



“No quiero sólo un buen vino, sino que también sea auténtico”

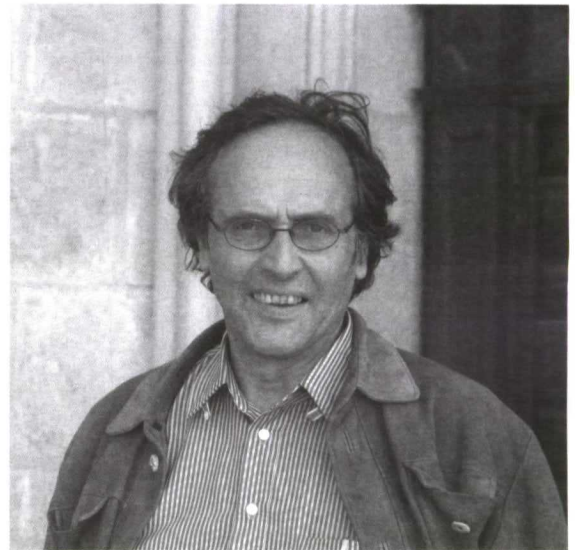
► Texto: Rosa Barasoain

Cuando se hizo cargo de la hacienda familiar dejó entrar lo que consideraba “la modernidad”. Le salvó del desastre que cuando se percató de los primeros síntomas graves encontró un manual de biodinámica y empezó a ponerla en práctica en algunas hectáreas, luego en la totalidad de la finca, con el entusiasmo de quien por fin encuentra la clave y comprende que está inmerso en una globalidad. Con uno de los mejores vinos blancos de Francia, fomenta el renacimiento de las denominaciones de origen, vinos auténticos que se diferencien en un mercado donde todo se puede imitar

En la región de Savennières, Nicolas Joly y su familia cuidan el viñedo y la bodega familiar de La Coulée de Serrant, junto al Loira. La casa, reconstruida a finales del siglo XVIII, linda con las ruinas del castillo Roche aux Moines, cuyo nombre hace referencia a los monjes cistercienses que en el siglo XII ya plantaron viñas. El monasterio todavía sigue en pie y conserva una parte de la bodega.

El viñedo La Coulée de Serrant, de 7 hectáreas, constituye en sí una Appellation Controlée, o lo que aquí llamaríamos Denominación de Origen Calificada, y es un ejemplo de cómo con el cuidado global en biodinámica de toda la finca, se recupera un sabor único, como único es el lugar en donde se cría, con una personalidad y calidad que puede distinguirlos en un mercado saturado de vinos. Obtienen un vino blanco apreciado como uno de los mejores de Francia.

La viña tiene mucha pendiente en algunas partes, y tan sólo 30cm de tierra de labor, pero la cuidan como un todo, con los bosquetes, praderas, setos y variedad de animales (para Nicolas “la oveja es un regalo para la viña”; le parecen también imprescindibles las vacas de Nantais y los caballos, con los que hacen algunas labores en la viña –“el caballo es un ser vivo que aporta una energía muy especial a la viña”). Cuidan de no compactar la tierra, empleando un tractor oruga y diversifican con multitud de árboles y plantas con las que hace tratamientos naturales.



Entrevista con Nicolas Joly

Fue a la muerte de su padre cuando Nicolas decidió dejar su trabajo en el mundo de las finanzas para dedicarse al viñedo. Como no tenía experiencia confió en los asesores agrícolas, pero “después de dos años de agricultura química, tomé conciencia del cambio de color de la tierra, de su endurecimiento, de la erosión que abría verdaderas grietas al pie de las cepas después de las lluvias, la fauna había desaparecido... Tenía el sentimiento de haber instalado el vacío y de asistir a la destrucción de un conjunto armonioso”.⁽¹⁾ En ese momento encontró en un puesto de libros usados un manual de Agricultura Biodinámica y se volcó a aplicarla. Primero en unas hectáreas, era 1980. En el 84 toda la finca recibía cuidados biodinámicos. Confiesa que fue en 1990 cuando de verdad entendió qué estaba haciendo y qué ocurría en la finca. “Hay dos maneras de acercarse a la Biodinámica. Una, coger la chequera y pagar a un consejero. Otra, acercarnos nosotros y comprender lo que hay en el viñedo, comprender ese sistema”. Para Nicolas en nuestra sociedad cartesiana, sólo vemos las cosas cuando son muy visibles. Vemos la yema que va a brotar, pero no vemos todo lo que está detrás, y lo ignoramos. “Con la resonancia magnética empezamos a ver lo que no veíamos. Por ejemplo el sistema energético que crea la materia”.

Explica cómo la vid, como cualquier otra planta, lo único que hace es transformar lo etéreo en materia. Eso es la fotosíntesis: convertir aire, calor y luz en madera, hoja

y fruta y también en sabor, color y aroma. "Es energía convertida en materia. Todo ser viviente es una composición de frecuencias que están en armonía una con la otra. Es como una nota musical que no se puede ponderar pero que está integrada en la música globalmente. Cada fruto es un receptáculo de la armonía del mundo del que procede la vida. Y la vida la genera el enorme sistema solar a través de una organización macrocósmica de la que la humanidad se está apartando más y más cada día por razones principalmente económicas. El verdadero viticultor se dedica a entender la vida y tiene cuidado de que los gestos de su agricultura no se contrapongan al sistema de la Creación. Eso es de lo que se trata en agricultura ecológica, dejar a la naturaleza 'trabajar'. La biodinámica va más allá. Aprovecha el conocimiento de esta energía vital para ayudarle a la planta a nutrirse más completamente".

Las fuerzas de vida

Según explica Nicolas, lo que llamamos enfermedades son solamente deficiencias de fuerzas de vida. Si queremos evitarlas, no hay que luchar contra las enfermedades, sino fortalecer, recuperar esas fuerzas de vida, y la agricultura química lo que hace es aislar y debilitar. "Y no nos dicen que lo único que nos puede salvar en la dura competencia de la globalización mundial es la Denominación de Origen, que sea auténtico reflejo del terruño. Una cepa en tanto que planta es un ser vivo forjado a imagen del lugar en el que está. Si seguimos el enfoque de Goethe ⁽²⁾ veremos que no es exactamente el lugar el que hace a la planta como afirmaba Darwin, sino que es la 'idea energética' de la planta o lo que podemos llamar su aspecto 'arquético' lo que se adapta a ese lugar".

"La biodinámica no es un milagro, es un conocimiento"

Y este conocimiento Nicolas lo está acercando a muchos agricultores de todo el mundo para que luego



cada uno siga con la experiencia. Desde hace dos años no para de viajar: "Estoy dando cursos de biodinámica a japoneses, que son una gente extraordinaria para el cultivo de la tierra; también en África del Sur. En Cuba para el cultivo del tabaco: ya hay una plantación biodinámica extraordinaria que ha devuelto el sabor a los puros. He ido a Australia, formidable. Tiene su lado extraordinario y su lado fatigante: el avión, que es una máquina que mata".

En Burgos, en el curso organizado por la Asociación Biodinámica de España, le escuchamos más de 80 personas de varios puntos de la península –viticultores y bodegueros principalmente–. Expuso su particular punto de vista sobre las denominaciones de origen ⁽³⁾; sobre el suelo como organismo vivo y receptor; sobre los estados de la materia en relación con las partes de la planta; qué estiércol elegir para cada viñedo ("la viña se crece en las tierras pobres, no en regadíos ni tierras muy abonadas"); habló de los preparados biodinámicos y de las enfermedades y plagas como señales de desequilibrio... pero sobre todo insistió en la necesidad de empezar a aplicar la biodinámica.

Hay algo nuevo que le espanta: la contaminación electromagnética ("Los metales son un drama. Todos los postes metálicos son amplificadores de frecuencias, incluso en casa deberíamos evitar todo lo posible el metal. Y a las cubas de acero inoxidable ponerles una toma a tierra").

Una mirada que engloba el cielo y la tierra

Para Nicolas después de unos siglos de materialismo puro volverá otra sensibilidad, una mirada que engloba cielo y tierra. "Nuestros hijos se morirán de risa cuando les digamos que en el siglo XX se creía que los planetas no tenían ninguna influencia sobre la tierra, cuando de una manera general se puede afirmar que la vida 'viene de lo alto', es decir del mundo solar. La planta recibe esta energía vital para sus hojas (fotosíntesis) y la transmite a las raíces. Entre el suelo y las raíces hay un intercambio per-

Setos, bosques y avenida de cipreses acompañan a las viñas

manente porque estas últimas emiten toda una flora a su alrededor que les permite asimilar los elementos minerales tan específicos a cada terruño... Por ello es muy interesante enfocar el tema de las cubiertas vegetales junto con la biodinamia para regenerar suelos, y es particularmente interesante en viticultura, donde la densidad de plantas es muy inferior a por ejemplo un campo de cereales, por tanto necesita de las raíces de otras plantas para introducir el preparado, y para evitar los efectos nefastos de todo monocultivo”.

Según Nicolas con la cubierta vegetal no hay peligro de competencia por el agua ni por el alimento, porque las raíces de la viña son lo suficientemente profundas, salvo en las viñas donde se abona con abonos sintéticos y se utiliza herbicidas, en ese caso las raíces se han deformado hacia arriba, buscando en la superficie el alimento que no les llega. Hay que ir poco a poco, dejar a la Naturaleza que haga su trabajo, dejar salir las hierbas que necesitan salir, que irán cambiando conforme el suelo se va regenerando con los preparados, con el compost, no dejando los suelos desnudos (si se labra para introducir el



compost, como se hace cada 3 o 4 años la cubierta se recuperará enseguida).

La viña, aunque esté en pendiente, si tiene una cubierta vegetal no sufrirá la erosión. No serán necesarios los bancales –sobre todo si hacerlos supone destruir un suelo– sino plantar en filas perpendiculares a la pendiente y “siempre hay que dejarlas lo que se diría ‘sucias’ (con hierba pero segada) es decir vivas. ‘Limpias’ quiere decir muertas. Hay que cambiar completamente esa mentalidad agrícola”.

Las cubiertas contra la sequía están bien. Porque hace más daño el sol cuando actúa sobre un suelo desnudo, mata la vida a 30cm de profundidad “¡y la tierra está más

En busca de vinos auténticos, espejo del terruño

La Coulée de Serrant constituye ella misma una Appellation Controlée, o Denominación de Calidad. Consideran que un vino no solamente debe saber bien, sino que también debe reflejar la sutileza de su lugar de origen. Las cepas que se han sembrado en los últimos cinco años fueron elegidas de cortes seleccionados de las vides más antiguas del viñedo, vides de 1920.

Cultivadas en forma biodinámica, como preventivo se rocía cada año sobre las vides una cantidad mínima de sulfuro y unos 10kg/ha de caldo bordelés (cobre y cal) con una cantidad limitada de cobre para no dañar la vida de la tierra. La vendimia se hace a mano y en varias pasadas a lo largo de meses, para recoger cada racimo siempre en su punto óptimo de madurez.

En bodega no tienen necesidad de eliminar lo turbio al vino, no hay elementos de putrefacción y la biodinamia ayuda a obtener excelentes levaduras naturales. No hay necesidad de clarificar, el vino se clarifica perfectamente simplemente con la sedimentación en los barriles.

No hay control en la temperatura de la fermentación. Esta se hace en barriles de unos 600 litros y dejan que la gráfica de temperatura siga su curva natural.

Renuevan en poca cantidad los barriles, para no darle al vino excesivo sabor a madera. Sí que dan más importancia a la forma del barril: esférica y achatada por los extremos, como antaño.

Airean a menudo el vino, para que le llegue oxígeno. “Los vinos procedentes de agricultura biodinámica no padecen de oxidación, todo lo contrario, desarrollan sabores ajenos si no son aireados suficientemente. Cada vez que aireamos añadimos una pequeña cantidad de sulfuro, para darle luz. Se podría hacer sin sulfuro, pero corre el riesgo de estropearse en los viajes. El tratamiento con ácido ascórbico nos parece mucho más destructivo y no lo usamos”.

Los vinos, una vez embotellados se mantendrán a temperatura de cava, 12 °C. Antes de tomarlos es bueno abrirlos al menos 24 horas antes. “Saben incluso mejor tres o cuatro días después de descorchados”.

“Nuestros vinos por lo general contienen 2 gramos de residuo de azúcar. Un vino de alta calidad no requiere de residuo de azúcar para complacer al paladar. En cosechas muy maduras, cuando el vino alcanza niveles de 14,5° de alcohol, puede haber un monto de residuo de azúcar que la levadura no ha alcanzado a transformar en alcohol.

débil que hace 60 años! Cuanto más seco esté, menos debemos tocar ese suelo. Menos hay que labrar, aunque en España se hace justo lo contrario. Si hay mucha sequía, bastará con un pase de grada”.

Dio consejos surgidos de su experiencia y observación, pinceladas de una labor que cada uno debe experimentar y luego comprender el porqué. “Si se despunta, no despuntar la viña hasta bien entrado el solsticio. Dejarle disfrutar del solsticio de verano a la viña, dejar que ese encuentro tenga lugar. La poda en verde es el mayor absurdo que han creado los intelectuales. Antes de los clones no había vendimia en verde”.

Surgen muchas preguntas, en cada curso, allí donde va, y Nicolas tiene muchas respuestas que se concretan en una: observar, conocer cada uno su viña, su tierra, y verla como un organismo vivo, global, completo, pero sobre todo: “¡Aplicar la biodinamia ya! El primer año puede ser complicado, pero luego todo vuelve a ser normal”.

A los que buscan recetas, ¿qué les dices?

“Les digo que les falta la mitad”.

¿Y a los que buscan la Biodinamia por marketing, o por ver qué es?

“Si lo hacen así, sin convicción, rápidamente se verán frente a una situación sin tener todavía las fuerzas de vida y ya sin la protección de la química. Y entonces los capa-



taces les dirán ¡atención, estáis a punto de perder vuestra cosecha! y volverán a lo químico otra vez. No me preocupan los falsos biodinámicos, ellos solos se van a autoexcluir. La biodinamia va bien cuando el hombre está presente en el cultivo, porque entonces pone su saber y su confianza. Si no lo hace el sistema no funciona. Hay que entender que una biodinamia sin el agricultor es poco pujante, con poca fuerza. La realidad choca, pero es la realidad. Si un trabajador hace la biodinamia porque el patrón le dice que la haga, sin creer en ello, o si os incordia todo lo que hay que hacer, entonces no la hagáis. Porque es el ímpetu del hombre, su entusiasmo, su creencia, la fuerza de su corazón, los que juegan su papel en ese

Emplean el caballo en algunas labores y vendimian a mano para no apelmazar la tierra

Sin embargo el vino será seco. El nivel de acidez es de alrededor de 5. Cuando los vinos son extremadamente secos, están ligeramente filtrados”.

Tres estrellas de calidad

A partir de esta búsqueda de autenticidad han coincidido viticultores de todo el mundo que aspiran a una calidad y a una diferenciación. Hay tres niveles de exigencia, que se concretan en las tres estrellas. Los viticultores que aspiran a ellas deben firmar ante notario un condicionado y aceptar ser inspeccionados en cualquier momento por otro viticultor miembro del grupo.

Han organizado también un grupo de cata compuesto por viticultores de todo el mundo, también de España. Valoran la autenticidad y la originalidad, no es suficiente que sean buenos, incluso biodinámicos, buscan vinos con personalidad y para ello consideran imprescindible la recuperación o renacimiento de las verdaderas denominaciones de origen. El 16 de mayo se reunieron en San Francisco, el 24 de junio estaba previsto hacerlo en Burdeos y los días 28 y 29 de noviembre será en Tokio. Estos encuentros, debido a su éxito, se han reservado sólo a viticultores profesionales.

Para obtener una estrella el viticultor debe renunciar al empleo de herbicidas, fertilizantes artificiales, productos químicos sintéticos, tratamientos de absorción sistémica y levaduras aromáticas. La segunda estrella supone cuidar todavía más el sabor, con vendimia manual, levaduras autóctonas de esa viña, no emplear tratamientos con enzimas, no hacer concentraciones por ósmosis inversa, ni cryoextracción ni tratamientos en frío. Para obtener tres estrellas de calidad se centran en una elaboración natural, sin desacidificación o reacidificación, sin aditamentos de ácido ascórbico ni sorbato de potasio y sin chaptación ni concentrados de zumo.



Nicolas Joly en el Clos Sacré. Plantas de consuelda en las calles

puede que es la vida, y entonces eso se vuelve hermoso y bueno.

¿Habéis visto en Suiza esa escultura de un hombre que lleva sobre su espalda el globo terráqueo? Con todo el simbolismo que esto supone es el hombre que lleva la tierra, porque el hombre ahora debe llevarla. Es un giro difícil, contra el cual luchan muchas fuerzas económicas. Pero no es grave, porque si estas fuerzas económicas vencen, si apoyan la biogenética, si apoyan la alimentación artificial y los granulados para perros y gatos, sin ver la vida, ¿qué va a triunfar?: la enfermedad. El cosmos es dos veces más fuerte que el intelecto del hombre. Entonces o bien el hombre se une con su inteligencia —no con su intelecto—, con su inteligencia y su corazón, con estas vastas leyes que le da la vida, o bien se separa y se vuelve un hombre artificial, pero entonces todo se complica y se vuelve imposible. La vida sin el cosmos es imposible. La situación es grave, yo creo que tendremos otros frenazos, porque si separamos a la tierra de su matriz tendremos tales temblores, tales cataclismos, que el hombre será barrido”.

Xavier Florin dijo que la viña es como una vieja dama ¿qué podemos hacer por ella?

“El papel de la viña es hacer descender al Hombre sobre la tierra. Y ha cumplido su papel. El hombre ha descendido incluso demasiado sobre la tierra. El segundo papel de la viña es mostrar la fuerza de la biodinamia y pasar esta información a la agricultura. La viña, los viticultores, ganan mucho más dinero que el agricultor, ¡pero este mundo se ha terminado! Esto es lo que hay que comprender hoy. Toda nuestra sociedad está llevada por cifras, cifras sociales, cifras financieras, todo es reembolsar, pero estamos viviendo los últimos años de nuestra sociedad. El sistema monetario va a caer. Todo esto se va a hundir, estamos en los 5 o 10 últimos años, o menos: le quedan 5 u 8 años a nuestro sistema monetario, no más tarde de 2012. Es como un antiguo edificio, del que se empiezan a caer trozos. Ahora el Gobierno responde, pero en poco tiempo las leyes van a ser completamente diferentes. Luego, descomposición, fuerzas diversas y después nueva civilización”.

¿Y qué pueden hacer los viticultores?

“Mostrar con su vino que con la biodinamia se cambian enormemente las fuerzas sutiles. Y no es otra, porque la superproducción de vino a nivel mundial es colosal. Hay muchos que quiebran, en Burdeos hay mil que han quebrado actualmente, en Borgoña 300 el año pasado. Siguen creyendo que el vino es como hace 10 años, con su presti-

gio... pero eso ya está completamente acabado. Estamos en el final. Es un globo: el globo de la información de la biodinamia, para que se vea desde lejos, para decir a los viticultores que su papel ha terminado. Yo les digo a mis hijos que no sé si en cinco años se podrá vivir de la viña. Es el fin de esta sociedad. Pero no es grave. Estamos aquí para eso, nos hemos encarnado para eso, no es grave. Hay que saberlo”.

¿Por qué cree que causa tanta expectación la viticultura biodinámica? ¿Es el éxito, es el dinero?

“¡No, no! El vino es el producto de más sabor. Se paladea y se paladea, no es una zanahoria. No es una hortaliza. Hay vinos buenísimos, porque hay verdaderos viticultores muy buenos, y la biodinamia es formidable para esto. Al comienzo nos trataron de secta. Ahora es un

grupo mundialmente conocido, con nombres mundialmente reconocidos. Y ya no se nos puede tratar de secta”.

(En Francia la revista *Fortune*, que precisamente se ha caracterizado por deformar los fundamentos de la Biodinamia, organizó una cata a ciegas de vinos biodinámicos comparados con vinos convencionales de las mismas denominaciones de origen y, en 9 de cada 10 casos, el vino bio-

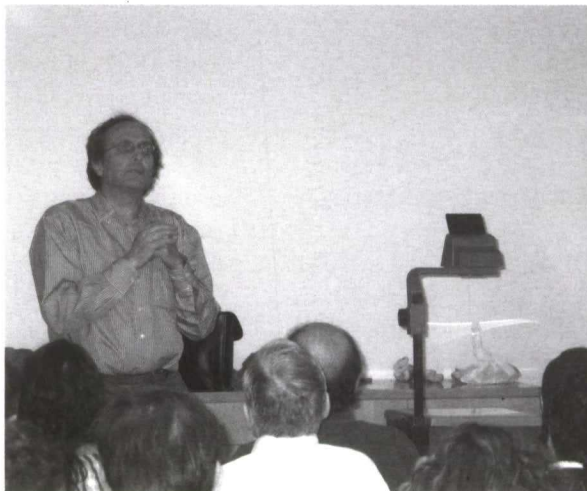
dinámico era valorado como superior. Los vinos se conservan mejor e incluso mejoran y aumentan en aroma y sabor después de un día de descorchar la botella, algo que no puede decirse de los vinos convencionales, que cada vez tienen más problemas de conservación).

¿Ve una diferencia entre España y Francia? ¿Conoce la viticultura en España?

“Un poco. El mensaje es el mismo. Esto va a ir muy rápido, es algo exponencial. Y es importante que el mensaje llegue antes que el drama. ¡Y el drama no está lejos, eh! Es una especie de lucha contra el tiempo. Y además las fuerzas adversas están luchando para interceptar la información. No tiene importancia, las fuerzas del otro lado son diez veces más fuertes”. ■

Notas

- (1) *Le vin du ciel à la terre*. 1997. Nicolas Joly. Éditions Sang de la terre, Paris, (Edición en castellano del 2004, Editorial 4 elementos).
- (2) Goethe, Johann Wolfgang von (Francfort del Main 1749-1823) Se le cita como poeta y dramaturgo, cuando fue uno de los grandes científicos. Se le reconocen importantes descubrimientos en anatomía y botánica, pero su mayor aportación fue su método de observación.
- (3) Ver “La viticultura en biodinámica”. Nicolas Joly. *La Fertilidad de la Tierra* n° 19 pp 30-33



Un momento del curso de Nicolas Joly en Burgos