

PATATE... TERROIR... E VITIVINICOLTURA BIODINAMICA

Giulio Moiraghi

Accettiamo di pubblicare questo articolo con una premessa.

“Da sempre la maggior parte dei viticoltori lavora i vigneti e produce il vino con passione, impegno, dedizione e un attaccamento alla terra (quindi il rispetto della natura) che vanno oltre gli aspetti economici. Negli ultimissimi decenni, soprattutto per il vitivinicoltore che instaura un rapporto diretto con il consumatore, c'è stata anche una evoluzione culturale mai vissuta prima. Fornire dell'ottimo vino, in tutto il mondo, a clienti di tutti i livelli sociali è un risultato fantastico che forse non ha eguali in nessun altro settore produttivo.

Risultato ottenuto grazie all'apporto di tantissime idee, mai bevute, tracannate, ma sorseggiate, confrontate con altre, modificate con l'esperienza di ogni giorno.

Una “religione” profonda il vitivinicoltore c'è l'ha da sempre. Questo non deve impedire la presentazione di altre idee come quelle dell'agricoltura “biodinamica”, per noi e, sicuramente per molti altri, difficili da capire.”

Redazione di Vitenda

L'agricoltura biodinamica nacque in risposta alle richieste di alcuni agricoltori che già nel primo '900 si lamentavano che le loro patate non avessero più “il gusto di una volta”. Erano gli anni in cui l'industrializzazione cominciava a coinvolgere anche il mondo agricolo, con l'avvento dell'agricoltura “convenzionale”.

L'evoluzione ci ha portato ad avere vigneti monoclonali, metodi di coltivazione che trasformano il terreno in un substrato inerte, rendendo la coltura simile a quella idroponica, tecniche enologiche sempre più invasive che azzerano le differenze tra i vini, coadiuvanti di cantina che snaturano e standardizzano il prodotto... i risultati sono viti uguali in tutto il mondo e quindi molto deboli e vini uguali in tutto il mondo e quindi uniformità assoluta e perdita di identità.

Oggi con la riscoperta del terroir, della tipicità, dei vitigni autoctoni sembra quasi riproporsi quella richiesta, fatta ormai quasi un secolo fa, con un interesse crescente per prodotti, ed in particolare vini, che esprimano il legame con il territorio, con la sua storia, le sue caratteristiche pedoclimatiche.

L'agricoltura biodinamica rappresenta una interessante strada percorribile per rispondere a questa necessità. Rudolf Steiner, filosofo e ricercatore austriaco, fondatore dell'antroposofia, fu invitato a tenere un corso di agricoltura dal Conte Keyserling, un grande ed illuminato possidente austriaco.

E' da far notare che quella che oggi chiamiamo agricoltura convenzionale o

“chimica” negli anni '20 era appena agli inizi e non si era ancora affermata come oggi. Nelle campagne sperdute l'agricoltura era ancora, di fatto, “naturale” o per meglio dire tradizionale; quindi per introdurre i principi dell'agricoltura biologico - dinamica non occorreva riconvertire l'azienda e sopportare costi onerosi, bastava riconvertire i propri pensieri. Uno stretto collaboratore di R. Steiner, E. Pfeiffer, ci lasciò numerosi ricordi sull'avvenimento del Corso di Agricoltura di Koberwitz nel libro “Abbiamo conosciuto Rudolf Steiner, ricordi di suoi allievi”, edito da Terra Biodinamica Editrice. Qui di seguito un brano tratto dal libro:



Vigneto consociato a grano e mais alternati: l'agricoltura di 50 anni fa

“Il corso di Agricoltura fu tenuto dal 7 al 16 giugno 1924 a Koberwitz, vicino a Breslavia nella casa ospitale del Conte e della Contessa Keyserling...”

...Alla domanda se ora si dovesse fare per prima cosa delle prove per l'introduzione del nuovo metodo, rispose in questo modo: “Dipende soprattutto dal fatto che i benefici dei preparati vengano portati a superfici di terreno possibilmente grandi su tutta la Terra, per guarire la Terra e migliorare in ampia misura la qualità alimentare dei prodotti agricoli. A ciò si dovrebbe rivolgere l'attenzione. Le prove si potrebbero effettuare poi in seguito.” Evidentemente riteneva urgentissimo il fatto che i metodi proposti dovessero essere subito applicati.

Si comprende meglio quanto detto se si tiene conto dei retroscena discussi in un colloquio di Pfeiffer con Rudolf Steiner già prima del Corso di Agricoltura. Pfeiffer chiese: “Come mai nonostante le Sue ampie e numerose istruzioni l'impulso spirituale, in special modo la formazione interiore, diviene tanto poco efficace nei singoli individui e questi possono mostrare, nonostante i loro sforzi, una manifestazione tanto modesta dell'esperienza spirituale? Come mai soprattutto, nonostante la comprensione teorica, la volontà di agire, di eseguire con successo gli impulsi spirituali è tanto debole?” A Pfeiffer interessava soprattutto ricevere una risposta alla domanda su come si potesse gettare un ponte verso l'azione, verso la partecipazione e l'esecuzione di intenzioni spirituali senza essere distorti dalla retta via da ambizioni personali, illusioni e gelosie. Queste tre caratteristiche negative erano state citate da Rudolf Steiner come quelle essenziali che si trovano come ostacoli interiori su questa strada. Ed ora venne la risposta memorabile e sorprendente: “Questo è un problema di alimentazione. Così com'è oggi realizzata, l'alimentazione non dà più all'individuo la forza di render manifesto lo spirituale nel fisico. Non può essere lanciato il ponte del pensare al vo-



Nella viticoltura di alta qualità, per ora, è difficile eliminare il lavoro manuale.

lere ad all'agire. Le piante alimentari non contengono più le forze che dovrebbero dare agli uomini."

Quindi il problema della qualità dell'alimentazione era dato come uno dei maggiori problemi per l'umanità, la cui soluzione deve creare la possibilità che lo spirito si manifesti e possa realizzarsi attraverso gli uomini! Sullo sfondo di questa asserzione si può comprendere quanto fu detto dallo stesso R. Steiner a proposito del fatto che "i benefici dei preparati biologico-dinamici da aggiungere al concime dovrebbero essere portati rapidamente ad una superficie di terreno più grande possibile per la sua salvezza."

In questo passo si capisce l'importanza e la novità rappresentate dai preparati biologico-dinamici: uno strumento completamente nuovo, che mette insieme una parte delle antiche conoscenze riguardo l'influenza cosmica dei pianeti, era messo gratuitamente a disposizione degli agricoltori nel 1924 perché si fermasse la degenerazione spirituale dell'uomo! E, da rimarcare anche questo, Rudolf Steiner già allora chiedeva che questi preparati fossero dati ad una superficie il più grande



Da 150 anni lo zolfo è un prodotto essenziale per la viticoltura

possibile, per fermare il regresso della Natura che significava anche di conseguenza l'impoverimento delle forze spirituali dell'uomo.

Rudolf Steiner nel suo Corso non diede mai delle regole precise, delle quantità in grammi, delle ricette preconfezionate sui preparati, ma diede degli impulsi, delle idee che avrebbero dovuto essere studiate e portate avanti dai suoi allievi e dagli stessi agricoltori; va ulteriormente ricordato

che il Corso di Koberwitz doveva essere nelle sue intenzioni il primo di una serie di tre corsi sull'agricoltura; infatti di diversi argomenti dice espressamente che ne avrebbe trattato in seguito; ci ha dato insomma le fondamenta. Possiamo dire, che l'agricoltura biodinamica non è una sola alternativa, tradizionale, o passiva, ma è una nuova agricoltura di guarigione: la necessaria trasformazione dell'agricoltura odierna. Essa persegue la conoscenza scientifica dell'essenza di tutto ciò che è vivente e promuove un metodo operativo che conduce alla cura di tale essenza: riscoprire le forze che governano la Terra non solo con le forze della mente, ma anche con le forze del cuore.

Tale metodo operativo viene normalmente riassunto nell'utilizzo in vigneto di una serie di preparati e di tecniche seguendo ritmi terrestri e cosmici per favorire l'espressione e l'equilibrio delle forze esistenti in natura. Si tratta in realtà di un approccio più complesso (di cui tali pratiche sono sicuramente gli aspetti più tangibili) che porta il viticoltore a realizzare un "organismo aziendale" in sintonia con l'ambiente circostante. La tentazione di "misurare" i miglioramenti che si ottengono è umana, ma sarebbe limitativo inquadrali in coefficienti quali quintali a ettaro, grammi/litro di polifenoli totali o contenuto in resveratrolo. Tuttavia alcuni tipi di analisi

ci permettono di apprezzare la salubrità e vitalità del vino. Sono per esempio le analisi morfologiche, quali la cristallizzazione sensibile, di cui abbiamo un esempio in figura.

I frutti che derivano dall'agricoltura e

La cristallizzazione sensibile permette di valutare la vitalità degli alimenti



dalla viticoltura, in particolare, figlie di questa presa di coscienza, presentano in modo marcato le peculiarità del contesto che li circonda e le forze vitali necessarie all'organismo umano. Si otterrà così un raccolto che, al di là delle caratteristiche organolettiche, porterà dentro di sé una vitalità ed una longevità che i vini da uva convenzionale hanno perso da tempo. Questa caratteristica si manifesterà anche nella vinificazione, permettendo di intervenire sul mosto in modo naturale e rispettoso della materia prima e di ottenere vini molto espressivi in termini di tipicità. Si tratta di una proprietà che va oltre la "semplice" caratterizzazione di un vino per mezzo dei più svariati descrittori nel tentativo di catturare le mille sensazioni che questo ci provoca; è una sensazione di vitalità, di "dinamicità" che stupisce ed entusiasma ad ogni sorso, invogliando ad assorbire dentro di sé (con giudizio) l'energia contenuta nella bevanda. E' una sensazione netta che colpisce immancabilmente chi ha avuto la possibilità di confrontare i vini prodotti da cantine prima e dopo la conversione alla gestione biodinamica. Quindi per concludere estenderemo un augurio a tutti gli appassionati di vite e di vino affinché possano avere l'occasione di degustare questi prodotti e riscoprire i sapori del terroir.