

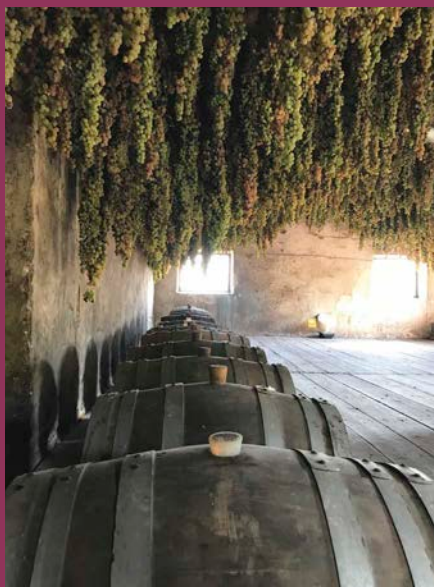
ADRIANO ZAGO

Manuale di

VITICOLTURA BIODINAMICA

**LA PRIMA GUIDA PRATICA
PER APPLICARE
IL METODO AGRICOLO
BIODINAMICO AL VIGNETO**

prefazione di Carlo Petrini



TerraNuova



Adriano Zago

MANUALE DI VITICOLTURA BIODINAMICA

**LA PRIMA GUIDA PRATICA PER APPLICARE
IL METODO AGRICOLO BIODINAMICO AL VIGNETO**

Terra Nuova

Direzione editoriale: Mimmo Tringale e Nicholas Bawtree

Autore: Adriano Zago

Editing e curatela: Gabriele Bindi

Correzione bozze: Simone Siviero

Direzione grafica e copertina: Andrea Calvetti

Impaginazione: Daniela Annetta

Fotografie: Adriano Zago

© 2023 Editrice Aam Terra Nuova, via Ponte di Mezzo 1
50127 Firenze - tel 055 3215729 - libri@terranuova.it - www.terranuova.it

1° edizione aprile 2023

Ristampa:

V VI III II I 2029 2028 2027 2026 2025 2024 2023

Collana: Coltivare secondo natura

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del libro può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie, microfilm o altro, senza il permesso dell'editore. Le informazioni contenute in questo libro hanno solo scopo informativo, pertanto l'editore non è responsabile dell'uso improprio e di eventuali danni morali o materiali che possano derivare dal loro utilizzo.

Stampa: Lineagrafica, Città di Castello (Pg)

“A te, che mi hai fatto scoprire la libertà”

Ringraziamenti

Nella stesura di questo libro è stato fondamentale il paziente lavoro di Gabriele Bindi, che mi ha aiutato, corretto e supportato nella scrittura e nel riordino dei contenuti, permettendomi di continuare a viaggiare per seguire le intense attività professionali. Grazie di cuore Gabriele.

Diversi capitoli si arricchiscono del fondamentale contributo di altri autori, professionisti con i quali collaboro e di cui ho molta stima per la loro grande preparazione specifica, che si integra con la mia visione più generale di alcuni argomenti.

Un ringraziamento sincero quindi agli amici Vincent e Pierre Masson, Mario Malagoli, Enzo Mescalchin e Pier Paolo Penco.

Un ringraziamento profondo e luminoso va ai miei più stretti collaboratori e professionisti, con i quali ogni giorno condividiamo l'impegno, la gioia e le difficoltà di supportare tanti straordinari viticoltori e altrettanti progetti aziendali.

Maria, Amelia, Enrico, Paolo, Enrico, Mario, Francesca e molti altri: grazie!

Adriano

Indice

Prefazione	6
di Carlo Petrini	
Creare alleanze	7
di Elisabetta Foradori	
Un libro che ci aiuta a fare meglio	8
di Rudy Marchesi	
Un manuale prezioso	9
di Enrico Amico	
Guida alla lettura	10
1. Introduzione alla viticoltura biodinamica	12
La visione strategica e le collaborazioni internazionali.	
2. L'organismo agricolo	20
La costruzione di elementi di complessità all'interno dell'azienda vinicola: orti, seminativi, frutteti, allevamento di animali e alleanze agricole.	
3. I preparati per il suolo (500)	46
<i>con il contributo di Vincent Masson</i>	
Il preparato 500 e le sue varianti, la preparazione e le diverse applicazioni. Casi studio ed esempi significativi.	
4. Il compostaggio e i preparati da cumulo	70
Realizzazione e utilizzo del compostaggio in viticoltura biodinamica. La comprensione e l'utilizzo dei preparati da cumulo.	
5. L'uso dei sovesci in viticoltura biodinamica	92
Le funzioni per il suolo e per la pianta delle diverse specie utilizzate per il sovescio.	
6. Il preparato 501 e la sua utilità	118
Obiettivi e metodo di applicazione del preparato 501: gli effetti sulla vite e sulla qualità del vino.	

7. Il calendario biodinamico nel vigneto e in cantina	132
Le conoscenze di base e l'applicazione pratica del calendario.	
8. La difesa fitosanitaria	144
<i>con il contributo di Enzo Mescalchin</i>	
L'applicazione del metodo biodinamico per la difesa della pianta, di fronte agli stress climatici e all'insorgenza di nuove patologie. Gli interventi contro oidio e peronospora.	
9. La fitoterapia applicata al vigneto	162
L'uso degli estratti vegetali in viticoltura biodinamica: come usare infusi, decotti ed estratti.	
10. Viticoltura biodinamica e ricerca scientifica	174
<i>con il contributo di Mario Malagoli</i>	
L'approccio scientifico, la comprensione del metodo e la validazione delle pratiche.	
11. La vinificazione delle uve biodinamiche	186
I principi generali per una trasformazione in cantina secondo i criteri della massima qualità.	
12. Strategie e casi studio.	202
<i>con il contributo di Pierpaolo Penco</i>	
L'applicazione delle strategie, il modello di analisi del suolo e i risultati conseguiti in dieci casi studio internazionali.	
13. L'economia nell'azienda agricola biodinamica	216
Gestione aziendale, analisi dei mercati e strategie di marketing.	
14. Conclusioni	234
La viticoltura biodinamica e la sfida dei cambiamenti climatici.	
Bibliografia generale	244
Bibliografia scientifica	

Prefazione

di Carlo Petrini*

Passione per la loro professione, amore per la natura e rispetto per i prodotti che la terra restituisce. Questo è il minimo comune denominatore con cui sintetizzerei, in un'unica descrizione, tutti i vignaioli, i contadini e gli agricoltori biodinamici che ho avuto modo di incontrare in giro per il mondo.

Nel sistema agroalimentare odierno questi aspetti non sono per nulla scontati e banali. Risulta essere sotto gli occhi di tutti il fatto che la produzione di cibo sia il maggiore responsabile dell'inquinamento atmosferico, della scarsa salubrità dei terreni e delle malattie che colpiscono la salute degli esseri umani. Come se non bastasse, tutto questo è aggravato dal tanto temuto cambiamento climatico, i cui effetti, proprio perché già ben evidenti, delineano uno scenario ormai irreversibile. Ecco che continuare e perseverare testardamente sulle strade segnate sino ad oggi risulta inadeguato e più che mai dannoso.

Sono sicuro nell'affermare che chiunque abbia avuto a che fare con una produttrice o un produttore che affida le proprie colture alle pratiche biodinamiche sia stato in qualche modo pervaso dall'onestà, dall'umiltà e dalla credibilità che queste e questi suscitano.

Proprio per queste sensazioni che ho sempre ricevuto dalle persone, ancor prima che dai prodotti o dalle tecniche, non riesco a concepire la dialettica che addita come superficiale chi si avvicina alla coltivazione in biodinamica; solo perché questa pratica non risulta ammessa all'interno del modello scientifico imperante. A mio modo di vedere la biodinamica costituisce un approccio che non ha nulla a che fare con la superficialità. Tanto più che la principale evidenza del suo successo agricolo risiede proprio sotto

la superficie dei suoli coltivati con queste pratiche.

Chi il lavoro della terra lo affronta con passione e vera conoscenza sa che i concetti di biodiversità, salubrità ed equilibrio degli ecosistemi vanno tanto preservati all'esterno del terreno, quanto al suo interno. Questa cura e attenzione che la biodinamica ripone al sottosuolo è sicuramente una via da perseguire per risanare i danni che abbiamo arrecato con le nostre stesse mani al pianeta Terra.

Ecco che pensare di redigere un manuale pratico sulla viticoltura biodinamica è sicuramente una mossa vincente. Dare l'opportunità, anche ai più scettici, di toccare con mano cosa effettivamente sia l'agricoltura biodinamica, su quali pratiche (oltre che concetti filosofici) si basi, dona la possibilità di far cambiare idea – e quindi reputazione – a chi ancora non ne ha appreso il pieno valore peccando, per l'appunto, di superficialità.

Questo manuale, dunque, è in grado di rendere maggiormente conoscibile e comprensibile ai più il tema del biodinamico; restituendo maggiore dignità a tutte quelle persone che, in piena armonia con il concetto di *buono, pulito e giusto*, hanno fatto di questa pratica il faro delle proprie scelte agricole e produttive.

Concludo consigliando la lettura di questo lavoro a tutti i viticoltori, biodinamici e non. Perché, al di là di accostare quanto scritto al termine biodinamico, le pratiche agricole ed enologiche qui descritte risultano essere di estremo interesse, oltre che dotate di una buona dose di lungimiranza.

Buona lettura.

* *fondatore di Slow Food*

Creare alleanze

di Elisabetta Foradori*

Diffondere l'agricoltura biodinamica porta alla creazione di comunità di agricoltori che attraverso il loro agire offrono all'uomo un cibo ricco di vita capace di nutrire corpo e spirito. Possiamo affermare che il metodo biodinamico, oltre a mantenere e creare fertilità nel suolo, dà origine ad organismi aziendali che pongono al centro la diversità, la complessità del vivente, l'interazione fra pianta, animale e uomo, le relazioni ai più alti livelli. È così che l'agricoltore si riappropria della sua creatività, della sua indipendenza e libertà, del suo ruolo primario all'interno del sistema sociale ed economico.

Un manuale che guidi l'agricoltore è di vitale importanza, perché alla base del metodo biodinamico ci sono pratiche fatte di

dettagli, precisione, ritmi. L'agricoltura biodinamica di oggi, pur basandosi sulle indicazioni date da Rudolf Steiner nel 1924, si è evoluta e va adattata ai tempi odierni.

Adriano Zago unisce alla lunga esperienza in campo la capacità di trasmettere con chiarezza il metodo il metodo biodinamico. L'aver percorso l'Italia intera a fianco degli agricoltori ne fa uomo capace di creare alleanze e possibilità di scambio di esperienze fra le aziende; grazie alla sua presenza sono nate vere e proprie comunità che si sostengono a vicenda dando forza e coraggio al movimento.

** Azienda Agricola Foradori*

Un libro che ci aiuta a fare meglio

di Rudy Marchesi*

Agricoltura biodinamica significa molto più che applicare preparati a piante e terreni. Significa comprendere l'interattiva e connessa natura del vivente all'interno di un'azienda agricola e la nostra interazione con essa come agricoltori. Questa comprensione si sviluppa attraverso l'azione, l'osservazione e la pratica ed è spesso difficile da esprimere a causa della complessità della sua natura. Mano a mano che ci si impegna e si lavora in agricoltura biodinamica per molte stagioni, evolve anche la consapevolezza della connessione vitale di questi organismi viventi, inclusi gli esseri umani. La complessità del lavoro e dell'evoluzione degli strumenti dell'agricoltura biodinamica richiede una solida cultura e formazione, se noi come agricoltori vogliamo continuare a migliorare le nostre pratiche e metterle a disposizione delle generazioni future.

Questo è il motivo per cui la condivisione di tale conoscenza attraverso la pubblicazione di libri e saggi, nonché la formazione, sono così vitali per migliorare la nostra comprensione e pratica della Biodinamica.

Adriano Zago si è assunto la responsabilità di creare corsi di formazione per gli agri-

coltori in Europa e America. Con lo sviluppo di Cambium Formazione ha creato un veicolo di apprendimento tanto approfondito, quanto di impatto. Grazie a un solido background completo in agricoltura convenzionale, viticoltura ed enologia, unito ad anni di esperienza di lavoro con leader e luminari della biodinamica, Adriano fornisce informazioni supportate da approfondite ricerche e sperimentazioni attraverso un metodo facile da comprendere e da applicare alle pratiche agricole.

Con questo nuovo libro di Viteicoltura Biodinamica, ha riassunto gran parte del contenuto della sua Master Class e ci ha fornito una preziosa risorsa di conoscenza pratica e teorica che può aiutarci a migliorare le nostre pratiche quotidiane e a ottenere risultati produttivi sia in quantità, che in qualità. Sono grato che questo libro si unisca alla letteratura di settore, per promuovere gli sforzi degli agricoltori biodinamici e la pratica dell'agricoltura biodinamica.

** ex presidente Demeter Usa e produttore Montore Estate*

Un manuale prezioso

di Enrico Amico*

Pochi secoli di industrializzazione ci hanno abituati a pensare per compartimenti stagni persino un'attività produttiva complessa che per millenni si è mantenuta in stretta relazione con il vivente come è quella agricola.

Fin dai suoi esordi l'agricoltura orientata eminentemente al mercato è stata un'agricoltura di separazione, a partire dalla prima grande e infausta separazione (sostenuta da tanta parte dell'accademia) della produzione animale da quella vegetale.

Così, se pensiamo che le diverse filiere agricole siano attività specializzate concentrate su sé stesse e su come massimizzare le proprie rese e i profitti che ne conseguono, allora la viticoltura biodinamica è una contraddizione in termini: in questo senso la viticoltura biodinamica non esiste né può esistere.

Nella visione biodinamica, infatti, non c'è posto, dal punto di vista della metodologia agricola, per un'idea di specializzazione che isoli dal resto del contesto vitale una specifica produzione.

L'agricoltura biodinamica si occupa essenzialmente della vita e del suo intrinseco bisogno di relazione e di cambiamento continuo: la vita non conosce soluzioni di continuità. Quello che Steiner chiama l'organismo agricolo (e che l'agricoltura industriale riduce ad azienda agricola o impresa agricola) si nutre di relazioni e riesce così a sostenere il suo obiettivo di mercato, il risultato più visibile di tutta la sua attività. In questo senso sì, la viticoltura biodinamica esiste, e questo volume la racconta nel modo più completo e accessibile anche ai non addetti ai lavori. La coltivazione della vite e la produzione vinicola appaiono quindi come

il risultato di un organismo in buona salute fisica e spirituale, una buona salute fatta di relazioni chimiche, fisiche, sentimentali, culturali, sociali e professionali. Così come una persona sana, equilibrata e ben inserita nella propria comunità sceglie di dedicarsi ad un'attività specifica (dipingere, correre, studiare, cantare) e in quella finisce per eccellere, così l'azienda vitivinicola biodinamica beneficia della rete di "alleanze" che cura con attenzione e costanza. Il "vino buono" biodinamico sarà merito non solo di vigne ben condotte, del cornoletame e di procedure corrette in cantina, ma anche dei frutteti che quelle vigne circondano, delle galline che le visitano, della collaborazione e delle chiacchiere con i vicini di casa e di campi, degli scambi con gli apicoltori della zona e dei tempi di attesa e riflessione, spesi a immaginare, per poi progettare e realizzare, un'attività economica che sia innanzitutto un organismo vivente e dispensatore di vita.

Adriano Zago mette a disposizione del lettore solide competenze teoriche e un importante bagaglio di esperienza, descrivendo con chiarezza e rigore le caratteristiche della viticoltura biodinamica; ci offre così un manuale che si rivelerà prezioso sia per i principianti che per i produttori già esperti. Tuttavia questa non è un'opera riservata agli addetti ai lavori: anche gli appassionati di vino che vogliono conoscere la filosofia produttiva e gli accorgimenti agronomici che hanno preceduto il momento della degustazione potranno con grande piacere leggere questo testo per capire su quali basi poggia la qualità dei vini biodinamici.

** presidente Demeter Italia*

Guida alla lettura

Caro lettore, stai iniziando la lettura di questo manuale e condivido con piacere la genesi del libro e alcune semplici indicazioni per poter affrontare nel migliore dei modi la comprensione dei contenuti.

La descrizione della viticoltura biodinamica che troverai in questo manuale è il frutto di mie esperienze, intuizioni e rielaborazioni. Si tratta quindi di una visione personale maturata e condivisa con i molti partner e collaboratori incontrati lungo il mio percorso professionale.

Troverai soprattutto la descrizione di molti processi pratici e operativi di ambito agronomico, enologico e organizzativo, mentre troverai meno approfondimenti su aspetti legati all'antroposofia e alle considerazioni più teoriche del fare agricoltura biodinamica. Per questi, e molti altri ambiti che non sono stati trattati, alla fine dell'opera troverai una bibliografia di approfondimento che mi è servita per fondare e arricchire la mia professionalità.

Dopo un primo capitolo dedicato ad alcune considerazioni strategiche di base, troverai un importante capitolo dedicato all'organismo agricolo. Ho ritenuto importante iniziare da questa geniale intuizione di Rudolf Steiner che oggi permette alle aziende viticole biodinamiche di fondare il proprio operato su valori come la "policolturalità" e la "polifunzionalità", l'identità aziendale e la capacità di interpretare il terroir viticolo attraverso la produzione e la trasformazione di prodotti alimentari.

Troverai poi alcuni capitoli dedicati ai preparati biodinamici, in particolare alla loro applicazione nel vigneto: elementi che considero imprescindibili per attivare la fertilità del suolo e trasferire il concetto di salute alle piante e ai prodotti agricoli.

I capitoli dedicati ai sovesci e al compostaggio ti daranno alcuni spunti su come aumentare e mantenere la sostanza organica viva nel vigneto in modo sostenibile dal punto di vista ecologico ed economico, il tutto integrato in una visione agronomica e viticola. Alla fine di alcuni capitoli troverai casi studio e alcune testimonianze esperienziali di vari viticoltori biodinamici.

Negli altri capitoli affrontiamo anche altri aspetti specifici del vigneto e dell'azienda biodinamica, dall'economia alla difesa fitosanitaria, alla ricerca scientifica.

Nelle conclusioni troverai alcune considerazioni sui cambiamenti climatici in viticoltura, con il grande carico di nuovi quesiti e opportunità che stiamo affrontando ogni giorno insieme agli agricoltori.

Nel libro manca però il capitolo per me più importante: il tuo!

Mi spiego meglio: per me è fondamentale il continuo lavoro di condivisione reso possibile dallo scambio quotidiano di opinioni, sensazioni, emozioni, dati e informazioni, con tutte le persone con cui collaboro. È questo il modo più efficace e bello che ho trovato per continuare a crescere e migliorare nel mio lavoro. Sarà altrettanto fondamentale ricevere da te ogni forma di suggerimento, condivisione esperienziale o richiesta di approfondimento che vorrai. Grazie in anticipo, quindi, per il contributo che vorrai condividere! Per questo scopo troverai nell'ultima pagina del libro il sito di Cambium attraverso il quale metterti in contatto con me e con il mio team.

Ti auguro quindi una buona lettura e tante belle degustazioni, viaggi ed esperienze, nelle aziende che trovi descritte e citate nel manuale.

Ad majora!

Adriano Zago







1

**Introduzione alla
viticoltura biodinamica**

L'agricoltura biodinamica è un metodo agricolo nato per produrre, attraverso la fertilità della terra, un cibo sano e utile all'uomo per l'evoluzione del proprio pensiero. Parliamo quindi di un'agricoltura che individua fin dai suoi esordi, cent'anni or sono, una connessione molto forte tra la fertilità e la salute dell'uomo.

Questo libro raccoglie le esperienze dei primi venti anni della mia carriera di consulente e formatore e nasce per condividere risultati, insuccessi e dubbi maturati insieme a centinaia di agricoltori, ricercatori e professionisti che ho conosciuto nel mio incessante viaggiare in giro per il mondo.

L'agricoltura biodinamica per me è anzitutto una grandissima opportunità di realizzazione umana e sviluppo professionale. Attraverso il mio lavoro posso confrontarmi con persone che si impegnano costantemente nella produzione di alimenti sani all'interno della propria azienda agricola. Posso quindi assicurare che il suddetto legame tra fertilità della terra e salute dell'uomo è diventato qualcosa di molto concreto per tutte le persone con cui lavoro ogni giorno.

Gli agricoltori intenzionati a sviluppare una solida attività professionale si devono necessariamente confrontare con tutta una serie di aspetti che ho cercato di affrontare in questa pubblicazione: la comprensione dei problemi generali, la creazione e il mantenimento della fertilità del suolo, la promozione della biodiversità e il raggiungimento di una qualità organolettica superiore del vino e degli alimenti.

Sono dei risultati forse facili da raggiungere? No di certo! Ma abbiamo delle ottime ragioni per pensarli come una sfida irrinunciabile del nostro presente e del futuro che ci attende. Sono le stesse ragioni che danno slancio a quelle migliaia di agricoltori che

in Italia e nel mondo usano questo metodo. Persone che hanno capito quanto sia importante rappresentare con ogni bottiglia un territorio unico sul piano storico, paesaggistico e culturale, per far sì che il vino possa venire celebrato, raccontato in giro per il mondo e conservato nelle diverse annate.

Questa autenticità è una delle missioni principali di chi fa il vino. È impossibile raccontare un *terroir* quando il suo terreno è squilibrato, quando la sua aria è malsana, quando le persone che ci lavorano non si sentono libere: ne uscirebbe un racconto falso, debole e impoverito. Un racconto che, badate bene, anche il mercato ormai non riconosce più come autentico e degno di considerazione positiva, nemmeno all'interno della più arida analisi economica e finanziaria.

L'agricoltura biodinamica, e quindi la viticoltura che ne deriva, sono nate per rivendicare le ragioni della complessità; per mettere in campo le diverse tecniche colturali in grado di riportare ricchezza al suolo e rendere l'ambiente nel quale quel vigneto vive, qualsiasi esso sia, un ambiente stabile e complesso dal punto di vista ecologico. Complesso e quindi pieno di interazioni, resiliente di fronte ai fattori di stress esterno, e a tutti i mutamenti che possono avvenire sul piano agricolo, economico e sociale.

C'è un tema che mi sta particolarmente a cuore e che affronto spesso nelle mie attività professionali: la necessità dell'approccio scientifico in agricoltura biodinamica. Uso appositamente la parola necessità, anziché opportunità o convenienza, perché non credo che la scienza possa essere un tema negoziabile. Mi sono formato in due distinte università in Europa e non potrei concepire diversamente il mio lavoro, se non sotto il profilo di un'impostazione tecnica di agronomo ed enologo. Questa stessa imposta-

zione mi lega alla necessità di continuare a lavorare con università e istituti di ricerca. Non è la scienza che convalida l'efficacia dell'agricoltura biodinamica, ma è attraverso la scienza che possiamo capirla e quindi applicarla meglio.

Visione strategica

Il viticoltore sa bene quanto sia lungo e complesso il cammino per arrivare dal proprio pensiero alla produzione del vino in bottiglia.

Per questo motivo è fondamentale lavorare con delle strategie chiare che individuano delle priorità di azione nel corto, medio e lungo periodo. L'agricoltura biodinamica ha tra i suoi principali strumenti operativi i preparati, il compostaggio, l'organismo agricolo, la gestione del suolo, la difesa delle piante e molti altri elementi che andremo a scoprire assieme in questo libro.

Tutti questi strumenti sono da modulare in mezzo a molte altre necessità e opzioni che l'azienda viticola incontra: la gestione dei mercati e del personale, o la capacità di far fronte ai cambiamenti climatici che ci espongono a fenomeni meteorologici estremi e poco prevedibili. È quindi fondamentale trovare un modo concreto per inserire il metodo agricolo biodinamico nell'attività quotidiana dell'azienda viticola. In altre parole la sua applicazione dovrà diventare non una pratica stravagante e non un fatto straordinario, bensì un atto quotidiano, un modo profondo, e al contempo pragmatico, di pensare e di agire.

Faccio un esempio concreto e facile da comprendere. Quando preparo un suolo per la lavorazione post vendemmia e per la semina di un sovescio, nell'organizzazione aziendale devo già considerare che probabilmente questo è anche il momento ideale per distribuire il preparato 500P. E quindi farò in modo che gli strumenti necessari,

come il dinamizzatore e lo spruzzatore, siano già pronti e utilizzabili in modo veloce, efficace ed economico.

Essere agronomo ed enologo mi aiuta a ricordare a me stesso e alle persone con cui lavoro che la viticoltura biodinamica funziona solamente all'interno di una buona organizzazione agronomica, con delle buone nozioni di viticoltura e di enologia. Questo libro è pensato principalmente per un suo utilizzo in ambito professionale e non hobbistico: le aziende agricole biodinamiche esistono anche appoggiandosi a un bilancio economico e creano lavoro per migliaia di persone. Questi aspetti pratici accrescono la responsabilità di applicare il metodo agricolo biodinamico in viticoltura, rispettando tutti gli aspetti tecnici che permettono a suoli e vigneti di produrre quell'uva che può dare un vino di grandissima qualità.

Sono orgoglioso di poter collaborare con molti professionisti vicini all'agricoltura biodinamica che apportano esperienze e informazioni fondamentali nel supportare le aziende vitivinicole. Parlo di geologi, paesaggisti, architetti, colleghi agronomi ed enologi con diverse specializzazioni, esperti di mercato, di marketing, ricercatori universitari e artisti. Questa moltitudine di visioni ed esperienze è fondamentale per il supporto dell'azienda viticola, specialmente quando si parla di strategie.

Mettiamo che una viticoltrice abbia l'idea e il desiderio di sviluppare un vino per la prima volta e mi chieda un supporto tecnico. Da dove iniziamo? La risposta è quasi obbligatoria: inizieremo dal suolo!

Come primo passo andiamo a individuare un suolo che ci sembra adatto per composizione, giacitura e clima. Il comune sentire ci può suggerire che possa essere una buona scelta, ma poi chiederemo il supporto a un geologo per alcuni aspetti tecnici relativi a un dubbio sul sottosuolo e su un piccolo movimento che potrebbe essere franoso.

Dopo poco tempo porteremo a casa molte informazioni e delle rassicurazioni che ci permettono quindi di individuare il portainnesto, la varietà e molte altre informazioni necessarie per dettagliare tutto il progetto di impianto, anche attraverso il confronto con il vivaista biodinamico di fiducia.

In una seconda fase, prima ancora di impiantare il vigneto, valuteremo poi come inserire elementi di biodiversità all'interno di esso, attraverso l'impianto di alcuni alberi da frutta. Ci occupiamo poi di realizzare una sistemazione dei filari che possa gestire al meglio le sempre più frequenti precipitazioni intense. Abbiamo un confine a rischio per contaminazioni sul lato nord? Decidiamo quindi di mettere a dimora una siepe con specie utili anche per api, uccelli e con qualche frutto selvatico edibile. Ci potremmo allora rendere conto che è utile il confronto con la paesaggista e il giardiniera, per accordare al meglio questi elementi con il paesaggio.

Se negli anni successivi il vigneto è diventato produttivo, per arrivare fino al consumatore finale dovrò coinvolgere altri professionisti. Mi potrebbe servire il microbiologo per un dubbio durante le fermentazione, l'artista che crea l'etichetta, l'esperto di comunicazione con il quale confrontarsi per il posizionamento del prodotto e l'esperto di vendite che ci aiuta a individuare i mercati più interessanti.

Ecco! Ho fatto un esempio molto concreto, e forse un po' didascalico, per evidenziare come dietro a un buon bicchiere di vino ci debbano essere molte menti creative e professionali a supporto del progetto.

Per questo motivo continuo a lavorare con soddisfazione in coordinamento con un team di professionisti accomunati dalla stessa sensibilità. L'importante è riuscire a coniugare in modo diretto la fertilità della terra, la coesione sociale e la salubrità del vino prodotto.

Dove sta la biodinamica in tutto questo? In realtà le trame di questo racconto ne sono profondamente intrise. Tutto parte dall'idea di fare un certo tipo di vino che nasce dalla creatività e dalla libertà del produttore: due dimensioni totalmente sostenute e supportate di principio da questo metodo agricolo. Se andassimo ad analizzare tutti i passaggi tecnici che hanno caratterizzato i primi primi cinque anni necessari all'uscita di un vino sul mercato troveremmo strumenti quali i preparati 500P e 501, il compostaggio biodinamico, i preparati da cumulo, i sovesci multispecie, l'utilizzo di infusi e decotti, le fermentazioni spontanee, l'osservazione del calendario biodinamico e molto altro ancora. Sono tutti strumenti operativi che caratterizzano la viticoltura biodinamica e che occupano priorità diverse a seconda del momento. Priorità di tipo strettamente agronomico o enologico, ma anche di tipo economico o del tutto personali. Dico tutto questo per sottolineare l'importanza di una visione strategica. L'agricoltura biodinamica in questo ci aiuta, perché è essa stessa uno strumento fondamentale per l'espressione professionale e personale del processo creativo del viticoltore.

I risultati sono sempre tangibili, si impara a sviluppare una maggiore sensibilità, a lavorare con la sostanza organica, a far crescere dei grappoli che sono unici. Mettendo insieme le migliori pratiche agronomiche migliora anche la longevità delle viti, con un notevole risparmio di denaro ed energie. Una vite può campare anche per più di cent'anni. Certo, se la potiamo male e se non ci prendiamo cura del suolo, dopo un po' le piante cominciano a indebolirsi e la natura alla fine ci presenterà il conto. Nelle vigne purtroppo mi capita ancora di vedere accumularsi un sacco di problemi dovuti a distrazioni colturali e culturali. A livello generale negli ultimi decenni è stata intensificata la densità di piantumazione, si sono indebolite

le piante, cambiando le varietà a piacimento. È lo stesso buonsenso a dirci che le malattie sono fenomeni del tutto normali in un contesto malato. Oggi sappiamo che le malattie si possono combattere con i fitofarmaci, ma anche con pratiche agronomiche capaci di riportare l'equilibrio all'interno del vigneto e ristabilire salute e vitalità alle piante.

Ci sono diverse centinaia di aziende che usano la biodinamica per fare vino in Italia. Negli ultimi vent'anni la situazione è cambiata: il metodo agricolo biodinamico oggi non è più considerato adatto a piccole realtà romantiche e poco professionali, ma è diventato un'alternativa produttiva per grandi aziende e nomi che grazie a questo approccio hanno guadagnato valore e prestigio. Ho avuto il privilegio di poter lavorare con dimensioni e profili di azienda che prima erano impensabili. Si tratta di realtà che credono in quello che fanno, che investono nella qualità ed esportano all'estero. Questo non vuol dire che solo i grandi ce la possono fare, ma è una conferma che ispira fiducia nel metodo sul piano della fattibilità economica.

A volte mi chiedono cos'è che spinge così tante aziende ad abbracciare la biodinamica. I produttori ritrovano in essa diversi strumenti di lavoro utili per la viticoltura e l'enologia. E soprattutto c'è dietro una visione che punta alla qualità e che risponde all'esigenza di una caratterizzazione estrema che oggi, al contrario di quanto avveniva in passato, viene ricompensata dal mercato. Si va in direzione diametralmente opposta alla standardizzazione del vino industriale, e ogni annata ci permette di apprezzare risultati diversi. In vigna, come in cantina del resto, lo sforzo è quello di riuscire a raccontare l'unicità dell'uva e del territorio.

Questo manuale è il frutto del continuo scambio umano e professionale maturato in vent'anni di carriera assieme a centinaia di agricoltori, viticoltori e professionisti

conosciuti attraverso la consulenza e la formazione.

Nella mappa che segue ho voluto indicare le aziende e le organizzazioni che più sono state funzionali alla costruzione del libro e all'acquisizione delle mie competenze. L'intento è che possano essere dei nomi capaci di stimolare la curiosità del lettore nell'approfondimento attraverso un assaggio di un vino, una visita aziendale, o un evento specifico.

Chiedo scusa in anticipo se qualcuno sarà sfuggito alla mia memoria, resta comunque custodito nel mio cuore.

È da queste aziende e organizzazioni qui citate che è partita la richiesta di scrivere questo libro ed è a loro che estendo il mio più grande ringraziamento: ho ricevuto da ognuno di voi un nutrimento vitale e meraviglioso.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti vi invito a visitare il sito:

www.cambiumfarm.com



Aziende e organizzazioni italiane

1) Abruzzo

Emidio Pepe

2) Campania

I Cacciagalli
Di Filippo

3) Emilia Romagna

Al di là del Fiume
Corte d'Aibo
Fondazione Le Madri
Forno Brisa
Prati al Sole
Villa Papiano
Villa Venti

4) Friuli Venezia Giulia

Castelvecchio
Gravner
Venica e Venica
Visentini
Livio Felluga

5) Liguria

Stella di Lemmen

6) Lombardia

1701 Franciacorta
Togni Rebaioli

7) Marche

La Calcinara

8) Piemonte

Agribo Piemonte
Ceretto
Rinaldi Giuseppe

9) Sardegna

Davitha
Olianas

10) Sicilia

Arianna Occhipinti
Palmento Costanzo
Planeta

11) Toscana

Ampeleia
Avignonesi
Caiarossa
Castello dei Rampolla
Castello del Trebbio
Col d'Orcia
Colline di Sopra
Croce di Febo
Fattoria di Bacchereto
Fattoria di Rignano
Fattoria La Massa

Fattoria Lavacchio

Fattoria Le Masse

Fonterenza

Fontodi

Il Borro

Le Boncie

Le Macchiole

Le Potazzine

Le Verzure

Lonsi Vivai

Montesecondo

Podere 1384

Podere Casina

Podere il Casale

Podere il Gentilino

Podere Le Ripi

Podere Salicutti

Riecine

Sardinetto

Stefano Amerighi

Tecnovite

Tenuta Casadei

Tenuta La Novella

Tenuta Lelli

Terenuola

Tolaini

Vallone di Cecione

12) Trentino Alto Adige

Fondazione mach

Foradori

Lageder

Mannincor

Moser

13) Umbria

La Canonica

14) Veneto

Borgoluce

Fasoli Gino

Gregoletto

Gruppo Arena Biodinamica

Menti

Monte dall'Ora

Monte dei Ragni

Naturasi

Paolo Fontanabona

Podere Pisani

Prati Palai

Tenuta Villa Bellini

Università di Padova

Aziende e organizzazioni internazionali

Francia

Marie Therese Chappaz
Marquise d'Angerville
Zid Humbrecht
Terroir sans frontiers
Suerte Alta
Lelarge Pugeot
Domaine de l'ecu
La soufrandiers
INRA Colmar
Michele Lafarge

Svizzera

Castello di Morcote
Marie Thérèse Chappaz
FIBL institute research
Sativa Rheinau
Zündel Christian

Spagna

Gramona
Suerte Alta
Terroir al Limit
Terroir sense Fronteres

Australia e Nuova Zelanda

James Millton
David Le clapart
Shobbrook wines
Felton Road
Rippon
Seresin estate

India

Accademy of Basil

USA - Oregon e California

Analemma wines
Backamp estate
Biodinamie Services
Gramona
La plus se d'or
Mas du libian
Montinore estate
Quintessa



ORTO BIODINAMICO FAMILIARE

Coltivare piccoli spazi secondo natura

di Davide Rizzi, Wolfgang Scheibe
Pag. 168 • € 18,00



ORTO E FRUTTETO BIODINAMICO

Coltivare l'orto e il frutteto secondo il metodo biodinamico. Splendidamente illustrato, il libro riporta tutti i consigli indispensabili per coltivare con l'aiuto della luna e dei cicli naturali, senza usare pesticidi e concimi di sintesi
di Monty Waldin
pp. 256 • € 20,00



APICOLTURA BIODINAMICA

Per una pratica apistica rispettosa dell'ambiente e delle api

di Martin Quantin
pp. 180 • € 20,00



COLTIVARE BIO CON SUCCESSO

Manuale pratico per coltivare biologico e creare reddito, posti di lavoro e un sistema economico locale virtuoso, a partire da un investimento iniziale ridotto
di Jean-Martin Fortier
pp. 240 • € 18,00



DIFENDERE L'ORTO CON I RIMEDI NATURALI

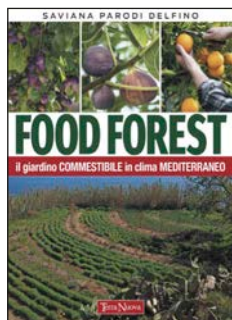
Fitosanitari, macerati, trappole e altre soluzioni bio per coltivare senza veleni

di Francesco Beldi
pp. 120 • € 13,00



L'INSOPPORTABILE EFFICACIA DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Come la scienza supporta le pratiche biodinamiche, di cui ha visto il potenziale rivoluzionario. La risposta, dati alla mano, a un pregiudizio ideologico
di S. Menestrina, A. Piccolo, N. Scialabba, C. Triarico
pp. 144 • € 10,00



FOOD FOREST

Il giardino commestibile in clima mediterraneo

Conosciuta in Italia come "giardino commestibile", la food forest è la nuova frontiera del biologico. Un manuale pratico per imparare come adattarla al nostro clima

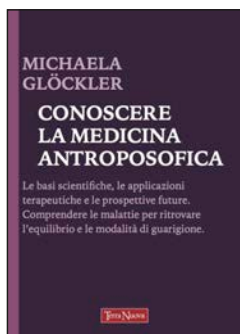
di Saviana Parodi Delfino
pp. 256 • € 18,00



COLTIVO I MIEI FUNGHI BIO

Su tronchi, balle di paglia e fondi di caffè, in cantina, sul balcone, in serra o in giardino. Un libro per tutti, semplice da seguire e da utilizzare in qualsiasi spazio. Con 18 schede di coltivazione dei funghi più comuni

di M. Wurth e M. Wildenauer
pp. 168 • € 16,00



CONOSCERE LA MEDICINA ANTROPOSOFICA

Comprendere le malattie per ritrovare l'equilibrio e le modalità di guarigione. Le basi scientifiche, le applicazioni terapeutiche e le prospettive della medicina antroposofica
di *Michaela Glöckler*
pp. 248 • € 16,00



PERCHÉ SCEGLIERE LA SCUOLA STEINERIANA

Metodi e principi di un approccio educativo vicino alla vita
di *Wolfgang Held*
pp. 248 • € 16,00



IL PRATO È IN TAVOLA

Piante selvatiche commestibili d'Italia
Gli usi medicinali e gastronomici di 80 piante selvatiche commestibili. Un volume a colori, con 40 ricette illustrate.
di *Dafne Chanaz*
pp. 280 • € 28,00



FARE IL COMPOST

Trasformare gli scarti della cucina e dell'orto in ottimo concime. I segreti del lombricompostaggio e del compost sul balcone.
di *P. Martin, L. Martin, E. Prédine*
pp. 88 • € 13,00



VERSO UN CIBO SENZA VELENI

Come provare concretamente a invertire la rotta, scendendo in campo per un cibo senza veleni
di *ISDE Italia, Associazione Medici per l'Ambiente*
pp. 152 • € 12,00



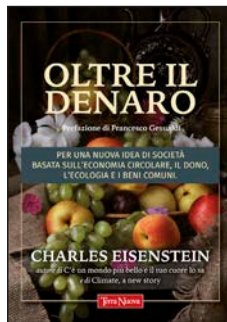
ANTROPOLOGIA DI UNA PANDEMIA

Una lettura diversa degli eventi per non arrivare impreparati alle prossime «emergenze»
di *Tutta un'altra Storia (TUAS)*
pp. 152 • € 12,00



IL CIBO RIBELLE

Liberarsi dal cibo industriale, riscoprire i sapori e ritrovare la salute
Con il contributo di *FRANCO BERRINO, VANDANA SHIVA, SALVATORE CECCARELLI e CARLO TRIARICO*. Un libro che forma una nuova alleanza tra contadini, scienziati onesti e cittadini consapevoli. Per riappropriarsi del cibo vero, smascherando il grande inganno dei media e dell'agroindustria
di *Gabriele Bindi*
pp. 300 • € 18,00



OLTRE IL DENARO

Per una nuova idea di società basata sull'economia circolare, il dono, l'ecologia e i beni comuni
La nuova edizione aggiornata dell'opera di *Charles Eisenstein* sul capitalismo, la moneta e l'economia del dono
di *Charles Eisenstein*
pp. 432 • € 21,00

Non un libro qualunque

ACQUISTANDO IL MENSILE **TerraNuova**
E I LIBRI DI TERRA NUOVA EDIZIONI



Proteggi le foreste

Il marchio FSC® per la carta assicura una gestione forestale responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «Editori amici delle foreste» di *Greenpeace*.



Riduci la CO₂

Terra Nuova stampa rigorosamente in Italia, anche i libri a colori, sempre più spesso prodotti nei paesi asiatici con elevati impatti ambientali e sociali.



Tuteli la «bibliodiversità»

I piccoli editori indipendenti garantiscono la pluralità di pensiero, oggi seriamente minacciata dallo strapotere di pochi grandi gruppi editoriali che controllano il mercato del libro. Terra Nuova non riceve finanziamenti pubblici.



Contribuisci a un'economia solidale

Terra Nuova promuove il circuito alternativo di distribuzione **negoziobio.info** e assicura un equo compenso a tutti gli attori della filiera: dipendenti, giornalisti, fotografi, traduttori, redattori, tipografi, distributori.



Diventi parte della comunità del cambiamento

Sono oltre 500 mila le persone che ogni giorno mettono in pratica i temi dell'ecologia attraverso la rivista, i siti e i libri di Terra Nuova.

Per saperne di più: www.nonunlibroqualunque.it



La viticoltura biodinamica è un metodo agricolo che permette di esprimere a pieno la qualità e l'unicità dei più diversi territori viticoli mondiali.

L'insieme delle tecniche agronomiche e viticole, l'uso dei preparati, le strategie di gestione del suolo, il compostaggio e la cura dell'organismo agricolo sono gli argomenti chiave di questo primo manuale pratico sulla viticoltura biodinamica.

Il viticoltore che vuole avvicinarsi o migliorare la conoscenza delle tecniche e delle visioni di questo metodo, a cui si legano nomi di prestigio e aziende iconiche della produzione vitivinicola, si potrà confrontare con le diverse esperienze maturate dal lavoro ventennale di Adriano Zago, uno dei maggiori esperti di questa materia a livello mondiale. Splendidamente illustrato, il libro offre un'ampia raccolta di indicazioni, suggerimenti, esperienze di successi e condivisioni di aspetti critici, raccontati attraverso l'esperienza concreta di aziende viticole biodinamiche italiane e internazionali.

"Consiglio la lettura di questo lavoro a tutti i viticoltori, biodinamici e non: le pratiche agricole ed enologiche qui descritte risultano essere di estremo interesse!"

Carlo Petrini (*fondatore di Slow Food*)

"Adriano Zago mette a disposizione del lettore solide competenze teoriche e un importante bagaglio di esperienza, descrivendo con chiarezza e rigore le caratteristiche della viticoltura biodinamica; ci offre così un manuale che si rivelerà prezioso sia per i principianti che per i produttori già esperti"

Enrico Amico (*presidente Demeter Italia*)



Adriano Zago

Agronomo ed enologo formatosi tra le università di Padova e Montpellier, ha vent'anni di esperienza internazionale in consulenza, formazione e crescita aziendale. È fondatore di *Cambium*, un'azienda che si occupa di supporto professionale alle aziende agricole biodinamiche e biologiche. Esperto di viticoltura e agricoltura biodinamica, ha maturato e condiviso esperienze in più di 150 aziende, molte delle quali di iconica importanza sia come prestigio che come grandezza.

Ha formato centinaia di viticoltori attraverso corsi, conferenze, corsi interaziendali e ha dato vita al primo master internazionale di biodinamica per il vino in Italia, Francia e California. Originario del Veneto, si è trasferito da molti anni in Toscana, dove è titolare del Podere Mastrilli.

www.terranovalibri.it

ISBN 88 6681 741 3



€ 31,50

- carta ecologica
- stampa in Italia
- inchiostri naturali
- rilegatura di qualità
- circuito solidale

Scopri di più su:
www.terranovalibri.it