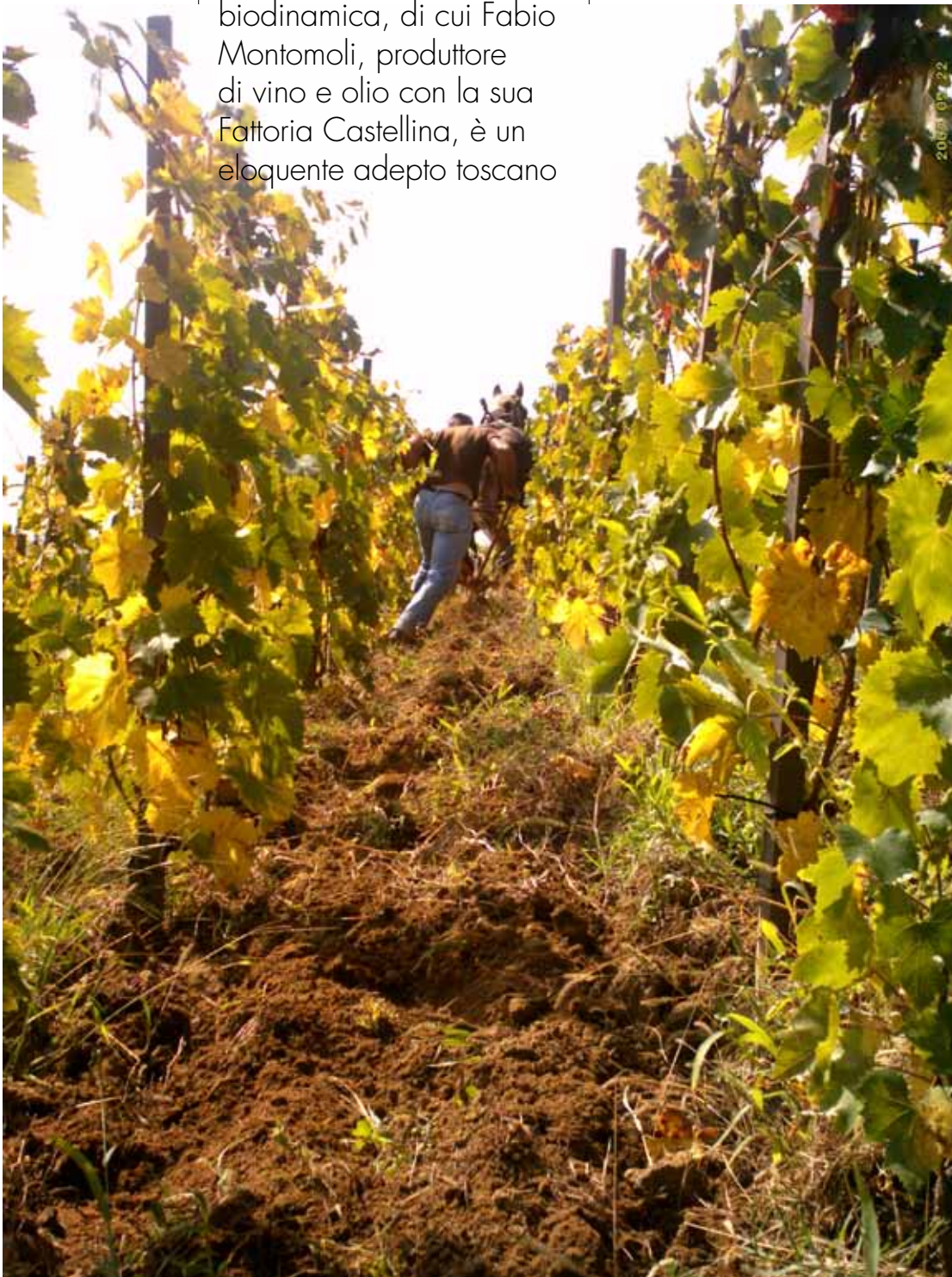


Ristabilire l'equilibrio fra ambiente, animali e uomini. A distanza di un secolo, la visione olistica di Rudolf Steiner e i suoi consigli pratici per salvaguardare il territorio dalle aggressioni chimiche, suonano quanto mai attuali. Costituiscono la base portante della "moderna" agricoltura biodinamica, 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](http://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.