

# Tenuta di Valgiano e la storia della biodinamica: dove molto ebbe inizio. Ovvero Valgianistan

8 Ottobre 2014 ore 19:42

di: Lido Vannucchi.

Categoria: WINE REPORTER

URL della pagina: <http://www.reportergourmet.com/argomenti/wine-reporter/tenuta-di-valgiano-e-la-storia-della-biodinamica-dove-molto-ebbe-inizio-ovvero-valgianistan-206>

Data scaricamento: 24 Ottobre 2014 ore 14:46

*Un microcosmo di persone, idee, regole non scritte, vino, cibo, arte; una tenuta, che si può definire una fucina di viticoltura e di visioni di vita.*

## ARIA SOSPESA,

sguardi svaniti, forse sorpresi ma mai banali, e numeri; amano i numeri il 500, il 501 e non solo, amano il vino, il grande vino, ne hanno fatto una ragione di vita, lo bevono e lo producono. E' importante bere per capire, per comprendere cosa non fare e cosa fare. Da molti anni qui si fa biodinamica, si insegna e si divulga la biodinamica.

Ho incontrato parecchie volte Alex Podolinsky sempre a Valgiano, sempre seduto sotto il grande albero, molti vignaioli intorno a lui, al suo fianco Saverio Petrilli il geniale enologo di Valgiano.

## ALEX PODOLINSKY

è nato in Germania il 13 luglio 1925. Discende da una vecchia famiglia Ucraino-Russa che dovette lasciare la Russia nel 1917. Suo padre fu a Riga l'ultimo governatore delle Province Baltiche. Sua madre era tedesca. Alex passò la sua infanzia tra la Germania, la Svizzera e l'Inghilterra. Durante il 1938 lui e la sua sorella gemella vissero a Dornach in Svizzera. Presero lezioni dai più noti antroposofi di quei tempi. Parteciparono alle lezioni di euritmia e arti figurative tenute dalla signora Steiner (che erano completamente diverse da quello che uno può vedere oggi). Una settimana prima che scoppiasse la seconda guerra mondiale andò con la sua famiglia in Germania a visitare dei parenti e da lì gli fu proibito di andarsene. Due anni dopo fu obbligato ad entrare nelle forze armate tedesche. Nella guerra perse il padre, un fratello e una sorella. Dopo la guerra Alex visse nel settore francese di Friburgo. All'Università studiò filosofia e psicologia e fu primo flautista nell'orchestra universitaria.

Quando Stalin cercò di rimpatriare gli ex aristocratici russi, i servizi segreti francesi lo aiutarono a fuggire. Decise di andare in Australia, la patria del "Sole". Fece questa scelta in base ad una visione che aveva avuto all'età di tre anni. Nel 1949 sposato e senza un soldo arrivò in Australia. Lavorò per due anni per lo stato occupandosi di amministrazione in un centro di prima accoglienza per immigrati. In quel periodo partecipò alla fondazione e costruzione di diverse scuole steineriane nella provincia di Melbourne, a Canberra e in Nuova Zelanda, oltre che occuparsi della formazione degli stessi insegnanti. Ma sentiva che l'Australia era una terra di agricoltori e, rifiutando un posto da insegnante, comprò una proprietà con un terreno molto povero a Wonga Park (adesso periferia di Melbourne) e cominciò a praticare l'agricoltura biodinamica. Il suo scopo era quello di perfezionare il metodo biodinamico di agricoltura e di renderlo possibile anche nelle moderne condizioni aziendali di bassa manodopera ed elevate estensioni. Convertì il suo terreno in un ciliegeto ad elevato rendimento. Nelle annate con cattive condizioni meteorologiche, quando la marcescenza rovinava interi raccolti degli agricoltori convenzionali, spesso le sue ciliegie erano le uniche reperibili sul mercato. Le spore dei funghi venivano portate dal vento nei suoi frutteti, ma le sue piante non venivano infettate. Alex cominciò a fare i preparati biodinamici su indicazione del Dr. Pfeiffer, il primo collaboratore di Steiner nell'elaborazione dei preparati insieme alla Kolisko, con cui ebbe una lunga amicizia e col quale comparava le esperienze ed i risultati fatti con gli stessi preparati. Alla metà degli anni 50 Alex si trasferì su un'azienda degradata di patate a Powelton (100 km a est di Melbourne) che convertì in un'azienda di vacche da latte. In pochi anni riuscì a rivitalizzarla completamente senza nessun tipo di input esterno, portando i contenuti di sostanza organica nei primi 10cm. da 0,9% a 11,4%. Nutrendo gli animali solo con il fieno, senza l'aggiunta di alimenti concentrati, iniziò ad essere uno dei maggiori produttori di latte del Victoria, destando l'interesse di molti agricoltori e delle autorità. Cominciò ad addestrare altri agricoltori al metodo biodinamico e nel 1953, insieme ad altri 27 agricoltori, fondò la Biodynamic Agricultural Association of Australia (BDAAA).

Durante quei primi anni alcune aziende dinamizzavano a mano i preparati da spruzzare su una superficie di circa 250ha, due volte l'anno. Divenne chiaro che per un'efficace diffusione della biodinamica era necessaria una macchina per la dinamizzazione. Così Kevin Twigg, su indicazione di Alex Podolinsky, progettò e costruì il primo dinamizzatore.

Dopo alcuni anni Alex fece un'altra importante innovazione che favorì l'ulteriore divulgazione della biodinamica. Trovò un metodo per incorporare i sei preparati da cumulo nel 500, a formare un nuovo preparato chiamato 500 preparato. Questo poteva essere dinamizzato e spruzzato sul terreno apportando l'essenziale influenza dei preparati da cumulo in quelle aziende dove, per vastità di superficie, sarebbe stato impensabile distribuire del buon compost correttamente trasformato. Alex ha tenuto una serie di lezioni introduttive alla Biodinamica dove, per la prima volta, vengono chiaramente illustrate le tecniche fondamentali di un moderno e professionale metodo di agricoltura biodinamica. Queste conferenze sono state trascritte e tradotte in otto lingue e sono lette in tutto il mondo. Per l'applicazione pratica della Biodinamica queste lezioni rivestono un'importanza simile a quello che furono le otto conferenze di Steiner per lo sviluppo iniziale del metodo. Gli agricoltori australiani sono tra i più indipendenti, creativi e pieni di risorse che ci siano sulla terra e hanno a che fare con dei terreni

molto poveri e con delle condizioni climatiche che sono tra le più avverse. Insieme ad Alex, gli agricoltori biodinamici australiani hanno sviluppato il metodo pratico biodinamico applicabile a qualsiasi tipo di terreno e con qualsiasi tipologia di coltura o allevamento che può essere fatto in Australia. Nel 1967 il Biodynamic Research Institute ha registrato il marchio Demeter in Australia. Alex fu il primo a certificare la produzione biodinamica per assicurare la massima qualità al mercato nazionale ed internazionale. Alex ha sempre voluto tenere lontano il denaro e la burocrazia dalla BDAAA e non ha mai chiesto un soldo per le sue consulenze. Anche altri agricoltori esperti insegnano la biodinamica senza compenso.□□

Nel 1980 Alex ha fondato la Biodynamic Marketing Company, l'azienda per la commercializzazione dei prodotti biodinamici, in modo da distribuire i prodotti nella maniera più efficace e meno costosa possibile. Attualmente in Australia si coltivano più di tre milioni di ha col metodo biodinamico, producendo quasi tutti i tipi di prodotti agricoli. Alex viaggia instancabilmente in tutto il mondo insegnando le tecniche biodinamiche australiane.

Da molti anni Alex tiene conferenze e visita aziende agricole anche in Italia, un paese che gli sta molto a cuore per la creatività e l'indipendenza delle persone. Grazie alle sue lezioni e ai suoi consigli molti agricoltori sono riusciti a dimostrare oggettivamente la validità del metodo pratico biodinamico portandone a vita diretta i suoi vantaggi, nella rivitalizzazione dei propri terreni e nella qualità dei loro prodotti. Oltre ad appropriate tecniche agronomiche che rispettino la struttura del terreno, Alex insiste sulla massima qualità dei preparati biodinamici, sulla loro corretta conservazione e negli appropriati tempi e metodi di distribuzione.

fonte: Associazione Agricoltura Vivente

## LA BIODINAMICA. BREVE SINTESI.

La Biodinamica è un metodo avanzato di agricoltura biologica, dove non sono permessi l'utilizzo di fertilizzanti artificiali e prodotti chimici di sintesi. I contadini e gli agricoltori biodinamici applicano una serie di tecniche che includono l'utilizzo di preparati, degli attivatori biologici, che rivitalizzano fortemente il terreno e le piante. La pianta viene vista nell'insieme del suo contesto generale, non soltanto isolata in un pezzetto di terra, ma vengono prese in considerazione le influenze che la pianta subisce dal terreno, dall'acqua presente nel terreno e nell'atmosfera, dalla luce e dal calore e dal cosmo circostante (sole, luna, pianeti e stelle). Questi fattori sono coscientemente bilanciati, permettendo alla pianta di crescere in salute e vitalità fino al suo massimo potenziale, fino ad ottenere l'alimento più bello, saporito e creatore di salute. Il terreno è la base più importante in agricoltura. I terreni vengono gradualmente sviluppati fino ad ottenere uno stato ricco di humus, friabile, ben strutturato e ben drenato. Rudolf Steiner, nel 1924, descrisse un metodo per fare una serie di preparati attivatori biologici che potessero fortemente influenzare lo sviluppo del terreno in tutti questi aspetti e

che permettessero alle piante di crescere nella salute ottimale, nutrendosi in maniera naturale dall'humus del terreno e non artificialmente dalla soluzione circolante come descritto qui di seguito:

## NUTRIZIONE NATURALE DELLA PIANTA

Le sostanze nutritive sono contenute principalmente nell'humus colloidale del terreno, in forma solubile, disponibile alle radici della pianta, ma trattenute dai colloidi di humus. L'acqua presente nel terreno è piuttosto priva di minerali solubili. Le piante non hanno un metabolismo indipendente dal calore come hanno gli animali e dipendono dal calore del sole che dice loro quando devono nutrirsi. Quando il calore del sole lo indica, la pianta preleva le sostanze nutritive dall'humus del terreno utilizzando delle sottili radici nutritive. Le piante devono continuamente traspirare (l'acqua evapora dalle foglie), proprio come noi dobbiamo continuamente respirare, e le radici devono assorbire acqua dal terreno per sostituire l'acqua persa dalle foglie. L'assorbimento di acqua è essenzialmente un processo separato dall'assorbimento di nutrienti. L'acqua viene assorbita da radici più spesse e più verticali e contiene pochissimi minerali disciolti. La pianta è metabolicamente bilanciata, l'assorbimento delle sostanze nutritive dipende dai fabbisogni di crescita come viene indicato dal sole. La pianta assume un aspetto verticale di un bel verde salutare ed è resistente agli attacchi di insetti e malattie.□

## NUTRIZIONE INNATURALE DELLA PIANTA

Quando vengono applicati al terreno fertilizzanti idrosolubili, letame fresco o compost di scarsa qualità, le sostanze minerali vi si dissolvono e si disperdono tramite l'acqua del terreno. Le piante sono quindi costrette a nutrirsi in continuazione poiché l'acqua assorbita dalle radici, per sostituire quella persa tramite la traspirazione, contiene sostanze minerali in essa disciolta – viene in questo modo sminuito il ruolo del sole nel regolare la nutrizione. Le piante assumono più di quanto possono metabolicamente utilizzare e le cellule diventano stra-piene di sali minerali. La pianta assorbe poi più acqua per diluire questi sali in eccesso, ma insieme all'acqua arrivano altre sostanze minerali. Le cellule diventano gonfie di sali e di acqua, la pianta si allarga a dismisura e assume un colore verde scuro. L'efficienza della fotosintesi viene compromessa. La pianta diviene più suscettibile agli attacchi parassitari e alle malattie e viene rovinato il sapore, il valore nutrizionale e la durata di conservazione. I coltivatori biodinamici utilizzano una serie di materiali e tecniche ai fini di sviluppare salutarli livelli di humus, buona struttura e un'attiva biologia nel terreno. Alcuni di questi sono:

## I PREPARATI BIODINAMICI

500

E' la sostanza più potente al mondo per lo sviluppo della fertilità del terreno. Spruzzato sul terreno umido, stimola l'attività microbica, i livelli di humus e la crescita radicale e porta gradualmente i terreni ad essere meglio strutturati, più ricchi, profondi e scuri. E' fatto da letame bovino.□

501

Il Preparato della luce. E' utilizzato per portare più luce nelle piante quando in esse c'è un eccesso di acqua o di fertilità. Le piante diventano più croccanti e verticali e sviluppano più sapore e dolcezza e si conservano più a lungo. Il 501 è fatto di cristalli di quarzo.□

Laura di Collobiano e Moreno Petrini, altri attori protagonisti, Laura una romantica gitana di charme, Moreno un fricchettone chic, sicuramente uno dei più grandi palati della piccola sfera. "coloro che ci hanno creduto"

E poi chi abita Valgianistan ? una miriade di gente curiosa della vita.. E di alcuni piccoli misteri, quando ti perdi ricordati che una via passa sicuramente da Valgiano.

TENUTA DI VALGIANO ROSSO 2010 – COLLINE LUCCHESI

(SANGIOVESE 60%, SYRAH 20%, MERLOT 20%)

Prodotto con le uve dei vigneti vecchi, l'uva viene selezionata su tre tavoli di scelta, diraspata e convogliata in piccoli tini di legno senza pompa, la prima pigiatura avviene con i piedi, seguono follature o raramente rimontaggi. Matura in barriques di rovere francese, non più di un quinto nuove per 15/18 mesi. I travasi con aria compressa o per caduta sono molto gentili e limitati al minimo. Affinamento in bottiglia per un anno prima della vendita. □

Al naso esprime eleganza e gran finezza aromatica. Fragranti aromi di frutta matura, note spezziate e minerali, bouquet intenso e persistente. L'attacco al palato è accattivante, con una gradevole dolcezza del frutto, la struttura si sviluppa con una trama fittissima di tannini, maturi e morbidi, che assicurano lunghezza ed un retrogusto delizioso e piacevole. Un vino equilibrato di gran classe che si evolve per un ventennio.

prezzo medio in enoteca € 45,00

#### TENUTA DI VALGIANO PALISTORTI ROSSO 2010 – COLLINE LUCCHESI

(SANGIOVESE 70%, MERLOT 20%, SYRAH 10%) □

Prodotto con le uve dei vigneti giovani insieme con la seconda scelta dei vigneti più vecchi. Le tecniche di vinificazione sono le stesse del tenuta di Valgiano, il 40% matura in vasche di cemento vetrificato ed il 60% in barriques di rovere francese per 12 mesi. Ottima concentrazione, già visibile dal colore intenso rubino con riflessi porpora, indice di giovinezza. Il bouquet persistente ed intenso ricorda le spezie e la frutta matura.

Al palato è ricco e ben concentrato di corpo con intensi aromi fruttati che caratterizzano il vino con un'ottima persistenza, la struttura fresca è sostenuta da un buon contenuto di tannini, maturi ed equilibrati. Vino in grado di dare piacevolezza da subito e che può evolvere bene nei successivi sette anni.

prezzo medio in enoteca € 16,50

#### TENUTA DI VALGIANO PALISTORTI BIANCO 2011 – COLLINE LUCCHESI

(VERMENTINO 50%, TREBBIANO E MALVASIA 25%, CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC 25%) □

Il dieci per cento del Vermentino fermentato in barriques, per il resto acciaio a 10° C di temperatura per conservare gli aromi intensi e fruttati, con note di pompelmo ed ananas.

Al palato risulta piacevolmente fresco, l'acidità è bilanciata dal notevole corpo, vino caldo ma armonico con ampio retrogusto. Un bianco di struttura nello stile mediterraneo ma con dignità aromatica e qualità ineccepibile. Consumo ideale nei primi due anni.

prezzo medio in enoteca € 16,50

Valgiano, un felice pretesto per parlare di Biodinamica, di vita, di arte ma soprattutto d'amore.

Autore: Lido Vannucchi

Tutte le fotografie sono di Lido Vannucchi

Tenuta di Valgiano

Via di Valgiano 7 - 55012 Valgiano - Capannori (LU)

Tel: +39 0583 402271+39 0583 402271

Mail: [info@valgiano.it](mailto:info@valgiano.it)

IL sito web della Tenuta di Valgiano

Call

Send SMS

Add to Skype

You'll need Skype CreditFree via Skype