

Una granja en el viñedo

Ovejas, caballos y otros cultivos además de la vid. Bodegas que apuestan por la agricultura biodinámica. **POR AMATA CERVERA**



LA ESENCIA DE la biodinámica es concebir la tierra como un ser vivo. Esta percepción propicia un acercamiento totalmente diferente", apunta Ricardo Peñalba, vicepresidente de AABDE (Asociación para la Agricultura Biodinámica de España) y *alma mater* de Finca Torremilanos, la propiedad con 200 hectáreas de viña certificadas en esta práctica que se divide desde la A-1 a su paso por Aranda de Duero (Burgos).

Hasta los años noventa Torremilanos fue una finca agropecuaria con sus gallinas, ovejas y colmenas. Cuando Peñalba empezó a interesarse por la biodinámica a finales de la década

de 2000, gran parte de lo que descubrió lo había vivido en su infancia. Pepe Raventós, el *enfant terrible* de las burbujas que abandonó la DO Cava en 2012, encontró la identidad que soñaba para su finca del Penedès en el cuadro *La masía*, de Miró, que representa las sinergias de la granja tradicional catalana. Desde entonces es un viticultor feliz, labra con caballo y elabora vinos naturales en la bodega que ha construido en el sótano de su casa.

Su vecino Jaume Gramona, con una reputación técnica intachable, tuvo su conversión particular tras un curso impartido en Borgoña por el matrimonio Bourguignon, expertos en microbiología de suelos, y la constatación de que los suyos es-

taban más muertos que vivos. Hoy, Gramona no solo tiene una granja en mitad de la viña, sino que ha animado a muchos de sus proveedores a que adopten la biodinámica creando la asociación Allanzas por la Tierra, que suma ya más de 400 hectáreas trabajadas con esta filosofía.

Frente al cultivo ecológico centrado en el abandono de los productos químicos, la biodinámica es una filosofía holística que concibe una propiedad agrícola como un organismo complejo integrado por la tierra, los seres humanos y los animales. Sus fundamentos fueron enunciados a principios del siglo XX por el filósofo austriaco Rudolf Steiner, impulsor de la antroposofía y de la educación Waldorf. Uno de los objetivos centrales es devolver la vida al suelo utilizando una mezcla de materiales animales y vegetales a través de preparados que se aplican en dosis homeopáticas y en consonancia con los ritmos del universo.

Crítica a menudo por esotérica (entre otras cosas por rellenar cuernos de vaca con estiércol que se entierran durante el otoño y cuyo contenido se utiliza para revitalize el suelo en primavera), muchas de sus prácticas coinciden con usos agrícolas ancestrales. Como la creación de abonos naturales, la realización de ciertos trabajos de acuerdo con las fases lunares o el uso de animales para labrar o desherrar.

El interés de la biodinámica en el mundo del vino se mide por el prestigio de los productores que la practican. No es tan fácil desdeñarla cuando en sus filas militan legendarios *domaines* de Borgoña como la Romanée-Conti o Leflaive; *châteaux* de

Labrado en los viñedos de Bodegas Bhllar.

Burdeos como Palmer, Pontet-Canet o Climens, y *champagnes* como Fleury o, más recientemente, Louis Roederer.

En España, la lista incluye a Peter Sisseck, el enólogo danés autor de Pingus en Ribera del Duero, quien comparte habitualmente en su cuenta de Instagram imágenes de sus vacas o de su huerto. O a Ricardo Pérez, quien junto a su mediático tío Álvaro Palacios firma algunos de los vinos más refinados del Bierzo. Pérez, que vive rodeado de sus caballos y sus perros, creó, pared con pared con su casa, la granja escuela Cando como "un punto de encuentro entre la sociedad y el paisaje que habitamos". Productores particularmente activos en sus respectivas regiones como Muchada-Léclapart en Sanlúcar de Barrameda, Bhllar en Rioja, A Pita Cega en Ourense o Lagravera en Lleida también practican y defienden la biodinámica.

Con unas 2.200 hectáreas y 61 operadores, la vid representa alrededor del 20% de todos los cultivos biodinámicos en España. Los datos son de Demeter, la principal certificadora que opera internacionalmente, aunque también existe un sello específico para el vino creado en Francia, Biodyvin, que se está extendiendo a otros países europeos.

Quizás uno de los elementos que más atraen a los practicantes de esta filosofía es la posibilidad de anteponer la salud a la cura de una enfermedad. Y, por supuesto, conseguir plantas mejor adaptadas que den uvas de calidad en un contexto lleno de retos y marcado por el cambio climático.

Con un consumidor cada vez más concienciado, todo apunta a que la lista de granjeros del vino seguirá creciendo. —EPS

LA BODEGA

Tres vinos con sello Demeter



Espumoso
Gramona Imperial 2017 Brut

Espumoso, Corplinnat Gramona
48% xarel·lo, 30% macabeo, 15% parellada, 7% chardonnay
12% vol. 23 euros

En el mercado desde finales del año pasado, 2017 es la primera cosecha de este icónico espumoso de Gramona en comercializarse con el sello Demeter. Lo más meritoria es que la producción alcanza las 550.000 botellas y demuestra que la biodinámica no es un reducto exclusivo de proyectos de pequeña envergadura. Dentro de la botella, están las burbujas de larga crianza de siempre (más de 50 meses), con la complejidad de sus notas cítricas, toques de pan tostado y la cremosidad como sello infundible de la casa.



Blanco
Cílic 2020

Blanco, Cataluña (sin DO)
Lagravera
Garnacha blanca
13,5% vol. 20 euros

La recuperación de una antigua grava en un lugar conocido como El Pla de les Vinyes en el municipio leridano de Algerri ha dado lugar a un viñedo biodinámico. Esta garnacha blanca de producción muy reducida (no alcanza las 2.000 botellas) se elabora con la mejor parcela de la finca y fermenta y se cria con sus lías en fudre esloveno. Tiene finos toques ahumados que parecen evolucionar hacia notas de hidrocarburo, la fruta blanca que caracteriza a la variedad (pera de agua), buena estructura, sapidez y acidez.



Tinto
Los Cantos 2020

Tinto, Ribera del Duero
Finca Torremilanos
95% tempranillo, 5% merlot
14% vol. 13,80 euros

Un ribera canónico en su elaboración ya que se ha criado durante 15 meses en barricas de roble francés y americano. Sobre el papel parece uno más en la zona, pero es particularmente fresco y fácil de beber; muy sabroso, con la madera bien integrada y listo para disfrutar a diferencia de otros estilos más marcados por el roble o por unas maduraciones más elevadas. Se seleccionan terrenos de aluvión con canto rodado. La edad media de las viñas supera los 40 años. 60.000 botellas disponibles.