

# VIGNEVINI

Mensile de  
Il Sole 24 ORE Spa

Anno XXXVIII  
n. 10  
Ottobre 2011

RIVISTA ITALIANA DI VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI

[www.agricoltura24.com](http://www.agricoltura24.com)

Mensile - Poste Italiane S.p.A. - sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004, art. c. 1; DCB Milano



SPECIALE SPUMANTI: BOLLICINE CHE DEVONO DURARE

## >> ATTUALITÀ

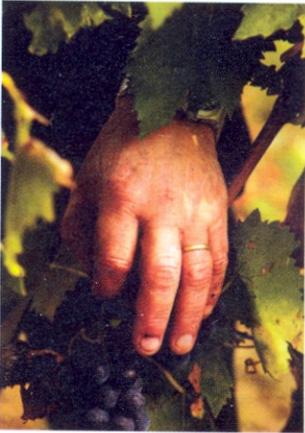
CALANO LE GIACENZE  
E LE CANTINE RESPIRANO

## >> DOSSIER PORTINNESTI

RINNOVAMENTO VARIETALE  
CON INCROCI RICORRENTI

## >> CANTINA

DEFECAZIONE DEL MOSTO  
ENZIMI SOTTO ESAME



>> Gli elementi aria, acqua, terra e fuoco sono per i biodinamici la chiave per capire e gestire al meglio le produzioni agricole.

può fare a meno di servirsi di quegli elementi che salvaguardano l'integrità dello stesso. Ma la biodinamica non si ferma al vigneto.

### In cantina: aria, fuoco e metabisolfito

Detta legge anche in cantina dove gli elementi a cui è necessario porre particolare attenzione diventano l'aria ed il fuoco. Niente a che fare con le normali pratiche promosse dall'enologia: niente lieviti selezionati, nessuna filtrazione, rimosso anche l'uso del freddo, considerato dai biodinamici una forza distruttiva e, a parte un impiego moderato di metabisolfito di potassio, nessun additivo. Eppure molti esperti sostengono le virtù dei vini biodinamici in termini di stabilità e qualità dei vini biodinamici, e ciò suscita una riflessione: è tutto frutto di empirismo? La biodinamica è senza dubbio una scienza imperfetta, ma sono degni di lode gli sforzi che produttori e tecnici stanno attuando al fine di ottenere un confronto realistico con i metodi tradizionali. In luglio si è tenuto a Cerreto Guidi (Fi) il terzo convegno di viti-vinicoltura biodi-

namica moderna. Una ricerca del 2009, presentata nell'occasione, ha messo a confronto una vinificazione biodinamica ed una tradizionale su Dolcetto.

### Dolcetto più intenso e "lungo"

L'analisi organolettica sul vino finito ha attribuito al Dolcetto biodinamico un profumo varietale più intenso, e un gusto morbido e lungo al contrario del Dolcetto vinificato in modo tradizionale che è apparso astringente, ruvido e corto. I confronti sono stati numerosi e molto si sta facendo per proseguire in questa direzione. «L'obiettivo - conclude Anello - è quello di smentire tutti quei pregiudizi che, spesso a torto, circondano il mondo della biodinamica». Alcuni viticoltori biodinamici hanno scoperto di poter realizzare vini stabili e di eccellente qualità

## La ricetta numero 500 di Rudolf Steiner

È il preparato principale dell'agricoltura biodinamica, elaborato da Rudolf Steiner personalmente e stimola e armonizza i processi di formazione dell'humus nel suolo. Assieme al cornosilice, o preparato 501, costituisce una coppia di prodotti "a spruzzo" per gestire la fertilità del terreno. Gli elementi di partenza sono costituiti da letame freschissimo senza alcuna lettiera o fibra esterna e da corna di vacca che abbia figliato almeno una volta.

Questi elementi vengono sottoposti a processi naturali durante la stagione invernale. Verso la fine di settembre-fine ottobre il letame freschissimo viene messo dentro le corna; queste vengono poi sotterrate in un luogo adatto. Intorno al periodo pasquale vengono dissotterrate. Il letame posto internamente alle corna è completamente trasformato in humus inodore, scuro, colloidale: l'esempio di humus allo stato puro. Tutto il preparato derivante dalla raccolta delle corna a primavera viene conservato in contenitori costruiti appositamente che consentano la traspirazione e che nello stesso tempo lo proteggano dall'esterno. Una volta creato il giusto ambiente di conservazione si procede alla distribuzione del preparato sul suolo, ma non prima di aver effettuato la fondamentale operazione di miscelazione e dinamizzazione con acqua tiepida di sorgente, pozzo o piovana. Tale operazione ha una durata di circa un'ora e può essere effettuata sia manualmente che tramite macchine speciali. Le quantità di preparato usate per un ettaro di terra, non è molta: va da 80 grammi a 250, a seconda della qualità del preparato. La distribuzione al suolo deve essere fatta con macchine apposite o, se fatta manualmente, con la pompa a spalla. Il liquido contenente il "500" deve cadere a goccia sul suolo. L'operazione di dinamizzazione e distribuzione deve avvenire in concomitanza di lavorazioni del terreno, concimazioni, trapianti, semine, piantagioni etc., secondo modalità diverse a seconda dei casi. ●

con il solo ausilio del metabisolfito e di qualche rimontaggio all'aria. Esistono così vini biodinamici che hanno dimostrato la loro capacità di resistere nel tempo nonostante un irrisorio contenuto di solforosa (anche 50-60 mg/L di solforosa totale nei rossi e 60 mg/L per i bianchi) e che nulla hanno da invidiare ai vini tradizionali. Il problema maggiore è che non esiste ancora una regolamentazione per i vini biodinamici e questo rappresenta un ostacolo su vari fronti. In primis per il produttore che può contare solo su parametri soggettivi per orientarsi nel processo produttivo ma ancor di più per il consumatore che non può, ad oggi, avere la garanzia che acquistare un vino biodinamico voglia dire acquistare un prodotto con un metodo di lavorazione ben definito. La conferma viene dalla eterogeneità dei prodotti presenti

in commercio e dalle diverse interpretazioni che i produttori biodinamici forniscono nel momento in cui vengono interrogati sul loro modo di applicare le basi della disciplina. «Non esistono - conferma Anello -, al momento, testi validi che possano fungere da riferimento per chi desidera intraprendere la strada della viticoltura biodinamica moderna. Ciò ha portato all'interpretazione, spesso distorta, di molti capisaldi della teoria di Steiner ed alla conseguente diffusione di incredulità nell'efficacia dei metodi biodinamici». Secondo l'agronomo, la qualità del prodotto dipende soprattutto dall'impegno dei produttori biodinamici. Ma se si arrivasse alla dimostrazione della fondatezza e della riproducibilità del metodo in ogni cantina, che ne sarebbe dei dettami iper-tecnologici dell'enologia "ufficiale"? ●

# RAME, ZOLFO, SOVESCIO E L'INDISPENSABILE CORNOLETAME

di Marco Terzoni

**La causa del successo dei vini biodinamici: fortunato empirismo o metodo?**

**M**eno concimi, più filosofia. L'odierno successo commerciale dei vini biodinamici è solo il frutto più recente di una teoria dalle radici antiche. Il merito della sua diffusione va infatti riconosciuto a **Rudolf Steiner**. Dall'applicazione dei suoi postulati nasce, circa 80 anni fa l'agricoltura biodinamica, la più evoluta espressione dei principi di partenza di questa scienza. Un successo dalle conseguenze inaspettate, visto che Steiner pare fosse astemio. Non disdegna il vino e la vigna invece, **Leonello Anello**, agronomo e ricercatore che cerca di adattare al vigneto, in maniera pratica, gli insegnamenti di Steiner. L'impegno è quello di adeguarsi alle esigenze dell'agricoltura odierna senza tuttavia rinnegare il rispetto per quegli elementi naturali che sono il fondamento dell'intera dottrina. Aria, acqua, terra e

fuoco sono per i biodinamici la chiave per capire e gestire al meglio le proprie produzioni agricole. Ogni elemento contiene energia vitale ed è in grado di agire in modo differente in base al periodo dell'anno in cui si trova.

## Toglietemi tutto, ma non il letame

«Agire biodinamicamente nel vigneto – afferma Anello – significa pertanto svolgere determinati interventi al suo interno, soltanto quando il momento è opportuno e sapere che l'importante non è apportare della materia bensì mobilitare dell'energia vitale». Tutto ciò si traduce nel ridurre drasticamente qualunque trattamento ed operazione che risulti superflui al fine di un normale accrescimento della pianta e tener sempre presente che l'azione dell'uomo non riguarda la vite ma la terra su cui essa si trova. Seguendo questi principi la viticoltura biodinamica si serve solo di elementi indispensabili: rame e zolfo per la protezione dalle malattie, pasta per tronchi al fine di agevolare l'attività del cambio,



>> Nella Fattoria Castellina, biodinamica dal 2004, i filari dei vigneti di Capraia (Fi) sono alternati dalle fioriture primaverili dei sovesci. Assieme alla distribuzione dei preparati biodinamici e a soffici lavorazioni, effettuate dove possibile con l'ausilio della trazione animale, sono la ricetta principale della vitalità ed equilibrio della produzione.



>> Leonello Anello: c'è la sua consulenza dietro al successo di molte etichette buiodinamiche.



>> Fioritura dei sovesci tra i filari.

piante da sovescio in grado di aumentare la vitalità del terreno ed infine alcuni preparati biodinamici, tra cui il tanto nominato preparato 500, o cornoletame, per incentivare l'azione degli elementi naturali. «A tal proposito – precisa Anello – è del tutto inappropriato affermare che nessun elemento è imprescindibile per l'agricoltore biodinamico». Sebbene quindi la biodinamica moderna rifiuti l'utilizzo di gran parte dei preparati convenzionali per la gestione del vigneto, essa non