

## Vinho Biodinâmico?

© Bernardo Thomas Sixel

A Agricultura biodinâmica ganhou na última década por meio da viticultura um novo impulso. Principalmente vinhos brancos nobres de primeira classe só podem ser produzidos a partir de uvas cultivadas com manejo biodinâmico. É digno de nota que só com este cultivo foi possível abandonar a moderna tecnologia de produções de vinho, como medição e controle da acidez (com adição de açúcar), controle da fermentação e uso de leveduras selecionadas etc. e tornou-se possível voltar à verdadeira arte tradicional secular vinícola. Sem dúvida, a tecnologia moderna que dominou a elaboração de vinhos permite uma fabricação de vinhos relativamente boas em larga escala. Mas algo se perdeu. Por exemplo, não se pode mais diferenciar os "anos" de vinhos excepcionais que valiam ser reservados e guardados durante séculos. Mas graças à agricultura biodinâmica, resguardar o ultrapassado está se tornando moderno. Isto mostra o número 2/06 da revista <Lebendige Erde> (Terra viva) dedicada especialmente à viticultura que traz preciosos dados que possam servir a nossa viticultura.

Michael Olbrecht Majer visitou a Quinta vinícola <Nikolaihof> e sua proprietária Christine Saahs comenta: "nos somos tão antiquados que já nos tornamos moderno". Isto naturalmente é um exagero, pois deixar usar a química é somente um meio caminho. O que acontece no vinhedo e na adega se apóia em experiência de muitos anos e de muita pesquisa.

Tudo se inicia já no plantio na época certa segundo o calendário Maria Thun e na escolha das variedades adequadas. Para obter pareais fortes se faz uma adubação verde e se aplica torta de mamona compostada. A cada dez anos se procede com uma adubação com composto de esterco biodinâmico. Para os tratamentos culturais do solo não há receita, mas orienta-se segundo as necessidades da parcela. Em outono semeia-se uma adubação verde que é cortado na primavera e deixada como mulch. Com tudo, a vegetação é carpida no pleno verão na seca durante a formação das uvas. Usa-se irrigação por gotejamento se for possível e necessário.

Plantam-se roseiras nas entrelinhas como uma espécie de alarme precoces do surgimento de míldio. O controle é feito depois da florada com chorume de urtiga enriquecida com enxofre, depois com chorume de urtiga enriquecida com cal. Usa-se também chorume de cavalinha do campo e, em anos muito úmidos, tintura de valeriana. Espaçamento largo e controle da produtividade entre 4 até 5 mil litros por hectare também diminui a incidência das doenças de fungos.

Aplicam-se os preparados chifre esterco duas vezes e o preparado chifre silício até 5 vezes por ano. A primeira aplicação do chifre silício é feita depois da florada e a última antes da colheita. As uvas amadurecem melhor, diminui o volume da acidez e aumenta o Brix. O preparado Fladen

pode ser aplicado no mulch e os preparados do composto no plantio e na adubação periódica.

A colheita procede manualmente em dias de fruto e de flor, segundo o calendário Maria Thun de preferência em Lua ascendente. Em dias desfavoráveis a colheita é interrompida. No esmagamento logo depois da colheita, os bagos permanecem nos cachos.

O mosto fermenta espontaneamente sem acréscimo de culturas de fermentos. Só assim se obtém os naturais caracteres dos anos. Não se usa ar condicionado. Maximamente se abre ou fecha portas. Cada vinho tem sua curva de temperatura, como os febres. A fermentação termina espontaneamente. Queima-se enxofre nas pipas. O engarrafamento se procede em dias de fruto com Lua ascendente, não antes de seis meses, mas às vezes só depois de dez anos. Tanques de inox só durante o manuseio, o armazenamento em pipas de madeira. O tártaro potássio vai para a Weleda.

	EMPRESAS VINICOLAS			ÁREA CULTIVADA (ha)		
	total	orgânico	biodinâmico	total	orgânico	biodinâmico
Alemanha	32.572	280	16	99.300	1.500	85
Áustria	35.000	200	3	52.000	564	30
Suíça	4.300	117	117	14.990	209	72
França	150.000	948	65	917.000	10.213	1.200

