

Familia Martínez Bujanda analiza la biodinámica y cómo influye la luna sobre los viñedos

- Actualmente, existen alrededor de 20 bodegas biodinámicas en España, mientras que Alemania es el país europeo que más ha apostado por esa filosofía a la hora de aplicarla a los viñedos.
- Según Lauren Rosillo, director técnico de la familia de bodegas: “Todos los vinos tienen algo de biodinámicos, incluso de forma inconsciente o incontrolada”.

Madrid, 29 de abril de 2019. – El mundo enológico suele estar influenciado por numerosas tendencias y corrientes que lo llenan de opciones y variedades, al alcance de casi cualquier gusto y estilo de vida. En este sentido, [Familia Martínez Bujanda](#) está analizando una corriente muy actual, la biodinámica, que llega desde el centro de Europa y que, según los expertos, tiene una importante incidencia en el proceso de elaboración de vinos.

Nacida en el siglo XIX, la biodinámica es entendida como una filosofía de vida y no solo como una serie de consejos agrícolas. Se trata de aplicar distintos elementos y residuos naturales para incidir sobre la tierra cultivada. Algunas de sus recomendaciones sobre procesos de trabajo se remontan, incluso, al siglo I de nuestra era.

El director técnico de Familia Martínez Bujanda, Lauren Rosillo, reflexiona sobre esta nueva corriente aplicada al mundo del vino: “La biodinámica es una rama de la agricultura muy interesante que debe vivirse coherentemente si se elige como forma de vida”. Cuenta por un lado con un área más técnica, que incluye todo aquello que puede ser demostrado y medido de forma científica; y, por otro lado, la parte “de la fe, en la que no hay posibilidad de una explicación científica”, indica el experto. Y añade: “La dinamización con compuestos y restos animales que son utilizados en la biodinámica no son comprobables, sino que suponen un acto de fe en cuanto a los beneficios que pueden aportar a los cultivos”.

La parte científica, si bien se apoya en la naturaleza, produce resultados fiables y demostrables. El elemento más importante que interviene en la producción de vino en este sentido es la luna. Nuestro satélite y sus ciclos lunares llevan durante toda la historia de la humanidad dejándose sentir en la agricultura a través de campos magnéticos que suben y bajan la savia y todos los fluidos de las plantas, así como las mareas. Como explica Rosillo: “Siempre podamos con luna menguante porque la savia no fluye con tanta fuerza, está más concentrada en la raíz y la vid cicatriza más rápido. Así beneficiamos al máximo la cepa. Y también tenemos en cuenta a la luna para el trasiego de vinos y en el momento de llenar las barricas”.

De esta forma, la parte técnica sí encuentra puntos en común con las bodegas tradicionales. “Nosotros, sin tener vinos biodinámicos, sí participamos de algunas de sus costumbres. En realidad, todos los vinos tienen algo de biodinámicos, solo que no siempre de forma consciente, puesto que se trata de usanzas ancestrales”, explica Rosillo. El uso de compuestos orgánicos y naturales para cuidar las cepas es otro recurso milenario que también usa esta corriente agrícola. Son plantas naturales como manzanilla o cola de caballo. Rosillo también los utiliza en las distintas bodegas donde elabora: “En las fincas usamos infusiones de ortigas, tabaco, manzanilla, cuyas propiedades químicas benefician y protegen a los viñedos”.

Actualmente, [hay alrededor de 20 bodegas biodinámicas en España](#), según Demeter España. En Europa, es Alemania el país que más ha apostado por este tipo de vinos, seguida muy de lejos por Francia e Italia. Esta corriente llega de Centroeuropa, donde existe un mayor aprecio por los productos ecológicos y artesanos, y donde existe un hueco para la biodinámica. En cambio, Lauren Rosillo no cree que en un futuro próximo se demandarán solo los vinos biodinámicos: “Todo lo que hemos avanzado a lo largo del tiempo en técnica y precisión de elaboración de vino no se va a echar por tierra, no va a desaparecer debido a esto”. Por lo que cabe esperar que se produzca una convivencia equilibrada. “La biodinámica no te garantiza que te vaya a salir un buen vino, ni un vino diferente al resto”, explica el experto.

Familia Martínez Bujanda combina en sus bodegas tanto los últimos avances tecnológicos como recursos naturales y tradiciones con el fin de conseguir la excelencia en sus vinos. Y como remarca Rosillo: “Mostramos siempre el máximo respeto cuando la filosofía de vida es coherente en todos sus aspectos con la biodinámica y se genera el

concepto de granja”. “En lo que no creemos”, concluye el experto, “es en utilizar la biodinámica más como elemento de marketing que como una forma de vida”. Por ello, asegura, la familia de bodegas continuará explorando las mejores técnicas para conseguir los mejores vinos del mercado.

ETIQUETAS: #FamiliaMartínezBujanda #Biodinámica #VinosBiodinámicos #Luna #MovimientosLunares #Viñedo

Tweet recomendado: #Familia Martínez Bujanda analiza la biodinámica y cómo trabaja la luna sobre los viñedos

Sobre Familia Martínez Bujanda

Tras 130 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

Para más información:

Familia Martínez Bujanda
Encarna García
T.: 941 45 08 76
Correo: comunicacion@bujanda.com
www.familiamartinezbujanda.com

Departamento de Comunicación:

Laura Lázaro
T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1024
Correo: fmb@coonic.com
<http://www.entrevinosypagos.com>