
RUDOLF STEINER

. El austríaco Rudolf Steiner no se había imaginado nunca que sus ideas llegarían tan lejos a partir de el desarrollo de su Teoría Agrícola Biodinámica. Estas teorías de este filósofo que a lo largo de 8 conferencias entre 1924 y 1925 revolucionaron el concepto tradicional de los cultivos en el mundo hasta ese momento. Steiner es considerado el creador de la antroposofía y también el padre de la biodinámica, corriente que considera las fincas agrícolas con sus animales y sus plantas como un organismo individual cuyo equilibrio depende de su conexión con las fuerzas cósmicas de la naturaleza.

La cultura biodinámica es una filosofía difícil de comprender en la práctica pero ella se traduce en el caso de los viñedos en una suspensión absoluta de productos químicos en toda las etapas de producción, inclusive aquellas relacionadas a la elaboración de los vinos donde se evitan colocar levaduras y la fermentación se produce solamente con las naturales de la uva (levaduras indígenas). Tampoco se adicionan conservantes ni antioxidantes a los caldos (mostos) durante la fermentación y/o estabilización; sólo se permiten valores irrelevantes en el agregado de sulfitos, los cuales en vinos biodinámicos de alta gama se tratan de evitar.

Además durante el proceso de cultivo se pueden reemplazar el uso del tractor por los animales (caballos) ya que de esta forma se evita la compactación del suelo entre hileras de viñas y así tener un suelo mas esponjoso y permitir que el mismo respire.

Una de las bases para este cultivo es seguir un Calendario Agrícola Biodinámico (1) de manera tal de coordinar, ya sea en la siembra, en la cura o en la cosecha, seleccionando días especiales para cada labor, en función de la posición de los planetas para estar en armonía con el cosmos que nos indica los mejores días para la poda, la aplicación de abonos y hasta para la degustación de un vino.

La creencia de que un equilibrio y respeto por la naturaleza producirá mejores frutos inclusive con adversidades climáticas como las lluvias o la helada, resulta siempre el reflejo de una mayor calidad y complejidad en vinos de mejor estructura organoléptica y energética.

(1) ver ANEXO "Cómo se realiza un cultivo de vides biodinámicas – Elaboración del Calendario"