
LA HISTORIA DE NUESTRA FINCA

En el año 2000 nos propusimos buscar un lugar en San Rafael que reuniera todas las condiciones necesarias de suelo, ubicación respecto a la Sierra de La Pintada, con la idea de estar cerca del pedemonte de la misma y en el límite con el desierto, donde la biodiversidad de insectos y plantas es más rica.

En una antigua finca de los primeros colonos británicos, en la zona de Rama Caída en dirección al suroeste, encontramos nuestro lugar ideal para llevar a cabo el proyecto de producir viñas orgánicas. Esta propiedad era un alfalar de 39 has. (de las cuales hoy 25 son propiedad de Finca Dinamia) donde la tierra era de calidad ideal para plantar vides Malbec.

Durante el año 2001 se nivelaron y diagramaron los futuros cuadros que hoy conforman nuestra finca y, a lo largo de ese año se realizaron los estudios de suelo (calicatas) de manera de conocer mejor la estructura subterránea de lo que alojarían las 14 has. que hoy son los 5 cuadros de uvas Malbec, que conforman la totalidad de nuestra finca. Para ello se estableció como primer orden 3 etapas anuales de 5 has/año de manera tal de completar el proyecto de viñas implantadas en el 2003. Paralelamente se hicieron 2 tareas importantes, la primera fue seleccionar de un antiguo viñedo de 75 años, en la zona de San Carlos, las estacas que luego se transformarían en los barbechos que fueron plantados en la finca; éstos provenían de plantas de la familia de Malbec traídos a mediados del siglo pasado de Francia, los cuales originalmente son conocidos como Malbec Cot (provenientes de la zona del valle del Ródano).

Al mismo tiempo, como segunda tarea fue importante iniciar la certificación la tierra desde el momento "0" (cero) como tierra orgánica en transición con la empresa Argencert, que hasta hoy nos acompaña en este desafío de ser la primer Viña Orgánica de San Rafael. En el año 2005 se logró obtener la calificación de "full orgánico", teniendo de esta manera la Primer Etapa concretada.

Ya en el año 2006, llevados por nuestra inquietud de producir vides de alta calidad, nos propusimos investigar sobre los cultivos biodinámicos. Fue así que visitamos, a principios de ese año el proyecto de las viñas más altas del mundo, en Salta (Bodega Colomé), donde tuvimos el gusto de conocer a Donald Hess, propietario de este proyecto y primer emprendedor de las viñas biodinámicas en Argentina. También nos contactamos con los principales responsables del programa de formación académica de la ABDA (Asociación Biodinámica Argentina), quienes nos invitaron más tarde a iniciar los cursos en la granja El Rincón, de Villa Gral. Belgrano (Córdoba) para conocer más a fondo los secretos de la antroposofía (ciencia que desarrolla los cultivos biodinámicos, creada por el filósofo y científico Rudolf Steiner) de la mano de nuestro maestro, amigo y actual asesor de Finca Dinamia, Diego Vergelin.

También visitamos el proyecto de Viña Orgánica Emiliana, en Chile, en la zona de San Fernando, donde Álvaro Espinosa nos mostró el proyecto que lleva a cabo para Concha y Toro, que son los paños de viñedos biodinámicos más grandes del mundo, y que han sacado vinos premiados, como el Coyam, un blend de variedades tintas de excelente calidad.

A partir de allí, nuestro sentimiento comienza a crecer hacia la filosofía biodinámica y, finalmente, a principios del 2008 cumplimos los 2 años que se requieren como "full orgánico" para poder iniciar la etapa de certificación biodinámica.

En nuestra finca producimos nuestros propios compost a partir del estiércol de diversos animales que viven y pastorean en nuestros potreros, como lo son vacas, caballos, ovejas y pequeños animales de granja (gansos, gallinas, etc). Ellos son los protagonistas y responsables de integrarse a través de los abonos naturales, que en forma de compost se elaboran anualmente para aplicar a nuestros viñedos, y generar de esta

LA HISTORIA DE NUESTRA FINCA

manera una tierra viva rica en microorganismos e insectos del suelo, que transforman los nutrientes necesarios para producir plantas sanas y fortalecidas a cualquier enfermedad.

Actualmente nuestra misión es producir la Primer Elaboración de Vinos Biodinámicos de Mendoza, de manera tal de ser pioneros en esta empresa que nos hemos propuesto y, además, ser referentes en esta filosofía de cultivo que, sobre todo, apunta a desarrollar vides sin impacto ambiental, generando un producto de alta calidad y 100% saludable para los consumidores de Finca Dinamia a través de nuestro vino Buenalma.

Para lograr todo esto contamos con un equipo humano inmejorable, que son nuestro mayor capital, desde el encargado de finca, ayudantes, ingeniero agrónomo y asesor de las tareas biodinámicas que a lo largo del año se planifican mes a mes para lograr aplicar además de los compost los preparados biodinámicos que se usan tanto para fortalecer a las plantas (preparados de cuernos de vaca rellenos de estiércol y de sílice) como así también las purinas que son infusiones de hierbas medicinales producidas a gran escala en barricas de madera para combatir hongos, insectos, parásitos, etc.

La futura bodega está siendo proyectada por arquitectos especialistas en construcciones bioclimáticas, los cuales han sido consultados y están trabajando en el anteproyecto de la primer bodega autosustentable de Argentina que funcione 100% con energía solar, aprovechando de esta manera nuestros 300 días de sol en este terruño, y completando la filosofía integral del proyecto de producir cero (0) impacto ambiental.

De esta manera estamos concretando nuestro proyecto que algún día soñamos, que es producir y elaborar en Finca Dinamia la totalidad de las vides y los vinos orgánicos - biodinámicos dentro del mismo predio, logrando de esta manera integrar todo el ciclo necesario para lograr vinos de alta gama.