

Biodinamičko vinogradarstvo



Vinarija Baroloo, Pijemont

Iskustva u biodinamičkom vinogradarstvu ukazuju da grožđe ranije i ravnomernije sazreva, što predstavlja blagodet kada temperature rastu u severnom delu Italije – Pijemontu u vrme zrenja.

Često se ističe da u poljoprivredi “sve počinje od zemljišta”, da i drugi vidovi proizvodnje daju kvantitet, ali ne i ravnotežu.

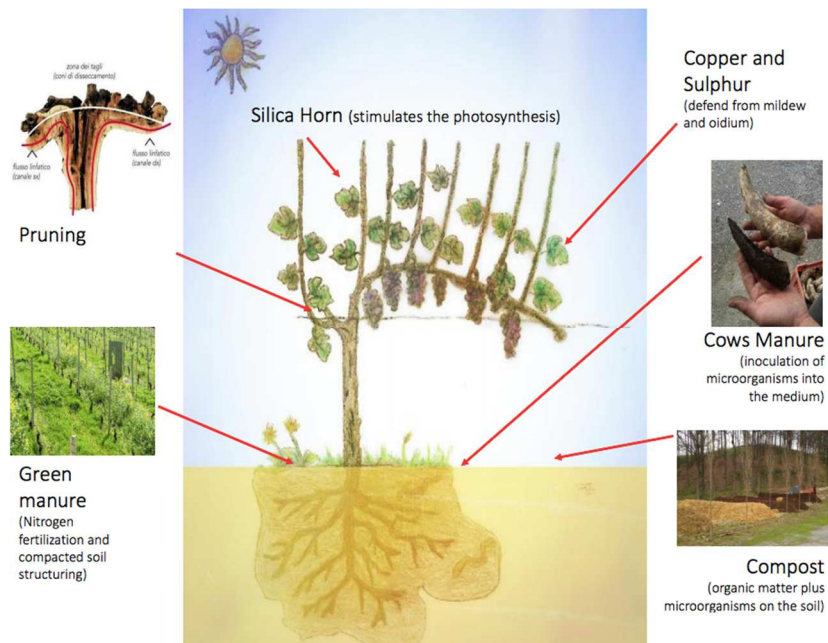
Praktična saznanja u konvencionalnoj proizvodnji utiču tako da menjaju prirodnu ravnotežu u vinogradu, dok biodinamika dovodi životnu sredinu u ravnotežu: vinograd sa vinovom lozom kao dominantnom vrstom, biljni i životinjski svet u samom vinogradu i u njegovom bližem okruženju.

U Pijemontu, regionima Barolo i Barbaresco, gde dominira sorta Nebiolo, tzv “afrička berba” bila je 2003. i 2017. godine. U ekstremno toplim uslovima sa niskom relativnom vlažnošću vazduha proces zrenja se bitno menja što uključuje smanjen sadržaj ukupnih kiselina, pH vrednost i skraćuje process sinteze sekundarnih metabolite - fenola. U takvom scenariju, proizvođači se nadaju da će grožđe dostići fenolnu zrelost pre nego što šećer postane previsok a organske kiseline preniske.

U ekstremno toplim uslovima vinarima stiže grožđe sa visokim nivoom šećera, niskim sadržajem ukupnih kiselina, visokom pH vrednosti, tzv, “zelenim” taninima što vodi ka vinu sa visokim sadržajem alkohola i izrazito trpkim, oštrim ukusom.

Iskustva na imanju Ceretto sa biodinamičkim vinogradima ukazala su da je u ekstremno toplim godinama, grožđe bilo kvalitetno, skladan je bio odnos šećera i ukupnih kiselina, tanini su bili

“zreli”. Zato se veruje da su metode u biodinamičkom vinogradarstvu jedan od načina da se odgovori na izrazito tople uslove u vreme zrenja grožđa.



Biodinamičko vinogradarstvo

Ovo može biti privremeno rešenje, rešenje za postojeće vinograde. Za zasnivanje novih zasada rešenja bi trebalo tražiti na lokalitetima sa višim nadmorskim visinama. Iskustva iz 90-tih sa sortama Burgundac crni i Šardone, čiji su vinogradi bili na oko 250 m NV, ukazuju da se sa porastom temperatura u vreme zrenja puno gubilo u kvalitetu grožđa: bilo je previše šećera, premalo ukupnih kiselina, dobijena vina nisu bila tipična-osvežavajuća, nedostajao je dobro poznat “stil vina”. Novi vinogradi koji su podignuti na 500 m NV u lokalitetu Alta Langi (Pijemont) dali su grožđe željenog kvaliteta.

Marčelo i Bruno Ceretto, poznatiji kao “Braća Barolo”, od 2010. godine sve površine su uveli u process konverzije a od 2015. godine sva vina prodaju se sa organskim sertifikatom. Vinarija Ceretto je jedna od prvih koja se fokusirala na specifičnost potesa-lokaliteta. Davne 1960. godine uočili su specifičnosti teroara, proizvodili su vina iste sorte sa različitih potesa, koja su posedovala jedinstvene karakteristike, dovoljno jasne da se uoče razlike pri degustiranju. Vино Barolo iz 2016 poseduje sklad i ravnotežu, ispoljene su individualne razlike teroara. Dominantna sorta Nebiolo na različitim potesima ispoljila je svoje bogatstvo u ukusu i mirisu jer je zemljište “duša” vina. Sprovode se samo preventivne mere zaštite zasnovane na preparatima na bazi bakra i sumpora, sa ukupnom količinom po sezoni i jednom hekratu do 3kg. Primenjuju se i druga alternativna sredstva, npr na bazi propilisa.

Vina iz berba 2016 su dostupna na tržištu Velike Britanije uključujući trgovinske lance Cru Wines, IG Wines, Berry Bros. & Rudd, BI, Uncorked.