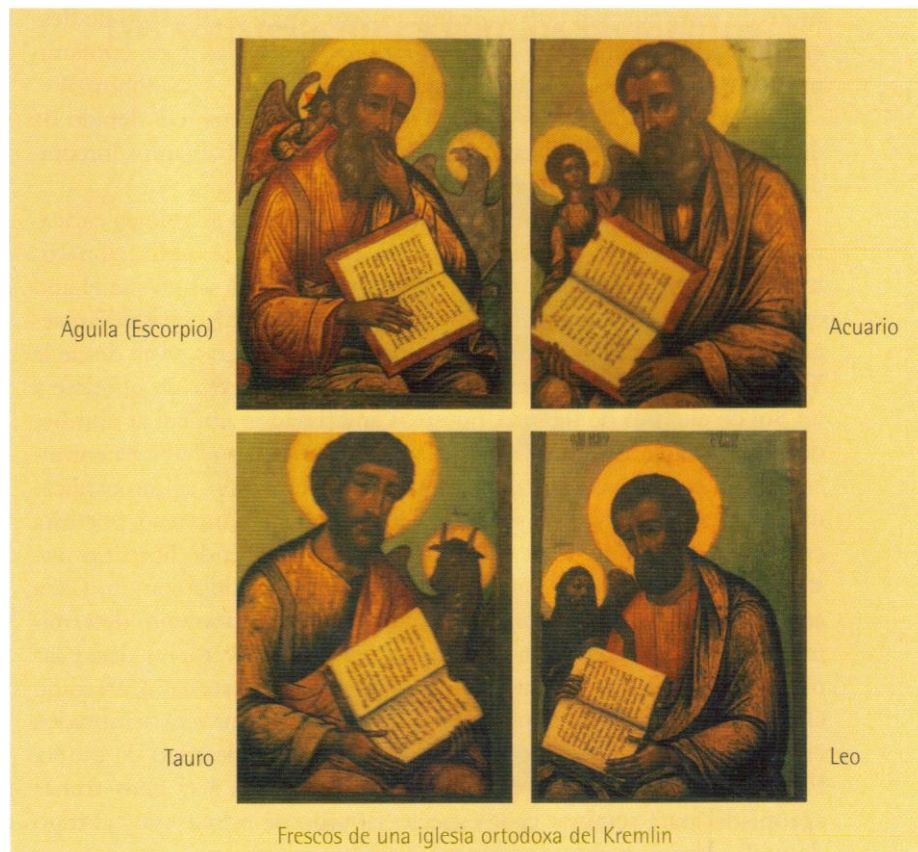
En la lejana época en la que este saber se formuló, se aplicaba a las constelaciones de estrellas visibles en el cielo desde la Tierra y en determinadas estaciones. Es decir, astrología y astronomía eran la misma cosa y se superponían. Pero esta realidad cambió con lo que se denomina la precesión de los equinoccios. Las constelaciones no permanecen eternamente en el mismo lugar del cielo, con relación a la Tierra; si así fuese, no recibiríamos sobre la tierra la expresión de un cielo vivo, sino impulsos más bien mecánicos, siempre idénticos. El círculo astrológico que se enseñaba hace algunos milenios no ha sido adaptado al movimiento aparente de las estrellas en el cielo con relación a la Tierra. Es muy fácil de entender: cada setenta y dos años, el fondo estelar visto desde la Tierra sufre un desplazamiento de un grado respecto al Sol. Así, hoy, el día del equinoccio de primavera, el Sol tiene por detrás, en segundo plano, la constelación de Piscis. Esto es lo que podemos constatar con un telescopio. Pero en astrología, si echamos una ojeada al círculo del zodiaco, el día del equinoccio de primavera el Sol tiene detrás el signo de Aries. Hay un desplazamiento de treinta grados con relación a la situación que existía cuando se transmitió el saber sobre los signos del zodiaco. De este modo nos podemos remontar en el tiempo: en el imperio romano, en primavera, el Sol no salía ante Piscis, sino ante Aries, en el imperio egipcio en la constelación de Tauro, con los persas en la constelación de Géminis, etc. Un signo tarda en atravesarse 2.160 años, y una vuelta completa del zodiaco se cumple cada 25.920 años, lo que se denomina un año platónico. Debido a estos impulsos, la Tierra ha pasado por periodos de frío, de calor, de tangible y de menos tangible. Ahí es donde se encuentran las matrices generadoras de los grandes cambios que se han producido en la Tierra. Esto constituye una inmensa fuente de riqueza para los científicos del mañana que deseen comprender mejor la vida pasada de la Tierra. Gracias a estos conocimientos podemos comprender por qué el mundo cretense atribuía un



signo a cada uno de los cuatro evangelios: el toro, el águila —que se convirtió en Escorpio— el león o el hombre (Acuario). Los monjes irlandeses de los primeros siglos, que desempeñaron para Europa un papel importantísimo y a menudo desconocido, pintaron, en esa obra maestra que se puede ver en

Dublin —*The Book of Kells*— y que es el orgullo de Irlanda, estas realidades del pasado tan profundas y tan desconocidas. Se trata de los cuatro signos dominantes del zodiaco, que se corresponden con los cuatro impulsos principales del origen de la Tierra de los que hemos hablado. Incluimos una imagen de ellos tomada de unos frescos del siglo XV.

En resumen, quedémonos con la idea de que el segundo plano estelar de los planetas, visto desde la Tierra, no es fijo, y que el círculo simbólico diseñado por la astrología no ha sido nunca actualizado des-



de su creación. Por eso en los humanos tiene una influencia como símbolo, pero no es tan activo como lo sigue siendo para las plantas, porque no tenemos las limitaciones que tienen las plantas.

En los vegetales, que no piensan, sólo nos interesa la astronomía, es decir, la situación real del cielo que les afecta. Si consideramos los impulsos que vienen del sistema estelar y del sistema planetario solar, cada día en la Tierra es una realidad que no se repite nunca de la misma manera. Numerosos parámetros participan en la diversidad de este universo vivo y complejo, cuyo papel de organismo creador hemos dejado sin embargo de entender. Para volver progresivamente a ello, bastaría con poner de manifiesto sus efectos. Pero, ¿conoces un solo instituto de investigación que se dedique a este estudio? El riesgo de descubrir a nuestro alrededor abonos gratuitos, de calidad y no contaminantes es sin duda demasiado grande.

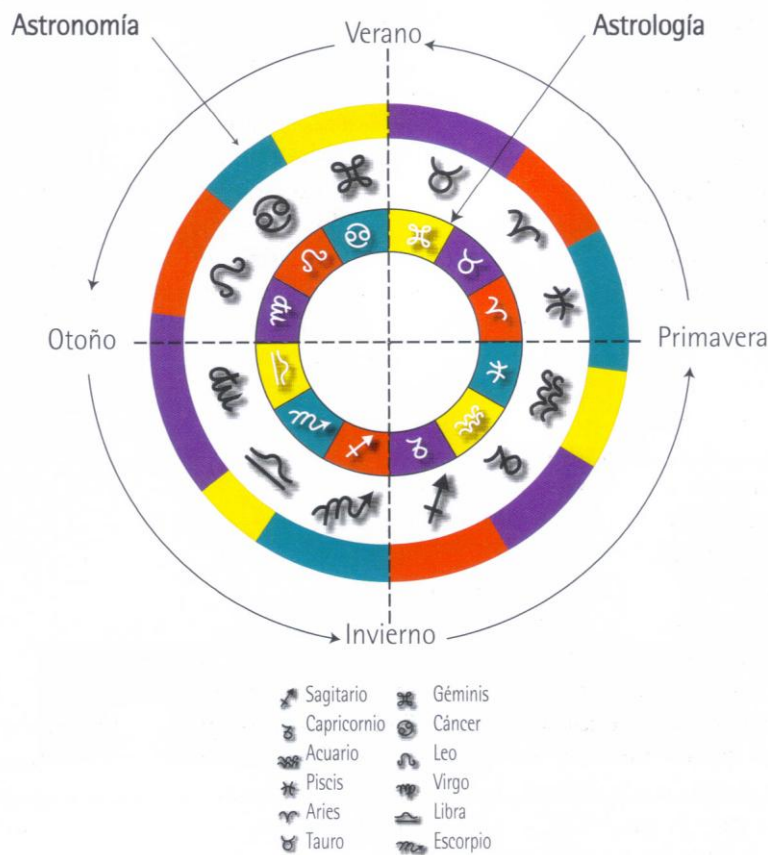
Al leer estas palabras, «Aries», «Piséis», etc., algunos han debido de dar un respingo. El débil capital de credibilidad que habíamos intentado establecer habrá quedado seriamente mermado.

Sin embargo, es triste no pasar de una visión de la astrología caricaturizada, cuando no ensuciada, por los excesos de su utilización comercial e industrial. Para un viticultor, lo esencial es saber que el año está dividido en doce «cualidades» del Sol, cuyas influencias varían según su segundo plano estelar. Dicho con palabras claras, vista desde la Tierra la posición del Sol es distinta cada mes. En lugar de referirse a un Sol de enero o de febrero, nuestros antepasados aludían al nombre de la constelación de estrellas ante la cual se situaba. Se hablaba entonces de Sol en Capricornio, de Sol en Acuario, etc. ¿Pero cómo explicamos la elección de estos símbolos? Fritz Julius se interesó por esta cuestión e intentó traducir ese lenguaje en su estupendo libro *Les atú-maux dans le ^pdiaque*, en un análisis que destila sentido común. Cada animal encarna la particular cualidad del Sol en un momento determinado del año. En los equinoccios de otoño y primavera, los días y las noches tienen la misma duración. Para un espíritu cartesiano, aferrado al mundo cuantitativo, unos granos de trigo de

primavera sembrados en otoño deberían poder germinar igual que unos de trigo de otoño. Pero no ocurre así, claro está. Todos sabemos que hay unas fechas apropiadas para sembrar cada especie. El trigo de primavera y el trigo de otoño tienen fechas de siembra diametralmente opuestas; si no se las respeta, se arriesga uno a quedarse sin cosecha. En estado silvestre, el narciso de las nieves no florece en mayo o en junio sino, como su nombre indica, a finales de enero o principios de febrero. Son muchas las cualidades particulares que el Sol desarrolla en distintos momentos del año, en virtud de sus segundos planos, para influir o dar determinados impulsos a cada planta.

Al principio del año, el Sol se sitúa ante la constelación de Capricornio. Este animal es la cabra montesa. Si tratas de comprenderla, hay en ella aspectos que son conmovedores. En el corazón del invierno, movida por una increíble determinación, por una poderosa fuerza de voluntad, permanece en las alturas de la montaña a pesar de las tempestades, rehusando la comodidad y la relativa protección que le ofrece el

## Las constelaciones con los elementos



Fuente: Maria Thun, *Calendario de Agricultura Biológica Dinámica*.

bosque y a la que podría acceder si quisiese. Tiene sed de altura. Podríamos decir que se nutre de ella, ya que su retiro la obliga a un ayuno de varias semanas. Por otro lado, a pesar de su porte macizo, posee una agilidad sorprendente, y sus seguros pies saben utilizar la mínima aspereza de esas paredes lisas, casi verticales, por las que se desplaza. La cabra montesa domina su pesadez. Este animal es una elección muy acertada para designar el primer Sol ascendente del año, el que permite al día alargarse, a la vida vegetal regresar progresivamente y a nuestros espíritus reemprender el camino hacia las delicias de la primavera y el verano. También el hombre en esta época invernal saca fuerza de voluntad de sus reservas. Su aspiración es ir hacia el Sol y la luz (nos lo pueden confirmar las agencias de viajes). Si vivimos las estaciones como hombres de la tierra, en lo más profundo de nuestro ser, es impensable quedarse indiferente ante la elección de este animal, con su extraordinaria voluntad de vivir en condiciones desfavorables, para simbolizar el Sol del mes de febrero. Este signo sucede a Sagitario,

## Astronomía y astrología

Hemisferio Norte

**Astrología:** círculo dividido en doce partes iguales (círculo interior en el esquema de la página siguiente).

**Astronomía:** círculo cuya división corresponde a la situación real de las constelaciones hoy (círculo exterior del esquema de la página siguiente).

Como podemos ver, los dos círculos ya no coinciden. La biodinámica sólo tiene en cuenta la astronomía.

El Sol, los planetas y la Luna tardan tiempos distintos en recorrer este círculo. Un año para el Sol, veintiocho días para la Luna.

La «tendencia» del planeta, junto con la de la constelación por delante de la cual pasa, se puede estimular en una planta mediante una dinamización o una labor de cultivo.

Las fuerzas dominantes en la **raíz** son las fuerzas de **tierra**.

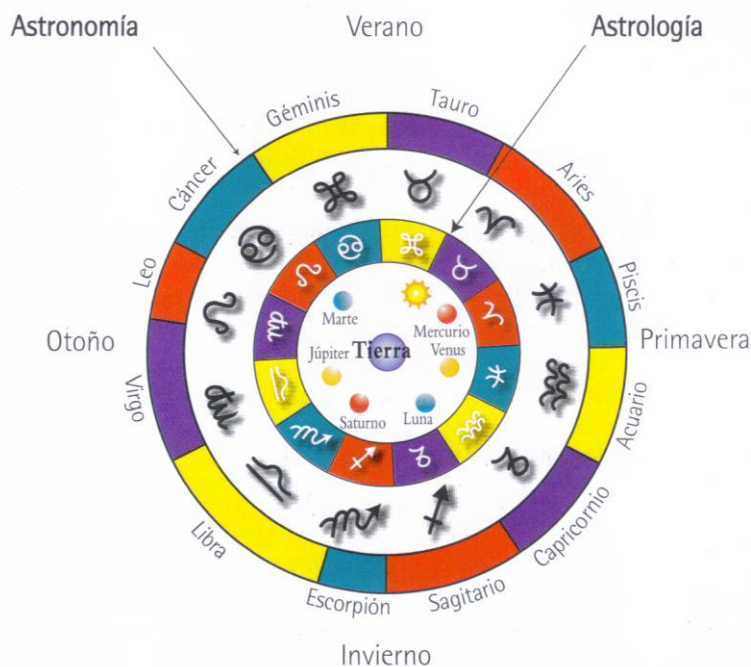
Las fuerzas dominantes en la **hoja** son las fuerzas de **agua**.

Las fuerzas dominantes en la **flor** son las fuerzas de **luz**.

Las fuerzas dominantes en la **semilla** son las fuerzas de **calor**.

Zodiaco	Planeta	Fuerzas	Planta
Rojo	Mercurio, Saturno	Calor	Semilla, fruto
Amarillo	Venus, Júpiter	Luz	Flor
Azul	Luna, Marte	Agua	Hoja
Violeta	Tierra	Tierra	Raíz

## Geocentrismo



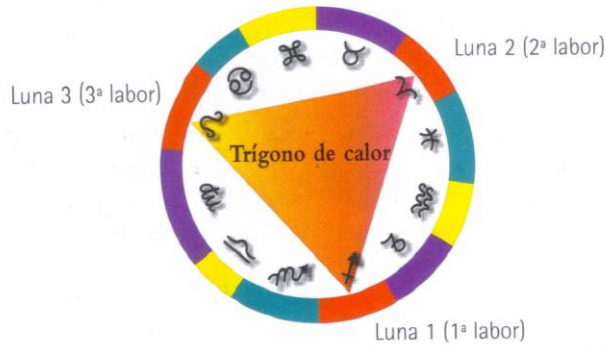
cuyo dibujo nos muestra a un hombre con cuerpo de animal, con su arco y su flecha apuntando hacia lo alto. Esto simboliza que el solsticio de invierno ha pasado, que los días se alargan, que la creciente oscuridad presente desde hacía meses —y que expresa las fuerzas de la Tierra- va a disminuir a partir de ahora gracias al Sol, que se ha vuelto ascendente. La relación de fuerzas se ha invertido, y la vegetación pronto nos lo mostrará.

Vamos a poner otro ejemplo: en las primeras lunas de la primavera el Sol está en una constelación llamada «Aries», el carnero. ¿Por qué este animal? El equinoccio ha pasado. Los días son más largos

que las noches, las leyes solares han tomado la delantera a las leves de la tierra y su pesadez, su gravedad. Las fuerzas vegetales de esencia extrasolar pueden exteriorizarse en el mundo visible. La materia es dominada y puede tomar forma. El mundo formador puede ahora volverse mundo formado. La esencia de la vida puede comenzar a reaparecer, para convertirse más

## Astronomía y agricultura

Las tres posiciones de la Luna en las constelaciones de calor



Los momentos más favorables para la viña son los que traen las fuerzas llamadas de calor, propicias a la fructificación. Estas fuerzas emanan de las constelaciones de Aries, de Leo y de Sagitario, que forman entre sí un triángulo equilátero (llamado trigono). Estas fuerzas emanan también de los planetas de Mercurio y Saturno.

Tratar en trigono quiere decir realizar una labor de la tierra o una dinamización sobre la viña, por ejemplo cuando la Luna, nuestro satélite, pasa por delante de esas constelaciones.



adelante en uva y en vino. ¿Has presenciado alguna vez un combate entre carneros? Los dos animales reculan pausadamente, plantándose cara, sin precipitación, sin hosquedad. Parece como si este combate estuviera dominado por una fuerza superior. Los «luchadores» no muestran ninguna impaciencia; esperan con serenidad la señal de partida. Entonces arremeten el uno contra el otro, pausadamente, desarrollando toda su energía. El choque es sordo y violento. Los damos por muertos o maltrechos. Sin embargo, vuelven a levantarse, marcan un tiempo de pausa, reculan y repiten sus embestidas. Es una lucha honesta, franca, sin golpes bajos, muy distinta de un combate de perros, por ejemplo. El carnero simboliza una fuerza constante y formidablemente potente. A diferencia del ejemplo anterior, esta voluntad no se interioriza en una inmovilidad que permite afrontar la nieve y el frío, sino que se expresa en el movimiento. Su determinación se vuelve implacablemente hacia el exterior, hacia el espacio, hacia la materia por tanto. Es el símbolo de la manifestación de las fuerzas primaverales. De esas fuerzas que controlan totalmente la materia, que la dominan, que la obligan a hacerse forma. Cuando las condiciones se vuelven favorables, la vida sale de su letargo y crece, estirándose varios centímetros cada día, a imagen de esa fuerza del carnero. La comprensión del lenguaje que se esconde detrás de los animales del zodiaco nos descubre una perspectiva nueva del sentido de la astronomía. Podemos así, gradualmente, leer en ella la sabiduría con que se eligieron estos símbolos hace ya mucho tiempo.

Por supuesto, los cuatro estados de la materia se expresan en las doce constelaciones estelares atravesadas por el Sol (visto desde la Tierra) a lo largo de su recorrido anual. Las constelaciones de Aries, Leo y Sagitario están ligadas al estado de calor (fruto). El impulso floral de luz lo dan las constelaciones de Acuario, Géminis y Libra. El impulso acuoso (hoja) se beneficia de las fuerzas de

las constelaciones de Cáncer, Piscis y Escorpio. Y el estado de mineral (raíz) se ve favorecido por Capricornio, Tauro y Virgo. Los cuatro signos dominantes del zodiaco —Leo, Tauro, Acuario y Escorpio, antiguamente águila— pertenecen a una época en que saber y religión estaban aún unidos. Tomadas de tres en tres, las expresiones de estos cuatro impulsos (calor, luz, agua y tierra) forman un triángulo equilátero. Todo esto se entiende muy fácilmente viéndolo en una ilustración (página 246). En un nivel práctico, el viticultor podrá en primer lugar fijarse únicamente en la Luna, y beneficiarse de su paso cada veintiocho días —la Luna da la vuelta completa al zodiaco en una lunación de veintiocho días— ante cada una de las constelaciones cuya expresión deseamos reforzar. A ello podemos añadir, en momentos menos frecuentes y precisos, el paso de los planetas que en un segundo plano tengan la misma familia de impulsos, así como los ángulos que forman los planetas entre sí y que refuerzan estas expresiones. Tomando un ejemplo ideal y teórico, podríamos aprovechar el paso de dos planetas de calor, Saturno y Mercurio, por dos constelaciones de calor, Aries y Leo —que estarían por tanto en trígono ( $60^\circ$ ) con la Tierra— con la Luna en Sagitario; y todo ello con el Sol en una de estas tres constelaciones. Solemos tener en cuenta la Luna por el hecho de su rápida rotación alrededor de la Tierra pero, si es posible, no hay que dejar de considerar también el Sol, que emplea alrededor de un mes en recorrer cada constelación.

Cada una de estas tres constelaciones de calor tiene una cualidad especial: el Sol primaveral centrífugo es el de Aries, el Sol de Leo es más centrípeto, vuelto hacia el interior y más orientado hacia la semilla o la pepita de la uva. El Sol invernal de Sagitario inicia con esfuerzo un impulso centrífugo, poco visible aún en el mundo físico. ¿Acaso no es interesante reforzar estos impulsos en nuestro vino? Entendida de esta manera, la libertad del hombre, lejos de acarrear calamidades, expresa una gran creatividad y aporta al plano perceptible físico una amplia gama de complejidades ¿Y no es esto el retorno a una agricultura artística, o el arte de forjar los impulsos celestes en la materia? Así, podríamos por ejemplo probar los vinos en que la fuerza de Sagitario —o de Leo o de Aries— se ha desarrollado de manera exclusiva o exagerada. ¿No estamos ante algo que puede llenar de entusiasmo a nuestros jóvenes alumnos agricultores y viticultores y liberarlos de la esclavitud materialista en la que cinco años de estudios —para al final saber tan poco de lo que es la vida— los han sumido? La especificidad de cada uno de estos momentos privilegiados se ve reforzada por las acciones apropiadas de las que hemos hablado ya: labranza, escardas, siembra, aplicación de los preparados, dinamizaciones, cosecha, etc. Hacer caso omiso de este saber trae consigo el aislamiento del hombre, del animal y de la planta de un mundo cualitativo que debe conducirlos, y el principio de una dependencia que mata la vida.

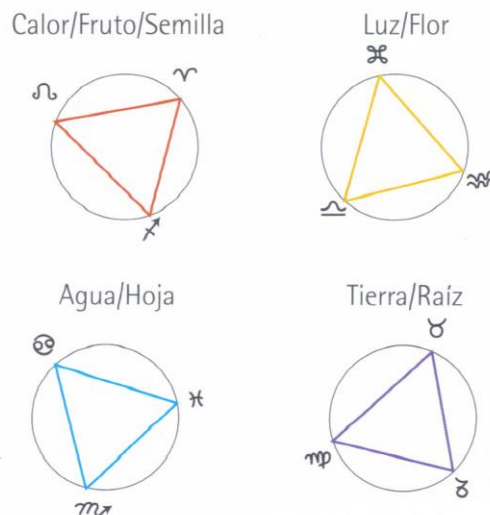
Estas tres constelaciones de calor son muy importantes para nuestra viña. Cuando el Sol entra en la constelación de Leo, su descenso en el cielo ha comenzado ya. Este movimiento hacia la Tierra responde a la aspiración de interiorización de la vid, que frena el crecimiento de sus sarmientos para concentrarse en el de su fruto. Las fuerzas de fructificación estimulan la formación de la semilla, de las pepitas, de la uva. Los viveristas han de aprender a «hacerle la corte» a este signo, cuya influencia provoca la aceleración del proceso de germinación de la semilla cuando cae en tierra. Al escardar bajo el signo de Leo, los viticultores ayudan a la viña a reforzar el crecimiento de las pepitas, que de este modo aportan más taninos naturales al vino. El Sol en Leo favorece en cambio el «agostamiento» de los sarmientos y el agusanado de las uvas. Sagitario por su parte es un signo de calor invernal. El descenso del Sol en el cielo ya casi se ha consumado. Los días ya no se acortarán más. La vuelta a un Sol ascendente está en camino. Para subrayarlo, la flecha del arco de Sagitario está tensada y dirigida hacia lo alto. Estos segundos planos no son exclusivamente estacionales: volvemos a encontrarlos gracias a los movimientos de la Luna y de los otros planetas. Sus efectos están ligeramente modificados en relación con los del Sol, pero los principios siguen siendo los mismos. Una Luna en Sagitario durante la vendimia no aporta todas las fuerzas invernales, pero las fermentaciones serán mucho más reposadas, al contrario que las que se pueden conseguir con el fuerte impulso de Aries en la primavera.

Las combinaciones que podemos elegir son múltiples. Esta diversidad da al hombre toda la dimensión de su papel de director de orquesta. A él le corresponde expresar la música que desee que escuchemos. Pero, volvemos a repetir, la biodinámica se puede practicar eficazmente sin necesidad de preocuparse de estas realidades planetarias o estelares. Simplemente, al ser el panorama más restringido, los resultados serán menos profundos, o quedarán confiados a la voluntad de la naturaleza y de aquello que la manifiesta.

El viticultor que echa mano de la complejidad de estos intercambios para elaborar un vino, ¿no se está complicando un poco la tarea? Sin duda, pero también la está enriqueciendo. No sin razón los verdaderos campesinos, que habían recibido en herencia toda esta sabiduría aunque no pudiesen explicar su origen, acogieron los falsos progresos de la agricultura con tanta desconfianza. Habían intuido la parte de mentira contenida en esos discursos que, sin embargo, no eran capaces de refutar. Llevaban en sí mismos un conocimiento real y simbólico, y sin embargo ignoraban sus engranajes. No podían ni deseaban defenderse frente a los portavoces de esa agricultura moderna, frente a sus burlas y su ignorancia de las leyes profundas de la vida y de la complejidad de los reinos. El fundamento del íntimo conocimiento que estos hombres poseían acerca de su entorno se había ido perdiendo a lo largo de las generaciones. Sólo el instinto permanecía más o menos intacto. Los unos sabían que tenían razón sin poder explicar el porqué,

## Paso de la Luna ante las constelaciones del zodiaco

Cada nueve días aproximadamente la Luna pasa  
ante una constelación zodiacal que favorece la influencia  
de un mismo elemento (calor, aire, agua, tierra)



Fuerzas	Planta
Calor	Semilla, fruto
Luz	Flor
Agua	Hoja
Tierra	Raíz

los otros alardeaban de unos resultados cuyos negativos efectos secundarios ignoraban. Dos mundos opuestos se enfrentaban. Giono, en *Lez chasse au bonheur*, los ha descrito magníficamente, sobre todo en el capítulo titulado *El sydiaco*. Si la biodinámica tiene una misión que cumplir, ésta es sin duda la de establecer un hilo conductor entre dos orientaciones, entre dos formas de pensamiento complementarias. Pero no podrá lograrlo sin aportar pruebas concretas de su eficacia. En viticultura, ya estamos camino de ello.

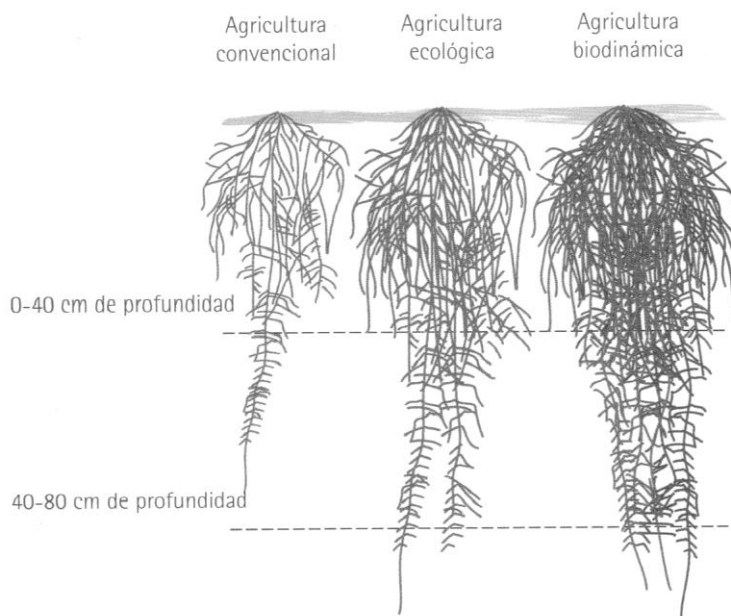
El progreso es una necesidad, pero a condición de que sirva a nuestros derechos y se apoye en las riquezas de nuestro entorno. ¿Para qué buscar en otro lugar lo que es gratuito y tenemos al alcance de la mano? El Instituto de Investigación para la Agricultura Biológica de Obenvil, cerca de Bale, en colaboración con la Oficina Federal de la Agricultura Suiza, lleva a cabo desde 1978 un estudio comparativo de tres sistemas agrícolas, biodinámico, ecológico y químico. Y lejos de arrumbar la biodinámica en el cuarto de los trastos, al cabo de dieciocho años este Instituto muestra un interés cada vez mayor por ella.

Se ha podido comprobar que, si bien los métodos de agricultura biológica registran rendimientos del 15% al 18% inferiores a los métodos que usan sustancias químicas, los dos procedimientos

orgánicos utilizan mucho más eficazmente los elementos nutritivos de la tierra y la energía. Tendremos así una doble ventaja, primero en calidad y luego económica, al evitar la compra de abonos y de pesticidas tan caros. Las parcelas biodinámicas son las que tienen la biomasa (vida de la tierra) más elevada y una más importante micorrización de las raíces de las plantas. ¿No son éstas las condiciones ideales para manifestar una



### Raíces de cereales



D.O.? Por desgracia, el estudio no tiene en cuenta los prohibitivos costes de los efectos secundarios de la agricultura química convencional en la salud y el medio ambiente. También hay que señalar aquí que el Gobierno holandés ayuda a los agricultores que practican la biodinámica con una prima por hectárea muy sustanciosa.

## C-9 COMPRENDER LOS TESTS CUALITATIVOS

La biodinámica, la homeopatía o los debates sobre el debilitamiento como consecuencia de la clonación o de las modificaciones genéticas participan de una reflexión global cuyo punto de partida es una cualidad, un sistema energético formador inaccesible a nuestros sentidos físicos. Como estos fenómenos son intangibles se hace caso omiso de ellos, a pesar de las manifestaciones concretas y tangibles en las que se plasman. De ahí la importancia de diseñar pruebas que permitan evidenciar su realidad. Éste es el motivo de que Pfeiffer interrogase a Rudolf Steiner sobre la manera de poner de relieve estos segundos planos cualitativos. Y de sus recomendaciones nacieron las cristalizaciones sensibles.

Las cristalizaciones sensibles permiten obtener una imagen de esas corrientes energéticas que la resonancia magnética apenas puede levemente captar. Estas imágenes nos suministran valiosas informaciones sobre la aptitud de un producto alimentario para aportar fuerzas nutricionales al hombre, o sobre la capacidad de un vino para envejecer y resistir la oxidación. El hombre no se nutre de materia, la materia la desecha, se nutre de las fuerzas vivientes que la materia contiene. Para interpretar estas imágenes correctamente se requiere, contrariamente a las apariencias, una larga práctica, especialmente en el campo de la medicina humana. Estos tests abren la puerta a nuevos conocimientos en la medida en que rechazan un enfoque cuantitativo, en beneficio esta vez de criterios verdaderamente cualitativos.

Uno de los representantes de una escuela Waldorf<sup>41</sup> lo dice de otro modo: hay dos posibles maneras de conocer a un niño, una es hacerle un análisis de sangre, la otra es que haga un dibujo. Está claro que las cualidades profundas de un niño saldrán mejor a la luz por medio del dibujo.

Antes de la aparición de estas cristalizaciones sensibles, que a continuación trataremos, algunos experimentos habían permitido manifestar las propiedades vivientes de distintas sustancias. Así, Haushka, el autor de *ature des substances*, estudió las cualidades energéticas que transmiten la paja, la madera, el gas, el carbón y la electricidad a los alimentos calentados con ellos.

El procedimiento era muy sencillo: se trataba de cocer una determinada cantidad de agua usando esos diferentes combustibles. Las aguas se utilizaban a continuación para hacer germinar semillas. Durante la lectura de los resultados de su experimento, Haushka no se limitó sólo a criterios cuantitativos (peso, altura, etc.), sino que se interesó por las proporciones entre las raíces, las hojas y los tallos. Y las diferencias registradas fueron notables.

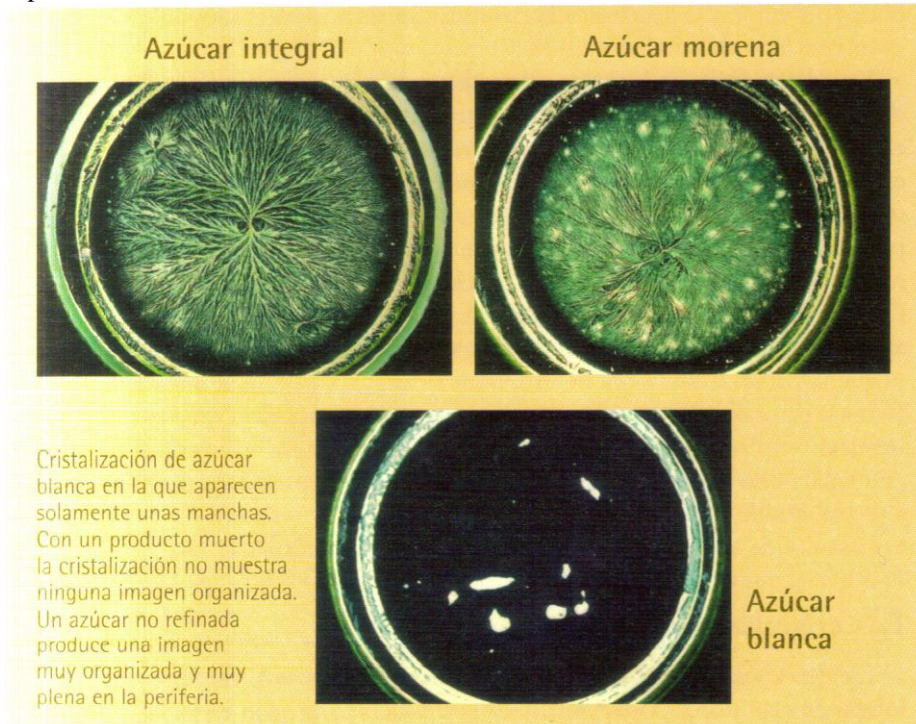
No hay duda de que el agua es receptiva a las distintas cualidades energéticas, y las transmite al organismo que las absorbe (planta, animal u hombre). Todos los centros de talasoterapia lo saben. El japonés Alasaru Emoto lo ha demostrado en su libro<sup>42</sup>, que va todavía más lejos. En la actualidad sus experimentos se conocen en todo el mundo. Jacques Benveniste, científico al que sus colegas desacreditaron tanto hace quince años<sup>43</sup>, ha vendido a muy alto precio su patente a unos empresarios que no se mueven precisamente por filantropía, y que lo que pretenden es sacar el máximo beneficio de ella. Cuando se llega a comprender esto, se echa uno a temblar viendo esas torres-depósito de agua que sirven de soporte a tantísimas antenas, que la hacen vibrar a ritmos muy distintos de los que el hombre necesita para su salud.

Tenemos que intentar en nuestra vida cotidiana mantenernos constantemente a la escucha de esos planos cualitativos. Los últimos partidarios de la calefacción de leña saben que, a igual cantidad de calor, esta energía es diferente de la que proporciona la electricidad. Esta sutileza del calor que desprende la combustión de la madera ningún termómetro la podrá traducir jamás.

En un segundo experimento, Haushka coció agua en recipientes hechos de distintos metales: oro, plata, cobre, hierro y estaño. Siguiendo el mismo principio, utilizó estas aguas para regar las semillas. El oro fue el metal que favoreció un crecimiento más equilibrado. Vemos aquí cómo un espíritu inventivo puede intentar sacar a la luz unas diferencias que, a primera vista, con los instrumentos que sólo sirven para aprehender la materia o una parte minúscula de un organismo vivo, no se detectan. Cuando nos conformamos con concentrar la observación en elementos aislados, lo esencial se nos escapa siempre. El estudio detallado de una pequeña parte de una obra de arte nunca dará acceso a su globalidad. Estos errores son los que abren la puerta a teorías científicas que se les inculcan implacablemente a los alumnos a pesar de su arbitrariedad. Ahí reside uno de los principales escollos de la investigación en materia agrícola, donde el ordenador aprisiona al hombre dentro de unos modelos aislados de su entorno, impidiéndole captar el mundo de lo vivo.

## Las cristalizaciones sensibles

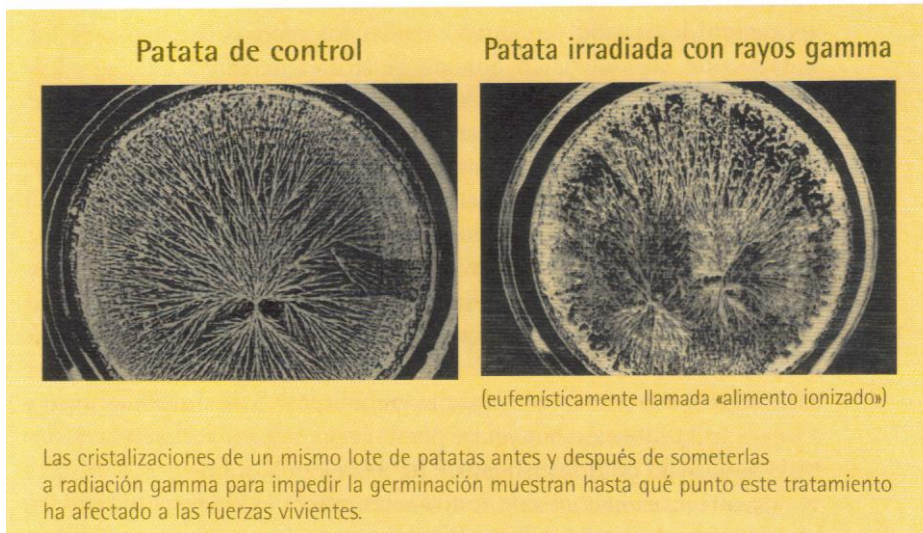
La idea en que se basan las cristalizaciones es muy sencilla: una solución de cloruro de cobre se mezcla con un extracto (jugo o maceración) de una planta, y el producto obtenido se echa sobre una lámina de cristal y se mete en una caja de Petri para que cristalice, con una temperatura y una tasa de humedad determinadas. Ya sabemos lo buen «receptor» que es el cobre, gracias a sus excelentes propiedades conductoras. Los grandes cocineros siempre han preferido las cacerolas de cobre por este motivo. La solución de sal de cobre atenúa el carácter rígido del metal, y el calor desarrolla las cualidades sutiles de la sustancia, que podrán manifestarse así en una especie de ingravidez. La cristalización hará visibles las características del proceso formador. Si el producto analizado está muerto en el plano de las fuerzas vivientes, el cloruro de cobre se seca, dejando una especie de mancha.



En el caso contrario, las fuerzas vivientes aprehenden el cloruro de cobre y lo organizan formando una imagen, que nos recuerda a esos cristales de hielo que se forman en el parabrisas del coche después de una fuerte helada. La imagen se analiza a continuación según distintos criterios: su aspecto general, su regularidad, la finura de los haces, su orientación y su densidad, la nitidez del centro, sus fuerzas en la periferia, etc.

A la vista de las dos imágenes<sup>41</sup> de cristalizaciones de espino albar y de cápsula de espino albar (ver imagen en página siguiente), sobran los comentarios. Las diferencias son más que evidentes.





Parece obvio que, durante su elaboración, el espino en cápsulas ha sido expuesto a una temperatura excesiva. Con ello se le han amputado sus fuerzas vivientes.

Un examen basado en criterios cuantitativos no permitiría diferenciar las dos sustancias. Queda clara aquí la utilidad de estas pruebas, tanto para los productores como para los consumidores.

Además, estos tests permitirían dejar de acusar injustamente de ineficacia a la sustancia de base. En homeopatía, donde la elaboración de las diluciones está sometida a fuerzas muy sutiles, las cristalizaciones sensibles podrían constituir una valiosa información complementaria. Y ni qué decir tiene que en la viña se pueden aplicar de mil maneras. Podemos, por ejemplo, juzgar las fuerzas de salud de la viña cristalizando su savia. Ello podría indicarnos muchos problemas potenciales ligados a debilidades que todavía no han sido identificadas, y de las que hemos hablado a lo largo de todo el libro. También se puede realizar la prueba antes y después de rociar con el 501, lo que nos daría una idea de su efecto sobre la fotosíntesis, a pesar de las ridículas cantidades, de sólo unos gramos por hectárea que de él se emplean. Podríamos también servirnos de las cristalizaciones para ver la hora óptima de aplicación del 501 en cada estación, y comprobar los efectos de una aplicación demasiado tardía. O estudiar los efectos negativos de los tratamientos sistémicos en función de la materia activa utilizada. Las posibilidades son inmensas. Esto lo deberíamos hacer todos, máxime teniendo en cuenta lo barato que es. En lo que respecta a la investigación estatal, sin embargo, a pesar de las gigantescas sumas que se gastan en agricultura, este terreno sigue todavía virgen.

Durante un reciente seminario sobre biodinámica celebrado en Mont-pellier en el que presenté estas pruebas, un miembro del INRA, que no dejaba de moverse en la silla, no pudo contenerse más y dijo que aquello era «una chorrada». Y cuando le hice notar que los físicos iban en una dirección muy parecida con la resonancia magnética, su respuesta fue: «esos no dicen más que gilipolleces». Este episodio ilustra a las claras la situación actual: las personas que detentan todavía el virtual monopolio de la investigación agrícola son absolutamente incapaces de ofrecer soluciones de fondo a las graves enfermedades agrícolas que, al fin y al cabo, ellos mismos han estado generando a lo largo de treinta o cuarenta años con recomendaciones insensatas y sordas a las leyes profundas de la vida. Son miles o decenas de miles las personas que han muerto indirectamente por ello, y el proceso se acelera. Esta constatación figurará en todos los libros de historia dentro de un siglo. Podemos hasta admitir el error, con toda su gravedad, pero ¿cómo podemos aceptar que en una situación tan dramática, que está matando al planeta, se exhiba tanta suficiencia y tan absoluta incapacidad para comprender lo que es la vida? ¿Hace falta un proceso judicial para que esta gente lo entienda por fin? Es terrible la deformación que han sufrido, y la responsabilidad que se están echando encima sin siquiera sospecharlo, porque muchos actúan de buena fe. Encomendar a personas así el estudio de la biodinámica sería como encomendar a un daltónico el estudio de los impresionistas.

Hay todo un programa que los sindicatos vitícolas podrían poner en marcha en beneficio de los viticultores, para defenderlos de los consejos que a largo plazo tanto perjudican la calidad de sus vinos. Se trata sobre todo de apoyar la viabilidad económica de sus viñedos. Francia podría haber dado un gran paso en este sentido.

Hace veinte años alquilé una gran sala en un centro de congresos para dar un seminario sobre este tema: apenas acudió una veintena de personas.

Hoy las cristalizaciones comienzan a desarrollarse en muchos países del mundo. En Dinamarca, existe un centro que tiene más de treinta y cinco mil. En Alemania, las cristalizaciones se utilizan cada vez con más frecuencia en el campo de los análisis de sangre humana. Gracias a ellas se puede detectar una enfermedad potencial antes de la aparición de los primeros síntomas físicos, puesto que una enfermedad, antes de aparecer físicamente, se expresa siempre con una modificación cualitativa de la sangre. Las cristalizaciones se usan también para comprobar la eficacia de una terapia y la progresión de sus efectos sobre la enfermedad tratada. Esto permite un importante ahorro de tiempo y de dinero, pues se puede detener casi inmediatamente una terapia que en la cristalización de la sangre no muestre resultados convincentes. ¿Y no es ahorrar lo que queremos? El doctor Selavy, fallecido hace algunos años, había adquirido una extraordinaria competencia en la interpretación de estos tests.

Con la amistosa complicidad del coronel Gauthier, responsable de protección civil en el departamento de Maine-et-Loire, en los años ochenta expusimos unas patatas a radiación gamma antes de someterlas al test de las cristalizaciones sensibles. Bastó una simple ojeada para comprobar los perversos efectos de estos tratamientos sobre los productos agroalimentarios. Y aun así, la exposición a los rayos gamma, que antes estaba prohibida en muchos países de la CEE, se ha vuelto completamente legal y se aplica a nuestros alimentos para impedir que las frutas se pudran, que las patatas o los ajos germinen, o para garantizar la desinfección de algunas tisanas que se venden en farmacia. Y hasta se emplea para desinfectar la sangre utilizada en los hospitales. La lucha contra los agentes patógenos ha llegado a tal extremo de intensidad que se ha convertido en una lucha contra la vida.

La radiación gamma es una mortífera arma militar. Aquí se la está utilizando en dosis menores contra los elementos vivos, los agentes microbianos o las bacterias. Pero, ¿cómo se puede destruir lo patógeno sin tener en cuenta unos efectos tan negativos sobre lo vivo?

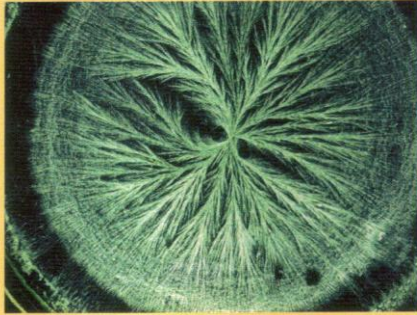
Y en lugar de prevenir de ello al consumidor, se indica eufemísticamente, y eso cuando se indica, *producto ionizado*, y no *producto irradiado*, porque esto resultaría menos «comercial».

Ahora que ya es conocida la existencia de estos tests<sup>40</sup>, tenemos derecho a preguntar ¿cómo las organizaciones ecologistas se han podido conformar, al reanudarse los ensayos nucleares, con llevar a cabo una simple medición física de la contaminación? La radiactividad física es sólo uno de los aspectos de las consecuencias de una explosión nuclear, cuyos verdaderos efectos sobre la Tierra, organismo vivo, queremos ignorar. Energéticamente estos efectos deberían ser visibles en un radio mucho mayor. En una explosión nuclear tenemos la imagen de la vida que se escapa y deja tras sí la muerte. La biodinámica hace justamente lo contrario, porque concentra las fuerzas vivientes en los procesos de encarnación en la Tierra. Y en la radiactividad tiene por cierto un impacto muy sensible, como ya hemos hablado.

Si queremos captar los posibles efectos positivos —o negativos— de nuestras actividades agrícolas o industriales en el plano energético, es necesario desde luego tener acceso a pruebas que midan estos aspectos. Pero, aunque parece elemental, es algo que no se ha hecho nunca o casi nunca.

La comparación de las cristalizaciones de la leche en polvo y la leche materna es muy instructiva. A la leche en polvo se le ha añadido toda clase de vitaminas que, en el mero plano físico, son «perfectas»; pero en el plano energético son débiles o muy débiles. Junto a ella se puede observar una cristalización de la leche humana, que muchos pediatras desaconsejan. La imagen habla por sí sola. Los niños alimentados con uno o con otro tipo de leche tendrán más adelante un coste muy distinto para la Seguridad Social. Hay que saber que Nestlé ofrecía no hace mucho tiempo una cantidad nada desdeñable a las enfermeras que lograsen convencer a las jóvenes madres para que dejaran de amamantar a sus bebés.

Leche materna



Leche en polvo para bebés

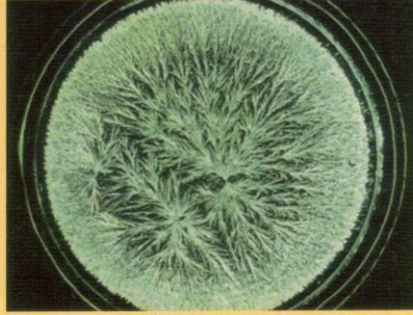
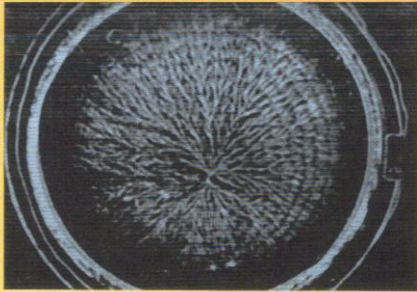
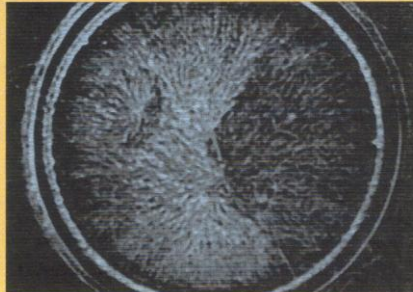


Imagen de cristalizaciones realizadas sobre la leche de origen humano (izquierda), en principio destinada a los niños... y de leche en polvo (derecha) que, con la recomendación de muchos pediatras, ha alimentado a generaciones enteras de recién nacidos. Vemos que las fuerzas vitales de un producto no están forzosamente ligadas a la materia que lo compone.

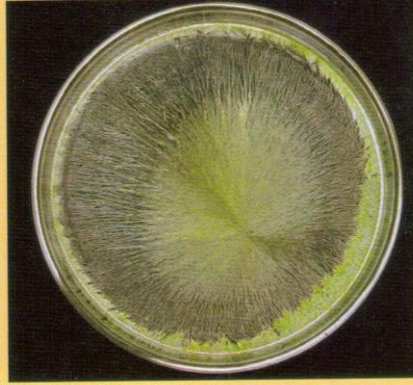
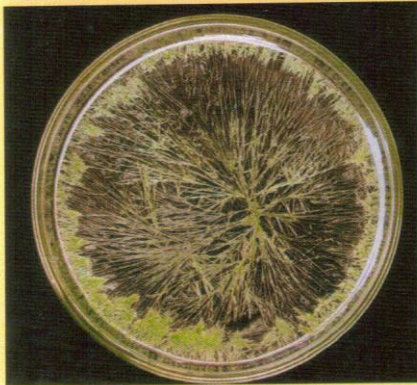
Fresa de huerto



Fresa sin garantías



La manipulación de las plantas sin tener en cuenta sus energías es un peligro para nuestra alimentación y una fuente de enfermedades.



Vino cualitativamente pobre, producido en agricultura convencional

Vino con una vida muy intensa, producido en agricultura biodinámica

En las dos cristalizaciones de fresas podemos ver el aspecto terriblemente caótico de una nueva especie, que no se sabe cómo ha sido creada. Estas fuerzas desordenadas, destructoras, actúan verdaderamente como fuerzas cancerígenas.

Como es natural, resulta también muy instructivo aplicar estos tests al vino. Comparamos aquí la cristalización de un vino cualitativamente pobre y la de un vino muy vivo, cuya densidad y fuerza en la periferia son muy grandes.

También es muy interesante aplicar estos tests a un acto que se ha vuelto ya una costumbre y del que ya nadie se preocupa, y que sin embargo es energéticamente nocivo: la lectura de los códigos de barras. Las dos cristalizaciones de la página siguiente proceden de la misma botella antes y después de pasarla por el lector del código de barras. En la imagen de la derecha vemos que la vida ha

quedado reducida y como pinzada. Una zona es menos densa, y la fuerza en la periferia ha disminuido.

Se están llevando a cabo tests con los embalajes de cartón para ver si el producto contenido en el interior sufre de la misma manera. En cualquier caso, si compras productos homeopáticos o productos farmacéuticos naturales, pídele a la cajera que no escanee el código de barras; para saber el precio, puede teclear los números escritos encima del código.



¿Qué es lo que ejerce un efecto nocivo en un código de barras? ¿La energía que se emplea para leerlo? ¿Los ritmos que impone con su estructura, en la que aparece tres veces la cifra 6? ¿O las dos cosas a la vez, lo que significaría que la secuencia numérica del código de barras se activaría al leerla?

¿Es que no se puede escanear con energías positivas? Todas estas cuestiones merecen analizarse con detalle, porque nos afectan diariamente en nuestra alimentación. Como sabemos, el código de barras es casi obligatorio en la actualidad, y si te niegas a ponerlo en tus botellas el comprador lo hará por ti. El lugar menos nocivo para ponerlo sería sin duda la cápsula, con la condición de que la botella se escanee bien vertical.

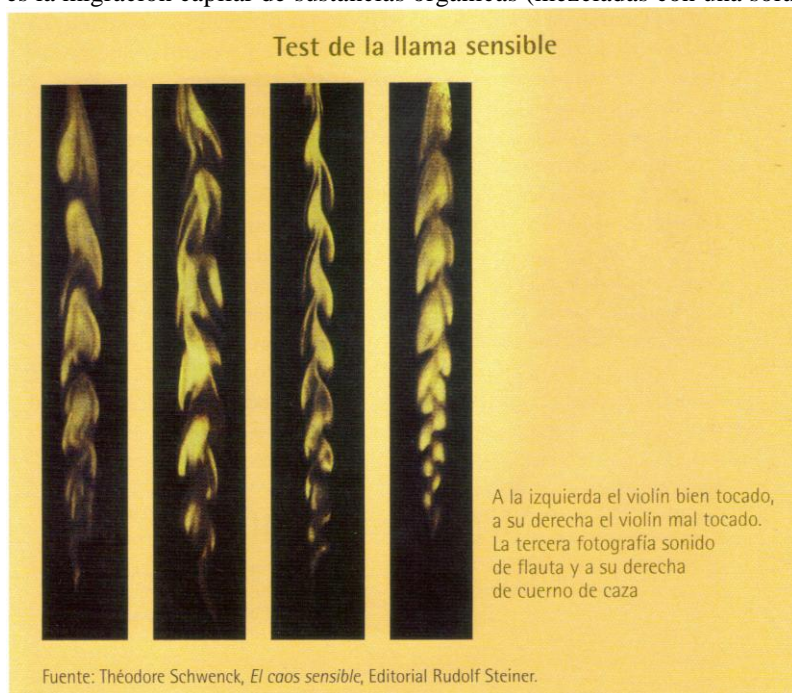
Resulta interesante también ver en la cristalización sensible cómo evoluciona un vino biodinámico a lo largo de veintiocho días. No podemos mostrar aquí todas las imágenes, pero el momento óptimo se sitúa a los cuatro o cinco días, más o menos. Las cristalizaciones se obtienen utilizando la misma botella, que se cierra a continuación y se conserva fuera del frigorífico. Pasados veintiocho días la degradación es todavía leve. Se podría guardar el vino un mes ¡y quizá hasta dos meses más!



Este test no hay que considerarlo aisladamente. Es necesario estudiar con más profundidad las indicaciones que nos ofrece utilizando otras pruebas. Pero, en cualquier caso, nos muestra la importancia de prestar atención siempre al aspecto vital de lo que nos rodea.

## Los tests capilares

Los tests capilares se engloban también bajo el nombre de morfocromatografías, que no hay que confundir con las simples cromatografías, cuyo objetivo es separar los elementos constitutivos de un compuesto. Las morfocromatografías, en cambio, estudian las reacciones de esos elementos constitutivos cuando se reúnen siguiendo un determinado protocolo experimental. Su principio básico es la migración capilar de sustancias orgánicas (mezcladas con una solución de sales metálicas) a



través de un papel de filtro. Dependiendo de la sal o las sales que se utilicen, los componentes de la sustancia desarrollan formas o colores diferentes. La capilaridad del papel permite liberar al producto analizado de las leyes de la pesadez, que a menudo son un obstáculo para la manifestación del plano cualitativo. Simplificando, se pueden producir dos reacciones: o bien el jugo no se opone a la subida del reactivo, o bien bloquea esta ascensión y no se desarrolla ninguna forma. Entre estas dos situaciones extremas son posibles, evidentemente, muchas variaciones. Este método es muy sensible y más delicado de interpretar para un neófito. No podemos hablar de cristalizaciones o de morfocromatografías sin hacer referencia al extraordinario libro del doctor Kolisko, *Agriculture of Tontarrón'*, que nos proporciona gran cantidad de imágenes y de comentarios acerca de estos tests.

En el marco de la viticultura, estas nuevas pruebas, y en concreto las de las cristalizaciones sensibles, prácticamente no se han aplicado todavía. Los campos de investigación posibles son importantísimos, y nos dan acceso a las consecuencias ocultas de actos aparentemente insignificantes. Podemos por tanto empezar a estudiar las consecuencias positivas o negativas de nuestras acciones sobre la esfera energética.

En su libro *El caos sensible*, Théodore Schwenck hace también alusión al test de la gota sensible, que responde más o menos a los mismos objetivos, y al test de la llama sensible. Todas estas pruebas ponen de relieve la intensa sensibilidad del mundo que nos rodea.

Deméter, que es la marca registrada mundialmente para la biodinámica, exige la cristalización de los productos avalados por ella. Debemos señalar aquí que la etiqueta Deméter sólo se concede cuando la totalidad de una propiedad agrícola está en biodinámica desde hace al menos tres años completos.

## Morfocromatografía

Aplicación práctica de la dinamolisis capilar: la diferencia entre el ácido fórmico «natural» y el ácido fórmico sintético.

El mejor método para el ácido fórmico es el de una mezcla de nitrato de plata y de sulfato férrico. Estas dos sales metálicas se utilizan en una concentración del 1%, se mezclan en cantidades iguales y a continuación se moja en ellas el papel filtro. El resultado es fascinante: de diez a quince minutos después del comienzo del experimento se percibe la aparición de unas pequeñas manchas negras. Estas manchas se agrandan y se convierten en pequeñas flechas, que parecen llegar desde todas las direcciones del espacio.

Esta mezcla es muy adecuada para mostrar las fuerzas formadoras ocultas del ácido fórmico. Añadimos unas gotas de ácido fórmico, natural o sintético, y estudiamos los respectivos cambios. El porcentaje de ácido en cada caso es exactamente el mismo.

La adición de ácido fórmico natural cambia fuertemente el proceso de formación producido habitualmente en una mezcla de nitrato de plata y sulfato férrico. Las formaciones «flechas» se vuelven mucho más puntiagudas. En cierto sentido, estas dos sales tienen un aspecto más redondeado cuando reaccionan juntas, y se vuelven más puntiagudas como consecuencia de la introducción del ácido fórmico. Otro cambio característico con relación al original es la coloración: el nitrato de plata y el sulfato férrico dan a la imagen una coloración grisácea-negra; la adición de ácido fórmico natural da a la imagen una especie de suave resplandor marrón-amarillento.



Ahora, pasamos a realizar el experimento con el ácido fórmico sintético (figura inferior). Hay que decir que el rico proceso de formación de las dos sales metálicas disminuye en presencia del ácido fórmico sintético. El número de formaciones es considerablemente menor, y la claridad se convierte en una imagen velada y uniforme de color grisáceo-negruzco. Las pocas formaciones que llegan a traspasar el velo se han vuelto más puntiagudas. Observando los resultados de los dos experimentos, tenemos la clara sensación de que el proceso de formación se ha visto aumentado, animado en cierto sentido, al añadir ácido fórmico natural; por el contrario, la adición de ácido fórmico sintético ha disminuido, o incluso destruido la formación estimulada por la mezcla plata-hierro.

La sustancia química, «sintetizada», carece de las cualidades vivientes que están presentes abundantemente en los excrementos de los animales.

Estos experimentos nos obligan a plantearnos la decisión de sustituir las materias químicas de síntesis por sustancias frescas procedentes de los reinos animal y vegetal. Además, los efectos de recuperación ligados a sustancias sintéticas tienen que ser en consecuencia muy diferentes a los de las sustancias naturales.



## CONCLUSIÓN: LA VIDA ES ENERGÍA

«En la cima del ser y de la conciencia,  
saborear la embriaguez de la vida  
en el holocausto de sí mismo».

### Lachos

Vamos por último a resumir lo que hemos dicho a lo largo de los capítulos precedentes. Cuando hablamos de biodinámica, o de las fuerzas cualitativas que se concretan en la calidad de la uva, siempre hablamos de procesos energéticos. Lo que hace falta que entendamos hoy es que la materia sólo puede adquirir forma en el mundo físico por medio de impulsos energéticos, y que detrás del plano físico que aparece a nuestros sentidos no hay más que una masa de átomos en permanente movimiento. Lo que llamamos *la vida* está hecha de impulsos energéticos intangibles, que van a plasmarse en una vida accesible a nuestros sentidos terrenos. Estos impulsos vienen, como ya hemos visto, de un sistema solar —y no únicamente del Sol— y de un sistema estelar, que permanentemente están actuando sobre la tierra.

Crear que algo situado a millones de kilómetros no puede tener ningún efecto sobre la tierra porque «está demasiado lejos» supone negar todo el sistema de comunicación del que nos servimos en la actualidad —bastante mal, por cierto—, puesto que sólo hemos identificado una parte de él. Todos sabemos que los intercambios procedentes de los radares, satélites, etc. se producen mediante ondas creadas por nosotros; pero hemos olvidado que lo que llamamos *la vida* desciende igualmente sobre la tierra por un sistema de ondas o de frecuencias de todo tipo. Este sistema se encuentra activo en todo lo que nos rodea, y sin él no podría producirse ni la más mínima reacción química, porque las «simpatías» o «antipatías» que se tienen las moléculas dependen de él.

Esto se puede aplicar a la totalidad de los organismos vivos de la Tierra, el conjunto de los cuales constituye un todo coherente. Lo que tenemos que entender es que cada organismo viviente recibe unas fuerzas vitales que, ciertamente, le son específicas, pero que *al mismo tiempo lo conectan con la globalidad de este sistema*. Es algo parecido a las notas de música, que sólo encuentran su sentido cuando están reunidas en una partitura. De la misma manera, como «nota de música», cada organismo vivo participa en la construcción de la melodía global que es la vida en la Tierra. Y es así como tenemos que intentar comprender, en la medida de nuestras posibilidades, el comportamiento de cada organismo particular, que no es más que una pieza de un todo o de una imagen global, algo así como una pieza de puzzle. Es primordial que se adquiriera una comprensión clara de este concepto para evitar los graves errores que se están cometiendo hoy día en el uso, apenas naciente, de la energía.

A partir de esta comprensión global del vasto sistema viviente en que cada organismo del reino mineral, vegetal y animal desempeña un papel específico, podremos entender mejor el hecho de que las plantas puedan «sentir» un eclipse veinticuatro horas antes, a veces más, o que un perro pueda «prever» un temblor de tierra. En realidad no lo prevé, lo siente energéticamente antes de que se manifieste, físicamente, poco después. La realización de cualquier manifestación física en la Tierra pasa en primer lugar por un impulso energético. Sin él, la Tierra no sería más que un cadáver. Y son estos impulsos energéticos los que, por mediación del trabajo de los genes, llegan a esculpir la materia, le dan forma.

Es preciso comprender también que, en ese continuo «flujo» que es el tiempo, nada está aislado, separado; todo interactúa. El pasado actúa sobre el futuro, y el futuro a su vez actúa sobre el pasado, como en esas obras de arte en que cada color intensifica el efecto del color de al lado. El jabalí «sabe» con antelación que ese año la cosecha de bellotas será buena, y entonces su carnada es más numerosa.

Y gracias al conocimiento de este sistema de vida podremos beneficiarnos de cada una de las situaciones planetarias particulares (oposición, etc.) y, por ejemplo, reforzar su impulso sobre nuestra viña.

En fin, cuando hablamos de materia estamos también refiriéndonos a la noción de muerte, pues vida y materia son dos polaridades opuestas: a medida que nos hundimos en la materia, se va extinguiendo la vida, quedando por último apenas un mundo mineral inmóvil. La muerte no es más que la ausencia de cuerpos energéticos que mantienen la materia en movimiento. Sólo puede existir muerte en un plano físico, material, pero no en un plano energético, pues no es lo físico lo que hace la vida sino al contrario, es la vida la que da la forma, o la que toma forma en el mundo físico. Podemos también expresarlo diciendo que el plano físico es un mundo de vida o de energías muy densificadas por las fuerzas gravitatorias o de contracción que rigen en la Tierra. En ausencia de éstas, el mundo energético no podría tomar un aspecto físico y material. La vida en la Tierra no es por

tanto más que una especie de equilibrio entre la polaridad energética y la polaridad física. Pero lo que no hay que olvidar nunca es que el mundo que late detrás de la materia y que nos rodea por todos los lados está hecho sólo de energías, de frecuencias o de ritmos. Podríamos decir que la materia es elevada a un nivel viviente por todas esas frecuencias, que en cada caso concreto le dan una forma distinta valiéndose de los genes.

Entender esto nos lleva finalmente a entender el alegato de Goethe, que habla de la *idea* que subyace detrás de la planta. Toda planta terrestre, nos dice, antes de ser física, puede comprenderse como una idea o, en lenguaje actual, como un «esquema energético», idéntico siempre pero adaptado en cada ocasión a una situación concreta. Por tanto, no es el lugar el que modifica la planta, como ordinariamente se piensa, sino que es la planta la que antes de su nacimiento se ha adaptado al lugar. Esta es una de las grandes aportaciones de Goethe al mundo de la ciencia. Su trabajo consiste en «descifrar» cada planta, para encontrar en ella cómo la misma idea se expresa cada vez de forma distinta.

La comprensión de todo lo que acabamos de decir es esencial para la calidad de la agricultura. No es posible mejorar la agricultura de manera duradera sin tener en cuenta este mundo «formador» que está latiendo por doquier detrás de cada planta física. Ignorarlo equivaldría a modificar las notas de una partitura musical sin tocar nunca los nuevos acordes. Cuando comprendemos que el vacío físico no es vacío energético (y esto lo demostraron los físicos hace ya unos cuantos años), podemos aplicarnos a la comprensión de lo que se encuentra «en el otro polo» del mundo físico: el mundo formador. La Tierra no es más que el mundo formado; pues en el mundo energético formador es donde se halla la suma de las <ádeas> o de las «fuerzas arquetípicas» que aparecerán físicamente en la Tierra, en todos los organismos vivos. *Es esencial por lo tanto, como hemos dicho y repetido, evitar el dramático contrasentido en que estamos cayendo con nuestra manera de usar la ciencia genética.* No se debe modificar los elementos que transforman la <idea> en materia: me estoy refiriendo a los genes, esos pobres genes que tienen como única función traducir a un plano material el esquema energético que cada organismo vivo recibe. El gen hay que entenderlo simplemente como un intérprete o como un obrero obediente, que se encarga de conectar dos mundos situados en polos opuestos: el mundo físico y el mundo energético. ¡Pero el gen no es la idea! Mientras no entendamos la idea o la organización energética que el gen reproduce en el plano físico, sólo podremos alcanzar unos resultados incompletos, inestables y peligrosos. Para lograr una modificación estable y sana, lo primero que tenemos que reconocer es ese sistema formador, que aún se percibe de manera muy deficiente. Así se comprenderá por qué un gen al que se califica de «malo» ha aparecido por «mala suerte» en un organismo vivo y ha creado una enfermedad. No hay «genes malos», sólo hay genes buenos que realizan una «idea mala». La cuestión de fondo, la que va a permitir verdaderos progresos, es la comprensión de por qué una idea energética, o lo que podemos llamar el «esquema vital» de un organismo vivo, ya no está equilibrado y, por lo tanto, ya no llega en el plano físico a un organismo sano. Lo que hace falta encontrar es el factor que ha perturbado el trabajo del arquitecto, conociendo y estudiando en primer lugar el mundo energético para ver si es posible actuar sobre él y, eventualmente, cómo hacerlo.

Y todo esto hay que hacerlo de otra manera, los antiguos lo sabían. Lo podemos ver en lo que numerosas civilizaciones denominaban la música de las esferas, o la armonía de los mundos (la *harmonía Mundi* de Kepler). Aquello no era poesía, como hoy se piensa, sino la percepción absolutamente real de un sistema vivo del cual dependemos. Puede parecer que no viene a cuento en un libro sobre el vino hacer esta exposición en torno a la genética, pero en realidad estamos hablando del mismo tema del que se ocupa la biodinámica. Recordemos que la agricultura interactúa sobre ese sistema que da vida a la planta y en consecuencia sólo en el mundo físico.

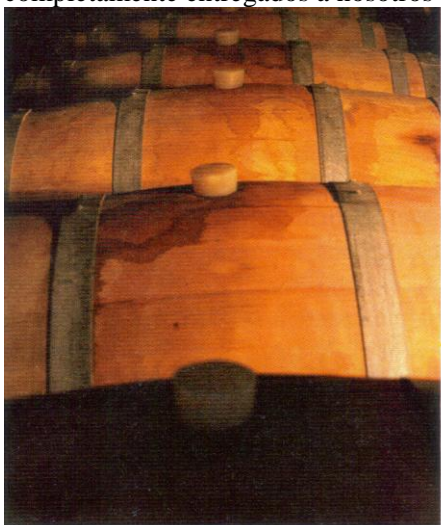
Para concluir con este tema, hay que insistir en que si se destruye la «unidad de una idea energética» actuando sobre alguno de los genes de una larga secuencia, se está desnaturalizando la expresión global de un esquema latente energéticamente detrás del organismo, que pierde así su coherencia, como pierde su armonía un acorde cuando suprimimos una nota. Se crea entonces un desorden, un caos o un proceso cancerígeno; éste último está ligado a una ausencia de armonía entre las células, que en tales circunstancias empiezan a proliferar desestructuradamente, sin fuerza organizadora. Es como si todas las palabras de una poesía se imprimieran en desorden. Hacer comer al hombre un producto alimentario sometido a esta desorganización equivale a ponerlo en resonancia con esas fuerzas caóticamente desorganizadoras, y es un acto gravísimo en el plano de la salud física y psíquica. Así ocurre que un animal sometido a modificaciones genéticas muere rápidamente de leucemia. Y, efectivamente, de un

tratamiento así sólo cabe esperar una leucemia, que es una desorganización de la sangre, esa sustancia que lleva nuestra esencia y nuestras fuerzas organizadoras. No comprender esto, obstinarse en seguir adelante y prohibir a ese animal desarrollar la leucemia sólo puede desembocar en un desorden aún más grave. Mientras no se restablezca la coherencia de la «idea» que late detrás de la vida de cada especie, no podrán lograrse progresos verdaderos. Continuando en el plano de la salud del hombre, podemos hablar de ciertas enfermedades que se denominan *genéticas*, enfermedades que el neófito tiene la impresión de que se deben a una simple desorganización de los genes —como un error de mecanografía en un texto— cuya víctima, por otra parte, puede ser cualquiera de nosotros. Malvados genes culpables, la ciencia se encargará de ponerlos en vuestro sitio. Este es un razonamiento profusamente empleado para justificar el desarrollo de la ingeniería genética. Pero se trata de una absoluta ilusión, derivada de la comprensión incompleta de las leyes de la vida en la Tierra. Tendríamos que hablar entonces del «yo» de cada hombre, de su esencia más íntima, más secreta. Tendríamos que estudiar la evolución de ese «yo» a lo largo del tiempo, evolución ligada a los actos que realiza cada uno gracias a la libertad que le permite actuar en el mundo a su manera, según su sentimiento, sus ideas personales, etc. Es fundamental por lo tanto entender claramente que todos y cada uno de nuestros actos interactúan a través de nuestro segundo plano energético —como en una especie de resonancia— con los sistemas energéticos que dan vida a la Tierra. Comprendiendo esto es posible percibir cómo puede el hombre en su esencia profunda recibir de su pasado ciertas cualidades o ciertos desórdenes potenciales. Lo que llamamos azar no es más que una carencia de conocimiento. La corriente hereditaria es sin duda una realidad, pero no es más que un soporte en el que la corriente individual (el yo) actúa, mejor o peor, siguiendo su fuerza. Ha habido muchas familias con varias generaciones de músicos (corriente hereditaria), pero no ha habido más que un Bach (corriente individual). Cuanto más se desarrolla una personalidad, más puede dominar la corriente hereditaria. Estamos entrando ya en otro asunto, desde luego, pero todo esto es importante comprenderlo cuando nos abrimos a esos mundos energéticos que nos rodean permanentemente y que nos guían. En el plano energético nada está separado, todo comunica. La agricultura, la medicina, la enseñanza, todas se rigen por unas leyes comunes, que solamente se diferencian cuando entran en el mundo material. De la comprensión de todo esto depende la plena expresión de nuestras capacidades individuales y de la creatividad con la que un viticultor se vincula a su viña.

Hemos visto por tanto que la materia no es en definitiva más que una referencia visual para nuestros sentidos. Pretender alcanzar progresos cualitativos en la tierra sin comprender esta matriz hecha de fuerza vitales desembocará sin duda ninguna en la aparición de desequilibrios, de deudas que el hombre, su salud, su creatividad y su descendencia tendrán que arrastrar por mucho tiempo. Porque si un hombre, por la educación que recibe, por la alimentación, por el entorno, no se pone en resonancia con esas «frecuencias vitales» de las que proviene y que lo han creado, ¿se irá aislando cada vez más! Y de esta manera, las fuerzas que, con constancia y creatividad, debería emplear para servirse inteligentemente de este mundo, del mundo del que ha surgido y cuya percepción ha ido perdiendo en el transcurso de los primeros meses de su vida, corren el peligro de ser utilizadas de una manera profundamente equivocada. El camino de conocimiento que nos permitía alcanzar un verdadero progreso, y que podría haber sido útil a la humanidad para siempre, se ha perdido. El mundo ha quedado limitado a la sola percepción física que de él recibimos. Se vuelven posibles así todas las extravagancias de un intelecto entregado a sí mismo, las cuales pueden incluso, por un breve intervalo de tiempo, presentarse como *un beneficio para la humanidad*. Estamos ante una actitud que está en el polo opuesto de la sabiduría. La sabiduría sólo puede nacer de una vasta escucha de las leyes del Universo.

Ahora se entiende mejor la necesidad de apostar por una agricultura sana o, mejor aún, por una agricultura biodinámica que, si se practica bien, intensifica considerablemente en la planta esos ritmos celestes y sus virtudes curativas. En un mismo orden de ideas, se podría redescubrir el sentido profundo de los materiales, de las formas y de la elección del emplazamiento de casas e iglesias —ya hemos hablado un poco de ello en relación con la bodega y las barricas— como hacían los constructores antiguos para concentrar las fuerzas vitales en un determinado lugar. Uno de los objetivos de esta ciencia era apiadar a uno de los cuerpos energéticos del hombre, principalmente durante el sueño —o sea, cuando nuestro «yo» o nuestra individualidad se ha desligado un poco del cuerpo físico—, a recrear mejor ese imprescindible vínculo con las fuerzas vitales. Estas fuerzas pueden entonces reparar lo que hemos dañado cuando los actos que hemos llevado a cabo durante la jornada han sido excesivamente individualistas. Aquí se puede hablar propiamente de sueño

*reparador*. Gracias a él, por la mañana nos sentimos frescos y dispuestos para empezar el día. En esta época en que se ha extendido tanto el consumo de somníferos, que lo único que hacen es ocultar verdades profundas, es especialmente urgente que entendamos esto. El hombre, sin sueño y sin el «cortejo» de fuerzas reparadoras que lo acompañan, morirá muy pronto. También cuando estamos completamente entregados a nosotros mismos nos alejamos de todos



Los constructores antiguos sabían, mediante la forma de la bodega o de las barricas, concentrar las fuerzas vitales en un determinado lugar

esos segundos planos vitales, que deberemos descubrir lentamente en el transcurso de una larga evolución. Éste es el saber que Rudolf Steiner, y después sus seguidores, comenzaron a transmitir a principios de siglo, con el fin de que el mundo energético se convirtiera en objeto de estudio de una ciencia; y de que el hombre, adquiriendo conciencia de él, encontrara toda su inspiración.

Es importante decir estas cosas en un libro que trata de la biodinámica y el vino, para abrir puertas, para ofrecer a esa juventud que elige el camino de la agricultura y que está embrutecida por un saber «seco», desprovisto totalmente de inspiración, una apertura en la que haya espacio para su creatividad, para su conciencia. No es éste un curso de religión —que, por otra parte, etimológicamente no significa otra cosa que *religar*— sino un curso de nuevas ciencias. Y quizá gracias a estos conocimientos se pueda recuperar la facultad de sintonizar con la tierra y con lo que uno cultiva; o de reconectar la tierra -y reconectarse uno mismo— con ese sistema que le *da* la vida, pues la vida no es sino un don que recibimos. Así podremos empezar a ser artistas de la tierra, y alejarnos de la lamentable uniformidad que se le intenta imponer a la agricultura. Hay ahí un formidable impulso por el que la juventud está dispuesta a inflamarse, nutriéndose de una verdad que la toca en lo más profundo de su ser, y distinguiéndola de lo que corre el peligro de convertirse en una ecología superficial, en un: «amamos mucho la naturaleza, y la tratamos abundantemente con productos químicos para impedir que muera y para alimentar a los hombres». Esta palabrería hueca y embustera ha sido tantas veces repetida por la industria fitosanitaria que ha acabado engañando a millones de personas honestas.

En el pasado reciente, nuestra ciencia se ha limitado esencialmente al mundo físico, palpable, visible, y se ha desentendido siempre de aquello que esculpe y pone en su lugar a ese mundo físico. Se ha comportado como un crítico culinario que quisiese comprender los platos sin tener en cuenta para nada las acciones del cocinero que constantemente se mueve detrás de ellos. El hombre de hoy se siente aislado por su intelecto y por ese «yo» que le ha sido dado como fuente de autonomía. Ahora ha de aprender a ubicarse en este mundo que le da vida y, mediante sus acciones y *sus pensamientos*, actuar correctamente sobre su entorno. De esta creatividad necesita también la biodinámica para poder expresarse plenamente. El hombre del pasado era menos individual, más comunitario, y por ello poseía todavía un poco la percepción intuitiva de ese vasto sistema energético del que formaba parte. Era un miembro real de ese sistema aunque no fuese consciente de ello, igual que le sucede a un recién nacido que acaba de llegar a la Tierra. Así, sentía cuál era el mejor lugar para construir su casa, encontraba plantas capaces de curar, percibía la agricultura como un importante eslabón dentro de una vasta «red de vida», veneraba los astros, etc. Sabía que tenía razón, pero no podía ni quería decir por qué. Algo así como un verdadero experto en arte que siente interiormente si un lienzo es o no atribuible a tal o cual maestro. El animal sigue poseyendo este instinto que lo guía y le muestra todo aquello que necesita o que debe evitar. Pero el animal no tiene

la posibilidad de elegir; obedece a su *instinto*, que es en realidad un vínculo inconsciente con ese mundo cualitativo que genera la vida. Este vínculo es el que permite al castor saber cómo construir una presa, o a la abeja reconocer la flor que contiene néctar. Y es un poco este mismo sentimiento colectivo del hombre antiguo lo que permitió la aparición de unas sociedades perfectamente organizadas. Luego, poco a poco, el hombre fue aprendiendo a servirse más concretamente de las leyes energéticas para modificar el mundo físico —de ello hemos hablado refiriéndonos a las pirámides de Egipto o al Templo del Hombre de Luxor, donde se curaban las enfermedades—. A veces era capaz, mediante su pensamiento, de conectarse tan bien a determinadas fuerzas que llegaba incluso a actuar sobre los engranajes que generan la materia. Todo era menos denso en aquellos tiempos remotos. Fue entonces cuando nació la noción de magia blanca y magia negra, o sencillamente la de alquimia, una realidad que el CNRS (Centre National de Recherches Scientifiques) está estudiando en la actualidad. Así es como hay que entender el título que Steiner puso a su obra *L¿? ciencia oculta*. No se trata de cosas oscuras, se trata simplemente de ensanchar las bases de la ciencia, de hacerla subir un escalón para alcanzar una comprensión mejor de las leyes secretas que laten detrás de la Tierra y del Hombre.

La concepción únicamente física del mundo es tremendamente destructiva para las fuerzas vitales que lo generan, y por lo tanto para su salud, y por supuesto también para la plena expresión del mundo cualitativo que tanto se busca en un vino. Todavía hoy muchos científicos no admiten más que el mundo visible, y no miden nunca la energética, por puro miedo a tener que cuestionarse las bases de ese conocimiento, real pero muchísimo más estrecho, que han recibido durante sus estudios. Se llega así al extremo de prohibir los productos homeopáticos, que extraen sus fuerzas del mundo energético y que podrían por ello acabar con el lucrativo mercado de los medicamentos alopáticos.

Quizá ahora se entienda mejor que la biodinámica no es en realidad más que una utilización «energética» de todos esos procesos vitales, muy precisos, que nutren la planta y la tierra de manera invisible pero absolutamente real. Es algo así como una buena noticia -la cual carece de peso o de volumen— que nos «guía» durante la jornada, en nuestros actos físicos. La biodinámica nos aporta la resonancia con las ideas arquetípicas de las plantas. Cuanto más profundamente intentamos comprender el sentido de los preparados biodinámicos (el librito de König *Les enveloppes des préparations biodynamiques* y la obra de Bernard Lievegoed dedicada a la biodinámica son probablemente los que van más lejos en ese sentido), más nos tenemos que remontar hasta las leyes secretas que gobiernan la vida en la Tierra.

En resumidas cuentas, todo lo que acabamos de decir permitirá quizá a algunos de nosotros darnos cuenta con más claridad de que, con sus incomprensiones, el hombre de hoy está aislando la Tierra, cada día un poco más, del contexto energético que le da vida. Y desgraciadamente la curva es exponencial. Como consecuencia de ello, el campo magnético de la Tierra se encuentra en plena modificación —para convencerse, basta con comparar los mapas aeronáuticos con diez años de diferencia— y se ha vuelto imprevisible. Pregúntale a un piloto de avión, verás cómo te lo confirma. Ello comporta, naturalmente, consecuencias sobre el clima. El norte magnético de la Tierra se desplaza cada vez más deprisa (entre 1984 y 1994 se ha desplazado tanto como entre 1862 y 1984; y entre el 2001 y 1994, más que entre 1994 y 1984), y la actividad volcánica se ha multiplicado por cuatro desde 1973 y continúa acelerándose.

Igualmente, la actividad sísmica está aumentando. Si concebimos la Tierra como un ser vivo, advertimos en ella evidentes reacciones de agotamiento. Estos desarreglos deben entenderse como bruscos movimientos, como tentativas de evitar una asfixia de las fuerzas vitales. Reducir los temblores de tierra a dos placas que chocan entre sí es tan ridículo como reducir una sonrisa a los músculos que tensan los labios. Parece como si se quisiese dormir al ser humano aduciendo como explicación unos ciclos que, desde luego, son reales, pero que sirven sobre todo de excusa para no hacer frente a realidades demasiado comprometidas. En realidad, todos deberíamos estar advertidos de estos errores para poder desempeñar mejor nuestro papel, para luchar con humanismo y conciencia contra estos crecientes problemas. Como resultado del grave debilitamiento de la Tierra se está acelerando la fuerza de las enfermedades físicas y psíquicas —terrorismo incluido— sobre el hombre y sobre los demás organismos vivos. La comprensión de estas enfermedades sigue siendo tan sólo parcial, porque no se las quiere ver como algo ligado a la deficiencia de fuerzas vitales. Sólo se aborda la curación de la enfermedad en un plano físico. Aparte de ser poco eficaz, esta curación suele traer consigo unos efectos secundarios que acarrearán gastos cada vez mayores.

Todos los síntomas que pueden alertarnos de modificaciones geofísicas muy graves para la Tierra en un futuro inmediato los tenemos ya claramente ante nosotros: campos magnéticos atrofiados, desplazamiento acelerado del polo norte magnético, aumento de la actividad sísmica y volcánica, comportamiento caótico del clima, ralentización de la corriente del Golfo (y puede que su detención en menos de diez años), etc. ¡Están empezando a aparecer peces exóticos en las costas de Bretaña! Asistimos también a bruscos y marcados cambios de temperatura, un poco parecidos a fiebres. Todos estos desórdenes explican también los incontrolables arranques de violencia que sufren los hombres. Vemos a personas aparentemente razonables transformarse súbitamente en asesinos sanguinarios e, inmediatamente después, ser incapaces de entender lo que ha ocurrido. Es preciso comprender que estos problemas vienen ante todo de la considerable desorganización del mundo energético que conecta la Tierra con los sistemas solares, y que estos debilitamientos están directamente ligados a las innumerables frecuencias de todo tipo con que se ha saturado la atmósfera, sin comprender que la Tierra recibe sus fuerzas vitales a través de otras frecuencias. Lo que sí podemos asegurar es que practicando la biodinámica se compensa, al menos parcialmente, este problema, religando la Tierra a su esencia en un plano energético, y orientando también el pensamiento del hombre hacia esas sutiles fuerzas vitales que lo ayudan a desarrollar una conciencia más profunda. En este ámbito energético, la cantidad no tiene demasiada importancia. Algunas hectáreas tratadas según el método biodinámico pueden bastar para reconectar, al menos parcialmente, superficies mayores, sobre todo si los puntos en que se practica son puntos de acupuntura de la Tierra, aquellos en donde se construían las catedrales, o donde se ubicaban los menhires y los dólmenes... y donde ahora quizá encontremos centrales nucleares o inmensas antenas de televisión. Todas estas cosas están muy lejos de resultar neutras cuando se comprende un poco el mundo energético, donde todo está en interacción.

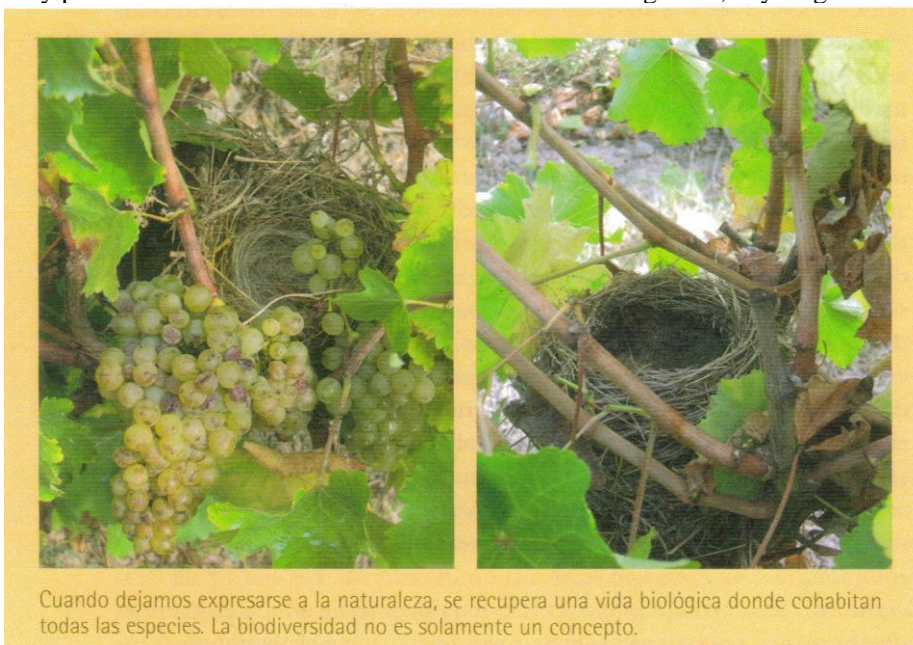
Pero, cuidado, en este intento por volver a la comprensión y a la utilización de las leyes de la vida no nos extraviemos, no tomemos atajos seductores. Quiero mencionar en este sentido el caso del profesor Ben-veniste, que hace ya algunos años afirmó que el agua poseía memoria, desencadenando las iras del mundo científico y, casi a renglón seguido, una severa condena por parte de la revista *Science*. ¿Qué era lo que decía? Simplemente que cada sustancia recibía y emitía frecuencias o microfrecuencias que era posible medir, y añadía que los efectos propios de una sustancia se podían obtener nada más que reteniendo sus frecuencias y desechando el sustrato —cosa que no nos resultará difícil de entender después de todo lo que hemos dicho—. Por último, Jacques Benveniste afirmaba que era posible hacer pasar esas frecuencias sobre el agua, que de este modo quedaba «informada». O sea, que el agua tenía una especie de memoria. Esto parece por lo demás bastante elemental, y hay que haber recibido una sólida «deformación» materialista para creer lo contrario. Es este mismo razonamiento, por otra parte, el que permite comprender científicamente las propiedades curativas para diferentes órganos del cuerpo de ciertos manantiales de agua situados en distintos lugares de la Tierra. Efectivamente, cada una de estas aguas se encuentra cargada de frecuencias específicas que están en armonía con las de uno de nuestros órganos. Jacques Benveniste patentó su descubrimiento y hace poco lo ha vendido a muy buen precio, ya que su aplicación comercial es sencillamente enorme. Los empresarios lo han comprendido mucho antes que los científicos.

A partir de ahí, no se utiliza ya la sustancia, sino sus frecuencias o microfrecuencias, y la sustancia se desecha. Se abandona el mundo de la materia para adherirse a esos segundos planos energéticos, pero —y ahí es donde el golpe duele terriblemente— parece que se está ya en disposición de emplear ese saber de cualquier manera. Este descubrimiento, o reconocimiento, pues es un saber que existe ya desde la noche de los tiempos, abre la puerta a cualquier barbaridad si se actúa sin conciencia y sin verdadero conocimiento; es decir, sin el conocimiento, por lo menos parcial, de la compleja organización del mundo energético. Se podría utilizar, por ejemplo, los segundos planos o las frecuencias de sustancias muy tóxicas y pasarlas por un producto neutro como el agua. Con ello se obtendría un agua físicamente limpia pero energéticamente muy mal cargada, y por tanto muy peligrosa. Es parecido a lo que está sucediendo en Francia con todas esas torres-depósito de agua que ahora sirven de base a muchas antenas de televisión y telefonía móvil y que imponen toda una gama de frecuencias, a veces muy nocivas, en el organismo que las absorbe. De la misma manera, en los campanarios de las iglesias se está instalando radares y antenas emisoras de radio, sin comprender la función energética del campanario. Nuestro obispo, que está bien informado, acaba de prohibir esta práctica con una circular dirigida a todos los párrocos de la diócesis.

No podemos dejar de sentir una creciente inquietud cuando vemos el aspecto cada vez más tiránico de las leyes económicas, que nos van constriñendo a todos a unos compromisos contrarios a

las leyes profundas de la vida. Quizá acaben un día presentándonos todas esas nuevas moléculas tan tóxicas, ocultas bajo sus solos planos vibratorios, como si fuesen un producto «ecológico».

¡Despertad, científicos, salid de la jaula del pensamiento en la que tan herméticamente os han encerrado; es hora ya de que constatéis los efectos de una ciencia completamente limitada al mundo material! Una audaz parlamentaria europea ha querido publicar recientemente en los medios de comunicación su análisis de sangre, en el que se detectaba la presencia de cincuenta moléculas tóxicas de origen agroalimentario, moléculas con las que su organismo no sabe qué hacer, porque son sustancias que no conoce; por tanto, es incapaz de gestionarlas adecuadamente. ¿Se reforzará pronto la acción de estas moléculas sometiéndonos directa o indirectamente a energía «envenenada»? Es lo que está sucediendo ya un poco cuando nos encontramos en el campo de una línea de alta tensión o de radares o de antenas de teléfonos móviles, cuyas frecuencias son muy poco compatibles con esas otras que nos dan la vida. El redescubrimiento de la energía iniciado por los físicos puede conducir, si se lo emplea mal, a que las sustancias más peligrosas se nos puedan presentar bajo un aspecto ecológico, aportándose sólo su huella energética sobre un soporte físicamente neutro. Y, por supuesto, ningún test energético está todavía científicamente reconocido, lo que deja el campo libre a un número cada vez mayor de desviaciones. Nos arriesgamos a entrar muy pronto en una era de enormes contaminaciones energéticas, cuya legislación seguramente estará



ausente durante décadas. No, esto no es ninguna fantasía, ninguna quimera, sino algo que está sucediendo ya.

Este peligro también amenaza a la biodinámica. Ya hay una persona que ha pensado en abandonar los cuernos de vaca que se emplean en la elaboración de dos de los preparados y sustituirlos por cuernos de porcelana informados. También se puede informar una bodega de cemento, construida sin ninguna sabiduría verdadera, con las frecuencias de la catedral de Chartres, por ejemplo, puesto que el aparato que las reproduce está a la venta desde hace algunos años. Los ejemplos se multiplicarán a ultranza, y se venderán, por cierto muy caros, a personas deseosas de hacer las cosas bien. Ya se vende agua informada a varios miles de euros el litro. Unas gotas bastan para «dar un empujenci-to» a una botella de vino durante varias semanas y permitirle obtener una nota excelente en una cata. No, no estás soñando, esto es ya usual entre un pequeño círculo de personas bien enteradas.

La cuestión de fondo es saber qué es lo que se conserva y qué es lo que se deja cuando se «graban» las emisiones energéticas de un producto. -Es la copia esencialmente idéntica al original en un plano cualitativo? La voz de un tenor, la música de un violín, la alegría de un reencuentro, ¿están contenidas enteramente en un CD? ¿Se puede meter la catedral de Chartres en una lata?

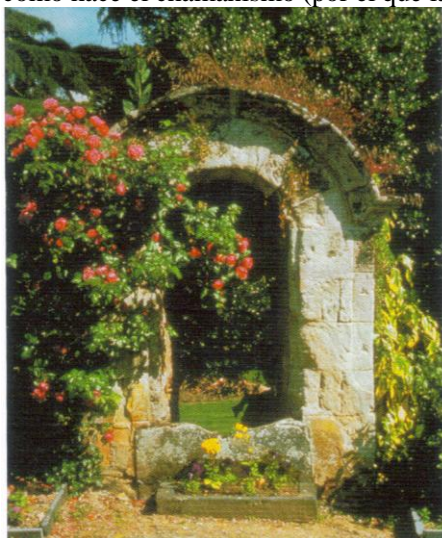
En lo que un organismo vivo «emite» están, si se trata de un hombre, su pensamiento, las fuerzas de su corazón, su voluntad; y, para un organismo poco evolucionado, ciertos ritmos, o la huella de su fuerza arquetípica.

La copia de las frecuencias de una célula o de un organismo queda de hecho limitada al aspecto energético que ha descendido a la esfera física. Todos sabemos que cuando se graba una música hay algo muy sutil que la grabadora no capta, y no puede hacerlo, puesto que es solamente el organismo vivo entero —el músico— el que puede establecer una unión con un instrumento de música. Es este sistema, hombre-instrumento, lo que crea un enlace con los segundos planos de la vida. En el mundo de lo viviente, cuando falta el propio organismo vivo, que actúa como conexión con las fuerzas arquetípicas, no todo se puede reproducir. De hecho, la parte reproducible es sólo un aspecto casi físico de la energética, algo así como un doble, como una sombra. Con esto sólo quiero explicar que la humanidad se encuentra aún lejos de un saber profundo y global, y está muy poco preparada para hacer frente de una manera consciente a los inventos de esta época.

Todos estos ejemplos nos facilitan al menos la comprensión de ciertas verdades sutiles, de las que el hombre puede dar prueba cuando practica la biodinámica. Una dinamización a máquina puede tener más sentido si la efectúa alguien que permanece junto a la máquina psíquicamente presente que si la hace un empleado recalcitrante que sólo obedece las órdenes de su patrón. ¡Y no digamos ya de una dinamización a máquina activada por un temporizador mientras dormimos!

Para la ciencia actual estas tres situaciones son idénticas, mientras que «cualitativamente», o energéticamente, no lo son.

Este ejemplo subraya también la realidad del lazo que el viticultor puede establecer mediante su *cabeza*, su corazón y su voluntad con el mundo viviente que lo rodea. La viña y la tierra no pueden esperar del hombre mayor reconocimiento que éste. Este lazo, por otra parte, se puede establecer a niveles muy distintos, dirigiéndose por ejemplo a lo que la tradición llama los seres elementales, como hace el chamanismo (por el que la ciencia se interesa cada vez más), o redescubriendo,



Este viejo pozo de mediados del siglo XVII es el vestigio de una antigua casa que se reconstruyó completamente a finales del siglo XVIII

a un nivel más amplio, la organización del mundo energético y sus distintos «engranajes». Todo eso acabará siendo demostrado por la ciencia del mañana en el momento en que busque las leyes de la vida en el macrocosmos y no en lo infinitamente pequeño. Así y sólo así podrá el hombre convertirse en señor de los reinos que le son inferiores. Y así podrá establecer un vínculo con el mundo vegetal y con su inmensa diversidad, en que cada elemento desempeña un poco el papel de un órgano, contribuyendo a formar el cuerpo vital de la Tierra (llamado también cuerpo etérico). Por último, cada planta, mediante esa doble polaridad que ya hemos estudiado (cósmica/terrestre), insufla vida en la Tierra. Un enfoque así puede permitir al hombre comprender mejor la función del reino animal, donde cada sujeto actúa como una especie de antena o de órgano receptor por el que la Tierra percibe, o siente, lo que sucede. En relación con esto hay que hacer referencia a los libros de Haushka o de Walter Cíóos. El conjunto de todos los animales, bien repartidos y bien adaptados a todos los «rostros» que puede presentar la Tierra, forma lo que se puede llamar un «cuerpo de percepción o de sensibilidad», designado también a veces como cuerpo astral de la Tierra. Cuando se fabrican alimentos nuevos, por ejemplo en forma de granulados, engañando al instinto del animal con aromas artificiales —de otra forma los rechazaría— y cuando se intenta, de manera más radical, modificar a los animales mediante la ingeniería genética, se está afectando a todo ese sistema de «percepción» necesario para la Tierra. Es lo mismo que pasa con el herbicida que, ya

lo hemos visto, al destruir los microorganismos de la tierra reduce la capacidad de las raíces de la viña para tomar las originalidades de la tierra. A medida que la diversidad de especies animales y vegetales disminuye (desde 1900 hasta aquí han desaparecido 15 millones), la Tierra se va debilitando; esta constatación se convertirá en una ley científica. Y, por supuesto, el hombre, privado de conciencia global, se aislará cada vez más en sí mismo. En un plano cualitativo su vida será un creciente vacío, aun cuando en un plano cuantitativo se lo mantenga en vida más tiempo mediante procedimientos artificiales. La esterilidad cada vez mayor de los hombres es una señal muy concreta de este alejamiento.

Todas estas cosas son las que laten detrás de la biodinámica, de la pedagogía Waldorf —presente en todos los lugares del mundo y reconocida casi universalmente— y también de la medicina antroposófica. Sólo una comprensión nueva de la esfera en la que hay que buscar el saber permitirá «embotellar» plenamente las verdaderas riquezas de la tierra.

Pido perdón si todo esto nos resulta quizá un poco complicado a algunos, al ser cosas que hemos aprendido tarde y por primera vez. Pero para alcanzar un verdadero comportamiento ecológico, libre de cualquier orientación política o económica, es indispensable comprender en profundidad cómo todos los engranajes de la vida en la Tierra están ligados entre sí, y son portadores de lo que se llama, de manera tan abstracta, la Vida.

## ANEXOS

### 1. Biografía de Rudolf Steiner

Nació en 1861 en Kraljevec (actual Eslovenia). Realizó estudios técnicos y científicos en Yiena. En 1891 obtuvo el Doctorado en Filosofía en Ros-tock. Fue el colaborador más joven en los archivos de Goethe en Weimar, donde entre 1890 y 1897 se encargó de la edición de los escritos científicos de Goethe. Redactor, escritor, conferenciante, dio clases en la Universidad Popular de Berlín.



Rudolf Steiner abrió una nueva vía para acercarse a las realidades espirituales: la antroposofía, presentada en sus libros y en las cerca de 6.000 conferencias que pronunció en toda Europa para los más vanados públicos. Concibió y construyó el Goetheanum en Dornach, cerca de Bale, a la vez universidad, centro de investigación y teatro. Innovó y renovó en múltiples campos de la vida social: sociología, pedagogía (escuelas \Xaldorf), pedagogía curativa, medicina y farmacia (Weleda), agricultura bioclinámica (etiqueta Deméter), arquitectura, teatro, etc.

Murió en Dornach en 1925.

La edición completa de su obra en alemán (escritos y conferencias) consta de 350 volúmenes, de los que una buena parte se ha traducido ya a numerosas lenguas.

### 2. A propósito de la enfermedad de las vacas locas. Conferencia de Rudolf Steiner el 13 de enero de 1923<sup>47</sup> en Dornach

«Todos ustedes saben que hay animales que son, sencillamente, buenos vegetarianos, animales que no comen carne en absoluto. Pongamos el ejemplo de las vacas: las vacas no comen carne. Los caballos tampoco están ávidos de carne, sólo comen vegetales. Ahora presten atención a lo siguiente: el animal no sólo ingiere los alimentos, sino que además se está desprendiendo permanentemente de lo que se encuentra en su cuerpo. En el caso de los pájaros, ustedes saben que mudan el plumaje. Los pájaros pierden sus plumas y tienen que cambiarlas por otras nuevas. Y saben que los ciervos pierden la cornamenta y que, ustedes mismos, cuando se cortan las uñas, comprueban que luego les vuelven a salir. Pero lo que en estos ejemplos se muestra con tanta claridad es algo que está teniendo lugar continuamente. Continuamente estamos desechando nuestra piel, ya lo he dicho antes. En un intervalo de unos siete u ocho años hemos desechado todo nuestro cuerpo y lo hemos sustituido por un cuerpo nuevo. Lo mismo les sucede a los animales.

Detengámonos un poco en un buey: pues bien, si lo observan al cabo de unos años, su carne habrá cambiado completamente. En ellos es un poco diferente que en el ser humano, la regeneración ocurre más rápidamente en los bueyes. Por tanto, su carne está regenerada. ¿Pero qué hay en el origen de esta carne? —deben preguntarse ustedes—. En su origen hay puras materias vegetales. El mismo buey produce su carne a partir de materias vegetales. Este es el punto más importante sobre el que hay que reflexionar: el cuerpo animal es capaz de transformar las materias vegetales en carne. Bien, señores, dense cuenta de que, por mucho que cuezan un repollo, nunca lo convertirán en un trozo de carne. No se ha visto nunca que de un repollo aparezca un trozo de carne en la sartén o en la cacerola. Tampoco se ha visto que nadie haga un pastel y el pastel se convierta en carne. No hay ninguna técnica que permita hacer eso. Sin embargo, dentro del cuerpo del animal se realiza lo que no es posible realizar fuera: sencillamente, producir carne. Pero para eso hace falta ante todo que en el cuerpo existan las fuerzas necesarias. No hay ninguna, de entre todas nuestras fuerzas técnicas, que permita convertir las plantas en carne. No contamos con nada semejante. En nuestro cuerpo y en el cuerpo animal es donde existen esas fuerzas capaces de elaborar carne a partir de materias vegetales.

Vamos a imaginarnos una planta. Aquí tenemos una. La planta está todavía en el prado o en el campo. Hasta este momento, las fuerzas han actuado y han hecho crecer las hojas verdes, las flores, etc. Supongan que ahora una vaca se come la planta. Cuando la vaca o el buey se coman esta planta, la planta se transformará en carne. Eso significa que el buey posee dentro de sí las fuerzas que le permiten convertir la planta en carne.

Ahora imagínense ustedes que a este buey se le ocurriese de pronto decir: ya estoy harto de andar siempre por ahí mordisqueando plantas. Eso lo podría hacer otro animal por mí. ¡Así que voy a comerme a ese animal ahora mismo! Bueno, pues el buey se pondría entonces a comer carne. Y sin embargo, él es capaz de producir la carne por sí mismo. Él tiene dentro las fuerzas para hacerlo. ¿Qué pasaría, entonces, si este buey se pusiese a comer carne directamente, en lugar de plantas? Pues que dejaría de utilizar todas esas fuerzas que pueden producir carne en su cuerpo. Piensen en una fábrica encargada de producir lo que sea, y supongan que no se produce nada, que se pone toda la fábrica en marcha pero sin producir nada. Imagínense el despilfarro de fuerzas que habría. Se estaría perdiendo una fuerza enorme. Ahora bien, señores, en el cuerpo del animal la fuerza que se despilfarra no se puede disipar así como así. Al final, el buey se encuentra saturado de esa fuerza, y entonces esa fuerza hace en él otra cosa distinta a la de transformar la materia vegetal en carne.

Esa fuerza permanece en él. Y actúa en él de otra manera. Y la acción de esa fuerza produce en el animal toda clase de residuos. En lugar de carne, se producen sustancias dañinas. De manera que, si el buey se volviese de pronto carnívoro, se llenaría de todo tipo de sustancias dañinas. Y, en particular, se llenaría de ácido úrico y de urato.

Ahora bien, el urato tiene sus gustos peculiares. Estos peculiares gustos del urato consisten en que siente debilidad por el sistema nervioso y el cerebro. El resultado es que, si el buey comiese directamente carne, segregaría enormes cantidades de urato, que irían al cerebro y el buey se volvería loco. Si pudiésemos hacer el experimento de coger un rebaño de bueyes y de buenas a primeras darle de comer palomas, tendríamos un rebaño de bueyes completamente locos. Eso es lo que pasaría. Por muy dulces y pacíficas que sean las palomas, los bueyes se volverían locos.»

### **3. La pedagogía Waldorf<sup>48</sup>**

«El pluralismo en la enseñanza y el derecho de los padres a la libre elección del colegio son expresión de una sociedad liberal democrática. Esta última permite la existencia de orientaciones pedagógicas autónomas, y estimula la competencia constructiva en el seno del sistema de enseñanza. Los colegios independientes, al igual que los colegios estatales, cumplen una misión de educación pública. Un Estado liberal tiene por tanto el deber de proteger y apoyar un sistema de educación público y pluralista. El monopolio escolar del Estado pertenece a un sistema obsoleto.

En otoño de 1994, el Movimiento Internacional de Escuelas Waldorf celebrará su 75° aniversario. El interés que este sistema pedagógico suscita ha aumentado considerablemente a escala internacional. Dos generaciones después de la fundación de la primera escuela Waldorf por Rudolf Steiner, unas dos mil instituciones —en los niveles preescolar, escolar y universitario, así como en educación especializada— trabajan en todo el mundo basándose en esta pedagogía, fundamentada

sobre la evolución del niño. Estas instituciones cuentan con las mejores herramientas pedagógicas al servicio de los niños de todas las culturas y de todas las regiones para su desarrollo personal y social.

El compromiso social de los pedagogos Waldorf en las regiones actualmente en crisis merece una atención especial; ellos están llevando a cabo en estos lugares proyectos de tipo cooperativo, en los que las guarderías y colegios Waldorf representan a menudo el papel de realizaciones piloto en los ámbitos del pluralismo educativo y la autogestión escolar.

En todo el mundo, estas instituciones libres reciben el apoyo de la asociación «Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners» (Amigos del Arte de la Educación de Rudolf Steiner).

La multiplicidad de las interrelaciones contemporáneas refleja el pluralismo de los sistemas de pensamiento, de las facultades y de las realizaciones de la humanidad actual. El desarrollo de una sociedad depende de los individuos que la componen, del cultivo de sus facultades de autodeterminación y de responsabilidad social. La pedagogía Waldorf quiere ser una pedagogía libre, que trabaje de manera consecuente en el desarrollo individual de competencias humanas sobre la base de una evolución psicológica objetiva.

La asociación «Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners» tiene el deseo de dar a conocer esta acción en todo el mundo mediante la exposición itinerante sobre la pedagogía Waldorf internacional y el catálogo adjunto.

Deseo que esta empresa suscite atención, reconocimiento y apoyo por el bien de los niños del mundo, y espero que sirva para generar en el campo de la enseñanza impulsos portadores de futuro.»

Dra. Hildegard Hamm-Brücher, Ministra de Estado de la República Federal Alemana, Munich, septiembre de 1994.

#### 4. Recuento de los typhlodromus en la viña de la Coulée de Serrant

(De diciembre 1990 a noviembre 1994)

	1990	1991	1992	1993	1994	L en cm	Nº en el 93
P. Champ <sup>(1)</sup>	10	20	168	200 <sup>(4)</sup>	Arrancada	70	3.700
Bas Coulée <sup>(2)</sup>	39	?	73	Arrancada	Arrancada	50	
Tennis	?	?	83	140	34	30	1.200
Bruère <sup>(3)</sup>	0	15	70	150	44	30	3.500
Potager	?	?	55	108	80	30	800
Sous Château	?	?	27	?	?	30	
Clos haut	?	?	?	?	48	30	1.500?
Bécherelle	?	20	19	44	82	30	2.100
Brocheteau	?	7	15	44	25	20	2.500
Josie	?	21	67	147	94	14	1.600
B. Tournée <sup>(2)</sup>	?	?	?	400 <sup>(4)</sup>	Arrancada	Sarmientos de dos años	500
Virage <sup>(2)</sup>	?	?	?	570 <sup>(4)</sup>	Arrancada	Sarmientos de dos años	1.800
TOTAL	6.000	4.500	16.000	17.770			17.700 <sup>(5)</sup>

Para el año 1992, los resultados se obtuvieron a partir de treinta extracciones utilizando el método del embudo de Berlese.

(1) Parcela arrancada a finales de 1992.

(2) Parcela arrancada a finales de 1993.

(3) Parcela arrancada a finales de 1994.

(4) Sarmientos de al menos dos años.

Tras la extracción de la estaca, se corta el «*corne*» sarmiento que tenga ya una buena corteza (por eso debe tener al menos 2 años) en una longitud de unos 15cm. El resto de la cepa se quema.

(5) Superficie de huerto introducida correspondiente a 1.666 árboles por hectárea: 32ha (17.700 dividido por 555 estacas por hectárea).

Tiempo medio de extracción que incluye la eliminación de los sarmientos, su transporte al extremo de las hileras, su quema y la puesta en sacos de las estacas: 60 estacas por hora y por operario.

## 5. El grupo «Renaissance des AOC» (Renacimiento de las D.O.)

Este grupo, que se formó en 2001 solamente en Francia, cuenta en la actualidad con ciento veinte viticultores repartidos por doce países.

Su objetivo es garantizar en primer lugar la plena expresión de las denominaciones y, con ello, vinos de un alto nivel de calidad y de una gran originalidad.

Para conseguirlo, actuamos a tres niveles:

1. Garantía legal de una agricultura sana, esto es, un control Ecocert o Qualité France para la totalidad del viñedo y como mínimo en los últimos tres años. Los vinos presentados se benefician de este compromiso, el de una tierra viva y la ausencia en las hojas de moléculas de síntesis muy peligrosas y que sin lugar a dudas perturban la fotosíntesis y la génesis del sabor. El consumidor tiene por tanto la garantía de que el viticultor ha adquirido frente a él un compromiso legal, y no solamente verbal, acerca de sus prácticas.

La inmensa mayoría del grupo (más del 90%) se encuentra en un estadio más avanzado, y ha puesto en práctica la agricultura biodinámica, que da lugar a sabores más pronunciados.

2. Garantía de que las prácticas en la bodega no falsean la plena expresión del sabor de la D.O. Cuando la agricultura es sana, la bodega es una maternidad y no una fábrica. Como es natural, se prohíbe la utilización de las 300 levaduras aromáticas que producen 300 sabores arbitrarios —y diferentes de la D.O.— la osmosis, los organismos genéticamente modificados, la vendimia a máquina, etc. (ver más adelante la carta de calidad en tres niveles). El viticultor firma un compromiso haciendo constar sus prácticas en la bodega en los tres últimos años.

3. Una cata con un comité nacional de viticultores reconocidos y responsables. En Alsacia: Olivier Humbrecht; Borgoña: Anne-Claude Leflaive et Fierre Morey; Ródano: Philippe de Blicquy; Champaña: David Leclapart; Sur: Raymond de Villeneuve; Loira: Nicolás Joly.

La unanimidad de los catadores es necesaria para entrar en este grupo. En algunos casos, se permite a un viticultor no admitido en el grupo pero cuyo dossier esté conforme con nuestros criterios adherirse al grupo en una demostración a fin de ayudarlo comercialmente.

El grupo organiza anualmente en el mundo tres o cuatro demostraciones a título benéfico (compartiendo los gastos) con un éxito plenamente establecido.

Puedes encontrar la lista completa de los viticultores del grupo Re-naissance des AOC y más explicaciones en diversos idiomas en la página de internet [www.biodynamy.com](http://www.biodynamy.com)

### **Carta de calidad: «Por una plena expresión de las D.O.»**

#### **Introducción**

El sabor del vino únicamente puede recibir su originalidad de manera natural y llegar a ser inimitable por la impronta de su terruño y del microclima. En cada lugar de la Tierra, los cuatro componentes, calor, luminosidad, hidrometría y geología, se relacionan entre sí de manera diferente y única. Ahí reside la sutileza de las D.O., que la planta, la viña, el olivo, etc. toma en cada caso a su manera. De esta comprensión nace la grandeza de las D.O., que garantizan al consumidor en cada botella la originalidad de un lugar determinado.

Para que la viña pueda captar todos los matices del terruño con sus raíces, éste debe estar vivo. Y para captar bien el clima y sus múltiples factores (vientos, orientación de las pendientes, etc.), las hojas deben estar libres de productos químicos de síntesis, que perturban la fotosíntesis.

Cuando una agricultura sana (ecológica o biodinámica) ha permitido que el lugar se exprese, la tecnología de bodega y los gustos arbitrarios que ésta pueda generar pierden su utilidad. El vino conserva entonces su sabor original y su capacidad de envejecimiento, con una transparencia total para el consumidor.

## **Respetemos juntos la Carta de calidad**

El sistema de evaluación que exponemos a continuación no habla de ecológica o no *eco*, sino simplemente indica las acciones que permiten a una denominación expresarse plenamente. Hemos establecido tres pasos:

El 1<sup>er</sup> paso señala la base mínima indispensable que se debe estar aplicando en el conjunto de la propiedad por lo menos durante tres años.

El 2<sup>o</sup> paso es la prolongación natural de esta filosofía.

El 3<sup>o</sup> paso normalmente está en función de las condiciones climáticas; está permitido que no se cumpla estrictamente todos los años, sin que ello constituya una falta.

Este sistema estimula al viticultor a actuar mejor, e informa al cliente de la influencia de las acciones agrícolas o de la bodega sobre la expresión de la D.O. Nuestro espíritu no es establecer una jerarquía en función de las acciones que cada uno haya podido realizar sino, por el contrario, acercar a personas que comparten una misma filosofía agrícola, ya sean productores, distribuidores o consumidores. Nuestro objetivo es también devolver a las D.O. su plena significación, tanto en Francia como en el extranjero, y liberarnos por tanto de una competencia que la tecnología, con su atipicidad, ha amplificado considerablemente.

### **1<sup>er</sup> paso: la base indispensable**

- Trabajo de la tierra o cubierta vegetal, y por tanto exclusión absoluta de los herbicidas.
- Aporte de compost o de abonos orgánicos para favorecer la vida microbiana de la tierra.
- Exclusión de los abonos químicos, que alteran la tierra de labor y el metabolismo de la vid.
- Utilización exclusiva de productos naturales para luchar contra las enfermedades, respetando las normas vigentes en agricultura ecológica. Exclusión total de los productos químicos de síntesis, ya sean de contacto, penetrantes o sistémicos.
- Exclusión de las levaduras exógenas genéticamente modificadas o de las levaduras aromáticas.
- Ninguna vid genéticamente modificada.

### **2<sup>o</sup> paso: ir más lejos**

- Vendimias manuales en una o varias pasadas, y respeto de la integridad de la uva hasta el momento del prensado.
- Respeto de los procesos de fermentación natural, y exclusión por tanto de cualquier adición de enzimas, de bacterias o de productos químicos de síntesis, así como de cualquier agente activador de las fermentaciones (nitrógeno, vitaminas, tiaminas, cortezas de levaduras, etc.). Exclusión de aditivos aromáticos.
- Respeto de la riqueza natural del vino, y por tanto exclusión de la crioextracción (congelación de la uva) o de cualquier procedimiento de concentración (evaporación al vacío, osmosis, etc.).
- Selección natural de los futuros pies de viña para respetar y fomentar la biodiversidad, es decir, retorno a una verdadera selección masiva libre de clones.
- Utilización exclusiva de las levaduras autóctonas del viñedo.

### **3<sup>o</sup> paso: cuando las condiciones lo permiten**

- Ninguna modificación del equilibrio natural de los mostos o del vino; prohibición de cualquier acidificación, desacidificación o chaptalización en la forma que sea.
- Ningún encolado.
- Ningún filtrado esterilizador o de menos de 2 micrones.
- Ningún riego.

Todos los viticultores que cumplan por lo menos el primer paso de esta carta en la totalidad de su viñedo durante como mínimo tres años se pueden unir a este grupo.

El comité de la dirección de este grupo está compuesto por: Alsa-cia: O. Humbrecht; Borgoña: A.C. Leflaive, P. Morey; Châteauneuf-du-Pape: P. de Blicquy; Coulée de Serrant: N. Joly.

—

# Bibliografía

- BERTRAND, BERNARD Y OTROS. *Plantas para curar plantas*. La Fertilidad de la Tierra Ediciones.
- BONVIN, J. ET MONTERCY, R. *Église romaine chemin du lumière*. Éditions Mosaïque.
- BOURGUIGNON, CLAUDE. *El suelo, la tierra y los campos*. Editado por Asociación Vida Sana.
- CLOOS, WALTER. *La Terre cet organisme vivant*. Mouvement d'Agriculture Bio-Dynamique. [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)
- EMOTO, MASARU. *El mensaje del agua*. Edit. La Liebre de Marzo.
- FLORIN, XAVIER. *Cultivar en armonía con la luna y el cielo*. Susaeta ediciones SA.
- GIONO, JEAN. *La chasse au bonheur*. Edit. Gallimard.
- GOETHE, JOHANN WOLFGANG. *Teoría de la Naturaleza. Metamorfosis de las plantas*. Editorial Tecnos.
- GROHMANN, GERBERT. *La plante une approche de sa vraie nature*. Éditions du Centre Triades. París.
- HAUSHKA, RUDOLF. *La Nature des substances*. Mouvement d'Agriculture Bio-Dynamique.
- JULIUS, FRITZ. *Le langage imagé du zodiaque*. Éditions Triades (*Reedición de Les animaux dans le zodiaque*).
- KONIG, KARL. *Les enveloppes des préparations biodynamiques*. Editions du Mouvement de Culture Biodinamique (MCBD)
- KRANICH, ERNEST-MICHAEL. *Planta y Cosmos*, Cuadernos de Pau de Damasc.
- KOEPF, HERBERT. *Qué es la agricultura biodinámica*. Editorial Rudolf Steiner.
- DR. KOLISKO. *Agriculture of Tomorrow*. Kolisko Archive Publications.
- LIEVEGOED, BERNARD. *La acción de los planetas en los cultivos y en el hombre*. Editorial Rudolf Steiner.

- PELT, JEAN-MARIE, ET AL. *La historia más bella de las plantas*. Editorial Anagrama
- SCHWENCK, THÉODORE. *El caos sensible*. Editorial Rudolf Steiner.
- SIMONIS, WERNER CHRISTIAN *Les plantes des préparations biodynamiques*. Éditions du Mouvement d'Agriculture Biodynamique
- STEINER, RUDOLF. *Chaleur et Matière*. Éditions du Centre Triades. París.
- STEINER, RUDOLF. *La ciencia oculta*. Editorial Rudolf Steiner.
- STEINER, RUDOLF. *L'initiation*. Éditions du Centre Triades. París.
- STEINER, RUDOLF. *Curso sobre Agricultura Biológico-Dinámica*. Editorial Rudolf Steiner.
- TARNAS, RICHARD. *Cosmos y psique. Indicios para una nueva visión del mundo*. Ediciones Atalanta
- THUN, MARIA. *Calendario de Agricultura Biológico Dinámica*. Editorial Rudolf Steiner.
- THUN, MARIA. *Sembrar, plantar y recolectar en armonía con el Cosmos*. Editorial Rudolf Steiner.
- THUN, MARIA. *El control de las plagas*. Editorial Rudolf Steiner
- THUN, MATTHIAS, K. *La Abeja. Conducta y Cuidados*. Editorial Rudolf Steiner.
- WACHSMUTH, GÜNTHER, *Die Entwicklung der Erde*
- WISTINGHAUSEN, CHRISTIAN VON. *El empleo de los preparados biodinámicos*. Editorial Rudolf Steiner.
- WISTINGHAUSEN, CHRISTIAN VON. *La elaboración de los preparados biodinámicos*. Editorial Rudolf Steiner.

**Algunos de estos libros y otros, así como información sobre Biodinámica y Antroposofía:**

**Editorial Rudolf Steiner.** C/ Gipuzkoa 11-1º izda.  
28020 Madrid. Tel. 91 553 1481 [www.editorialrudolfsteiner.com](http://www.editorialrudolfsteiner.com).

**Asociación de Agricultura Biodinámica de España.**  
Secretaría en c/ Egido 6. Casa San Martín. 40163 Matabuena-Cañica (Segovia). Tel 921 504 157 [www.asoc-biodinamica.es](http://www.asoc-biodinamica.es).

**Cuadernos Pau de Damasc.** Apdo.89050,  
08080 Barcelona. [paudamasc@yahoo.com](mailto:paudamasc@yahoo.com).