

BACANAL

ER INTELIGENTE

#37 AÑO 4
SEP. 2008



SIBARITAS EN LA RED

LAS MEJORES WEBS GASTRONÓMICAS
QUE DEBÉS CONOCER

VINOS BIODINÁMICOS
FILOSOFÍA Y POLÉMICA

MUNDO ESPIRITUAL
BARES ESPECIALIZADOS

**VIAJE A CARMELO
Y MONTEVIDEO**
VECINAS GOURMET

Bacanal
Septiembre 2008



ACTUALIDAD
VITIVINÍCOLA

TEXTO
MACO LUCIONI

BIODINÁMICA Y VINOS

IMPORTANTES PRODUCTORES VITIVINÍCOLAS DEL MUNDO COMENZARON A APLICAR, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, UN CONCEPTO INNOVADOR EN MATERIA DE AGRICULTURA EN VIÑEDOS, QUE VA MUCHO MÁS ALLÁ QUE LA FILOSOFÍA ORGÁNICA, Y CUYOS POSTULADOS SE ENUNCIARON A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX: LA BIODINÁMICA.

Los enormes cambios que tuvieron lugar en la industria vitivinícola local en los últimos quince años pusieron al público consumidor en contacto con diferentes conceptos, técnicas agrícolas y prácticas enológicas, de los cuales jamás había escuchado hablar en su vida. Así, tanto en medios especializados como en contractiquetas de botellas y otros ámbitos más corrientes, se comenzó a hablar de barricas de roble nuevo, raleos de racimos, fermentación maloláctica, momentos óptimos de maduración, sangrías y técnicas de extracción, entre otro sinfín de conceptos que, por momentos, contribuyeron a generar cierta confusión en el tomador de vinos de todos los días. Pero, con el paso del tiempo, estos nuevos términos asociados al vino, los cuales todavía son utilizados por humoristas y por gran parte del público corriente para hacer comentarios jocosos, se van convirtiendo en moneda corriente a medida que los consumidores se vuelven más especializados.

1. Bodega Colomé, Salta
2. Bodega Noemia, Rio Negro
3. Bodega Chacra, Rio Negro



La biodinamia se trata de un tipo de agricultura basada en los principios postulados por el filósofo austriaco Rudolph Steiner, entre 1922 y 1924, quien desarrolló varias disciplinas, todas con un amplio contenido espiritual.



Haciendo un somero análisis, es fácil reconocer que estos cambios tienen su origen en un cambio anterior: la nueva mentalidad de los hacedores del vino, los empresarios vitivinícolas, los enólogos, los ingenieros agrónomos, y las coyunturas económicas y de mercado que favorecieron esta gran reconversión.

Sucede que el mundo del vino está en permanente cambio, y nuevas tendencias aparecen todos los días. Entre éstas, una que parece estar tomando mucha fuerza en los últimos años es el uso de las prácticas biodinámicas, las cuales se aplican fundamentalmente en los viñedos, dando origen a la agricultura biodinámica, a partir de la cual se elaboran, justamente, los vinos biodinámicos. Mucho se está hablando del tema en el mundo, y muchas veces con poco conocimiento. Entonces, ¿qué es exactamente la agricultura biodinámica?

LOS COMIENZOS

Básicamente, se trata de un tipo de agricultura basada en los principios postulados por

el filósofo austriaco Rudolph Steiner, entre 1922 y 1924, quien también desarrolló otras disciplinas, como la pedagogía Waldorf, la tripartición social, la medicina antroposófica y algunas disciplinas artísticas como la eutimia o el arte de la palabra; todas ellas de un amplio contenido espiritual. Estos principios buscan restituir a la tierra la materia orgánica en forma de abono de la mayor calidad posible, con el objetivo de mantener su fertilidad, tratando de crear un equilibrio entre sus diversas funciones. La tierra es considerada como un auténtico sistema vivo, a tal punto que se la llama "Tierra Viva", abarcando en esta expresión a la vida microbiana que la habita, junto a las condiciones en que ésta se puede estabilizar, mantener y desarrollar. Es, entonces, la utilización juiciosa de una materia orgánica científicamente desarrollada lo que constituye el factor básico para la vida de la tierra, y será ésta la mayor diferencia con lo que comúnmente se conoce como agricultura biológica u orgánica. Además, debe existir una interacción de todas estas sustancias y los factores energéticos, para constituir así un sistema equilibrado. La idea es que la tierra

debe "estar sana" o, si se prefiere, equilibrada, para así transmitir a la planta la nutrición y las energías que le permitan crecer.

En la búsqueda de estos objetivos, las prácticas biodinámicas se basan, fundamentalmente, en el perfeccionamiento de la elaboración de compost o abonos para mejorar el estado orgánico de la tierra y reconstruir el humus, y para ello se necesita de estiércol, por lo que esta agricultura insiste en el interés de criar ganado en pos de la creación de un sistema autosuficiente. Además, la aplicación de esta materia orgánica no se hará de manera convencional, sino que debe hacerse fermentar durante seis meses en cuernos de vaca que se entierran en diferentes lugares de la plantación que corresponda, en un momento particular del calendario que contempla las fases lunares y las posiciones de los astros, para luego ser extraída y dinamizada en agua, a partir de una serie de movimientos giratorios, y finalmente rociada sobre la tierra y las hojas. Éste es el primero y uno de los más importantes de nueve preparados biodinámicos que Steiner desarrolló con el objetivo de lograr los efectos biológicos deseados y sustituir así,

ACTUALIDAD VITIVINÍCOLA
BIODINÁMICA Y VINOS



En la Argentina, a pesar de ser todavía una actividad bastante incipiente y de alto costo, la calidad de los vinos producidos bajo sus lineamientos está dentro de los más altos estándares de toda la industria.

de marketing. Es que, con el paso del tiempo, la agricultura biodinámica comenzó a tener un importante respaldo científico y, de hecho, algunos de los productores vitivinícolas más importantes del Viejo Mundo, que elaboran vinos de altísima calidad, se hicieron adeptos a ella. Nombres como Maison Chaputier, en el Valle del Ródano, Castello dei Rampolla, en la zona del Chianti Classico, Tenuta Argiano, en las colinas de Montalcino, Dominio de Pingus, en Ribera del Duero, Domaine Leflaive, en Puligny-Montrachet o la mismísima Domaine de la Romanée Conti, en el corazón de la Borgoña, que las utiliza de manera parcial, son solo algunos ejemplos de que la tendencia está tomando dimensiones y un prestigio que hasta hace no mucho tiempo eran insospechados.

por completo, el uso de fertilizantes sintéticos y pesticidas, nocivos y contaminantes, por otros más naturales. En esta práctica también es común la plantación de leguminosas o cultivos enriquecedores, como tréboles o flores, que ayudan a nutrir y equilibrar la actividad del suelo.

Pero no todo fue un jardín de rosas: la biodinamia no fue muy bien vista por los escépticos, muchos de los cuales la calificaron de esotérica y de no producir demasiados efectos comprobables en el desarrollo de las plantas y en la calidad de los productos. A pesar de esto, cada vez más productores comenzaron silenciosamente a utilizar estas técnicas, sin hacer de ellas un argumento

Pero, sin lugar a dudas, el mayor impulsor de la agricultura biodinámica en la Francia actual, ya una especie de embajador en la materia, es Nicolas Joly, quien desde su Clos de la Coulée de Serrant, en el Valle del Loire, elabora blancos a partir de la variedad Chenin Blanc, que están entre los más reputados de Francia y se han convertido en etiquetas de culto para los entendidos. Su filosofía se basa en la idea del renacimiento de las apelaciones y la recuperación de los terroirs a partir del uso de la biodinámica, de manera que éstos vuelvan a entrar en consonancia con las fuerzas de la naturaleza y se expresen de manera genuina.

¿Y POR CASA CÓMO ANDAMOS?

En la Argentina, la filosofía biodinámica llegó de la mano de las importantes inversiones extranjeras que desembarcaron en el país en los últimos años. A pesar de ser todavía una actividad bastante incipiente, y que conlleva altos costos para las pocas bodegas que siguen sus mandatos (por la mano de obra involucrada y el costo de algunos preparados importados), la calidad de los vinos que producen está dentro de los más altos estándares de toda la industria.





Bodega Krontiras
Los abonos o compost se entierran dentro de cuernos de vaca para dejarlos fermentar.

Para la implementación de los conceptos biodinámicos las bodegas contratan a consultores internacionales en la materia, que una o varias veces al año visitan las fincas y hacen sus diagnósticos seguidos de una serie de recomendaciones. Sin embargo, cuando estos conceptos comenzaron a resonar en el país, algunos especialistas como Pedro Marchevsky, probablemente la máxima autoridad local en materia de vitivinicultura, sostenía que se podían obtener los mismos resultados, pero sin tener que recurrir a métodos rebuscados.

Si hay que hablar de pioneros, Hans Vinding-Diers fue sin lugar a dudas el primero en aplicar estas técnicas en el pequeño y antiguo viñedo de Malbec que luego adquiriría, ubicado en Mainqué, Río Negro, y con el cual elabora su vino ícono patagónico: Noemía Malbec. Aplicando las mismas técnicas que en Argiano, en Toscana, donde está encargado de toda la producción, Bodega Noemía está en vías de ser la primera bodega argentina que certifique en Demeter Internacional, el exigente organismo encargado de otorgar los certificados. De la mano de Noemía y una vez que entraron en producción sus viñedos, Bodega Chacra siguió por el mismo camino,

ya que el mismo Hans es también el responsable de esa producción de Pinot Noir pegada a la anterior que, todos coinciden, está dando los mejores exponentes de esta variedad de la Argentina. Pero no se puede hablar de biodinámica sin hablar de Bodega y Estancia Colomé, el emprendimiento del suizo Donald Hess, que aplicó esta filosofía integralmente, tanto en la granja como en

El mayor impulsor de la agricultura biodinámica es Nicolas Joly, quien desde su Clos de la Coulée de Serrant en el Valle del Loire, elabora blancos a partir de la variedad Chenin Blanc, etiquetas de culto para los entendidos.

los viñedos a 3.000 msnm en Salta, creando una unidad autosuficiente en un marco paisajístico deslumbrante. Allí, su enólogo Thibaut Delmotte, junto con el encargado del manejo del viñedo, el de la granja y el resto de las personas responsables de las diferentes actividades agrícolas, trabajan de manera totalmente coordinada. La calidad de los vinos que elaboran, año a año demuestra que los esfuerzos están puestos en el camino correcto. En la región cuyana, esta tendencia llegó de la mano de bodega Krontiras, del

inversionista griego Constantinos Krontiras, que comenzó a trabajar las 30 hectáreas que poseen entre Maipú y Luján de Cuyo de manera orgánica, y que hoy aplica las técnicas biodinámicas con la asesoría de dos especialistas en la materia. Sin embargo, su proyecto es mucho más ambicioso, ya que en este momento está construyendo su propia bodega, la cual aspira a convertirse en la primera bodega biodinámica del país y una de las pocas que existen en el mundo. Además, a partir de una iniciativa propia, está generando una sinergia junto con otras bodegas biodinámicas y orgánicas, creando un programa que comulgue el respeto del medio ambiente, formado por el ecosistema, la participación del factor humano y la calidad total del producto.

Son pocos establecimientos, es verdad. Pero algunos de ellos poseen un nombre propio lo suficientemente importante como para estar atentos a lo que hacen. Y, críticas aparte, dejando de lado a quienes acusan a todo esto de "puro misticismo y esoterismo", la realidad es que, sean en la Argentina o en el mundo, cada vez más bodegas incurren en este costo adicional, convencidas de los beneficios que otorga. Ver para creer, dice el dicho. O, mejor aún, beber para creer. *





CHACRA 32

Pinot Noir 2006

Precio \$360.-

Me pliego un poco a la moda mundial pos Sideways, pero en cuanto uno se cruza con un Pinot así, es difícil no enamorarse. Siempre se ha hablado de Río Negro como zona ideal para el Pinot y hay grandes exponentes, pero el Chacra llega más allá. Fruta, tostados y una mineralidad propia del terruño que lo hacen una definición de elegancia.