

BIODINÀMICA: REPORTATGE

Què hi fan banyes de vaca enterrades al camp?

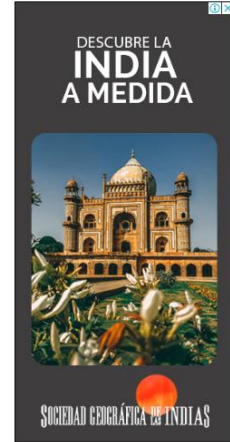
Proliferen els cellers que utilitzen preparats biodinàmics per cultivar la vinya



per Jordi Bes, 15 de gener de 2019 a les 09:25 | [🌐](#)



Preparat 500 del Celler Credo



El sector vinícola s'encamina cada cop més a cultivar la vinya amb menys químics. Això ha suposat que proliferin els cellers que decideixen treballar-la amb mètodes respectuosos amb el medi, però alguns encara són poc presents en l'imaginari col·lectiu. Un dels que pot cridar més l'atenció és el que implica **enterrar banyes de vaca farcides al camp per elaborar preparats de viticultura biodinàmica**.

Els cellers han començat a difondre les imatges de les banyes, i han despertat la curiositat entre alguns usuaris de les xarxes socials que volen saber-ne més. "Per a què serveixen els corns?", va preguntar un tuitaire fa uns dies a caves Recaredo, que n'havia penjat una fotografia. També han compartit imatges des del grup de cellers que pilota Tomàs Cusiné, que recentment també ha decidit provar la biodinàmica.

Arxivat a:

Cultura, biodinàmica, Celler Credo, Tomàs Cusiné

Recaredo @CavaRecaredo · 21 dic. 2018 [🐦](#)

Matí biodinàmic a la vinya. Després de mig any de repòs sota terra, avui desenterrarem les banyes de vaca amb quars mòlt. També hem elaborat els preparats 503 (camamilla) i 506 (dent de lleó), que més tard s'aplicaran al compost. Bon solstici d'hivern! ❄️



Recaredo @CavaRecaredo

Mañana biodinámica en la viña. Tras medio año de reposo bajo tierra, hoy desenterramos los cuernos de vaca con cuarzo molido. También hemos elaborado los preparados 503 (manzanilla) y 506 (diente de león), que más tarde se aplicarán al compost. Buen solsticio de invierno! ❄️

pic.twitter.com/9oHE9BnrMz

👍 5 14:28 - 21 dic. 2018 [🌐](#)



[Ver los otros Tweets de Recaredo](#) [➤](#)

David Bastida Caro @dbastidacaró · 21 dic. 2018
 En resposta a @CavaRecaredo
 Para que sirven los cuernos?
 Pregunta clara, respuesta clara por favor. 😊

Recaredo
 @CavaRecaredo

Buenos días David, empleamos los cuernos como recipiente idóneo para introducir y preservar el silicio que posteriormente se aplicará sobre la parte vegetal de la cepa para fomentar la fotosíntesis.

♥ 1 · 9:45 - 23 dic. 2018

[Ver los otros Tweets de Recaredo](#)

Dacil Estapa Cruz
 @DacilEstapaCruz

Momentos #biodinamica @tomascusine #ViticultradeMuntanya #vinspersonals #EIVilosell #LesGarrigues #lleidamolamolt @docostersdelsegre @RVlleida

♥ 8 · 22:03 - 29 nov. 2018

Tota vinya que es cultiva amb aquesta agricultura ha de ser ecològica, però suposa anar un pas més enllà. Es basa en les teories del filòsof austríac Rudolf Steiner, el qual va plantejar una manera de treballar la terra en plena harmonia entre els elements que la formen i el mateix cosmos. A la pràctica suposa regir-se per les fases lunars a l'hora d'aplicar els tractaments, ser més restrictiu encara amb les dosis de sofre i coure, i emprar preparats amb productes naturals per tirar a la vinya. El *preparat 500* s'elabora a partir d'una banya de vaca que es farceix amb fems també de vaca, i en el *501* el corn s'omple amb quars.

"Quan l'apliquem, sabem que la terra restarà encara més rica en microorganismes i això ens ajudarà a equilibrar, completar i complementar la vida microbiana que ja tenim a la vinya", detallen a Recaredo

L'objectiu és que el resultat es pugui traslladar uns mesos després als ceps. Amb el compost sorgit a partir dels fems es busca revitalitzar la terra. "Quan l'apliquem, sabem que la terra restarà encara més rica en microorganismes i això ens ajudarà a equilibrar, completar i complementar la vida microbiana que ja tenim a la vinya", detallen a Recaredo.

El 501 resulta beneficiós per fomentar la fotosíntesi i protegir la planta dels fongs. Aquesta bodega, que també emprava la biodinàmica al Celler Credo, va fer una prova experimental el 2006 i dos anys després van quedar-ne convençuts, de manera que el 2010 es va convertir en el primer de la Denominació d'Origen (DO) Penedès i Cava en obtenir la certificació biodinàmica que expedeix l'organisme privat Demeter.



Preparats biodinàmics del celler Tomas Cusiné

Després d'haver optat per convertir-se 100% a l'ecològic amb quatre cellers -Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles Cellar i Cara Nord-, Cusiné també s'endinsa ara en la biodinàmica. Ell elabora a DO Costers de Segre, Conca de Barberà i Montsant. "Jo hi crec cada vegada més", remarca, i reivindica que cal tornar a tenir "més connexió amb el cep i eliminar els químics". Defensa que les plantes es fan més resistents, si bé admet que aquesta manera de conrear té "una part d'esotèric", però es mostra convençut del fet que "molta gent hi treballa i s'estan fent grans vins".



Tomàs Cusiné

Els preparats 500 i 501 són obligatoris perquè "és la principal connexió de la terra amb el cosmos", relata. Les banyes que s'emprin han de ser de vaques que haguessin quedat prenyades i els fems també.

Tornar a la manera de conrear dels avis

Des d'alguns àmbits del sector vinícola consideren que l'eficàcia d'aquests mètodes no està completament acreditada científicament. En el cas de Recaredo subratllen que l'ús de la banya era habitual els anys 20 entre els agricultors que també eren ramaders, i que s'utilitza perquè cal un recipient orgànic i porós per als preparats. En aquest celler, que forma part de la prestigiosa associació internacional La Renaissance des Appellations, consideren que a la dimensió còsmica que se li atribueix a vegades no li poden donar "una explicació totalment argumentada". No obstant això, amb els anys hi han trobat molts atributs a la biodinàmica.

"No només millora el nostre entorn, paisatge, sòl i ecosistema o agrosistema, sinó que també hem observat una evolució en els nostres vins, que esdevenen encara més expressius i profunds i amb una gran capacitat de criaça", ressalten, i afegeixen: "Creiem en aquest tipus d'agricultura perquè volem fer caves capaços de representar el 'paisatge' i per aquest motiu necessitem un 'paisatge' de la màxima qualitat".

Segons expliquen a Recaredo, per al preparat 500 es farceix la banya amb fems del mateix animal entre la tardor i l'hivern, i s'enterra amb l'orifici cap avall perquè no s'hi filtri aigua. Es desenterra a la primavera, es guarda l'interior ja convertit en compost i a la tardor es "dinamitza", o sigui es remena amb aigua durant una hora per oxigenar-lo abans d'aplicar-lo a la vinya.



Preparat 501 de Recaredo - Celler Credo

En el cas del 501, que és el que es correspon amb la imatge que es veu en la piulada del celler, el procés és similar però s'elabora a la primavera. El quars s'ha de triturar fins a convertir-lo en farina i s'introdueix després de barrejar-lo amb aigua. Es deixa assecar al sol, s'enterra i a la tardor es treu i en surt un granulat que es guarda en un pot de vidre per quan convingui utilitzar-lo, com es fa amb el 500, després de diluir-lo amb aigua.