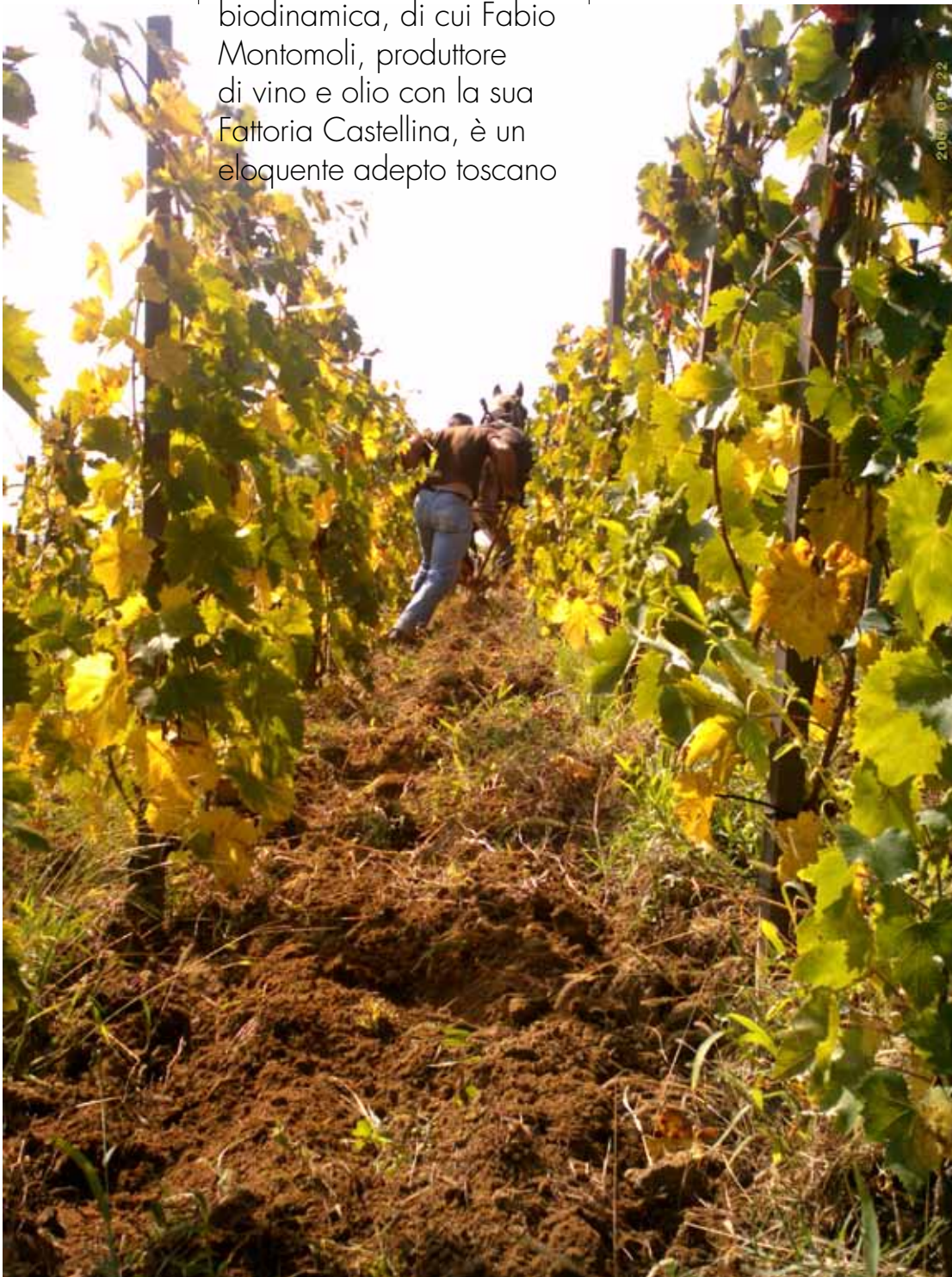


Ristabilire l'equilibrio fra ambiente, animali e uomini. A distanza di un secolo, la visione olistica di Rudolf Steiner e i suoi consigli pratici per salvaguardare il territorio dalle aggressioni chimiche, suonano quanto mai attuali. Costituiscono la base portante della "moderna" agricoltura biodinamica, di cui Fabio Montomoli, produttore di vino e olio con la sua Fattoria Castellina, è un eloquente adepto toscano

FATTORIA CASTELLINA

Brindisi biodinamico

intervista di *Leo Mansueto*



Cosa vi ha spinto nel 2004 ad adottare il metodo biodinamico? Quali i vantaggi e i limiti dell'agricoltura biodinamica?

La nostra scelta è stata il frutto di una ricerca che ci permettesse di migliorare la qualità dei nostri prodotti rispettando al massimo i cicli naturali. Con la biodinamica abbiamo ricreato l'equilibrio esistente in natura, molto spesso danneggiato dalla mano dell'uomo. Osservando i cicli naturali abbiamo constatato quanto sia importante rispettare i tempi biologici e quanto, il prendere atto di questa conoscenza, trasformi la nostra coscienza. I vantaggi sono stati immediati sia a livello agronomico sull'equilibrio dei nostri terreni che a livello qualitativo sulla vitalità dei nostri frutti. I limiti in biodinamica, cioè le basse rese e le lavorazioni manuali, sono pochi e per noi rappresentano un valore.

Ci sono territori che per caratteristiche del terreno e del clima si prestano meglio ad essere coltivati secondo i dettami biodinamici?

No, tutti i territori hanno



caratteristiche adatte ad una coltivazione biodinamica anche se esistono territori più favorevoli per territorio e condizioni climatiche.

La biodinamica può essere praticata a vari livelli e sta all'uomo comprendere innanzitutto il suo territorio e l'applicazione della biodinamica ad esso.

La vostra azienda produce vini biodinamici che hanno ricevuto importanti riconoscimenti.

Quali sono, in termini di corpo, gusto e profumo le differenze più evidenti fra un vino "tradizionale" e un vino biodinamico?

Il vino biodinamico in sé esalta la qualità e in termini organolettici rappresenta la massima espressione del territorio e la sua fedeltà ad esso. L'etica di cantina e l'assenza di sofisticazione sono rappresentate dal legame e il rispetto per il lavoro di vigna, l'unico connubio capace di valorizzare le sfumature di ogni vitigno e quindi la propria unicità. Un vino biodinamico rivela l'attitudine e la personalità del vignaiolo e del territorio in cui opera: un vino biodinamico non vuole assomigliare ma manifestare la propria personalità.

La differenza con un vino tradizionale è palese al nostro organismo ma si presenta mascherato dalla sofisticazione di cantina. Oltre ai soliti parametri di paragone sarebbe utile aggiungere il benessere, decisamente diverso, percepito dopo la degustazione...

Qual è lo scenario italiano del vino biodinamico? Ci sono segnali concreti che possa affermarsi come il vino del futuro?

La situazione in Italia è molto variegata e ricca di contrasti ma positiva poiché il numero di produttori sta aumentando e il confronto ha creato eccellenza. Agricoltori, tecnici e università si interessano alla biodinamica con crescente interesse anche se pubblicamente c'è ancora molta timidezza. Penso che i segnali perché possa affermarsi ci sarebbero solo se lasciassimo in un cassetto i

Fattoria Castellina

Fattoria Castellina, situata in Toscana, sui pendii meridionali del Montalbano, ha un'estensione di 110 ettari di terreno, di cui 10 ettari a vigneto, 30 a oliveta e altri 10 a seminativo. Da oltre 8 anni, nell'oliveta non si fanno concimazioni forzate, né si usano antiparassitari di sintesi. "L'attuale vigneto - racconta Fabio Montomali - è invece nato dal recupero di un vecchio vigneto a terrazzamento lasciato incolto per 20 anni. Lo abbiamo ripiantato con allevamento ad alberello. L'alta densità - 8.300 piante per ettaro - fa sì che le lavorazioni vengano fatte a mano o con l'aiuto di attrezzi a trazione animale: questo ci permette di salvaguardare la struttura del terreno". L'azienda svolge anche attività agrituristica con alcuni appartamenti ricavati nei casali seicenteschi della tenuta. www.fattoriacastellina.com

personalismi interni al mondo del vino naturale e se ci fosse, da parte delle istituzioni, una reale volontà di agevolare chi produce benessere per l'ambiente e il consumatore.

In Inghilterra è molto popolare Rebecca Hosking, documentarista che affronta il tema della dipendenza dagli idrocarburi fossili delle filiere

agro-industriali contemporanee. Si parla di permacultura quale modello produttivo alternativo e naturale in vista dell'imminente picco del

“ Un vino biodinamico rivela l'attitudine e la personalità del vignaiolo e del territorio in cui opera ”

petrolio. Qual è il suo pensiero in proposito e quali i punti di contatto con il metodo biodinamico?

Abbiamo già pensato al problema della dipendenza dagli idrocarburi e per questo introdotto l'uso di strumenti agricoli a trazione animale. Con questo metodo di lavorazione abbiamo migliorato ulteriormente la composizione del terreno in quanto si evita lo stress derivato dalla meccanizzazione.

L'esplosione del “biologico” ha portato a un uso massiccio e spesso improprio del termine che ha generato intere linee di prodotto che ora affollano gli scaffali dei supermercati. Se il biodinamico è la nuova frontiera del biologico, come distinguere un prodotto biodinamico “vero” da uno “fasullo”?

Il biodinamico si distingue per equilibrio e vitalità. Le bottiglie sono facilmente riconoscibili sugli scaffali tramite un marchio privato o autocertificazioni sempre più diffuse. In termini pratici e degustativi potremmo semplicemente paragonare la coltivazione alla pesca, confrontando un salmone selvatico che ha vissuto la nascita e la migrazione, i viaggi in mare e il ritorno attraverso i fiumi, con un salmone allevato invece in vasche e nutrito artificialmente.



Bottiglie biodinamiche

Fiore all'occhiello della produzione enologica di Fattoria Castellina, il Daino Bianco è stato eletto Miglior Merlot dell'anno nella categoria IGT (Identificazione Geografica Tipica) nel 2003/2004 e nel 2004/2005 e ha ricevuto 5 grappoli dalla guida Duemilavini del 2008. Definito vino di tradizione e memoria della fattoria, il Vinsanto del Chianti è un DOC ottenuto con uvaggio di malvasia, trebbiano e san colombano. Il processo produttivo prevede un appassimento dell'uva sui graticci per 3 mesi e almeno 3 anni di maturazione nei caratelli toscani, i caratteristici vasi da vino a forma di botte.