

VINOS BIODINÁMICOS



LUCES Y SOMBRAS

08/03/2017

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

A principios del siglo XX, y coincidiendo con el fin de la primera guerra mundial, comenzó a extenderse por Europa Central una corriente de opinión según la cual la agricultura y la ganadería perdían calidad y por tanto los productos del campo empeoraban progresivamente.

Algunos terratenientes se preocupaban porque la calidad de las cosechas, la fertilidad del suelo y la salud de las plantas y los animales se reducía progresivamente, según ellos debido al uso de fertilizantes químicos (sobre todo a base de nitrógeno). Se basaban para estos comentarios en varias observaciones a lo largo de algunos años:

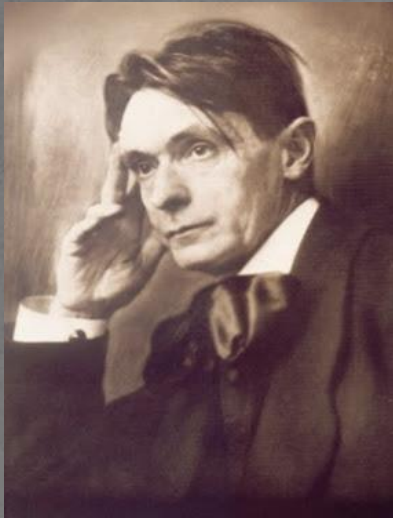
-Necesidad de barbechos: En épocas de sus abuelos, la alfalfa podía crecer y cosecharse en el mismo campo hasta 30 años seguidos; más adelante sólo 9, mientras que en el momento que ellos vivían, podían sentirse afortunados si lograban hacerla durar unos 4 o 5 años.

-Renovación obligada de semillas: Antes podían, durante años seguidos, extraer de sus propias cosechas las semillas para el posterior cultivo de centeno, trigo, avena y cebada. Progresivamente se veían obligados a renovar los granos a intervalos cada vez más cortos.

-Pérdida de calidad en animales de granja: Fundamentalmente por cuestiones de esterilidad y fiebre aftosa.

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

En el año 1.922, algunos de estos agricultores sin respuestas a sus preguntas, acudieron a Rudolf Steiner en busca de ayuda.



Rudolf Steiner fue un filósofo, erudito literario, educador, artista, autor teatral, pensador social y ocultista. Nació en un pequeño pueblo de Croacia (en su época parte del Imperio austrohúngaro) en 1861, muriendo en el año 1925 en Suiza.

Fue el fundador de la Antroposofía, corriente filosófica que tuvo mucho predicamento a principios del siglo XX. Steiner describió la antroposofía como sigue:

La antroposofía es un sendero de conocimiento que pretende conducir lo espiritual en el hombre a lo espiritual en el universo. Pueden ser antropósofos quienes sienten determinadas cuestiones sobre la esencia del hombre y del mundo como una necesidad tan vital como la que se siente cuando tenemos hambre y sed.

Rudolf Steiner

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

Steiner, a partir de la consulta, desarrolló una rama de la Antroposofía relacionada con la agricultura.

- Steiner era uno de los que estaba convencido de que la calidad de la comida (vegetal y animal) en su época se había degradado.
- Sostuvo la teoría de que la fuente del problema era el uso por parte de la agricultura de fertilizantes artificiales y pesticidas.
- Además de esto último, también lo achacaba a carencias espirituales en todo el enfoque productivo por parte de los agricultores.

“Los productos agrícolas están degenerando y actualmente no deben ser usados como comida”

“Es necesario influir en la vida orgánica de la tierra a través de las fuerzas cósmicas y terrestres“

Rudolf Steiner

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

En el año 1924 (un año antes de morir) Steiner organizó un “Curso de Agricultura”, de diez días de duración e impartido por él mismo, al que asistieron 60 agricultores.

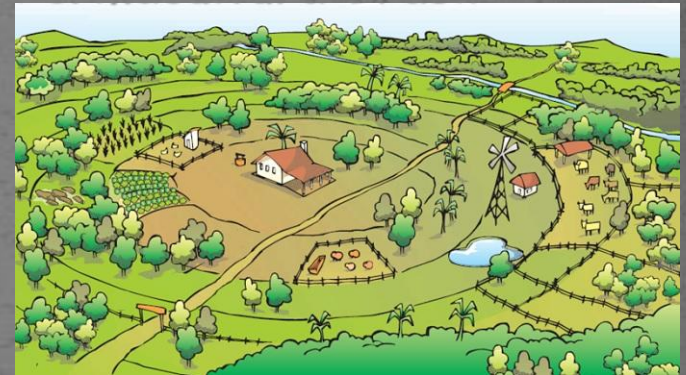
Aquellos diez días supusieron el nacimiento de la agricultura biodinámica. Surgieron algunos principios básicos , que a día de hoy con algún matiz, son base de la biodinámica actual:

PRINCIPIO: La agricultura debe organizarse en granjas, que a su vez debe ser un organismo tan cerrado como sea posible:

- En la granja DEBE haber animales, preferentemente vacas, que proporcionan estiércol como abono de los cultivos.

- A su vez, SOLO se mantienen los animales que puedan ser alimentados con la producción vegetal de la granja. Así, los animales proporcionarán el abono suficiente para las plantas forrajeras que de nuevo servirán para alimentar a los animales.

La explicación de este principio es que para Steiner, el culpable y principal objetivo a eliminar era el nitrógeno exógeno, que se empezaba a usar entonces como fertilizante y que había que desterrar de la granja.



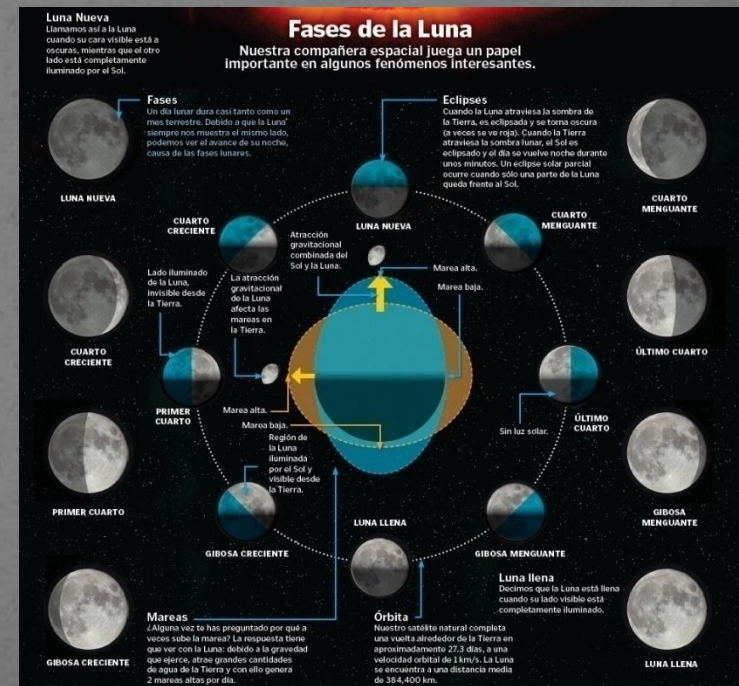
NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

PRINCIPIO: La agricultura, como concepto, está relacionada con todo el cosmos. A través de un buen trabajo agrícola mejorará tanto la calidad de la cosecha como la vida interior del agricultor.

Steiner explicó este principio utilizando el fenómeno de las mareas y su relación con las fases lunares para justificar que TODO está interconectado. Las plantas, al igual que el resto de seres vivos de la granja, se ven influenciados por fuerzas externas: influencias astrológicas, terrestres, efectos homeopáticos de diferentes sustancias, etc.

Con estos dos principios básicos, se entiende el concepto general de la biodinámica en la que la finca agrícola es un “organismo granja”, cerrado, pero influenciado por el suelo y el cosmos y por tanto con una parte importante de carga espiritual.

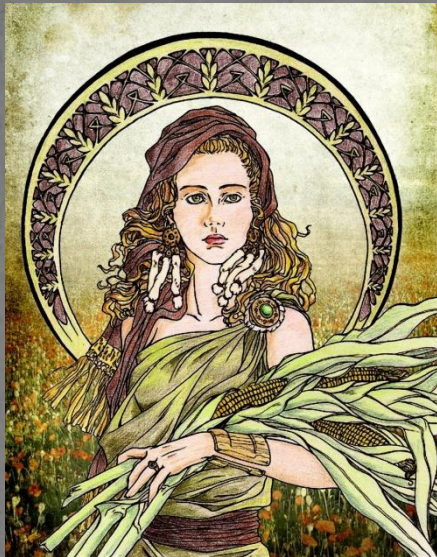
Steiner pidió a sus alumnos que no creyeran simplemente en los conocimientos que él había adquirido a través de la investigación “clarividente”, sino que tenían que investigarlo mediante la práctica diaria.



NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

Los agricultores que participaron en el curso pusieron en marcha de forma inmediata los consejos de Steiner. El grupo que se formó, se hizo llamar el “circulo de investigación de los agricultores antroposóficos o biodinámicos (bio=vida + dynamis=energía)”. Al año siguiente de finalizar el curso, Rudolf Steiner falleció.

Cuatro años después, los agricultores escogieron el nombre de la diosa de la fertilidad “DEMETER” para diferenciar sus productos. A día de hoy, DEMETER sigue siendo el nombre tanto del sello de calidad como del organismo certificador de este tipo de prácticas agrícolas.



Diosa DEMETER de la fertilidad



Sello DEMETER

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

Demeter Internacional es una asociación sin ánimo de lucro, fundada en 1997 en Alemania por 19 organizaciones de Europa, América, África y Australia para reforzar su cooperación en la esfera legal, económica y espiritual, y que pretende:

- Estimular una cultura activa de cooperación con el objetivo de alcanzar una sostenibilidad social y económica.
- Alcanzar el equilibrio de intereses entre la producción, el comercio y el consumo por el desarrollo de una conciencia común de las necesidades de los otros con un sentido de racionalidad y solidaridad.

Demeter España se ha desarrollado como organismo independiente dentro de la denominada Asociación de Agricultura Biodinámica de España, con el compromiso expreso de garantizar la alta calidad de los productos biodinámicos y de salvaguardar los derechos de uso de la marca Demeter.

Demeter España estimula una cultura de cooperación entre todos sus miembros (también del intercambio de información y materiales de promoción, la participación en ferias y cursos formativos,...), asegurando la trazabilidad de los productos hasta el cliente final.

NACIMIENTO DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

La marca DEMETER distingue a los productos procedentes de la agricultura biodinámica garantizando:

- Carácter ecológico del producto.
- Cumplimiento de las normas de producción:
 - Uso del compost y de los preparados biodinámicos
 - Prohibición de uso de plantas genéticamente modificadas
- Cumplimiento de las normas de elaboración:
 - No se permite la irradiación de productos
 - No se permite el uso de aditivos
 - No se permite la fumigación
 - No se permite ningún ingrediente genéticamente modificado
- Una completa trazabilidad de los productos hasta el cliente final.

Cada año, ente marzo y Junio, cada productor Demeter debe someterse a una inspección por parte de técnicos que aseguran que los principios biodinámicos se cumplen en la explotación.

EVOLUCIÓN DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

Tras la muerte de Steiner, tal y como él mismo pidió, los agricultores DEMETER y a partir de los principios básicos siguieron investigando y evolucionando las prácticas biodinámicas.

El paso del tiempo hizo que el principio en el que se pretende que la finca de cultivo sea una GRANJA CON ANIMALES con un marcado carácter cerrado y autosuficiente, fuera cada vez más complicado de cumplir. Para alcanzar ese equilibrio, es posible tener que recurrir a abonado.

El buen agricultor biodinámico no utilizará medios autopropulsados en el laboreo, sino FUERZA ANIMAL. Aunque hay exenciones, no es posible la certificación DEMETER sin animales rumiantes en la explotación de forma permanente.

Steiner exigía que las granjas se ubicaran alejadas de cualquier fuente de contaminación para no tener problemas de calidad en la cosecha. Hoy en día es complicado alejarse demasiado de la contaminación.



Poda en verde en viñedo mediante rebaño de ovejas



Laboreo en la viña con caballo

EVOLUCIÓN DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA

El principio de regeneración del humus con la mayor calidad posible, sigue siendo uno de las bases de la biodinámica actual mediante el abonado con PREPARADOS biodinámicos. A día de hoy, siguen vigentes los compuestos propuestos por Steiner.

Otro principio fundamental, el de considerar las FUERZAS CÓSMICAS como un elemento muy importante en todo el proceso productivo y de elaboración, sigue siendo clave y continúa evolucionando hasta la fecha actual. Anualmente se crea un calendario biodinámico con el fin de tener un guión de trabajo.

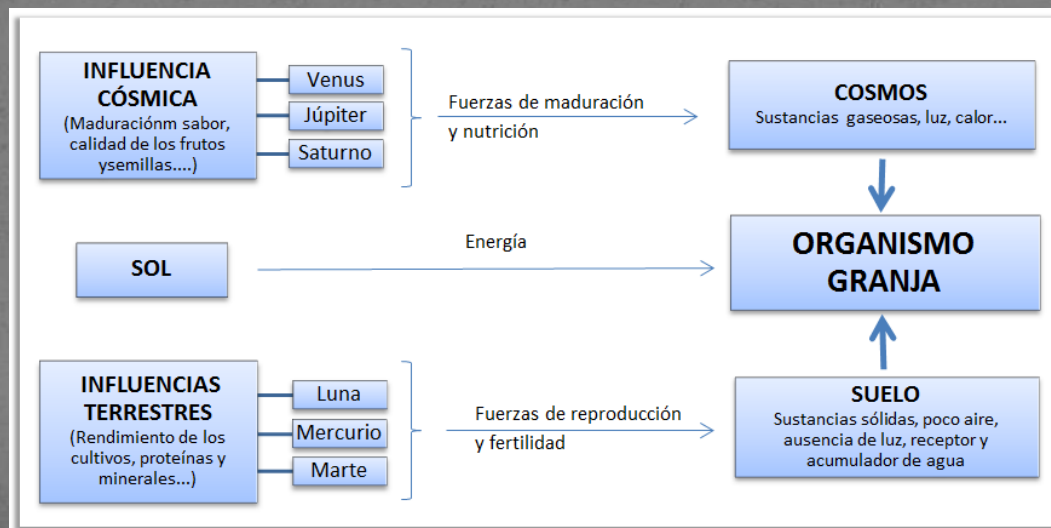


LAS FUERZAS CÓSMICAS

Según la biodinámica, el planeta Tierra está inmerso en el sistema solar y las fuerzas planetarias dejan su huella en la morfología de las plantas. Los agricultores biodinámicos utilizan esto para elegir en la práctica las fechas adecuadas de siembra, laboreo, tratamientos y recolección, según las fuerzas cósmicas activas en el momento. Algunas de ellas son:

- La luz solar, que contribuye al crecimiento de las plantas.
- La luna, que afecta al contenido acuoso de todos los organismos.
- Los planetas, que ejercen su influencia sobre la tierra de cultivo y sobre todos los seres que ella alberga.

Incluso el clima está condicionado, según la biodinámica, por el ritmo de los planetas y el signo zodiacal en el que éstos se encuentran.



LAS FUERZAS CÓSMICAS: EL CALENDARIO BIODINÁMICO

María Thun, nacida en Alemania en 1922 (año en el que se celebró el Curso de Steiner), lleva más de 50 años investigando los efectos planetarios en el crecimiento de las plantas. Como parte de su investigación, cada año publica un calendario, que ayuda a los agricultores a organizarse y aprovechar al máximo la dinámica de los movimientos de los planetas y constelaciones, así como los ritmos y estaciones de la luna y del sol. Pretende generar un incremento de la producción de las plantaciones y una mayor capacidad de lucha de las plantas frente a las plagas.

María Thun y su hijo Matthias trabajan juntos y sólo publican lo que ellos han probado antes con éxito. Las indicaciones que dio Rudolf Steiner son la base que tomó, para dedicarse al estudio de los efectos del cosmos sobre la vida vegetal y animal.



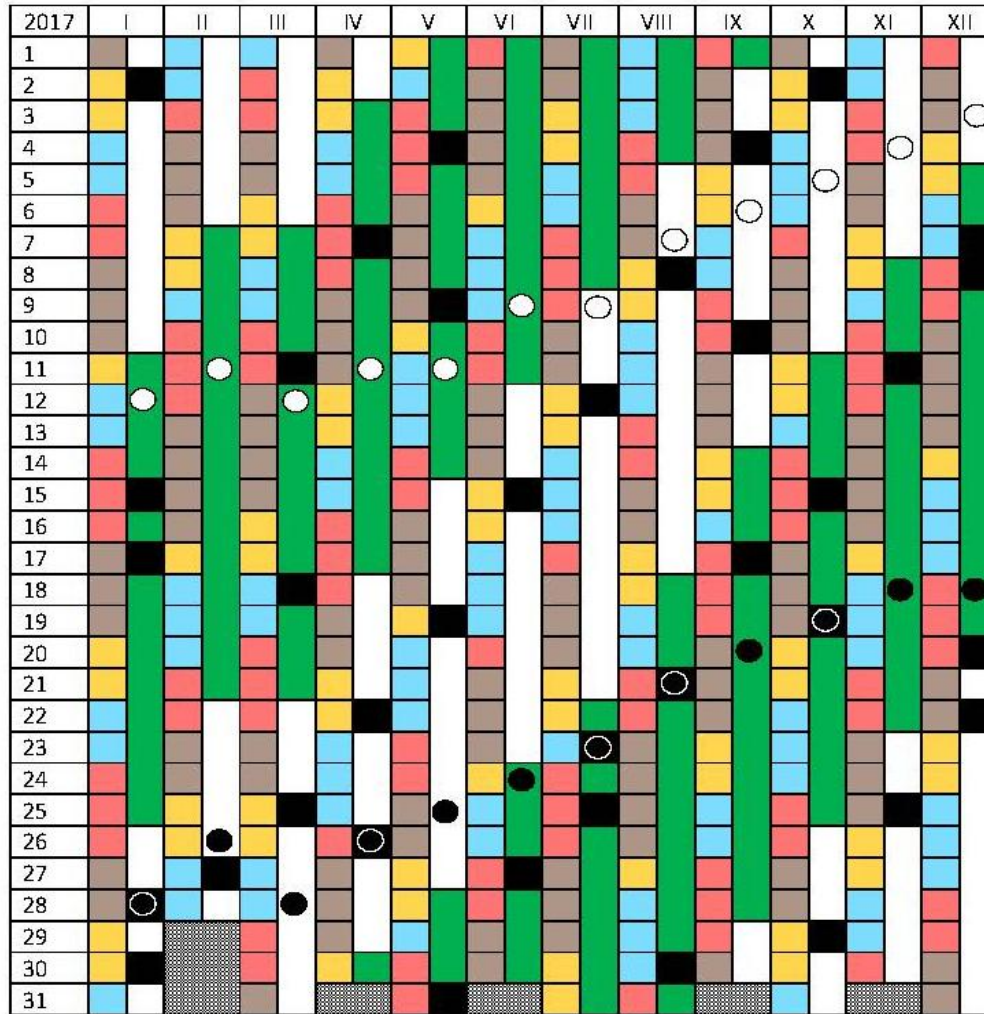
María Thun



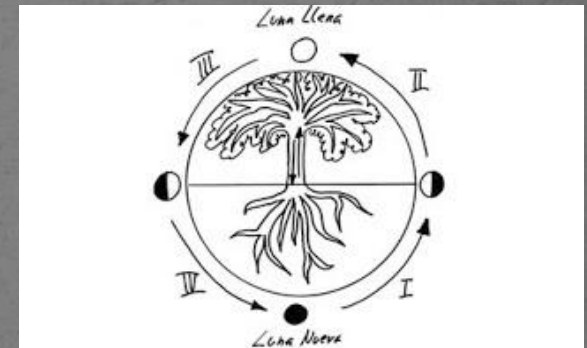
Reloj cósmico para conocer la posición de los planetas

LAS FUERZAS CÓSMICAS: EL CALENDARIO BIODINÁMICO

Calendario 2017 para la agricultura Biodinámica



	Raíz/Tierra
	Flor/Aire
	Hoja/Agua
	Fruto/Calor
	Nodo lunar o planetario
	Luna nueva
	Luna Llena
	Luna descendente



LAS FUERZAS CÓSMICAS: EL CALENDARIO BIODINÁMICO

Según este calendario, en función de la posición de la luna respecto a la constelación astronómica del zodiaco, se definen los tipos de planta y las distintas partes de la misma, así como las labores (plantación, la fertilización, la poda o la vendimia) que se ven especialmente favorecidas ese día. Concretando para la viticultura:

Día Fruto: La luna se encuentra ante una constelación de fuego (Aries, Leo o Sagitario) la actividad de las plantas se polariza, sobre todo en la elaboración de frutos, potenciando los matices frutales de los vinos.

Día Raíz: La luna se encuentra ante una constelación de tierra (Tauro, Virgo, Capricornio), la planta privilegia las raíces y en los vinos se subrayan los matices tánicos y el carácter mineral.

Día Flor: La luna se encuentra ante una constelación de aire (Géminis, Libra o Acuario) son las flores de las plantas las que toman el relevo de la actividad prioritaria y los matices más florales del vino se expresan con intensidad.

Día Hoja: La luna se encuentra ante una constelación de agua (Cáncer, Escorpio o Piscis) la actividad de la planta favorece las hojas, potenciando los aromas vegetales, que pueden ser de interés en vinos blancos de carácter herbáceo pero que no favorecen la cata de los vinos tintos.

Días de siembra de Marzo

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
			1 ☉ - ♃ 🌱 ♈	2 4/5 🍎 17----- 5 ♈	3 Pg 5 -----17 🍎 20/21 🥕 ♈ 21 ♉	4 🥕 ♉
5 5/6 🌱 22/23 🥕 9/10 🌻 ♈	6 🥕 9/10 🌻 ♈ 10 ♉	7 🌻 ♉	8 🌻 9/10 🌱 ♉ 10 ♋	9 🌱 22/23 ♋ 23	10 🍎 22-----6 🍎 ♋ 22	11 🍎 ♋
12 ☉ - ♋ ☽ 12 🍎 14/15 🥕 ♋ 15 ♌	13 🥕 ♌	14 🥕 ♌	15 🥕 ♌	16 🥕 7/8 🌻 ♌ 8 ♍	17 🌻 19----- ♍ 20 ♎	18 Ag 15 ♎
19 ---9 🌱 ♌	20 🌱 9/10 🍎 ♌ 10 ♏	21 🍎 ♏	22 🍎 20/21 🥕 ♏ 21 ♐	23 🥕 ♐	24 🥕 ♐	25 🌻 9-----16 🌻 ♐ 9
26 ♄ 3---8 🌻 20/21 🌱 ♋ 21 ♌	27 🌱 ♌	28 🌱 ♌	29 🌱 18/19 🍎 22----- ♌ 13 ♈	30 Pg 10 -----23 ♈	31 🍎 3/4 🥕 ♈ 4 ♉	

Mercurio	Venus	Marte	Júpiter	Saturno	Urano	Neptuno	Plutón
♃ 9 ♋ 31 ♈	♀ retro desde 4	♂ 9 ♈	♃ retro	♄	♅	♆	♇

Observaciones de marzo 2017

01 | Sol en Acuario
 Miércoles de Ceniza
 12 | Sol entra en Piscis

18 | Nodo descendente de Mercurio
 20 | Equinoccio de otoño a las 07h34'
 26 | Eclipse de Neptuno

Períodos de trasplantes:
 del 01 - 00 hs. al 06 - 21 hs.
 y del 21 - 04 hs. al 31 - 24 hs.

8 de Marzo = Día de Flor y de Hoja; Hasta las 9:00 es un día de Flor y a partir de las 10:00 es un día de Hoja; La constelación, pasa de Géminis a Cáncer a las 10:00; La luna es creciente desde el día 6 de Marzo.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

Son compuestos para el abonado de las tierras de cultivo. Pretenden recuperar la mayor parte posible de humus de calidad para mantener su fertilidad. No vale cualquier humus, ya que debe ser estable, duradero y elaborado a partir de preparados especiales. La mayoría de los productos resultantes necesitan un ciclo completo del año para poder “madurar”. Algunas personas los comparan a la alquimia medieval.

No se pueden producir los preparados biodinámicos como meras recetas; sin embargo, la forma de elaborarlos y su uso no son secretos en modo alguno (aunque hubo alguna época que lo fueron para evitar malos usos o malas interpretaciones).

El estudio de las bases y el interés por la Antroposofía, las ganas de conocer, de experimentar y de compartir, son condiciones imprescindibles para la correcta elaboración y utilización de los preparados biodinámicos.

Los preparados deben elaborarse en la propia finca agrícola siempre que sea posible, ya que es entonces cuando verdaderamente funcionan como parte integrante del mismo organismo vivo que la constituye.

Los preparados se conocen por los números 500 al 508 y por las sustancias o plantas que se emplean en su elaboración.

Aplicar los preparados al cultivo se denomina “dinamizar”.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

Los preparados biodinámicos de Steiner son ocho (500-508) y se dividen en dos grupos:

A) Preparados para rociar sobre las plantas o el suelo:

Preparación de boñiga en cuerno (preparado 500)

Preparación de sílice en cuerno (preparado 501)

La forma puntiaguda del cuerno actúa como antena para captar las energías cósmicas y transmitir las al contenido.

B) Preparados para potenciar el compost:

Preparación de milenrama (preparado 502)

Preparación de manzanilla (preparado 503)

Preparación de ortiga (preparado 504)

Preparación de corteza de roble (preparado 505)

Preparación de diente de león (preparado 506)

Preparación de valeriana (preparado 507)

Preparación de cola de caballo (preparado 508)

María Thun también ha creado un preparado en una de sus investigaciones (preparado de María Thun)

Todos ellos se usan en dosis muy pequeñas, que vienen definidas según el abonado que se quiera realizar.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 500: Preparación de boñiga en cuerno

A principio de otoño se llenan los cuernos de vaca (que haya tenido varios partos) con estiércol sin paja, preferiblemente de vacas preñadas, de manera que no queden espacios de aire en su interior. Se entierran hasta la primavera en suelo de pradera o de forraje que tenga una buena capa de humus. Hay que evitar los suelos pantanosos, los suelos con raíces de árboles o arbustos y las cercanías de muros de caminos y de zanjas. El contenido se saca del cuerno y se almacena en un lugar seco, en un cajón rodeado de turba. Los cuernos pueden volver a usarse (si se guardan en una vaquería).

Se mezcla con agua tibia y se remueve enérgicamente hasta que forme un fuerte remolino. Durante una hora se va cambiando alternativamente el sentido del giro.



Durante la plantación y la fase de brote de la viña se debe pulverizar en el suelo. En otoño pulverizar justo después de la vendimia.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 501: Preparación de sílice en cuerno

Después de Semana Santa, se muele cuarzo hasta dejarlo como harina fina. Se mezcla con agua de lluvia para hacer una lechada densa y se pone en el cuerno dejándolo escurrir varios días. Los cuernos se entierran durante el verano y se sacan a final de septiembre o principios de octubre. Se saca el contenido para almacenarlo en un bote de cristal en un lugar soleado y seco. Los cuernos de este preparado no conviene reutilizarlos.

Al igual que el 500, se remueve enérgicamente en agua tibia de manera que con el movimiento se forme un fuerte remolino. Durante una hora se va cambiando alternativamente el sentido del giro.

Se debe pulverizar el preparado en nebulosa con gota muy fina antes o después del abonado. Aplicándolo unos 15 a 20 días antes de la vendimia, adelanta la maduración, la uva coge más sabor y más azúcares. Para ayudar a madurar el fruto, aplicar por la tarde. No dinamizar ni pulverizar durante el paso del sol por su cenit.



LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 502: Preparación de mielenrama

Se ponen flores frescas de milenrama, recogidas en plena floración un día soleado, dentro de una vejiga de ciervo macho. Se cuelga la vejiga al sol antes del 24 de junio. Se entierra a principios de otoño y se recupera en Semana Santa.

En la pila de compost, activa los procesos del azufre y el potasio, facilita el compostaje y refuerza los preparados antifúngicos.



LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 503: Preparación de manzanilla

Se recolectan flores de manzanilla a primera hora de una mañana soleada, se dejan secar a la sombra y se guardan hasta el otoño. Tras humedecer las flores secas con una infusión de la planta entera, se introduce en trozos de intestino delgado de vaca. Se entierra en un lugar bien irradiado por el sol y sobre el cual, durante el invierno, permanezca la nieve largo tiempo tras una nevada (ventisquero). Se saca antes del fin del mes de abril.



Son compuestos antimicrobianos y que después de infecciones bacterianas o fúngicas ayudan a limitar la dispersión del patógeno.

En la pila de compost activa los procesos del nitrógeno.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 504: Preparación de ortiga

Se atan haces de ortiga cortada a primera hora de la mañana, cuando empiezan a florecer, y se empaquetan en un saco de arpillera o en una caja de madera. Se entierran hacia el 24 de Junio, rodeadas con una capa de unos 5 cm de turba; se recupera un año más tarde.



Refuerza las defensas de las plantas, protegiéndolas de enfermedades y de la invasión de insectos. Mejora la función clorofílica. Preventivo de la clorosis de las hojas y las carencias minerales. En la tierra mejora la estructura y retira los excesos de hierro y nitrógeno. Fortifica y estimula la flora microbiana de la tierra y la vegetación.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 505: Preparación de corteza de roble

La corteza de un roble viejo, cogida a principios de otoño, se tritura de manera que las partículas más gruesas tengan el tamaño de un grano de trigo; se introduce en el cráneo de un animal doméstico, se aprieta firmemente y se cierra el agujero con una pieza de hueso y un poco de arcilla. A principios de otoño se entierra en barro de materia vegetal a orillas de una corriente de agua. Se recupera en primavera.



Frena el crecimiento fúngico. En la pila de compost activa los procesos del calcio.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 506: Preparación de diente de león

En otoño se humedecen las flores secas de diente de león (recogidas en una mañana soleada de primavera en fase temprana de florecimiento, observando que los pétalos interiores de la flor estén todavía cerrados) con infusión de la planta entera; se envuelven en trozos de mesenterio de vaca (el pliegue fino de la piel de la panza de donde cuelga el intestino delgado) y se entierran para recuperar en primavera.



En extracto fermentado es un estimulante para la tierra y la vegetación. Regula el sílice necesario para el cultivo.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 507: Preparación de valeriana

Se prensan flores frescas de valeriana y se pone el zumo en botellas. Se dejan destapadas durante seis semanas para permitir que se acabe la fermentación, luego se tapan y se almacenan en una bodega oscura. Se puede guardar y utilizar durante varios años.

Los preparados para el compost (del 502 al 506) se guardan en vidrio o cerámica, rodeados de turba, y se almacenan en un lugar oscuro y fresco.

Rudolf Steiner recomendó que se utilizara la turba como escudo y agente conservador de los preparados por su capacidad de recoger los flujos de energía. La arcilla en el proceso biodinámico tiene importancia.

En la pila de compost activa los procesos del fósforo y participa en el balance del nitrógeno. Favorece la aparición y desarrollo de las lombrices de tierra.

Cicatrizas las heridas en las vides después de una granizada. Protege de las heladas en la floración y formación, por lo que se utiliza en épocas de riesgo de bajas temperaturas.



LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

PREPARADO 508: Preparación de cola de caballo

Se hierven los tallos estériles enteros recogidos antes del día de San Juan en día soleado. Se aplica el jugo diluido sobre el suelo y las plantas en otoño, en primavera y en pleno verano. Ayuda a controlar la formación de hongos.

La cola de caballo posee mucho sílice, que está en relación con las fuerzas de la luz; los hongos están en relación con las fuerzas de la oscuridad. La planta ha de guardar un equilibrio entre estos dos tipos de fuerzas.

En otoño se pulveriza sobre las plantas y el suelo. Actúa como preventivo para mantener el control sobre mildiu, oídio y botritis.

Mejora su efectividad cuando se administra dos días antes de luna llena.



LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS: LA CARA

Se han realizado multitud de experimentos con los preparados biodinámicos, pero en relación a la viticultura, llama la atención uno en particular:

- Se hicieron mezclas diluidas en agua de diferentes preparados. Unas eran con preparados individuales y otras con mezclas de preparados (500-508). La dilución era 1/10.000, 1/100.000 y 1/1.000.000
- Las muestras resultantes se esterilizaron con alta presión y temperatura.
- Se inoculan las muestras esterilizadas a modo de estimulante en colonias de levaduras y se mantienen en incubación controlada.
- Se compara la variación de la población de levaduras de las muestras con preparados respecto a la muestra original sin preparado.

Los resultados son sorprendentes:

- El crecimiento de la población de levaduras es muy importante (x2 respecto a la muestra original) en TODOS los ensayos con preparados. Son estimulantes de levaduras.
- En el aumento poblacional no influye la dilución, lo que implica la presencia de hormonas resistentes al calor.
- Se comprueba la existencia de oligoelementos (zinc, molibdeno, titanio, manganeso y vanadio) muy beneficiosos para el aumento cualitativo y cuantitativo de la población de levaduras, así como para el desarrollo vegetal.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS: LA CRUZ

El abonado de un viñedo con preparado 500 consiste en diluir 100 gramos del conjunto obtenido con la boñiga de vaca en 30 litros de agua. Con este volumen se deben pulverizar 10.000 metros cuadrados de suelo de viñedo.....

El tratamiento con preparado 501, esta vez para la parte vegetal, tiene como objetivo el dinamizar las hojas hacia el cielo, hacia la luz. Se utiliza silicio, un mineral, una especie de polvo de roca, empleando esta vez 3 gramos por hectárea.... La biodinámica avisa de que si se aplica más dosis de esos 3 gramos por cada 10.000 metros cuadrados se pueden quemar las hojas.

Los escépticos argumentan que estas dosis no es capaz de generar ningún efecto en el desarrollo vegetal.

LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS

Los preparados se pueden encargar, aunque es recomendable que se hagan en el propio lugar donde luego se usarán.

DREISKEL: Formación, asesoramiento y venta de productos biodinámicos
<http://www.dreiskel.com/es>

BIODINÁMICA TIERRA VIVA: Todo lo relacionado con biodinámica, incluso maquinaria
<http://www.biodinamicatierraviva.com>
Haro (La Rioja)

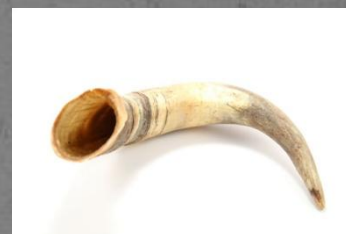


Mochila de cobre = 160 Euros

Preparado de boñiga = 70 Euros/Kg

Resto de preparados = 1,00 Euro/gramo

Caja para guardar preparados = 260 Euros



Cuerno de vaca = 3,00 Euros

Intestino vaca = 40,00 Euros



EL TRATAMIENTO DE PLAGAS Y PLANTAS ESPONTÁNEAS

La agricultura biodinámica considera que la base del control de plagas y enfermedades de un organismo proviene de un trabajo sano, fuerte y equilibrado del conjunto de masa vegetal, suelo, animales, cosmos y hombre.

Un agricultor biodinámico percibe las plantas espontáneas y la vulnerabilidad de las plantas cultivadas como consecuencia de los desequilibrios en el suelo. Para recuperar este equilibrio, si se pierde, pueden usarse las cenizas de un organismo vegetal o animal de la plaga, atrapado o recogido de los campos y luego incinerado.

Como ejemplo, para controlar la población de los ratones de campo se prescribe un tratamiento aplicable cuando Venus está en la constelación de Escorpión, a base de un preparado obtenido por incineración de la piel de uno de los ratones capturados en la viña.

RESUMEN: DEFINICIONES Y DIFERENCIAS EN VITICULTURA

Viticultura Convencional: Es la viticultura tradicional. Se basa en la utilización de todos los productos existentes, tanto naturales como los procedentes de la industria: insecticidas, herbicidas, fungicidas...

Viticultura Integrada: Combina la utilización de agroquímicos compatibles con el medio ambiente, junto con el uso de técnicas tradicionales, con el objetivo de obtener un producto de calidad compatible con el medio ambiente. Se usan menos productos químicos que en la convencional.

Viticultura Ecológica: Se sustituyen los productos químicos de síntesis por otros compatibles con la agricultura ecológica, obteniendo productos sin ningún pesticida o fertilizante artificial.

Viticultura Biodinámica: Básicamente se trata al suelo como un ser vivo, en el que la planta de viña se considera como un elemento más del suelo y en donde las aportaciones repercuten directamente en la planta. Los productos utilizados son sólo preparados biodinámicos y se aplican teniendo en cuenta el calendario biodinámico astral y la influencia de las energías del universo en la viña.

RESUMEN: DEFINICIONES Y DIFERENCIAS EN VITICULTURA

Vino Convencional: Es el vino que resulta de elaborar las uvas procedes de la viticultura convencional.

Vino Ecológico: Es el vino que resulta de elaborar las uvas procedes de la viticultura ecológica.

Vino Biodinámico: Es el resultado de la elaboración convencional de las uvas procedentes de viticultura biodinámica.

Vino Natural: Es el resultado de la elaboración con prácticas biodinámicas en bodega de las uvas que proceden de la viticultura biodinámica. Digamos que es una forma biodinámica de elaborar el vino. Es un paso más del biodinamismo. Una de sus premisas más importantes es la NO adición de sulfuroso (antimicrobiano y antioxidativo) en el proceso de elaboración del vino.

LA BIODINÁMICA Y EL MÁRKETING

Para finalizar la exposición, se exponen una serie de preguntas clave las cuales en la actualidad generan un debate intenso:

- ¿Es más saludable un vino biodinámico que uno convencional o ecológico?
- ¿Es perceptible en cata el carácter biodinámico de un vino?
- ¿Es más caro producir vino biodinámico que vino convencional o ecológico?
- ¿Pagarías más por un vino biodinámico que por uno convencional o ecológico?
- ¿Surgen estos vinos por inquietud del vitivinicultor, por demanda del mercado o por criterios de marketing de determinadas bodegas?
- ¿Tienen futuro los vinos biodinámicos?

LOS VINOS



OPS

Bodega: Loxarel

D.O. Penedés (Vilobí del Penedés, Barcelona)

Variedades de uva: Garnacha y cariñena

Grado alcohólico: 13,5%

Añada 2014 (Vino de Ánfora)

Elaboración: Viticultura biodinámica certificada. Crianza en ánforas de barro de 720 litros de capacidad durante 3 meses sin pasar por madera con el fin de respetar y preservar los aromas varietales. Poda en verde con rebaños de ovejas.

Nota de cata de la bodega

Vista: Color rojo profundo con trazas moradas. Lágrima abundante en copa.

Nariz: Transmite aromas concentrados de fruta dulce, negra (mora) y roja (frambuesas) de rosal silvestre y té de roca. Predominan aromas y sensaciones herbáceas de plantas silvestres y sotobosque mediterráneo.

Boca: Fresco, equilibrado y con cuerpo. Con una buena acidez, tiene un paso aterciopelado con un retorno de notas afrutadas y frescas.

LOS VINOS

AMALTEA



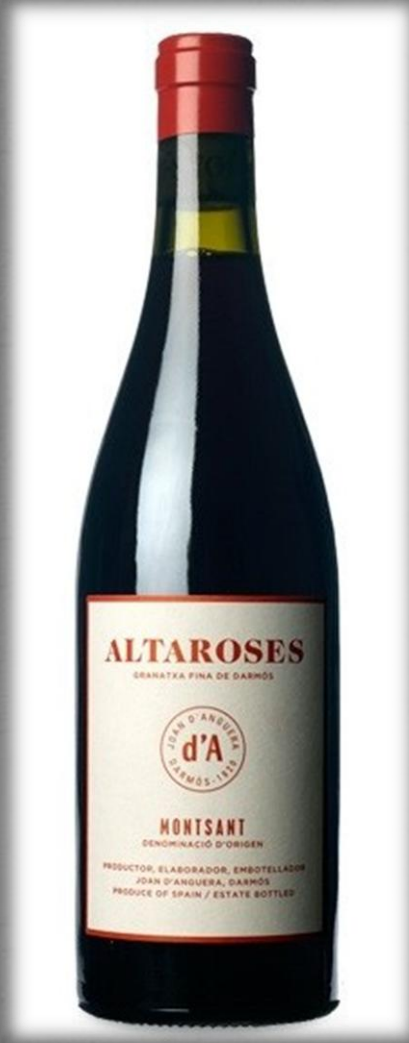
Bodega: Loxarel
D.O. Penedés (Vilobí del Penedés, Barcelona)
Variedades: Garnacha y Merlot
Grado alcohólico: 14%
Añada 2014

Elaboración: Viticultura biodinámica. Uva procedente de suelo calcáreo y arcilloso. El Merlot proviene de la zona del Pla de Manlleu, a más de 700m de altitud sobre el nivel del mar y se vendimia la segunda semana de octubre. Crianza de diez meses en barricas de roble húngaro. Poda en verde con rebaños de ovejas.

Nota de cata de la bodega:

Vista: Color rubí de capa media con reflejos rojizos.
Nariz: Nos aparecen recuerdos de frutas negras.
Boca: Equilibrado pero con un tanino meloso, ligero y un sutil toque mineral. Fresco y fácil de beber.

LOS VINOS



ALTAROSSES

Bodega: Celler Joan d'Anguera
D.O. Montsant (Darmós, Tarragona)
Variedades de uva: Garnacha 100%
Grado alcohólico: 14%
Añada 2015

Elaboración: Viticultura biodinámica certificada. Vendimia manual. Despalillado y maceración sin remontado durante cuatro días en depósitos de hormigón. Fermentación maloláctica en los depósitos de hormigón. Un 20% realizó la crianza en barricas de roble y el resto permaneció en depósitos de hormigón durante 12 meses. Estabilización natural por el frío del invierno. Clarificación con huevo natural y embotellado sin filtrar.

Nota de cata

Vista: Rojo cereza con ribete granate. Limpio y brillante.

Nariz: Fruta roja, flores, regaliz y algún recuerdo de pastelería.

Boca: Fresco y amable. Frutas rojas golosas, ahumados. Cierta sensación mineral. Buen equilibrio entre acidez y frescor. Postgusto medio.

LOS VINOS



MAQUINÓN

Bodega: Casa Rojo

D.O.Q. Priorat

Variedades de uva: Garnacha 100%

Graduación: 14%

Añada 2014

Elaboración: Viticultura biodinámica certificada. Viñedos de 10 años de antigüedad situados en diferentes terrazas, sobre suelos pedregosos. Vendimia manual en Septiembre. Crianza en barrica de roble francés durante 5 meses. Crianza en botella durante 3 meses como mínimo.

Nota de cata de la bodega

Vista: El vino muestra un intenso color rojo picota, con matices violáceos, limpio y brillante.

Nariz: En nariz es intenso, equilibrado, entre notas de fruta madura de la garnacha y el aporte de tostados y ahumados de su tiempo en barrica.

Boca: En boca cuenta con entrada amable, que va dejando sensación de redondez y volumen, persistencia alta y equilibrada entre la acidez y el tanino. Una retronasal marcada por la fruta sobremadurada.

LOS VINOS

12 LUNAS TINTAS



Bodega: El grillo y la luna

D.O. Somontano (Barbastro, Huesca)

Variedades de uva: 52% Cabernet Sauvignon,
35% Tempranillo y 13% Garnacha tinta

Graduación: 14%

Añada 2013

Elaboración: Viticultura biodinámica certificada. Uvas vendimiadas y fermentadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre los 25° y los 29°C. Maceraciones que duran de 2 a 4 semanas según variedad, a la vez que se realiza la fermentación maloláctica. Crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 2º y 3º uso. Una vez terminada la crianza, se procede al coupage de las diferentes variedades y a una clarificación natural por gravedad.

Nota de cata de la bodega

Vista: Color rojo picota de alta capa y ribetes violáceos.

Nariz: Fresco e intenso, con notas de fruta roja.

Boca: Suave y con volumen gracias a un tanino redondo y aterciopelado.

LOS VINOS



ÓNRA TINTO

Bodega: La Gravera

D.O. Costers del Segre (Alfarrás, Lleida)

Variedades de uva: Garnacha tinta (70%), Merlot (20%) y Cabernet Sauvignon (10%)

Graduación: 13,5%

Añada 2011

Elaboración: Maceración prefermentativa de la garnacha durante 3 días. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 24-26°C de temperatura. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés con tostados ligeros/medios.

Nota de cata de la Bodega

Color rojo picota de elevada intensidad. A copa parada, el vino se muestra muy mineral. Las pimientas blancas y negras se muestran acompañadas de arándanos maduros. La aportación de la crianza en madera noble se matiza con el clavo y mentol. Al airear, aparecen los balsámicos fundidos entre las frutas rojas más frescas. Entrada potente en boca, donde los taninos se muestran redondos con frutos silvestres que se rematan en un final de boca largo, mineral, donde la sensación de fiel astringencia del tanino se casa con la agradable acidez.

MUCHAS GRACIAS