



# ¿Por qué beber un vino biodinámico?

► ..... Texto: Nicolas Joly

El vino es el resultado maravilloso de una planta muy especial, la vid, que recoge en su fruto las cualidades de la tierra y del espacio intangible. Al beberlo nos hace disfrutar, recrear un paisaje a través de aromas y sabores únicos, pero esta magia se pierde con una agricultura “química”, de ahí los esfuerzos en maquillarlo con un alarde de técnicas de laboratorio. Estos vinos no son los que desea el consumidor entendido, ni lo que quieren ofrecer viticultores conscientes de su labor y su vocación. ¿Qué hacer? Como viticultor experimentado,<sup>(1)</sup> el autor explica de forma sencilla la situación actual y por qué la biodinámica es la vía para lograr vinos auténticos

◆ Por qué beber un vino biodinámico? ¿Por filosofía, o como deber moral de colaborar en la protección del medio ambiente? Sólo por esto no, es algo mucho más profundo. Cuando un aficionado que entiende de vinos abre una botella ¿qué busca en realidad? Una emoción, un sentimiento de plenitud, una satisfacción interior. Quiere descubrir o recibir algo que le diga algo, que le maraville, y que manifieste el intercambio cordial que tiene lugar en torno a una mesa. Al beber un vino con Denominación de Origen (D.O.) se desea unirse a un lugar, sentirlo vivir en uno mismo. La D.O. es el

sabor original, ligado a unas vides. Pero ese sabor es el resultado de todo un paraje, de toda la vida de un lugar, de su paisaje, de su fauna, de su climatología, que participan, discretamente pero con certeza, en el sabor que la viña capta y aprisiona en sus uvas.

## De dónde surgen hojas, uvas, sarmientos...

La viña absorbe las sutilezas del clima por sus hojas, a través de la fotosíntesis; las de la tierra las captan sus raíces con ayuda de los microorganismos de la tierra, micro-

rrizas... No olvidemos nunca que la masa de materia vegetal –varias toneladas por hectárea– que la viña fabrica entre el comienzo de la primavera –después de la poda no quedaron más que pequeños brotes– y el otoño, está hecha en un 95% de calor solar, de luz que la viña transforma en materia, es decir en celulosa, en almidón, en azúcar. Sólo alrededor de un 5% viene de la tierra. Hay que comprender que en realidad de lo intangible, de la no materia, viene cada año la materia palpable. Todo el sabor del vino, su nariz, sus aromas, su grasa, su estructura, es esencialmente materia “celestes”, intangible, que la viña laboriosamente convierte en algo concreto, muy accesible a nuestros sentidos físicos y muy presente en nuestra copa. Si por movimientos irresponsables, aconsejados en todas las escuelas de agricultura, se utilizan herbicidas que matan la vida de la tierra, tratamientos sistémicos que emponzoñan la savia –único enlace posible de la viña con el mundo solar– secretamente se perturba de hecho todo ese trabajo sutil que hace la viña, es eso lo que se daña, se perturba, se destruye a veces. Entonces, para satisfacer de una manera impropia a los apasionados del vino, hay que echar mano de toda una batería de artificios tecnológicos para recrear muy arbitrariamente en la bodega sabores halagadores pero extraños a los que el lugar sabía dar naturalmente, y con originalidad, desde la noche de los tiempos. Cierto, el vino es bueno, pero algo en el fondo de nosotros nos perturba; se siente como una insatisfacción latente; hay algo que no vive; se podría decir que la música que el vino debería dar está ausente, que el alma del viticultor no está ahí. No se siente transportado o reanimado, casi curado –pues el vino verdadero tiene ciertamente efectos terapéuticos– por esos equilibrios delicados, sutiles, que se viven como cuando contemplamos una obra de arte o miramos un paisaje grandioso.

### De la agricultura ecológica a la biodinámica

En agricultura ecológica se ha consumado un progreso muy sustancial. Se toma cuidado de dejar a la naturaleza expresarse, de no alterarla con esos terribles venenos o moléculas de síntesis, a veces tan peligrosos que el hombre que los esparce debe llevar una mascarilla respiratoria y un buzo estanco. No se altera entonces ese secreto sistema que interviene en la vida sobre la Tierra, y en sus diferentes reinos vivientes.

En agricultura biodinámica se va más lejos todavía. Se hace el esfuerzo de comprender esta matriz de vida energética sin la cual la Tierra sería un cadáver, y de servirse de ella para reforzarla. Primero hace falta darse cuenta de que la Tierra está ligada al sistema solar por frecuencias y longitudes de ondas, ¡la luz, los colores, lo son también! Ese sol que tanto nos falta cuando no está presente, no nos llega de manera tangible, material, y sin embargo sus efectos nos encantan. Nos hace falta redescubrir que la vida no es tangible, está hecha de impulsos, de ritmos que son una suma de frecuencias y de longitu-

des de ondas. Cuando un animal muere no vemos que nada se escape. Eso que se llama vida demasiado a menudo no son más que los efectos de la vida sobre el mundo físico.

Esta explicación un poco apresurada puede que nos permita comprender mejor por qué en agricultura biodinámica se utilizan solamente algunos gramos o centigramos por hectárea de diferentes preparados totalmente naturales. Porque actúan como antenas repetidoras, captadoras de procesos de vida muy precisos de los que la planta tiene necesidad para expresarse bien sobre el plano físico. En biodinámica no se reemplaza a la viña para imponer un comportamiento material (abonos químicos que fuerzan un crecimiento a base de agua por ejemplo), no se la viola como hace la genética, solamente se la ayuda a cumplir mejor su labor. Se la pone a la escucha de sus fuerzas arquetípicas,<sup>(2)</sup> es decir fuerzas solares, planetarias, estelares, de las que tiene necesidad plena para expresar bien toda la complejidad de una D.O. De esta manera el trabajo de la bodega se simplifica mucho. Todos los procesos de vida presentes en la uva permiten al zumo de la uva volverse vino casi por sí mismo.

### La contaminación de la que no se habla

Vayamos más lejos. Si la Tierra estuviera rodeada de un inmenso plástico negro toda la vida o casi toda, desaparecería. Hoy día por todas partes se nos habla de los



En la viña lo importante es la calidad del compost, con los preparados biodinámicos



Viñedos de la familia Joly junto al Loira. Abajo, Nicolas guiando al caballo

nefastos efectos del CO<sub>2</sub> pero nunca de la inmensa polución energética que debilita cada día un poco más a la Tierra. Pienso en todas esas longitudes de ondas y frecuencias arbitrarias de las que el hombre satura cada día un poco más la atmósfera debido a los satélites, GPS, teléfonos móviles, trenes de alta velocidad, radares, etc. sin comprender las interferencias creadas por esas innumerables frecuencias y longitudes de onda, que van desde los ELF (*extra low frequencies*) hasta los gigahertzios de los portátiles (de 900 a 1.800 millones de vibraciones por segundo), sobre la matriz energética presente en la atmósfera y de la que recibimos cada segundo las fuerzas de vida. Es todo el organismo energético que da vida a la Tierra lo que se está destrozando. Todas esas armonías –los antiguos la llamaban música de las esferas– que dan forma a la materia y se vuelven a continuación planta, animal o seres humanos, parten de un sistema energético increíblemente activo, que sin cesar organiza, separa, fusiona los átomos para desembocar en la inmensa diversidad del mundo vivo que nos rodea. Finalmente, como dijo Max Plank premio Nobel de Física, todo ese plano físico, en su inmensa diversidad, no es más que una masa de átomos en agitación permanente, condensada por la gravedad terrestre. Estas agitaciones nosotros

las llamamos frecuencias y los antiguos las llamaban vibraciones. Dicho esto podemos comprender más profundamente por qué la biodinámica tiene tantos efectos sobre el sabor del vino: actúa sobre el mundo vibratorio antes de que se vuelva materia. Pone a la tierra y a la planta en resonancia con aquello que le da vida. Considerar que los genes son los únicos responsables de este trabajo es tan irrazonable como considerar que el presentador que aparece en el televisor vive en vuestra antena. En el fondo, los genes no son más que emisores/receptores.

### Comprender la biodinámica

¿Por qué decir todo esto en un artículo sobre el vino biodinámico? Porque permite comprender que con la biodinámica, aunque sea con una comprensión incluso parcial de los impulsos que dan el sol, los planetas, los diferentes signos del zodiaco (astronomía y no astrología) a las plantas, podemos utilizar esas fuerzas en agricultura. Podemos servirnos de ese sistema gratuitamente y reforzar su expresión sobre la viña de una manera cada vez diferente si se quiere. La biodinámica es finalmente la prolongación de un inmenso saber, el que ha permitido construir esos lugares sagrados, ya sean catedrales, templos asiáticos o pirámides. El que nos muestra cómo se sabía captar, dominar energías tan específicas que pueden a veces curar al hombre (la medicina cuántica da un paso en ese sentido). Con la biodinámica el oficio de agricultor va a convertirse en un arte en el que el hombre puede ligar diferentes energías a la planta. Ya no es un arte sobre el plano mineral que desemboca, mediante una arquitectura bien comprendida, en formas majestuosas en las que te sientes elevado, sino un arte esta vez sobre el plano orgánico. ¿Qué impulsos poner en determinadas plantas para tener tales efectos? Ese es el aprendizaje que la nueva generación deberá hacer por ella misma pues no hay, por así decir, ninguna escuela que vaya todavía en ese sentido.

Un vino biodinámico si esto se comprende bien, bien situado, bien adaptado al lugar y a la viña a la cual está destinada, es una música inmensamente profunda, es como un canto que resuena en la acústica del lugar donde se ha sabido respetar la polaridad de las piedras y la ley de los números. Es un momento que nos reconcilia con el mundo. Esta comprensión permitirá tal vez a algunos de nosotros redescubrir después los sabores sutiles que una planta o un animal (café, olivo, té, leche, etc.) pueden ofrecernos si se les trata con respeto y con conocimiento, y no con un saber a base sólo de neuronas. ■

#### Nota

- (1) Ver La Fertilidad de la Tierra n° 21, entrevista con Nicolas Joly.
- (2) Para comprender mejor la correlación entre los movimientos planetarios y las experiencias arquetípicas del ser humano consultar el libro "Cosmos y Psique" del doctor en Filosofía Richard Tarnas profesor de Filosofía y Psicología en el Institute of Integral Studies de California, editado por Atalanta

# El vino del cielo a la tierra

## La viticultura en biodinámica

Un libro que rebosa claridad y experiencia, la del autor y la de aquellos viticultores a los que ha conocido en todo el mundo, como experto asesor en viticultura biodinámica. Buen comunicador, termina con el tópico de que la biodinámica es algo "raro" y difícil de poner en práctica. Con este mismo título se publicó con anterioridad una primera edición, un aperitivo podemos decir, ahora presenta un nuevo texto mucho más extenso y completo. Corresponde a la 4ª edición en Francia y se ha traducido a 8 idiomas, una primicia que con todo cuidado hemos traducido y editado por su interés para comprender y aplicar la biodinámica

La familia Joly posee un viñedo de renombre, La Coulée de Serrant, que constituye por sí misma una Denominación de Origen (D.O.). Un viñedo a orillas del Loire creado en el siglo XII por los monjes cistercienses, plantado de cepas desde hace más de 800 años, sus vinos blancos están considerados entre los cinco más grandes de Francia. Con estas maravillosas reservas tan sólo dos años de cultivo químico fueron suficientes para comprobar el inicio del desastre, motivo por el que inmediatamente se volvió al cultivo respetuoso y de ahí a la agricultura ecológica. Fue entonces cuando Nicolas casualmente descubrió un libro sobre biodinámica y decidió probar en alguna de las parcelas. A los dos años y vistos los resultados, era el año 1984, todas las viñas las cultivaron ya en agricultura biodinámica. A partir de ahí muchas personas le pidieron que contara su experiencia y compartiera conocimientos.

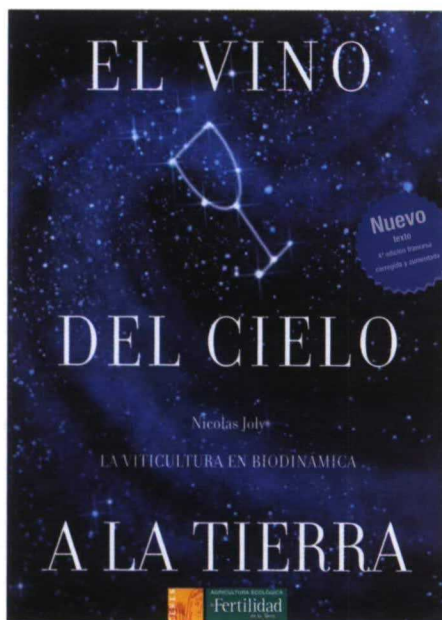
Uno de sus mensajes es cómo una vez que se comprende que la tierra de labor es un organismo vivo, todo el mundo vivo se nos abre a la observación, y de ella a la conclusión y la acción. Fue así como sintió la necesidad de que en las viñas volviera el reino animal a convivir con el vegetal: los caballos para labrar las calles, el rebaño para pastar y regular la cubierta herbácea; la búsqueda de la biodiversidad; la obtención de sarmientos propios y no recurrir a los injertos... Con este impulso el autor se volcó en defender que el buen vino se hace en la viña, y acompañado de otros viticulto-

res de prestigio crearon el grupo "Renaissance des AOC" (Renacimiento de las D.O.) hoy internacional. Después de sufrir el escepticismo de muchos, ha demostrado que así como la homeopatía en medicina, la biodinámica permite devolver al vino la personalidad de su terruño y a la D.O. su razón de ser.

El libro está dirigido según sus palabras "a los viticultores que se entregan con pasión al cultivo de su viña y que probablemente tengan el presentimiento de que los consejos agrícolas que han estado recibiendo (a veces a un precio muy alto), constituyen un peligro y van en dirección contraria a sus intereses y objetivos". Va dirigido también a quienes desean iniciarse en la biodinámica o acercarse a conocer el mundo del vino como consumidor, porque sólo quien conoce podrá valorar y distinguir lo que se le ofrece; y por supuesto es de utilidad para saber aplicar la agricultura biodinámica.

Su mayor mérito es cómo desmitifica y elimina prejuicios hacia un conocimiento que enlaza con la antigüedad y va hacia el futuro. Con él se entiende la importancia de los ritmos cósmicos, las consecuencias de elegir el momento adecuado para hacer las labores ayudados por el calendario biodinámico; la elección del estiércol animal más adecuado para nuestro compost... Explica como nadie por qué los preparados biodinámicos se elaboran

con determinadas plantas y órganos animales y se someten a un proceso de maduración en la tierra y por qué es importante la dinamización que daremos a los preparados antes de aplicarlos. ■



.....  
 El vino del cielo a la tierra. Solicítalo a esta editorial (Tel. 948 539216). Con este título se inicia la colección Los libros de Ceres. Tiene 306 páginas, con ilustraciones y en color, tamaño 15x21cm, cosido y con solapas. P.V.P. 23 euros más gastos de envío. [www.lafertilidaddela tierra.com](http://www.lafertilidaddela tierra.com)