

# PORTHOS

ribelle nobile disperato

# Indice

periodico indipendente per la persona consumatore

Introduzione	2
Editoriale, Il vino italiano e il marketing	6
"La biodinamica sono io" Incontro con Leonello Anello	18
"Non c'è trucco non c'è inganno" Incontro con Marzio Mannino	28
Come abbonarsi	37
I nostri volumi	38-39
Vin Passion, introduzione	40
Vin Passion, il racconto della degustazione	42
Il cinema e il cibo	54
L'ultimo giorno di vendemmia	56
Opus One Winery	60
Opus One, la verticale	68
California, retrospettiva	73
Chardonnay Nudo	82
Ago e i 7 ristoranti	86

*La foto dello sfondo proviene dalle sculture di un antico camino ancora funzionante in una masseria salentina.*

Porthos ha una sua sede, che è redazione e luogo per i nostri corsi di degustazione. Si trova in via Laura Mantegazza, 60-62 00152 Roma tel. 06/53273407 fax 06/53274350 Per contattarci attraverso la posta elettronica l'indirizzo è porthos@porthos.it

**Questa copia di Porthos costa 15 euro**

editore  
Porthos Edizioni srl

direttore responsabile  
sandro sangiorgi

questo numero di Porthos è stato curato da sandro sangiorgi con damiano maurizio raschella e samuel cogliati

hanno collaborato  
luca bonardi  
raffaele bonivento  
francesca romana costalunga  
juan-pablo di gangi  
ada donati  
giampi giacobbo  
tiziana gallo  
nicola loizzo  
matteo marini  
luca mazzoleni  
sandro michahelles  
kerin o'keefe  
barbara zen

un grazie particolare a  
marco bonetti  
paola corvo  
francesco mucì  
letizia napolitano  
gianni pillon  
sandro potenza  
monica sartore  
stefano scartozzi  
marcello spada

editing  
cofi, tristram & french

progetto grafico e  
impaginazione  
Nerodikina di Marco Costa

stampa  
Tipografia Ostiense

Iscrizione al Tribunale di Roma  
83/2000 del 16/02/2000  
Sede Legale:  
Porthos Edizioni srl  
viale Pola, 29 • 00198 Roma  
Fax 06/53274350



# Introduzione

*Più vano dello scrivere  
cifre sull'acqua  
che scorre,  
è, invero, amare un vino  
che non mi ama.*

E' la prima volta che ci dedichiamo a un numero di Porthos prima di esaurire le scorie del precedente.

Questa scelta farà felice diversi lettori che hanno già letto il numero ventitré, ma ha provocato non pochi patemi in chi, come me, si dedica alla scrittura e all'impostazione grafica della rivista come una partoriente in sala travaglio.

A darmi sollievo ci sono i quadri di Silvio Lacasella, selezionati da Nicola Loizzo, e le poesie di Wallace Stevens, raccolte e tradotte da Ada Donati. Ho lasciato a due monografie, una di immagini e l'altra di parole, la quota interdisciplinare di questo numero, una scelta cresciuta con l'ascolto e l'osservazione, una specie di marea invisibile che ci ha travolti tutti.

## **Porthos alle fiere**

L'idea di portare Porthos ventiquattro alle manifestazioni della settimana veronese è stata sostenuta dalle esigenze di un nuovo inserzionista e dal racconto della degustazione dedicato ai produttori della libera associazione francese Vin Passion, della quale fanno parte anche alcuni italiani, uno spagnolo, un austriaco e un ungherese. Alcuni di loro sono presenti alle due iniziative, Villa Mattarana e Villa Favorita, dedicate ai vini naturali.

Essere pronti per la principale fiera del vino italiano ci ha incoraggiato ad affrontare alcuni argomenti tecnici che riguardano il vino nella sua interezza, dalla storia della viticoltura alla nascita di un celebre marchio internazionale, passando per la biodinamica nel vigneto e la biotecnologia in cantina.

L'editoriale dedicato al marketing vuole aprire un confronto su un tema altamente dibattuto: come si fa a vendere meglio e con maggiore continuità il vino italiano? Conosco diverse nuove cantine che investono molti soldi nel packaging e nella comunicazione ma faticano anche con piccole quantità prodotte, altri invece,

senza un apparente sforzo promozionale, da tempo mantengono un'immagine invidiabile, ammortizzano le crisi e non devono svendere il proprio vino. E' solo una differenza di storia? Un'obiezione classica è che un vino come Opus One, che ha poco meno di trent'anni, sia già un brand inossidabile. L'articolo dedicato al vino creato da Mondavi e Rothschild ci spiega come per gli americani sia più agevole promuoversi, la sensazione è che non abbiano nulla con cui fare i conti: nelle loro scelte non entrano aspetti morali o umani, «sono solo affari» ricordava qualcuno.

## **Uomini "contro"**

Abbiamo due interviste. La prima a Leonello Anello, consigliere in agricoltura biodinamica, la seconda a Marzio Mannino, consulente nella vinificazione e nella maturazione dei vini.

Ascoltarli è stato uno spasso, una preziosa occasione per mettere dei punti fermi.

Qualcuno potrà trovare autolesionista l'aver pubblicato un'intervista in cui si attacca un libro di nostra pubblicazione, noi crediamo che il racconto di Anello sia invece di straordinaria utilità, perché nella sua scatenata presunzione, dovuta anche a un'indiscutibile competenza, l'agronomo calabrese pone tutti di fronte alle proprie responsabilità.

Non diversamente da quanto fa Mannino, con la sua inossidabile concretezza.

## **Vin Passion**

Andare a Lione e sentire i vini di questo libero consorzio di produttori è stato importante non solo per scoprire alcuni talenti della viticoltura francese, ma anche per saggiare la situazione del nostro principale concorrente internazionale. Vin Passion rappresenta uno spaccato molto ristretto rispetto ai grandi numeri di altre manifestazioni, nonostante ciò i proprietari delle aziende mi hanno offerto una concreta

# La biodinamica sono io

## Incontro con Leonello Anello

a cura di *sandro sangiorgi* con la collaborazione di *matteo marini*  
foto di *juan-pablo di gangi*

Leonello Anello è nato il 24 aprile 1961 a Filadelfia, all'epoca provincia di Catanzaro, oggi provincia di Vibo Valentia. Filadelfia nasce proprio come riconoscimento alla dichiarazione dei diritti dell'uomo degli Stati Uniti, con la stessa idea di uguaglianza. Dopo un anno di Architettura si iscrive alla facoltà di Agraria di Firenze, dove sente parlare d'agricoltura alternativa.

18

### La terra, la pianta, il raccolto

– L'invito è di venire a toccare con mano. Di toccare con mano realtà che consentano di uscire fuori dalla pura teoria. Perché la biodinamica di negativo ha di essere molto raccontata ma poco praticata. L'unica cosa che ha portato un certo successo al mio operato, almeno credo, è sempre stato il lato pratico. Quindi spiegare i meccanismi e i fenomeni della biodinamica è sempre consequenziale all'aspetto pratico. In altre parole: prima vedi ciò che accade, poi possiamo discutere del perché hai fatto questo.

– Perché, che cosa ti preoccupa?

– No, non è una preoccupazione, è una constatazione di fatto. Io sono sempre attento a far capire che la biodinamica, nonostante sia nata nel '24, non è fatta soltanto per pochi addetti ai lavori. Voglio far capire che è una cosa semplicissima ed elementare. Il motivo per cui non è esplosa, non si è così diffusa, è proprio il fatto di averne sempre discusso ma di non averla mai messa in atto.

Quando si parla di biodinamica, non c'è mai l'operatore, il pubblico, o il consumatore che sia stato messo in grado di vedere la realtà. In questo modo non avremo condizioni d'agricoltura biodinamica che si differenziano da quella biologica o da quella chimica. Come per molti aspetti accade in Australia, dove si parla di agricoltura ma s'intende sempre l'agricoltura biodinamica. Ecco perché dico sempre che è meglio, oltre che parlarne, vedere le

cose e poi risalire ai contenuti, alle chiavi interpretative dei fenomeni naturali e dei fenomeni artificiali dell'agricoltura. L'immediato è: la terra, la pianta, il raccolto.

### Biodinamica vs OGM

– Come mai hai scelto Agraria?

– L'80 per cento delle persone iscritte alla facoltà pensava che tramite Agraria si potesse fare una professione sconosciuta. Si pensava che facendo agraria s'imparasse un mestiere naturale a contatto con la natura e invece andando là trovavi sacchi di concime, diserbanti a sfare, animali sfruttati come macchine produttive... A quel tempo c'erano personaggi che insegnavano cose pazzesche!

Oggi certi paladini dell'epoca sono diventati assertori degli OGM, come alcuni propagandisti dei diserbanti oggi sono paladini dell'ecologia.

– E tu che hai fatto?

– Qualche anno dopo, nell'85-'86, insieme ad altri mettemmo su un gruppo chiamato "Collettivo d'Agraria", che per la prima volta, utilizzando dei soldi che venivano dati agli studenti, organizzava dei seminari: immense riunioni sull'agricoltura biologica alla facoltà d'Agraria di Firenze; facemmo ben 6 seminari in un mese. Invitavamo tutti quelli che avevano un credo alternativo all'agricoltura chimica.

– Alcuni di questi ora sostengono gli OGM?

– Ebbene sì! Conservo gelosamente la documentazione e tutte le testimonianze.

– Questo per te significa che gli OGM sono tutt'altro che una risposta?

– Come non lo è stata l'agricoltura chimica, non lo sono gli OGM! Quella degli OGM è una cosa abominevole. Gli uomini di conoscenza non possono non essere contro gli OGM. E' la creazione di nuovi regni verso molecole e organismi che non esistono in natura, ai quali l'uomo non ha avuto modo di



io

o marini  
di gangi

interpre-  
ti artifi-  
a, la

facoltà  
una pro-  
o agra-  
tto con  
i di con-  
e mac-  
perso-

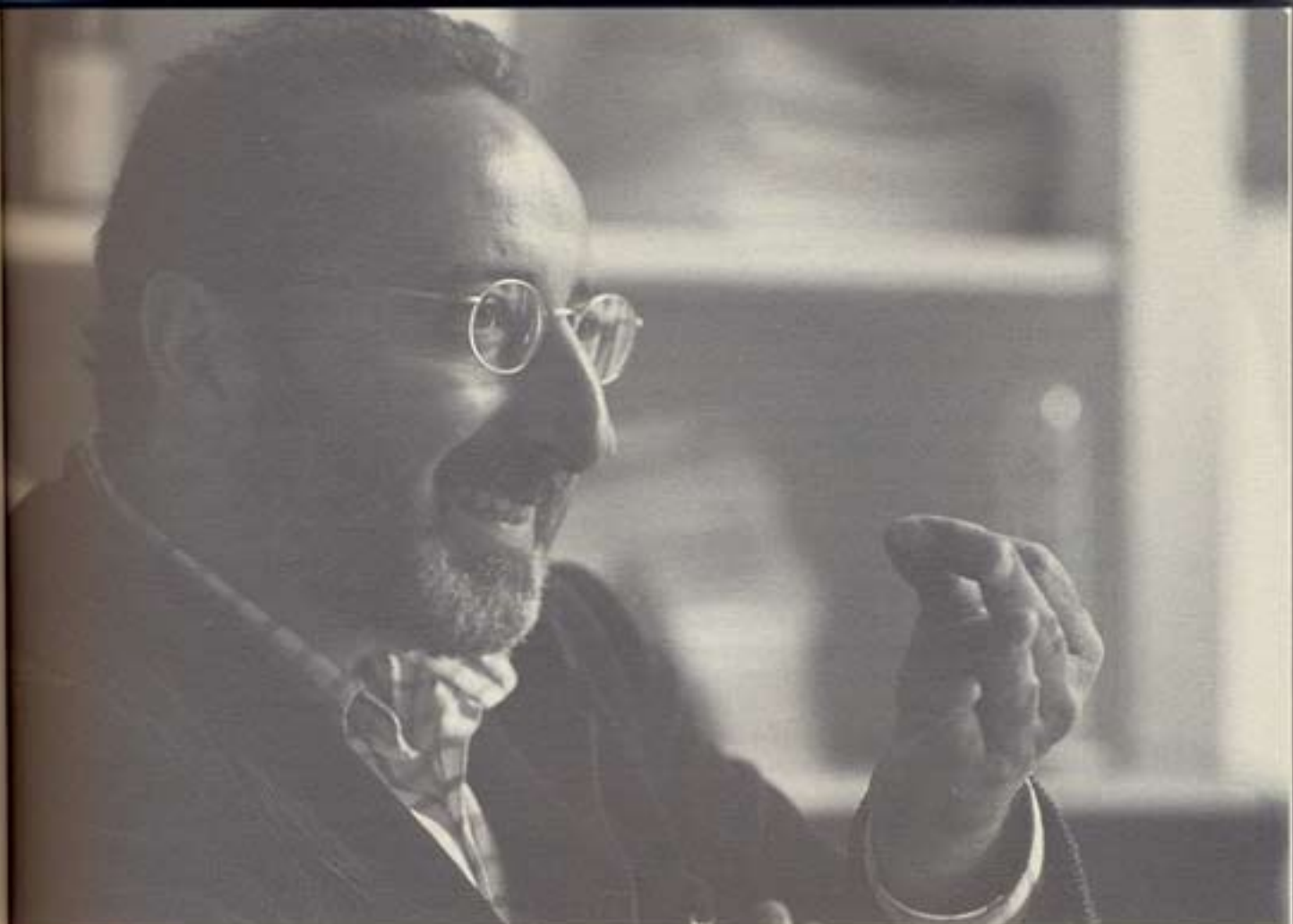
ti asser-  
dei

e ad altri  
tivo  
do dei  
izzava  
tura  
facemmo  
ti quelli  
tura

amenta-

tutt'al-

a, non lo  
a abomi-  
sono  
di nuovi  
esistono  
odo di



adeguarsi nell'evoluzione. E ti cito anche alcuni luminari, che oggi parlano a spada tratta di OGM, ma qualche tempo fa parlavano di agricoltura biodinamica. Ho testimonianze, locandine fatte per propagandare l'agricoltura biodinamica, come l'agricoltura che avrebbe potuto difendere dal cancro. Sono gli stessi personaggi, gli stessi luminari, che oggi dicono che con l'agricoltura di un certo tipo, biologica e biodinamica, ci si può ammalare.

- Addirittura?

- Dicono che gli OGM consentiranno all'uomo di venir fuori da alcune situazioni, anche patologiche.

- Chi sono queste persone a cui fai riferimento?

- Un luminaire che definisce l'agricoltura biologica a rischio proprio per la salute dell'uomo. In quanto, non utilizzando alcune molecole chimiche, potrebbero svilupparsi dei microrganismi, o altro, che danneggiano la salute dell'uomo.

- Perché hai cominciato subito ad occuparti di biodinamica?

- Da sempre mi interessavo all'agricoltura biologica e biodinamica. Quando ho cominciato a fare agricoltura biologica ero studente e seguivo i corsi tenuti da personaggi come Ivo Totti, Claude De Beer, Garofalo e tanti altri... Tutti signori che credevano che la cosa fondamentale sulla quale si

basava l'agricoltura biologica, fosse la letamazione e la rotazione dei terreni. Cioè, tutto quello che passava per agricoltura biologica doveva evitare i concimi chimici e passare attraverso il letame e le rotazioni.

Uomini dell'epoca, anche di una certa età come Totti, periti bravi, dicevano di avere apportato quantitativi enormi di sostanza organica, all'epoca considerata fondamentale, per poterne ottenere l'aumento: parlo non di 300, 400 quintali a ettaro ma anche di mille quintali. E naturalmente, dopo uno o due cicli culturali, la sostanza organica, non solo non era aumentata ma si era consumata.

#### Tra Alex Podolinsky e Rudolf Steiner

- L'idea del compostaggio fu fondamentale, si partì da lì e si cominciò a seguire qualche azienda che voleva diventare biologica. All'epoca erano forse 10 o 15.

C'erano molte persone che avevano preso un pezzo di terra per sfuggire a situazioni cittadine e si misero a lavorare sull'agricoltura biologica. Non mi ero iscritto ad Agraria per finire a lavorare in un'industria di prodotti chimici. Non avevo più terreni di famiglia, non potevo acquistare un'azienda agrico-

la, volevo fare il consulente e basta. Trovai un testo, una vecchia edizione dove erano riportati alcuni passi di Steiner, dove c'erano queste indicazioni di guardare la natura in altre chiavi. Questo testo mi ricondusse a una filosofia, a un'appartenenza. Volevo trasferire quello che avevo osservato e percepito, come persona che fin da bambino è sempre stata in giro per boschi e campi, in sistemi viventi che attraverso pratiche naturali si sviluppano, producono e si difendono.

Cercavi chi si occupasse della cosa in Italia.

Ovviamente finii per incontrare persone che facevano parte, né più né meno, di una "chiesa". Per me, che volevo fare il consulente in agricoltura, fu difficile parlare con queste persone. Anche perché si discuteva di tutto, tranne che d'agricoltura.

Erano persone che parlavano di biodinamica ma in realtà nessuno di questi aveva una cultura agronomica.

- Nessuno voleva metterla in pratica?

- No. Non se ne parlava nemmeno perché bisognava il più possibile capire il contenuto, i livelli di lettura sempre più approfonditi di quel testo. Io ho perseverato tanto da fare proprio a Firenze la sede de "l'Associazione Biodinamica".

- Quale anno era?

- 1993 o 1992. Organizzai il primo corso d'agricoltura biodinamica per non adepti, ossia per disoccupati. Questo fu il mio approccio. Poi conobbi alcuni agricoltori facenti capo ai circoli Demeter: l'agricoltura veniva espressa in quanti calli avevi sulle mani, un po' come il meccanico che si sporca per far vedere che sa lavorare, lì se non avevi i calli sulle mani non eri un contadino biodinamico! Altre persone invece avevano appreso da ambienti inadeguati alle nostre necessità, per lo più in Germania, dove la biodinamica si era sviluppata in una certa direzione: le cose erano un po' più complicate visto che le nostre sono colture mediterranee. Nonostante ciò, perseverai.

Addirittura feci l'ispettore della Demeter, e così potei vedere delle realtà in Italia. La delusione fu tanta! Ma l'errore di base lo scoprii solo qualche anno dopo, a metà degli anni novanta, quando arrivò un personaggio che non solo parlò di biodinamica in modo diverso ma trasformò il nostro rapporto con le sostanze. Alex Podolinsky portò dei preparati che ci consentirono di passare dall'ambito naturale a quello artificiale, e poter dare ai terreni agricoli in tempi economici tutto quello che serve a un ambiente naturale nel giro di decenni. Un'altra svolta fu rappresentata dai suoi prototipi di macchine, che poi noi svilupparammo in Italia. Dalle sue basi io sono partito per costruire la viticoltura e la biodinamica moderne. Grazie a lui

capimmo cosa voleva dire parlare di elementi: come agisce e cosa è la lievità, come si muovono certe forze naturali, come agisce la luce, come crescono e si sviluppano le piante. Senza di lui, saremmo ancora al 1924, quando furono dati gli impulsi all'agricoltura biodinamica concepiti come un succedaneo a cose più importanti: come lo sviluppo e la crescita dell'uomo, l'aggregazione attorno a un progetto di vita che s'ispira all'antroposofia e che mira a costruire una persona diversa. Per me fare la biodinamica è fare agricoltura, e già questo vuol dire tanto, visto che noi imputiamo la qualità dell'uomo al cibo. Poi, se uno vuole fare un percorso di vita che lo porti a concetti antroposofici, ben venga. Io però non penso di migliorare l'uomo, penso di migliorare il cibo dell'uomo. Per questi aspetti Podolinsky portò veramente la rivoluzione.

- Ma la nascita di questo concetto, secondo te è: "l'uomo e l'agricoltura" o "scopriamo l'agricoltura e rifacciamo l'uomo"?

- Semplicemente l'agricoltura non è un'attività nella quale l'uomo ritrova le sue caratteristiche ancestrali. Credere che l'agricoltura possano farla tutti soltanto perché dovrebbe far parte del nostro patrimonio di conoscenze antiche è forse uno degli errori più grandi. L'agricoltura, oggi, ha il potere di rendere sane le persone o di farle ammalare. Chi s'inserisce in questo contesto, che sia produttore o consigliere, deve preoccuparsi di farlo in modo onesto, eticamente valido. Perché avere un certo tipo di volontà dipende da quello che si mangia. Questo ci ha insegnato Steiner. Attraverso una buona capacità di nutrirsi si arriva ad una buona capacità di utilizzare l'intelletto. Steiner già nel 1924 indicò i rischi dell'agricoltura chimica. I suoi impulsi sono stati geniali: noi dovremmo sfruttarli, utilizzarli, e, ottenuti i risultati, divulgarli e diffonderli. Però è una responsabilità grossa. Bisogna recuperare la capacità dei sensi per fare cose che sono elementari. Anche i preparati biodinamici sono preparati artificiali, non esistono in natura. Tutta l'agricoltura è un percorso artificiale.

#### I preparati

- E' possibile essere facilitati dai preparati biodinamici per il terreno?

- I preparati che utilizzavano gli antichi erano inefficaci proprio perché ogni agricoltore poteva prepararli nella sua terra, dove crescevano soltanto certe specie di piante. Spesso non c'era la disponibilità delle piante giuste per fare i preparati biodinamici. Quindi si dovevano cercare piante alternative, magari in ambienti limitrofi. Questa tradizio-

ne ha p  
efficaci  
come i  
mi spec  
che son  
attravv  
- Per  
- Perch  
prepara  
process  
formaz  
- Perch  
- Perch  
nulla a  
occupa  
hanno  
- Ques  
- La ve  
perché  
è la ter  
parati  
danno  
degli a  
connes  
ognun  
valenz  
ponen  
anche  
di dete  
inneso  
nia cor  
degli i  
labora  
ambie  
- Qui  
no?  
- Li a  
spazi.  
spazio

La din  
- Alc  
compr  
di mic  
- Que  
per ese  
un sa  
tesi co  
ca.  
- Che  
- Sono  
possib  
chiusi  
rotazio  
na rela



ne ha portato nel tempo ad avere diversi preparati efficaci ma anche numerosi preparati inefficaci, come i classici preparati da tè. Qualche tempo fa mi spedirono dei preparati francesi, delle tisane, che sono proprio un esempio di quei preparati attraverso i quali la biodinamica non funziona.

- Per quale motivo?

- Perché un principio fondamentale di tutte le preparazioni è la metamorfosi della sostanza, un processo di trasformazione che le porti verso la formazione dell'humus.

- Perché non funzionavano le tisane?

- Perché sono un concetto astratto che non ha nulla a che vedere con la biodinamica, che si occupa soltanto di cose tangibili, di cose che hanno a che fare con la terra.

- Questa è un differenza con Joly per esempio...

- La vera biodinamica lavora sulla terra proprio perché il concetto fondamentale su cui tutto passa è la terra, non la pianta. Il principio dei veri preparati biodinamici si innesta su processi che danno a questi preparati la possibilità di essere degli acceleratori, dei chiavistelli per mettere in connessione la pianta con la terra. Tra l'altro ognuno di questi preparati non ha soltanto una valenza di tipo energetico, ma ha anche una componente di tipo materiale: la carica microbica, anche di mesofauna. Bastano piccoli quantitativi di determinate sostanze come ormoni e lieviti per innescare il processo. Però sono sostanze in sintonia con la natura, al contrario dei lieviti nel vino o degli inoculi nel terreno, che sono preparati in laboratorio e quindi vengono a trovarsi in un ambiente a loro ostile.

- Quindi i microrganismi residenti li aggrediscono?

- Li aggrediscono solo per occupazione fisica degli spazi. E' difficile che un estraneo possa trovare spazio e difendersi dai residenti.

#### La dinamizzazione

- Alcuni consulenti suggeriscono alle aziende di comprare macchine per portare quantità massicce di microrganismi sulla terra, vero?

- Quelle macchine sono cose da pazzi! In Francia, per esempio, usano dei dinamizzatori che costano un sacco di soldi e che sono assolutamente in antitesi con i concetti base dell'agricoltura biodinamica.

- Che differenza c'è?

- Sono contenitori enormi di 600 litri, dove non è possibile effettuare una dinamizzazione. Vengono chiusi completamente e agiscono con un sistema di rotazione semplicemente meccanico. Non c'è alcuna relazione con il cosmo.

- Una volta si dinamizzava tutto a mano?

- Ancora oggi dinamizziamo a mano. Basta ricordarsi che Steiner disse "si parte dalla periferia e si va al centro", e non viceversa. A mano si fanno fino a 150 litri in una barrique. L'ideale è con un bastone e una scopa. Basta stare attenti che non ci si formino dei micro-vortici. E funziona, nessuno può negarlo. Il resto sono chiacchiere. I dinamizzatori secondo me hanno un costo non commisurato al valore, sono macchine che ci hanno aiutato: quelle di ispirazione australiana si basano proprio sul concetto che la formazione del gorgo deve essere il momento in cui interrompere quest'azione per passare alla fase fondamentale di concretizzazione, che è il caos, e poi invertire la marcia. E' un sistema molto semplice governato dall'acqua.

E' più complesso, per esempio, in un campo di cereali di 100-200 ettari, dove si utilizzano i dinamizzatori e la pompa a distribuzione. Quindi la biodinamica si può fare dappertutto, in qualsiasi situazione, senza costi maggiori, e con la possibilità di meccanizzare tutte le operazioni.

#### La pianta e la terra

- Ogni quanto si dinamizza più o meno?

- Nella vigna due dinamizzazioni di "501" in un anno. L'entità da rivitalizzare è solo la terra.

Attraverso la terra la pianta riesce ad avere il nutrimento per la parte terrestre ma anche ad avere la capacità di acquisire gli impulsi di tipo cosmico. Anche il "501", che lavora sulla polarità della luce, viene distribuito in aria ma agisce, come già lo Steiner raccontava, attraverso la terra. Mai sulla pianta.

- E l'influenza sulla fotosintesi clorofilliana? Joly dice che in alcuni anni c'è troppo caldo e si ha bisogno di proteggere le foglie dall'eccesso di luce. E' un cosa reale secondo te?

- La relazione tra la luce e la fotosintesi nella pianta è ininfluenza. A noi interessa che la pianta, attraverso gli impulsi di luce che daremo, venga definita, scolpita, suddivisa e portata verso la concretizzazione della sua produzione: il frutto.

- Quindi tu superi l'individuazione della pianta come soggetto che necessita di un intervento?

- E' inutile illudersi di comprendere qual è il momento giusto per nutrire la pianta. Se non si capisce questo si rischia di avere la presunzione di governare la pianta attraverso una serie di sostanze pericolose. Quello che noi possiamo fare è agire sulla terra, in modo tale che quando la pianta ha necessità, con la terra e con il cosmo, riesca a crearsi il proprio equilibrio.

- Perché sulla terra sì e sulla pianta no?

- Perché la terra è l'entità vitale reale, è l'entità sulla

quale si sviluppa la pianta e sulla quale ci sviluppiamo anche noi. La differenza che c'è tra la Terra e Marte è soltanto la terra, quel piccolo strato nutrizionale a base di una sostanza sconosciuta che si chiama humus. Questo fa la differenza tra un pianeta inospitale e un pianeta ospitale.

– E' sempre il discorso di porre le condizioni migliori per rendere la pianta e l'uomo più sani...  
– Non ci si deve illudere che una certa manifestazione sulla pianta possa solo essere il segnale di una carenza di una particolare sostanza, tralasciando invece il fatto che potrebbe essere l'incapacità della pianta di connettersi con quella sostanza nella terra.

#### La biodinamica in viticoltura

– Può succedere che anche a fronte di un grande lavoro nel vigneto, con una situazione oggettivamente visibile, con un vigneto sano che gode della biodinamica, poi il vino non risulti influenzato dal primario sforzo fatto da te e da lui nel vigneto?

– Non è così semplice. Fino all'altro giorno nelle aziende c'era generalmente chi faceva il vino e chi lavorava in campagna. E basta. La biodinamica cerca proprio d'inserirsi tra la cantina e la campagna. Però la cantina resta comunque una fase separata.

– Il mio atteggiamento nei confronti del vino è: i vini naturali vanno bene, ma i vini devono essere

interessanti. Tu ti sei posto, da persona impegnata sul territorio, l'obiettivo di imparare a degustare, di imparare a riconoscere i vini interessanti dai vini meno interessanti?

– I prodotti che vi ho portato non sono dei prodotti né ottimi né perfetti, però sono dei prodotti fatti con una linea comune. Ma io posso portarti anche dei vini biodinamici perfetti, molto ruffiani, e dei vini difettosi altrettanto biodinamici. Sono un sostenitore del non-chimico, però non vorrei che qualcuno pensasse che la non-chimica sia la via diretta alla qualità. Perché qualità significa anche sensibilità.

– Realisticamente quanto tempo ci vuole perché un terreno si dinamizzi?

– In un anno o due noi riusciamo a fare già qualche cosa di visibile. Per avere un'idea del vino che si andrà a produrre generalmente si comincia fin da subito a fare delle esperienze parallele a quelle che già si facevano come vinificazione e dal secondo e terzo anno in poi si comincia ad applicarle in modo più esteso. Chi passa a una certa gestione del vino è difficile che torni indietro.

– Puoi dire di aver notato la differenza di qualità di un vino passato da un tipo di vinificazione abbastanza naturale alla vinificazione in biodinamica?

– Bisogna partire principalmente da una cosa: com'era l'uva prima di essere vinificata. La vinifica-





zione è poco significativa, mi interessa di più la qualità dell'uva.

- Infatti si parla di gente che non interviene poi in cantina...

- A volte con la vinificazione non biodinamica c'è addirittura l'insuccesso della fermentazione spontanea, che per uno che ha un'uva realmente biodinamica è inconcepibile, anche in stagioni estreme come il 2002 o il 2003.

#### Il "501"

- Il 500 è un preparato lavorato per 6 mesi sotto terra. Questo prodotto non è ovviamente composto da microrganismi da laboratorio, riprodotti su substrato artificiale, ma si è formato in un particolare substrato di terra, di cui i microrganismi sono parte strutturante. Però il 500 ha anche una parte immateriale, che è la vitalità; è questo sole invernale che riesce ad arrivare nella terra, questa parte universale... Se la temperatura è sopra zero o sotto zero va sempre bene.

- Anche se fosse stata in Australia?

- Sì, questa parte immateriale va benissimo. Tant'è vero che noi abbiamo lavorato per parecchi anni col "501" australiano, perché fatto meglio rispetto al nostro, era impalpabile, extra fine, prodotto in modo eccellente. La parte invece che lavora sull'occupazione di spazi fisici e di nicchie ecologiche, essendo costituita da organismi della terra, non avrà problemi di integrazione. Invece se io riproduco in laboratorio un organismo che, come tale, non ha mai avuto la necessità di difendersi dall'ambiente terreno ed è vissuto come un pollo d'allevamento, quando poi lo sbatto nella terra, dove c'è la dura legge della vita, quelli glielo fanno così, come succede con gran parte dei microrganismi che servono per la fermentazione, dove occorre che questi siano dei killer.

- Dunque come si fa ad abbattere questa difesa del territorio da parte degli indigeni?

- Non la si abbatte, si cerca di affiancare i "nuovi" microrganismi, quelli del "501". Questi si integrano perché sono parte della stessa struttura, della stessa famiglia. Sono microrganismi che si sono sviluppati in una buca a cento metri di distanza da dove verranno successivamente riposti.

#### Nessun contratto

- Come lavori in azienda?

- Ogni volta che mi chiamano per lavorare passo in azienda un periodo di 3-4 mesi; in campagna ci sono da vedere molte cose...

- Ma ti pagano in tutti questi mesi?

- Mi pagano periodicamente per la mia presenza.

- Anche se tu non hai ancora deciso?

- Sono mesi nei quali do comunque delle indicazioni, per esempio sulle cose che non vanno in azienda o su quali sono i problemi delle piante. Metto l'azienda in condizione di conoscere gli elementi base della biodinamica in modo che possa attrezzarsi per farla in poco tempo. Questo però non vuol dire che lavoreremo insieme. Questo accadrà se avremo comunità d'intenti, se andremo d'accordo, se il produttore ha intenzione di fare determinate cose. Ecco perché non ci sono accordi scritti. Per me è un grande vantaggio che le aziende non abbiano bisogno di pubblicizzare che sto lavorando con loro, perché vuol dire che non scelgono me per "avere" il mio nome ma lavorano con me per andare in una precisa direzione. Nel momento in cui capita di decidere che non c'è strada da fare in comune è tutto più facile, perché non c'è nessun contratto che ci lega. Io mi assumo le mie responsabilità. Non mollerò mai un produttore con dei problemi ma lo porterò, sempre e comunque, fino in fondo. Per la verità è successo poche nella mia vita che...

- ...che sei stato costretto a rifiutarti di lavorare per un'azienda?

- Esatto. Raramente ho visto aziende che hanno cambiato idea in corsa e sono tornati alle loro pratiche agricole antecedenti la biodinamica. Forse questo è stato uno dei motivi che ha portato un passaparola sul mio operato. Visto che non faccio inserzioni pubblicitarie e non ho nemmeno un sito internet il passaparola è il mio unico metodo di marketing.

- Quante sono le aziende che curi?

- Poche, commisurate alle mie forze fisiche. Cerco di stare molto vicino ai produttori nei primi anni e poi li istruisco per permettergli di andare avanti senza di me.

#### Privilegi del viticoltore

- Quando hai cominciato a occuparti di viticoltura?

- Dai primi anni novanta. Ma nel frattempo mi sono anche occupato di pieno campo, di cereali e grano in aziende che praticano un tipo d'agricoltura che i viticoltori dovrebbero imparare.

- Che differenza c'è?

- L'agricoltore che coltiva il pieno campo deve imparare subito a capire la terra, altrimenti non mangia: se sbaglia a seminare il grano non raccoglie niente. Invece se il viticoltore non si dedica correttamente alla vigna porta a casa l'uva, magari con una serie di problemi ma la raccoglie comunque. Quindi la terra la conosce meglio chi lavora il pieno campo.

- Cioè la differenza è raccogliere o non raccogliere...

– Certo. Il viticoltore può martoriare la terra per tutta la vita della pianta e ottenere qualcosa. Invece il viticoltore biodinamico deve imparare prima di tutto a conoscere la terra, poi deve smettere di usare preparati da laboratorio e capire che i pianeti hanno un'influenza importantissima. Bisogna comprendere quanto la terra è vitale e tentare di ottenere un'uva che trasmetta quella energia e quello stesso territorio. Altrimenti non serve a niente riempirsi la bocca della parola "terroir".

– La scelta di dedicarti così tanto alla viticoltura da che cosa è stata data?

– Perché le risposte sono molto veloci, inoltre in viticoltura la biodinamica è ancora agli inizi e quindi ci si può focalizzare sui veri concetti essenziali. Tra l'altro l'agricoltura biodinamica può considerare vino soltanto quello rosso.

#### Reattività della pianta alle patologie

– Se un vigneto è attaccato dalla peronospora tu che fai?

– Se l'agricoltore sta già lavorando con me vuol dire che abbiamo già sbagliato tanto. Però riusciamo comunque ad avere i rimedi.

– Biodinamici?

– Dipende da cosa intendi per biodinamici. Per la biodinamica oggi non è possibile combattere la peronospora senza il rame. Però tra l'usare 80-200-300 grammi a ettaro di rame come facciamo noi biodinamici e usare 7-12 chilogrammi come fanno altri la differenza è notevole. Così come per lo zolfo. Utilizziamo sempre dosaggi molto bassi.

– A livello preventivo?

– Interventiamo soltanto nel momento in cui lo riteniamo necessario. Cerchiamo di far uso della percezione ma anche di ritrovati tecnici come le centraline meteo. Per noi una centralina meteo fa parte della conoscenza fruibile, fa sempre parte della biodinamica. Ogni tanto sento che la biodinamica si possa fare utilizzando delle cose strane...

– Parli degli incenerimenti?

– Gli incenerimenti non funzionano e mai io proporrò le ceneri finché non si conoscerà il loro meccanismo di azione. Non si può dire che ci vogliono 6-7 anni perché siano efficaci, perché questo vuol dire che sono inefficaci. Con i principi biodinamici si attesta da subito una diversa reattività della pianta alle patologie, perché avere la necessità di sottoporre le piante a determinati fitofarmaci vuol dire ridurre le capacità elaborative delle foglie e, di conseguenza, avere la necessità di servirsi della cimatura.

– Perché in teoria funzionano soltanto le foglie nuove?

– E' quello che succede quando le foglie vecchie

sono state distrutte da interventi di citotropici e sistemici. Le foglie biodinamiche funzionano dall'inizio alla fine.

– Vuoi dire che ci sono foglie vecchie che continuano a dare il loro contributo?

– Certamente. Questo è l'aspetto più visibile della biodinamica. Le nostre foglie non hanno necessità, nell'ecologia complessiva della vite, di prodursi e distruggersi prima della conclusione del ciclo. Questo accade solo per le foglie sottoposte a determinati trattamenti.

– Quasi fossero frustrate...

– Vengono semplicemente intaccate nella loro struttura funzionante, che naturalmente non è solo quella di produrre il frutto. Con la biodinamica la cuticola della buccia, la parte verde del germoglio, la parte verde dei tralci, la maturazione del legno e la traslocazione degli elementi finali sul grappolo stesso, cambiano completamente.

#### Joly

– Quando Joly dice che tutte le disfunzioni possibili arrivano dalla terra, e quindi dal suo controllo, è esattamente quello che pensi tu?

– Se per combattere la peronospora bastasse avere un terreno al massimo delle sue capacità biodinamiche noi avremmo sempre dei terreni meravigliosi nei quali la peronospora non c'è. Invece la peronospora c'è, perché probabilmente è parte integrante di questo ambito. Tra l'altro la peronospora si manifesta in modi completamente diversi da come si manifestava ottant'anni fa, è un microrganismo che cambia così velocemente da riuscire ad adattarsi a mille situazioni.

L'agricoltura biodinamica non ci porta a evitare la peronospora, ci consegna piante che riescono a convivere con essa e riescono a contenere la sua moltiplicazione esponenziale.

– E' l'idea di avere un vigneto che abbia un attacco di peronospora comunque controllato, come se tu avessi il raffreddore ma non rischi certo di morire...

– Certamente. La malattia non è degenerazione continua e scontata, ma è costituita da una serie di interazioni che consentono ai patogeni di manifestarsi e dalla reazione della pianta alla patologia. Quando una pianta è trattata con dei prodotti che distruggono completamente le sue difese, le reazioni alle patologie sono ben diverse da quando una pianta è rispettata interamente nella sua vitalità e non è stata offesa dall'uomo. La pianta non ha un sistema immunitario ma ha una capacità di difesa strategica all'esistenza e questa abilità, con la biodinamica, viene esaltata. Ecco perché a noi non interessa la mera presenza della peronospora ma inte-





nessa dove e come si è manifestata. A noi serve soprattutto sapere in che condizioni la pianta ha reagito.

– E tu fai delle analisi per capirlo?

– Quando mi accosto all'agricoltore cerco di trasmettergli la capacità percettiva di quello che accade e modi di operare che per lui, generalmente educato con l'agricoltura chimica, molto spesso sembrano inapplicabili. In vigna si rischia parecchio, sia in termini personali, sia in termini di capitale. Io lavoro per aggiungere la mia conoscenza alla sua. L'agricoltore è stato impoverito nelle sue conoscenze perché per molti anni è stato informato dalle stesse persone che gli vendevano i prodotti, quindi le sue informazioni erano costruite dal marketing. Ma finalmente ora l'agricoltore comincia a riappropriarsi della conoscenza delle patologie e a capire che non sono quella disgrazia di cui si parla.

– Tu, riguardo a Joly, mi hai detto che non volevi che la biodinamica si trasformasse in un fenomeno di marketing, perché il lavoro è una cosa e il marketing un'altra...

– Leggendo il suo libro ho notato che non c'è scritto niente di viticoltura e questo mi ha stupito perché doveva essere qualcosa che parlava di viticoltura. Nel libro ci sono le stesse cose scritte in mille testi con i quali non si può fare biodinamica,

libri molto spesso poco approfonditi proprio nelle parti che dovrebbero essere più utili. Praticamente Joly non porta a casa il prodotto. Questo per me è deleterio, perché io voglio, da tecnico biodinamico che non ha mai prescritto un prodotto chimico di sintesi, che si diffonda una realtà operativa pratica, reale e inconfutabile con la quale si può fare viticoltura.

– Ma lui queste cose le fa! Le realizza! I suoi vini stanno qua a dimostrarlo... Tu sei stato da lui?

– Io purtroppo dovevo andarci tre anni fa, avevamo l'appuntamento in maggio, ma poi c'è stata quella nevicata eccezionale che fece chiudere il passo e non se ne fece più niente. Io sono stupito che lui, come spiega, usi il cavallo... Perché lui il cavallo lo usa quando...

– Quando vengono i giornalisti?

– Probabilmente sì...

– Perché dici questo?

– Dico questo perché so chi gliel'ha dato il cavallo... Però lui ha ridato vigore alla biodinamica... Io prima facevo biodinamica con aziende che nemmeno lo dicevano, non lo si scriveva sull'etichetta, e noi biodinamici eravamo considerati delle persone un po' strane. Lui, con questo suo spirito di uomo marketing, ha ridato vigore alla biodinamica e questo glielo riconosco. Ma non è un tecnico, non ha conoscenza di biodinamica applicata.

- Come fai a saperlo?

- Perché non ne parla; nel libro si parla di biodinamica in generale, in modo molto astratto e molto succinto, citando tutto ciò che è della vecchia biodinamica. Pensi che noi in Italia non abbiamo sperimentato quello che lui dice? Io ho gestito un centro di ricerca, che ho costituito nel 1999, per un ente pubblico come la comunità montana per 5 anni. In quel centro ho messo a punto tante cose, come ad esempio applicazioni pratiche, fatte nelle vigne, delle cose che dice Joly, e la cosa non funziona! Delle uve difese in quel modo non ne abbiamo raccolto un acino...

#### Piede franco

- I porta-innesti OGM, già da tempo, sono propagandati da fior di luminari come l'innovazione per la viticoltura e quindi consigliati anche se non sono ammessi. Questo lo dico, e lo ribadisco, anche per altre piante, come il mais transgenico, che fin dalla fine degli anni novanta veniva regalato ai produttori perché lo provassero. Anche i porta-innesti della vite sono stati consigliati come capaci di risolvere gran parte delle problematiche delle vigne.

- Sei convinto che la viticoltura debba tornare al piede franco?

- Questo bisogna ancora dimostrarlo al 100 per cento, senz'altro credo che ci possano essere modi diversi di rapportarsi alla terra. La fillossera è presente, questo deve essere un concetto chiaro, e si manifesta sempre più anche sul gentile, cioè sulle varietà europee, e sulla foglia. Quindi è più presente di prima.

- Prima di arrivare alle radici?

- Sull'europeo accadeva che si manifestasse sulle radici e non sulla foglia, invece la fillossera c'è anche sulla foglia. Se si trovano queste manifestazioni vuol dire che la fillossera non è debellata. Oggi noi abbiamo gli insetticidi, ma sono dei sistemi, e noi non possiamo combattere la fillossera che sta nelle radici con dei prodotti di contatto. Quindi dal punto di vista squisitamente tecnico, come per la flavescenza e il "mal dell'esca", noi non possiamo avere delle certezze di tipo applicativo semplicemente basandoci su dei concetti di ricostruzione filosofica o antroposofica. Ad oggi non abbiamo la certezza che piantando a piede franco non avremo problemi.

#### Influssi cosmici

- Tu prima hai detto che il contenitore della dinamizzazione deve essere aperto perché il rapporto cosmico deve essere completo, però hai anche detto che i pianeti sono spesso usati in una forma

fisica, quasi quantitativa...

- Nella biodinamica è bene tener conto che gli influssi sono di tipo fisico per la maggior parte da parte dei pianeti. L'influenza degli astri va vista principalmente in termini fisici, proprio di componenti quantitative e materiali, quindi un afflusso di sostanze e partecipazione a fenomeni energetici.

- Fammi un esempio.

- In biodinamica la luna è considerata ancora un pianeta, la sua è un'azione fisica, le maree sono manifestazioni fisiche, processi di azione-repulsione.

- E non è più un satellite in questi casi?

- Noi lo consideriamo come uno dei pianeti interni. Se nel momento in cui in una determinata pianta si sviluppa la fillossera io implico un'azione di tipo fisico, vedo che il moto del pianeta ha la stessa orbita. E' un'azione di tipo fisico, non è magia. Ogni giorno sulla Terra passano tonnellate di particelle provenienti dal cosmo. Sono particelle che attraversano il globo, e parte di queste si fermano sulla Terra. Sono le stesse particelle che hanno costruito, e continuano a costruire, il pianeta Terra. La biodinamica, quando parla di nutrizione, soprattutto degli organismi animali, intende che ciò che mangiamo ha la funzione di recettore verso questa nutrizione cosmica, una nutrizione fatta non solo di luce impercettibile ma anche di particelle, di sostanza. Questa è fisica, capisci la differenza? Tra il dire che siamo esposti a qualcosa di impalpabile che non riusciamo a controllare e quantificare, e dire invece che siamo esposti alla recettività di pulviscolo, o comunque di sostanza atmosferica, c'è una bella differenza!