



Divulgación Técnica

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNCa

SIVITEC

Miércoles 13 de Septiembre de 2017 – Diario Cronista Comercial

VINOS BIODINÁMICOS:

EL DETRÁS DE ESCENA DE UNA TENDENCIA EN ALZA

Unas 20 bodegas argentinas ya utilizan este método que combina la producción orgánica con una filosofía holística en base a los ciclos de la luna y abonos especiales de vegetales y minerales.

Después de la cosecha, cuando los días se acortan y se caen las hojas de la viña, la planta avisa que su savia desciende hacia la raíz. Es parte del proceso que la hará transcurrir con vida el invierno, un tiempo de reposo. “En ese momento, para nosotros se inicia un ciclo, con la poda de la planta, que luego incidirá en su vigor y desarrollo”, explica Gabriel Bloise, enólogo de la **Bodega Chakana**. Hasta aquí la descripción podría coincidir con la de cualquier otro viñedo de Mendoza, pero la mirada es diferente para quienes trabajan en esta **bodega donde se aplican los principios de la agricultura orgánica y biodinámica**. “Con el método tradicional, la poda se realiza de una misma manera en todo el viñedo. Pero en nuestro caso, si observás la planta y su ubicación, quizás tengas que hacer otro tipo de trabajo. No hay una sola manera de hacer la poda, sino una adecuada para cada viña”.

Bloise recuerda que cuando lo asesoró el especialista y pionero en **vinos biodinámicos** Alan York (de los Estados Unidos, fallecido en 2014), éste se preocupaba por hacerles entender que si la viña tenía un problema, para encontrar una solución había que observar el conjunto. “Este señor nos paraba frente a una planta y nos preguntaba cómo la habíamos podado, para terminar explicándonos por qué necesitaba otro tipo de trabajo. Así aprendimos que esta práctica puede variar de acuerdo a la composición del suelo y al viñedo en su contexto”. York les habló de la **filosofía holística**, que entiende a la realidad como una unidad, al hombre en relación a su entorno, al medio ambiente en



interacción constante, a la naturaleza en la búsqueda de su propio equilibrio. En la producción biodinámica, **el manejo de las vides tiene en cuenta la preservación de la biología del suelo** y un desarrollo balanceado de la planta.

Sintéticamente, **los vinos orgánicos son los que se producen sin pesticidas ni fertilizantes**, en un ecosistema natural y medioambiente cuidado. Por su parte, **los biodinámicos son aquellos generados teniendo en cuenta las teorías de Rudolf Steiner, creador de la antroposofía** —la cual comparte principios con la producción orgánica—, además de **incorporar los ciclos lunares en el cultivo**, así como los preparados especiales de vegetales y minerales.

De acuerdo a la certificadora Demeter, especializada en productos biodinámicos, **son menos de 20 las fincas y/o bodegas cuyas uvas o vinos son producidos en estas condiciones en la Argentina**, la mayoría en Mendoza. Y Chakana es una de ellas: **el 80 por ciento de su producción se exporta y el 20 restante se vende en el mercado local**. En coincidencia con sus 15 años, acaba de recibir la certificación para su línea Nuna Estate, proveniente de la finca Nuna, en Agrelo, **el mayor viñedo biodinámico certificado en el país**. Vale aclarar que, para obtener esta calificación, en primera instancia se debe tener la orgánica.

¿Por qué decidieron producir vinos bio?

Desde 2006, Juan Pelizzatti, propietario de la bodega, se ocupó de mostrar nuestro trabajo y comunicarlo. Eso generó que tuviéramos un crecimiento exponencial, que cada año duplicáramos la cosecha. En todo ese tiempo en que logramos más ventas, agrandamos la bodega y logramos ponernos en el mapa entre las pequeñas. Luego llegó el desafío de **entender la calidad de otra manera**, algo que conllevó al cambio de agricultura y manejo. Hoy hemos logrado las certificaciones, pero nuestro objetivo es hacer grandes vinos.

¿La transformación del método tradicional al orgánico y biodinámico significó mayor inversión?

Requirió **muchísima inversión** en distintas áreas. Desde contratar asesores hasta volver a métodos manuales en tareas que se hacían mecanizadas. Si antes para sacar la



maleza se pasaba un tractor con herbicida, empezamos a trabajar con desolladoras y una persona con herramientas que termina el trabajo. Además, las certificaciones tienen un costo monetario y de manejo interno. **El costo comparativo es de un 20 %.** Pero la intención de Chakana nunca fue trasladarlo al precio, sino ofrecer más valor, porque notamos el cambio en calidad al trabajar de esta manera. Estas inversiones nos han ayudado a hacer el trabajo rápido y bien en un lapso de cinco años.

A partir de 2012 comenzaron la conversión a lo orgánico 100 %. ¿Por qué esa apuesta total?

El suelo, luego del clima, es una de las cosas más importantes para la calidad del vino. El tema fue que, cuando abordamos el estudio de los suelos de las fincas, nos encontramos con un montón de problemas derivados de su manejo. Cuestiones que nosotros mismos creamos, con herbicidas y químicos. Entonces, entendimos que la calidad de la uva podía cambiar si mejorábamos el suelo. **Las plantas, cuando son manejadas con fertilizantes, producen crecimientos desmedidos: poseen células gigantes pero con paredes débiles, más proclives al ataque de cualquier hongo o animal.** Para combatir esas amenazas necesitás más veneno, y así entrás en un círculo de debilitamiento de la planta y el suelo. Llegamos a la conclusión de que **la producción de manera convencional no era sustentable:** no ayuda a la calidad y limita la vida útil de la planta, que es tu inversión más grande.

¿Cuál fue el master plan?

Lo que hicimos fue comenzar la **conversión a lo biodinámico y lo orgánico a la vez.** El trabajo empezó en la finca más grande, donde está la bodega, en Agrelo. Al principio fue difícil: nos asustamos porque salieron yuyos por todas partes. ¡Parecía una manifestación grotesca del mal! Pero eso pasa cuando dejás de utilizar herbicidas. La calidad de la uva ese año fue buena y nos acortaron los períodos de certificación de tres años a dos por buena conducta y prácticas. Fuimos certificados en 2014 como orgánicos y para la cosecha 2016 obtuvimos la biodinámica para todos los vinos de la finca de Agrelo.

¿Para qué se entierran cuernos de vaca?



Los preparados biodinámicos incluyen rellenar cuernos de vaca con guano y un preparado que se hace con sílice. Se entierran durante un período de tiempo y, cuando los sacamos, es un *compost* que tiene efectos increíbles. **Desde la visión biodinámica, lo que importa no es el cambio de estado sino que lo que se dice es que ese preparado absorbe una energía cósmica que luego se traslada al viñedo.** Desde mi formación en la facultad, esa práctica sería interpretada como una tontería. Por eso, lo relaciono con los microorganismos que se crean más que con un tema energético. Esto último es difícil de medir, y entiendo que es fácil hacer bromas sobre lo que no se entiende o criticar sin saber. Pero existe bibliografía de comprobación de la energía vital que puede tener un cultivo biodinámico. **Adhiero a las declaraciones de la biodinámica, pero no tienen comprobación científica.** Vivo esta dicotomía: estudié Ciencias Exactas con el método científico y, al mismo tiempo, me crié en una familia abierta a visiones como el naturismo y la antroposofía.