



LA RENAISSANCE
DES APPELLATIONS - ITALIA

presenta

VERSO LA BIODINAMICA

Auditorium San Francesco di Bardi (PR) - sabato 2 Novembre 2013

in collaborazione con



pietre colorate
— TERRA RADICI MANI —

PRESENTAZIONE

Quanto si parla di biodinamica nei diversi mezzi di comunicazione che si occupano di vino e di alimentazione? Qual'è stato il contributo che Rudolf Steiner ha saputo dare alle scienze naturali? Queste due domande non sono sempre connesse l'una all'altra; a volte, anzi, la seconda non suscita nemmeno una reazione, nessun interesse.

Si continua a giudicare l'operato biodinamico sotto l'esclusivo aspetto delle forze fisiche e chimiche connesse con il mondo della materia che ci è più familiare, non riuscendo ad accogliere il tentativo di contribuire ad una lettura diversa, ulteriore, del mondo naturale che trova ad esempio il suo fondamento nelle forze più sottili del mondo eterico.

La biodinamica sta guadagnando notorietà a ritmo crescente, e per poter avere una rapida diffusione si sta trasformando in una serie di formule che hanno ormai perso il legame con le loro radici. È importante capire da dove sono nate queste idee, individuarne i tratti principali e osservarne le influenze su alimentazione, medicina e botanica.

Durante questa giornata discuteremo assieme dei fondamenti del pensiero di Rudolf Steiner che sottendono alle indicazioni della pratica biodinamica: l'indagine sull'eterico come suo contributo peculiare, il legame con il goetheanismo, l'importanza dell'approccio individuale e artistico alla pratica agricola che ritroviamo nelle diverse aziende, le implicazioni in agricoltura e in medicina, il motivo profondo della presenza di un calendario legato ai movimenti planetari e alle costellazioni. E sarà un'occasione anche per comprendere l'importanza di una pluralità delle scienze.

È il caso di rispondere con chiarezza e senza timore alle domande che la biodinamica ha saputo sollevare e tentare di stabilire un dialogo con chi riconosce una sola forma di scienza positiva, poichè sempre la crescita sta nel confronto tra una pluralità di vedute capaci di muoversi su diversi livelli.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

MATTINO ORE 10.00

ANTROPOSOFIA, BIODINAMICA E SCIENZE NATURALI FRA TEORIA E PRATICA

STEFANO BELLOTTI

Introduzione alla giornata e presentazione del gruppo Renaissance e dei suoi intenti.

HEINZ GRILL

contributo presentato dal collaboratore ULRICH GROOTEN

L'eterico. Il contributo dell'antroposofia a scienze naturali, alimentazione e medicina.

Naturopata, autore di letteratura spirituale e fondatore di un percorso di formazione spirituale, lo "Yoga dalla purezza dell'anima". Inoltre è un alpinista di successo e arrampicatore, e in questa veste ha aperto numerosi nuovi percorsi nelle Dolomiti. Entrato in contatto con il pensiero di Steiner ha sviluppato questo incontro in associazione al suo insegnamento di yoga. Autore di diversi libri fra cui "L'alimentazione come forza donatrice dell'uomo - il significato spirituale degli alimenti."

CARLO TRIARICO

Modelli, paradigmi e futuro del mondo rurale.

Direttore dell'APAB istituto formativo riconosciuto e presidente dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica. Storico della scienza, autore di numerose pubblicazioni scientifiche. Ha approfondito lo studio della biodinamica e amministra una cooperativa agricola.

LUCA GUZZARDI

Il confronto con il mondo scientifico. Scienze e pluralismo.

Nato a Como nel 1975. Si è laureato e ha conseguito il dottorato presso l'Università degli Studi di Milano. Ricercatore di Storia della scienza presso il dipartimento di fisica dell'università di Pavia, si occupa di storia e filosofia della scienza e svolge la propria attività di ricerca presso l'INAF Osservatorio Astronomico di Brera. Fra le sue pubblicazioni, oltre a numerosi saggi sulla storia della fisica del XIX secolo, il libro Lo sguardo muto delle cose. Oggettività e scienza nell'età della crisi (Raffaello Cortina, Milano 2010).

POMERIGGIO ORE 14.00

BIODINAMICA E INDIVIDUALITÀ. UNA PRATICA AGRICOLA PER MOLTE INTERPRETAZIONI DENTRO E FUORI RENAISSANCE DES APPELLATIONS

DANIELE MAZZANTI - Podere La Cerreta

Nato a Castagneto Carducci nel 1953. Negli anni '70 inizia il ritorno alla terra con la costituzione della cooperativa agricola il Germinal, con stile di vita comunitario. Negli anni 80, acquista l'azienda agricola La Cerreta (a Sassetta-LI) rimettendola in coltura con il metodo dell'agricoltura biologica-biodinamica. Realizza così, con la sua famiglia, la visione di un organismo agricolo complesso.

STEFANO AMERIGHI

Nato in Val di Chiana nel 1974, studi di scienze politiche a Siena, il camminare le vigne in Italia ed in Francia lo porta a continuare la tradizione agricola di famiglia e cominciare a sviluppare insieme al suo vigneto nelle campagne Cortonesi una sintesi personale tra ecologia biodinamica e paesaggio agricolo.

ANDREA KIHLGREN - Santa Caterina

Conduce dalla fine degli anni '80 l'azienda agricola Santa Caterina nei colli di Luni vicino a La Spezia. Fa parte anche della associazione Agricoltura Vivente che riunisce agricoltori legati dalla applicazione dei principi biodinamici secondo lo sviluppo datone da Alex Podolinsky.

FEDERICA MAGRINI - Vignai da Duline

Nata a Udine, dove ha frequentato il liceo classico, poi migrata all'università a Trieste per amor dell'antropologia culturale. Formazione di insegnante Waldorf, messa in opera per tre anni nella scuola di Sagrado. Dal 1997 condivide con il marito Lorenzo il laboratorio agri culturale de I Vignai da Duline.

MATTEO GENTILI - Tenute di Loacker

Nato a Orvieto, dove ha fatto anche le prime esperienze in vigna e si è diplomato Perito Agrario. Dal 2000 in Toscana ha lavorato in aziende convenzionali tra Brunello e Chianti Classico. Dal 2011 inizia l'esperienza in Biodinamica con la Loacker Tenute.

PATRICK UCCELLI - Tenuta Dornach

Nato a Bolzano, classe 1974. Perito agrario, studente di medicina prima, filosofia e storia poi, si laurea in Vitecoltura ed Enologia in Italia e Germania. Esperienze di vita in Austria, Germania, Sicilia e Puglia. 2008 il ritorno "a casa" dove ora produce i suoi vini della Tenuta Dornach.

**SEGUONO INTERVENTI APERTI AI PRODUTTORI CHE VORRANNO PORTARE LA LORO ESPERIENZA
ISCRIVENDOSI ALL' INIZIO DELLA GIORNATA**

A seguire degustazione dei vini delle aziende dell'associazione Renaissance Italia:

CAMPINUJOVI

PODERE CONCORI

CASCINA DEGLI ULIVI

PODERE LA CERRETA

COLOMBAIA

POGGIO TREVVALLE

CASAWALLACE

SAN FEREOLO

LE SINCETTE

SAN POLINO

COSIMO MARIA MASINI

STELLA DI CAMPALTO

DENIS MONTANAR- BORG DODON

TENUTA DI VALGIANO

EMIDIO PEPE

FATTORIA DI BACCHERETO

FABRICA DI SAN MARTINO

FORADORI

FATTORIA CASTELLINA

TENUTE DETTORI

FATTORIA CERRETO LIBRI

VIGNETO SAN VITO

FATTORIA MONDO ANTICO

IL PARADISO DI MANFREDI

LA VISCIOLA

MACHION DEI LUPI

TENUTE DI LOACKER

PORTA DEL VENTO

MONTSECONDO

TENUTA SELVADOLCE

PAOLO FRANCESCONI

TENUTA MAGLIAVACCA

PIAN DELL'ORINO

RENAISSANCE DES APPELLATIONS

Renaissance des Appellations è un'associazione di vignaioli creata da Nicolas Joly nel 2001. Attualmente raggruppa oltre 160 produttori da tutto il mondo, che pensano e agiscono sul terreno comune dell'agricoltura biodinamica. I vini nati da uve coltivate in agricoltura biodinamica offrono una grande complessità, un gusto unico e inimitabile dato dalla piena espressione del clima e del territorio in cui è cresciuto.

Le aziende agricole italiane membri dell'associazione Renaissance des Appellations sono attualmente una trentina, ognuna con la propria identità, la propria storia, il proprio terroir.

Ma cos'è l'agricoltura biodinamica? **L'Agricoltura Biodinamica** è un metodo agronomico che muove dalle indicazioni e dagli impulsi che lo studioso **Rudolf Steiner** diede negli anni Venti per contrastare l'evidente decadimento della qualità delle derrate agricole dovuto all'applicazione di metodi industriali-intensivi all'agricoltura. È attualmente il miglior metodo agronomico conosciuto per consentire **un'agricoltura sana, vivente e in grado di migliorare ed arricchire i suoli in cui viene applicata**, quindi di garantire la propria praticabilità nel futuro. Essa dà frutti ricchi di gusto, di vera capacità nutrizionale e che interpretano in modo autentico il terroir.

La Biodinamica si basa sul buon senso agronomico e sul concetto che tutto parte dal terreno che deve essere vivo e in grado di nutrire le piante senza alcun aiuto esterno.

La biodinamica intende il suolo, le piante, gli animali, l'uomo e la sua azienda agricola come degli organismi viventi che fanno parte di un unicum armonico. A questo scopo prevede l'uso di alcune preparazioni naturali opportunamente allestite, potenziate e dinamizzate, di semplice utilizzo ma di grande forza.

Naturalmente è un metodo in continua sperimentazione e in continuo divenire, dove diventa fondamentale la connessione tra l'uomo che lo pratica e il luogo in cui viene applicato.

INTRODUZIONE ALLA CARTA DI QUALITÀ

Il gusto del vino non può esprimere appieno la sua originalità e divenire inimitabile se non accogliendo l'impronta del suo terroir e del microclima in cui nasce. Ovunque sulla terra i quattro elementi - calore, luminosità, idrometria e geologia - si combinano in modo diverso. È la sottigliezza delle denominazioni d'origine, che la pianta - sia vite, ulivo o altro - sceglie ogni volta a suo modo.

Perché una vigna possa sondare e fare cernita degli elementi del suo terroir attraverso le radici, il terreno deve essere vivente e dunque non deve essere stato diserbato. Perché possa captare senza interferenze il clima e le sue molteplici varianti - vento, insolamento, umidità - la pianta si deve sviluppare nel modo più naturale possibile e in particolare le foglie devono essere dispensate dal contatto con prodotti chimici di sintesi che possono disturbarne la fotosintesi e lo sviluppo vivente.

Quando un'agricoltura sana - biologica o biodinamica - ha permesso al luogo la sua completa espressione, la tecnologia di cantina e i gusti arbitrari che in essa possono essere generati, diventano inutili se non addirittura nefasti per questa espressione del terroir. Il vino che invece ne nasce, conserva il gusto della sua origine e la sua capacità di attraversare il tempo, mostrando una totale trasparenza davanti a chi lo berrà.

Nicolas Joly

CARTA DI QUALITÀ DI RENAISSANCE DES APPELLATIONS

La carta di qualità divisa in stadi, riguarda semplicemente le pratiche agronomiche e di cantina che consentono ad una denominazione – un sito vinicolo – di esprimere appieno le proprie caratteristiche.

Tale approccio incoraggia i viticoltori a migliorare il loro modo di lavorare e informa il cliente sugli effetti che tali pratiche hanno nell'esprimere il territorio tramite il vino.

Il nostro intento non è quello di fare una classifica dei viticoltori, ma di mettere in contatto tutti coloro che hanno una comune filosofia sul vino, siano essi produttori, distributori o consumatori.

Vogliamo ridare pieno significato ai terroir e sganciarne il prodotto dalla competizione che la tecnologia e l'assenza di tipicità, provocata dal suo utilizzo esasperato, hanno provocato nel mercato mondiale del vino.

Tutti i membri del gruppo aderiscono a questa severa Carta della Qualità.

PRIMO STADIO. LE BASI ESSENZIALI

SONO QUELLE BASI ESSENZIALI CHE DEVONO ESSERE APPLICATE SU TUTTA LA PROPRIETÀ DA ALMENO TRE ANNI

- Certificazione biologica, con almeno tre anni di conversione sulla totalità del vigneto e pratica biodinamica da almeno due anni. I punti principali sono:
 - Lavorazione del suolo o inerbimento, quindi esclusione totale dei diserbanti
 - Apporto di compost o di concimazione organica per sostenere la vita microbica dei suoli e quindi esclusione di concimazioni chimiche che rovinano i suoli e il metabolismo delle vigne
 - Utilizzo esclusivo di prodotti naturali per la lotta contro le malattie fungine o i parassiti secondo quanto stabilito dalle norme che regolano la viticoltura biologica e quindi divieto di utilizzo di prodotti chimici di sintesi, che siano di contatto, penetranti o sistemici. Quantità massima di rame metallo ammessa per ettaro: 4 kg di media annua.
- Sono escluse dall'impianto viti geneticamente modificate
- Utilizzo esclusivo di lieviti indigeni del vigneto; esclusione di tutti i lieviti disidratati presenti in commercio, siano aromatici, neutri o geneticamente modificati. L'aggiunta di lieviti neutri è permessa per gli champagne, il metodo classico o il cremant, per la presa di spuma
- Nessun aggiunta di trucioli di legno di quercia o di altri additivi aromatici
- Esclusione dell'osmosi inversa e di tutti i sistemi fisici o chimici volti a ridurre l'acidità volatile.
- Esclusione di tutti i prodotti chimici che favoriscono la stabilizzazione dei vini.
- Antiossidanti: esclusione del sorbato di potassio o di acido ascorbico. Utilizzo dello zolfo, al bisogno, e preferibilmente naturale. Né lo zolfo, né le filtrazioni sterili sono pienamente soddisfacenti. Uno zolfo vulcanico è preferibile ad uno zolfo sintetico e comunque nel rispetto del disciplinare ICEA
- Si esclude l'eccesso di legno nuovo.
- Rispetto del processo di fermentazione naturale, quindi esclusione di tutti i correttori delle carenze di azoto come solfati o fosfati; vanno evitati tutti gli attivatori di fermentazione come vitamine, scorze di

lievito e così via, e non è amessa l'aggiunta di batteri, enzimi o prodotti di chimica di sintesi.

- Non è consentito l'uso di ghiaccio secco.

SECONDO STADIO. ANDARE OLTRE

QUESTO STADIO È L'EVOLUZIONE NATURALE DI QUESTA FILOSOFIA

- Ritorno ad una selezione massale per le barbatelle delle future viti, in modo da incrementare la biodiversità del vigneto tornando ad una selezione varietale sul campo evitando l'utilizzo di selezioni clonali
- Rispetto delle condizioni naturali di sviluppo della pianta quindi esclusione di ogni forma di irrigazione nei paesi produttori europei.
- Vendemmia manuale per un maggior rispetto delle uve e quindi nessuna vendemmia meccanica
- Rispetto della ricchezza naturale delle uve e quindi esclusione di zuccheraggio, crioestrazione e dealcolizzazione e di tutti i procedimenti industriali di concentrazione come evaporazione e osmosi inversa.
- Nessuna modificazione dell'equilibrio naturale dei mosti o del vino e divieto di acidificazione o disacidificazione sotto qualsiasi forma
- Nessuna aggiunta di gomma arabica

TERZO STADIO. QUANDO LE CONDIZIONI LO PERMETTONO

QUESTO STADIO È IL TRAGUARDO DI UN CAMMINO LUNGO E PUÒ ESSERE RIMESSO IN DISCUSSIONE IN PARTICOLARI CONDIZIONI CLIMATICHE

- Vendemmia manuale in più passaggi
- Nessuna filtrazione sterile o inferiore ai 2 micron e nessun utilizzo di centrifuga
- Nessuna chiarifica
- Certificazione biologica e biodinamica da almeno sette anni, necessaria al ristabilimento completo dell'equilibrio vitale
- Rispetto delle condizioni naturali di sviluppo della pianta e quindi esclusione di ogni forma di irrigazione per i paesi del nuovo mondo.