



►..... Texto: Nicolas Joly Fotos: Ricardo Pérez Palacios

El autor de este artículo, prestigioso viticultor de Maine et Loire (Francia), produce La Coulée de Serrant, uno de los más grandes vinos blancos del mundo, obtenidos en agricultura biodinámica. El Clos de La Coulée de Serrant son 7 hectáreas de viñedos pertenecientes a su familia y constituyen en sí mismos una Denominación de Origen Controlada. También dispone de praderas donde pasta un rebaño de vacas Nantaises y los caballos con los que labran las viñas. Nicolas Joly quiso integrar en su “domaine” estos animales para escapar del monocultivo de la viña y dirigirse hacia un organismo agrícola diversificado

Para hablar del vino hace falta, antes de nada, hablar de esa formidable creación francesa que son las Appellation de Origine Controlée, A.O.C., que en España conocemos como Denominación de Origen Calificada.

En los años 30 se comprendió que el gusto de un vino tenía que ver con la variedad y con el lugar original donde se hallaba una cepa concreta. Convendría pues proteger esa peculiaridad para el futuro consumidor. Con una botella de esta A.O.C. tendríamos la garantía de un gusto único en el mundo, ya que la combinación entre una variedad, un suelo y un clima o microclima, no se podrían repetir en ningún otro lugar.

Desgraciadamente, hoy en día, sólo queda un ligero recuerdo de ese concepto. Es la elección de unos caminos equivocados por parte del mundo vitícola, en el cual incluyo a todos sus responsables: productores, distribuidores, críticos, restauradores, consumidores, etc. lo que nos ha llevado a esta situación.

Durante los años 60, por vía de todas las cámaras agrarias y especialistas, se generalizó el uso de herbicidas sin precisar a los viticultores, quizás demasiado crédulos, que

estos productos acabarían por exterminar lentamente a todos los microorganismos del suelo, y que en ausencia de estos ninguna raíz se podría alimentar de su “terroir”. Cinco o diez años después, la viña ya no se desarrollaba e hizo falta recurrir a factores artificiales de crecimiento en forma de abonos químicos que, finalmente, forzaban a la planta a absorber más agua.

Este nuevo desequilibrio acentuó, por supuesto, el impacto de las enfermedades y en vez de seguir tratando la viña, como en el pasado, con productos que se quedaban en la superficie de la hoja, inventaron los “sistémicos” –que media hora después de ser aplicados pasan a la savia–, y así atacar definitivamente la enfermedad.

Nadie se inquietó entonces por el hecho de que el desequilibrio origen de las enfermedades no estaba controlado y podía generar nuevas enfermedades. Tampoco por el hecho de que esta savia era lo que ponía en relación a la viña y al sol, por medio de la fotosíntesis y, por consiguiente, con el vino y su sabor, su color, sus aromas, su capacidad para envejecer, etc.

Estas cualidades irían descendiendo hasta la muerte del “terroir”, y entonces fue cuando más se desarrolló la tec-

nología de bodega que el cliente, poco informado en general, confundió con calidad. Sin entrar en muchos detalles; ¿acaso sabe el cliente neófito que podemos utilizar hasta 300 levaduras que nos dan 300 sabores diferentes de vino desde el sabor a plátano hasta el sabor a frambuesa?

En un primer momento esto resultó muy beneficioso, pero poco a poco el cliente se dio cuenta de que los vinos extranjeros “mucho menos honorables”, hechos con esas mismas técnicas, tenían el mismo sabor que los de las “venerables” A.O.C. tradicionales.

Ha sido el transcurso de todos estos acontecimientos lo que llevó a Francia —uno de los países que más diversidad y calidad de “terroirs” tiene y por lo tanto el que mejor “armado” está para vender sus vinos en el resto del mundo—, a una crisis que se debe a una agricultura poco inteligente y nada reflexiva.

Todo esto nos permite entender mejor las razones de por qué necesitamos una vuelta irreversible a una mejor comprensión de las leyes que están detrás de las fuerzas de crecimiento de la Naturaleza, para poder acentuar el descenso de las mismas al suelo y a las plantas.

Agricultura integrada

¿Qué es? Es una agricultura un poco menos agresiva que la agricultura química convencional, quizás un tanto por ciento menos. ¿Permite esto expresarse mejor? Desde mi punto de vista, no, ya que una ligera rebaja de esta contaminación, simplemente nos permitirá un reencuentro con la vida natural. Aconsejo a los viticultores que se hayan dado cuenta de las debilidades a las que he hecho alusión que no pierdan más el tiempo con este falso retorno y que empiecen a probar con una parcela en ecológico, para ver cómo se puede realizar una vuelta a la vida natural en lugar de perder tiempo y dinero en un progreso más de forma que de fondo.

Agricultura ecológica

En agricultura ecológica hay sin embargo un proceso real. Al fin el viticultor se da cuenta de que las leyes y sistemas que hay detrás de su viña, son muchísimo más complicadas de lo que le habían contado. Son inmensas cadenas de vida que van desde los animales, mamíferos, pájaros, insectos, vegetación, etc. Y se prolongan en el suelo en forma de microorganismos que van a ayudar a la viña a asimilar mejor todos los sutiles aspectos de la Denominación gracias a las micorrizas. A nivel energético todos estos fenómenos están ligados a la expresión de un sistema



solar y estelar en cuya ausencia ningún sistema de vida podría aparecer sobre la tierra.

La fotosíntesis, que es la fuente de más del 80% de la nueva materia seca que hace crecer la viña cada año (madera, sarmientos, hojas, fruta), sólo utiliza lo “no material” es decir la luz, el calor y el aire (este sí tiene algo de materia) y la planta los consigue densificar en celulosa, azúcar, etc. Es en estas complejas e invisibles acciones donde se crea la calidad, la armonía y la grandeza de un vino. El viticultor ecológico ha tomado conciencia de estos hechos y hace todo lo posible para que ninguna de sus prácticas agrícolas interrumpa los profundos misterios alrededor de la materialización, que es la fotosíntesis.

Entonces, todos los productos químicos de síntesis que la naturaleza no sabe “digerir”: herbicidas, insecticidas, etc. son lógicamente excluidos. El retorno de las fuerzas de vida permite una resistencia a las enfermedades mayor cada año. Este principio de la enfermedad que no es para las plantas más que una deficiencia de las fuerzas vitales, podría, por supuesto, profundizarse mucho más. Cada uno comprenderá que “absorber” un vino o una comida armoniosa energéticamente es al fin y al cabo una profunda fuente de salud.

Agricultura biodinámica

Esta agricultura recorre una etapa suplementaria que no siempre es bien comprendida. Tomemos un ejemplo para facilitar su comprensión: cuando un animal acaba de



• Nicolas Joly

• Viñedos de Nicolas Joly en la empinada ladera de Coteaux de Serant a orillas del Loire

• Una viña biodinámica en Coteaux de Serant (Loire)



Esparcido el preparado 500 (boñiga en cuerno) en las viñas.

morir desaparece rápidamente, estando sumiso a las leyes de la tierra, descomponiéndose y transformándose en elementos muy simples. La pregunta que hay que hacerse entonces es: ¿Dónde están las fuerzas que han construido este animal, que le dieron su carácter especial, sus formas, etc.?

Estas fuerzas son energéticas, por eso cuando el animal muere, la ausencia de vida no se puede pesar.

Existe por lo tanto un mundo creador de vida en forma de sistema energético que comienza a entenderse mejor por los físicos con la resonancia magnética.

Sobre la tierra tiene lugar un "matrimonio" permanente de leyes propiamente terrestres y de "otras" leyes, podríamos decir que "solares", para simplificar algo que es complejo y apasionante a la vez. Este sistema puede ser estimulado en el suelo o en la planta con preparaciones naturales que no necesitan ser cuantitativamente importantes ya que actúan como una reserva energética. Con un teléfono móvil hablamos con alguien por un sistema de ondas que hemos "instalado" artificialmente alrededor de la tierra y que son perjudiciales para nuestra salud. Nadie se para a pensar en el peso de estas ondas. Estas redes no se pesan porque actúan de otra manera, creando la biodinámica y su casi imponderable cantidad de ponderados.

Rudolf Steiner ⁽¹⁾ acertó finalmente la distancia entre la planta y un sistema energético que existe desde la noche de los tiempos. Es la primera vez que una agricultura abre esta puerta que permite

mucho más que poner la planta en reacción con los procesos del potasio, silicio, calcio, hierro, etc. No se actúa por un aporte físico de materia, sino por una conexión que desarrolla un proceso físico.

Es un enorme progreso porque finalmente limitamos los efectos negativos de las poluciones hertzianas creadas por el hombre y que, sin que nosotros tengamos conciencia, limitan esa conexión energética entre la planta y la matriz que le da la vida.

Esta comprensión puede ayudar a cada uno a darse cuenta de lo inquietante de la situación que se impone en las ciudades con los móviles, GPS, microondas, radares, etc. Y por lo tanto de la densidad, que no cesa de crecer y convertirse en algo al final muy peligroso para los campos energéticos vivos de los cuales la propia energía del hombre depende. Es necesario saber que los nuevos móviles con cámara de fotos necesitan una fuente de alimentación que contiene 4,7 veces más fuerza que las anteriores. Entendemos pues que la biodinámica, cuando se aplica con conocimiento y comprensión, permite que el racimo asimile todos los campos cualitativos que transforman al vino en un elixir medicinal, al contrario que en agricultura convencional.

Comprendemos entonces que con una agricultura de este tipo el trabajo en bodega se convierte en mínimas actuaciones, ya que todo lo que la viña ha captado está lleno de armonía y fuerza. Por tanto la Denominación de Origen se expresa con toda su fuerza y libertad. Cada uno de los viticultores que están en este camino se lo puede confirmar y demostrar.

No hay duda de que el futuro de la viticultura está en el regreso a la comprensión profunda de las denominaciones y al cultivo respetuoso de la viña. La biodinámica es pues uno de los mejores caminos para llegar al antiguo concepto de denominación. Uno puede convencerse viendo que cada vez más viticultores conocidos mundialmente hacen la elección de esta agricultura después de algunos años de ensayos. Por supuesto, este acercamiento molesta a una concepción más industrial del vino o de la agricultura y sobre todo al lucrativo mercado del asesoramiento enológico y vitícola, por no hablar de las grandes multinacionales fitofarmacéuticas.

Esto explica las campañas en contra que cada vez son más virulentas –la biodinámica

Caja para conservar el preparado 500; tonel con un purín de ajos y a la derecha una "máquina removedora" que simula más o menos el método manual de dinamizar un preparado.





Labrando con caballo las viñas en Corullón, El Bierzo, se aprovecha también la energía beneficiosa de este animal

mica es una secta, Rudolf Steiner estaba ligado a los nazis, etc. —, todo esto para retrasar con argumentos injustificables una ascensión ineludible debida a su eficacia.⁽²⁾ ■

Nota

(1) (Eslovenia 1861-Alemania 1925) Fue quien estableció las bases de la Antroposofía y la Biodinámica, además de innovar en múltiples campos como sociología, pedagogía (Escuelas Waldorf), pedagogía curativa, medicina y farmacia (Weleda), arquitectura, teatro, etc. Ideó y construyó el Goetheanum en Dornach, Alemania, a la vez universidad, centro de interpretación y teatro.

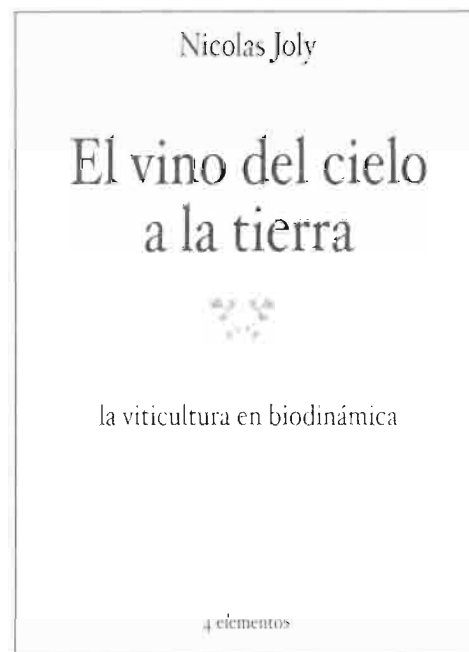
(2) El Instituto de Investigación para la Agricultura biológica de Oberwil, cerca de Bâle, en colaboración con la Oficina Federal de Agricultura Suiza conduce, desde 1978, un estudio comparativo de los tres sistemas agrícolas: biodinámico, biológico y químico. Lejos de clasificar el método biodinámico como un entretenimiento, le dedica un creciente interés desde hace 18 años, por apreciar una biomasa (vida en el suelo) más elevada y un desarrollo de los micorrizas más importante.

El vino del cielo a la tierra

Le *vin du ciel à la terre*, así titula Nicolas Joly su libro sobre viticultura biodinámica, recientemente traducido al castellano. Célebre en todo el mundo por haber transformado a la biodinámica desde 1984 su prestigioso viñedo de la Coulée de Serrant, después de quince años de experiencia práctica y a petición de personas que asistían a sus conferencias, se animó a escribirlo “para transmitir de la manera más clara posible esta experiencia y los conocimientos adquiridos, en una obra que trata de hacer un puente entre el mundo visible, cuantitativo, accesible a nuestros sentidos físicos, y un mundo más sutil, cualitativo, de donde procede la vida”.

Sin pretender enseñar a los que ya practican la biodinámica desde hace años, se dirige “a los viticultores que se consagran a su viña con pasión y que tal vez ahora presienten que los consejos agrícolas que les han suministrado (quizás a un alto precio), constituyen un peligro después de muchos decenios y van en contra de sus intereses y objetivos. También va dirigido a todos los aficionados o profesionales del vino que quieran entender lo que podría ser la viticultura del próximo milenio, una vez descubiertos los espejismos del falso progreso”.

Afirma que actuando con mucha sutileza, como la homeopatía en medicina, la biodinámica permite instaurar en el vino la personalidad del *terroir*, del terruño, de volver a darle sentido al significado de las denominaciones de origen. “Cuanto más nos alejamos de las leyes de la vida, más imponemos artificios que no son indispensables, tanto para cuidar de la viña como para mejorar los vinos”, escribe el autor, que pone en su sitio en este libro la vinificación de la bodega, nunca más considerada como una reparación de las insuficiencias del trabajo en la viña sino al contrario, como una exaltación de la calidad de la vendimia.



El libro ha sido traducido y editado por un viticultor Ricardo Pérez Palacios —que cultiva en biodinámica sus viñas y sus vinos— en agradecimiento a la experiencia y a los conocimientos que tan generosamente le ha transmitido Nicolas Joly. Es la primera vez que se traduce este libro al castellano, y tiene una tirada muy limitada, por lo que el precio de venta de cada ejemplar es de 16 euros. Se puede solicitar a *La Fertilidad de la Tierra* (948 539216, o boletín de suscripción página 40), o al propio editor: 4 elementos. C/ del Cando s/n, 24514 Corullón (León); tel. 987 540821.

El vino empieza en la tierra

“Es sobre el terreno, en medio de sus viñas, donde el viticultor hace el vino, aunque la expresión ‘hacer el vino’ siempre me ha parecido inexacta. La viña y sus ges-



Bodega de Ricardo Pérez Palacios en Villafraanca del Bierzo

tos se prolongan en la bodega. Esta viña, que ha sabido convertir lo imperceptible en aromas, sabores, colores, no tiene necesidad de ayuda. Cuando este apoyo es indispensable, es tal vez porque nosotros hemos provocado un estado de dependencia por cuidados inadecuados en nuestros campos. No, yo no me atrevería a decir jamás que yo hago el vino. Yo lo miro, lo escucho, y alguna vez que otra, intervengo en una o dos barricas indisciplinadas”.

Así de claro lo tiene Nicolas Joly. La bodega no debe ser ya un laboratorio sino una prolongación de la viña bien cuidada, bien mimada, que dará unos frutos, y éstos un caldo que lleva su propio proceso distinguiéndose de cualquier otro caldo de cualquier otra viña, incluso de un año a otro.

En cuanto a la polémica entre los bodegueros de si utilizar madera nueva o no en las barricas, para Nicolas Joly eso no es tan importante como cuidar la forma de la barrica: “un huevo cortado en dos” es la mejor forma si queremos que continúe en armonía. Hay que recuperar la sabiduría perdida sobre la importancia de las formas geométricas, inspiradas antiguamente en las formas de la naturaleza, tanto en las construcciones como en los recipientes, algo a estudiar de nuevo.



Introduciendo los preparados biodinámicos en el compost

Curso de viticultura biodinámica con Nicolas Joly en Burgos

Los días 12 y 13 de marzo tendremos la oportunidad de escuchar a Nicolas Joly en un curso organizado por la Asociación Biodinámica de España. Tendrá lugar en Burgos en la Residencia Universitaria Camino de Santiago.

Información: tel. 987 540821 y 947 531096

Cómo y por qué acercarse a la biodinámica

En un lenguaje accesible a los no iniciados en biodinámica, revela la originalidad de esta agricultura que ejerce con tanta alegría y buenos resultados. Una práctica que no sólo consiste en reforzar la vida del suelo en su tipicidad impregnándola de materia animal y vegetal (compost) sino también, por medio de los preparados biodinámicos, a ayudar al vegetal a nutrirse de luz y de calor (mejorar su fotosíntesis).

Inspirándose en el pensamiento visionario de Rudolf Steiner, el autor describe al suelo como el último estado de un mundo más sutil, menos tangible, que está situado en la atmósfera. Trata también del rol de los planetas (Astronomía y no Astrología) ya que en biodinámica los suelos son considerados como espejo del cosmos.

El libro no recoge el método biodinámico en su totalidad, no sería posible en un solo libro de viticultura, pero anima a acercarse a él sin miedo ni dilación, como anima a conocer bien y profundamente su oficio de agricultor. “El viticultor que recurre a la complejidad de estos cambios para elaborar un vino ¿no complica un poco más su tarea? Sin duda, pero la enriquece de un modo artístico”. Es la recuperación más bien de un saber que se había perdido de generación en generación y que en el mejor de los casos se había mantenido como simple instinto.

En esta época en que los vinos parecen estar de moda, en que cualquier caprichoso puede pagar un dineral por una botella de una etiqueta que se cotiza, es precisamente cuando las viñas están más en peligro, como toda la agricultura en general.

No es un libro de recetas, es un conjunto de pinceladas para dejar de ver la biodinámica como propia de alucinados o magos, cuando es una sabiduría que proviene de antiguo y que se ha perdido en una época de engreída ignorancia que no tenía en cuenta, porque los desconocía, los costes indirectos, unos costes que tenemos ya demasiado patentes.

Es quizá el mayor logro de este librito, que en apenas 200 páginas vuelve real y tangible lo que parecía lejano y complicado, desde la Astronomía a los preparados biodinámicos, desde por qué unas fechas son buenas para unas labores o la forma ideal del recipiente donde madura el caldo; a el porqué de una vuelta a respetar a la tierra y a la vid en vez de perseguir una falsa producción a costa de todo y de todos. ■