

ASOCIACION BIODINÁMICA DE CHILE

NEWSLETTER



@ABDCHILE



VIÑAS BIODINÁMICAS DE CHILE

POR: ARTURO LABBE

Con ya cuatro años de trabajo colectivo y la finalidad de asociar fuerzas, el grupo de Viñas Biodinámicas de Chile, es un movimiento que tiene como propósito salvaguardar la calidad, promocionar y compartir conocimiento sobre los vinos biodinámicos chilenos, tanto en el país como en el exterior.

Bajo el alero de la Asociación de Agricultura Biodinámica de Chile (ABD) y en conjunto con la Federación Biodinámica Demeter Internacional BFDI, la Agrupación de Viñas Biodinámicas de Chile, formada por las viñas Antiyal, Emiliana, Koyle, Lurton, Matetic, Odfjell y Veramonte, se suma al esfuerzo por potenciar la cultura del biodinamismo como de la producción de vinos sustentables en el país. Además, los representantes de las viñas agrupadas se encuentran trabajando en un plan de acciones concretas, como asesorías internacionales, degustaciones e instancias educativas con diferentes focos para este año 2023.

13° ENCUENTRO DE VITICULTURA BIODINAMICA

El día 9 y 10 de noviembre un nuevo encuentro de Vitivinicultura Biodinámica se llevará a cabo en Chile en Viña Veramonte [@vinedosveramonte](#) - Neyen.

Habrán charlas técnicas, que ayudarán a sensibilizarnos sobre cómo el mundo natural hace su trabajo y nosotros como agricultores lo cuidamos y tomamos las decisiones para producir vinos únicos con la mejor expresión de su terruño.

Para más información escribe a v.biodinamicasdechile@gmail.com



VBDChile
• VIÑAS BIODINÁMICAS de Chile •



@V.BIODINAMICASDECHILE

Save the Date

13° ENCUENTRO DE
VITIVINICULTURA
BIODINAMICA

9-10 / NOV/ 2023

VIÑEDOS
Veramonte 
CHILE

NOTICIAS BIODINÁMICAS

RESUMEN DE ALGUNAS NOTICIAS RELACIONADAS CON EL MUNDO DE LA BIODINAMICA Y NUESTRA ASOCIACIÓN.

NUESTRA CERTIFICACIÓN RECONOCIDA POR EL SAG

Por: Martina Reinke

Hemos concretado otro pequeño gran paso como organización, al ser reconocidos por el SAG para realizar certificación participativa **ORGÁNICA** a nuestros miembros del sistema SPG (mercado nacional).

Para ser certificado biodinámico Deméter, es requisito tener certificación orgánica, por lo que ahora podremos brindar ambas, además de invitar a los que se inician en producción orgánica en su camino hacia la Biodinámica.

10 Octubre sesión plan de manejo, contactar plienlaf@mavida.cl.

CURSO EN NOVIEMBRE

Por: Martina Reinke

El grupo de Formación realizará un curso introductorio a la Biodinámica a fines de Noviembre en la RM, abierto a todo público.

Programa e inscripciones pronto en nuestras redes sociales, y la invitación es a difundir a todos los posibles interesados en saber un poco más de la biodinámica.

CALENDARIO BIODINÁMICO

Por: Cristian Gwinner

El hito más relevante y que nos impresionó a todos durante el mes de Agosto fue que tuvimos 2 lunas llenas; el martes 1 de Agosto, y el miércoles 30, que también coincidió con el día del Perigeo, en la que la luna se encuentra en su menor distancia de la Tierra. Esa combinación nos regaló una luna llena enorme, y con una luminosidad increíble. Para este mes de Septiembre tendremos la luna en su fase descendente hasta el día 7, ideales para terminar nuestras podas y transplantes de almácigos. Luego damos paso a la Ascendente hasta el día 22. El Sábado 23 de Septiembre celebraremos el Equinoccio de Primavera (3:50 AM); coincidiendo con el inicio de la Luna Descendente

EN LA SERENA

Por: Martina Reinke

Alumnos del 4to año de agronomía de la U.La Serena, dinamizan y hacen compost en Granja Santa Ana en su ramo de A. Biodinámica, dictado por José Miguel Jopia..

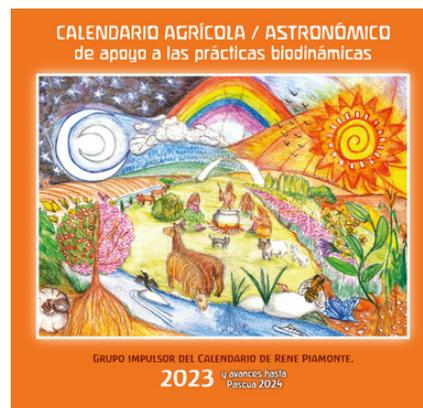


ENCUENTRO DE PRIMAVERA ABDCHILE

Del **27 al 29 de octubre 2023** será el Encuentro de Primavera. Esta vez se realizará en Agrícola Caléndula (Espantapájaros) en Puerto Octay. El tema será: "Alimentos vitales: Conciencia entre el cielo y la tierra". Te invitamos a ser parte de esta bonita instancia en donde compartiremos un lindo fin de semana de biodinámica en el sur de Chile.

Inscripciones abiertas.

<https://bit.ly/EPrimavera2023>



37° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE AGRICULTURA BIODINAMICA EN BUENOS AIRES - ARGENTINA

Cada vez queda menos para el encuentro Latinoamericano, el cual ya cuenta con programa de actividades que se realizarán durante los días de jornada. Serán grupos de trabajos durante cuatro sesiones, con participantes de diferentes países, para pensar y sentir cómo vive nuestra identidad latinoamericana en el movimiento biodinámico. Buscaremos descubrir desde cada un@, lo que el futuro nos está pidiendo y los caminos a transitar.

Aún está a tiempo de inscribirte para participar en esta linda instancia de intercambio cultural y de energías que se llevará a cabo entre los días 26 al 29 de septiembre de 2023. Centro Loyola, San Miguel, Pvcia Buenos Aires - Argentina. Para mayor información contactar al correo electrónico latinoamericano2023@aabda.com.ar



[@AABDA_OFICIAL](https://www.instagram.com/aabda_oficial)



[INSCRIPCIONES AQUÍ](#)

"El Impulso Latinoamericano en la Renovación del Movimiento Biodinámico"	
Talleres temáticos	
Taller experimental para mejorar mis habilidades para relacionarme con mi entorno físico, vital, anímico y espiritual (Reinhild Mordhorst e Ingo Mordhorst)	Espiritualizando la Tierra, rescatando lo humano, buscando lo divino (Dr. Paulo Tavares & Marcos Trajano)
Relación y vivencia del agricultor con preparados biodinámicos (Andrea D'Angelo, Esteban Acosta, Laura Manzano)	Alimentación y Desarrollo Espiritual (Alex von Foerster)
"Ser Abeja" (Grupo apicultores biodinámicos de América Latina "Abejas de América Latina")	Agricultura Biodinámica como estrategia de Resiliencia al Cambio Climático Global (Luciana Gomes de Almeida)
Comunidades que dan soporte a la agricultura (CSA)(Ximena Moreno)	Escucha Activa y Feedback: comunicarnos verdaderamente' (Rubén Molíns)
¿Qué relación debe tener la Agricultura Biodinámica frente a las semillas híbridas? (Alex Edleson)	¿Cómo podemos dinamizar la comercialización en el mercado local? (Mariana Ariño, Juan Sebastian Buzzo y Eva Piccolo)
Agriculturizar las ciudades (Antonio Lattuca)	Suelos y Fertilidad (David Vásquez)

1° ENCUENTRO PRESENCIAL DE "EL AÑO APÍCOLA" Por: Rafael Anguita

Entre los días 25 al 27 agosto, en Pucón, se llevó a cabo el primero de tres encuentro del **Año Apícola**, en donde asistieron 16 participantes tanto chilenos como argentinos, y se realizaron actividades de elaboración (501) y aplicación de preparados biodinámicos (500 y 501), construcción grupal de Cajon Warré para la apicultura natural y profundización teórica de cada una de estas actividades. Además, en cuanto al proceso artístico, se desarrolló en cuatro tiempos a lo largo del fin de semana, el cuento: La Reina de la abejas. El equipo docente fue conformado por: Mónica Araneda, Peter Burkhart, Romina Sosa Rojido, Rafael Anguita, Lorena Gabarini, Gabriel Diaz.

Agradecemos a los participantes: Pilar, Tatiana, Mónica, Alexa, Pablo, Gabriel, Peter y Mónica, Rafael y Pascale, Dana, María, Paula, Lorena, Romina, Juan Carlos, Esteban, Carlos, Christopher, Ximena, Daniela y Pablo y Angélica. Los esperamos para el 2° encuentro y las siguiente charlas del año apícola.



Antiyal

POR: ALVARO ESPINOZA

Nuestra Viña Antiyal comienza el año 1996 con la idea de practicar la viticultura orgánica, enseñárselas a nuestros hijos y producir vinos orgánicos de alta calidad que reflejaran el lugar o terroir donde se cultivaba nuestra pequeña viña.

Siempre me interesó la agricultura orgánica y durante mis estudios de Agronomía, siempre me sentí interesado por las prácticas que estaban comenzando como el control biológico, la producción de compost, pero la agricultura orgánica en esos tiempos no era bien aceptada y no se le reconocía en los ambientes académicos.

Luego de recibirme, conocer a Marina, enamorarnos, casarnos y viajar a Francia, Burdeos por 2 años a realizar estudios de enología, de regreso en la década del 1990 tuve la posibilidad de ser Enólogo de la Viña Carmen que por sus representantes en Estados Unidos me permitió conocer la Viña Fetzer y Bonterra que eran pioneros en la viticultura orgánica en California. Me sentí muy atraído al trabajo que estaban realizando y tuve la oportunidad de viajar esos años a California para aprender de la viticultura orgánica.



[@ANTIYALWINES](https://www.instagram.com/ANTIYALWINES)



FOTO: ALVARO Y MARINA

Con Viña Carmen produjimos el primer vino orgánico en Chile el año 1997, y el año antes en 1996 comenzamos con Marina plantando nuestro primer viñedo de Antiyal. Desde el inicio practicamos la Viticultura orgánica y rápidamente el año 2000 comenzamos a aprender e interesarnos en los conceptos de la Agricultura Biodinámica que nos introdujo el consultor especialista de California Alan York. Con Alan nos conocimos durante el año 1998 donde estuvimos por 10 meses trabajando en el viñedo de Bonterra aprendiendo de viticultura orgánica. Terminamos con el tiempo siendo muy amigos. Alan nos ayudó a desarrollar la agricultura Biodinámica en nuestra Viña, como también comenzó a consultar otras Viñas Chilenas promoviendo la viticultura Biodinámica en Chile y Argentina.

La Biodinámica me interesó por sus conceptos de producción, por su cuidado del medio ambiente, del suelo, de las personas y del sistema agrícola completo, pero principalmente me interesó la organización de la unidad agrícola como un sistema cerrado, disminuyendo las entradas o insumos al campo, eliminando la estandarización



y homologación de la agricultura convencional o química, y permitiendo de esta manera tener una expresión pura de la identidad única del terruño en el que nos encontramos. Este concepto es fundamental en la producción de vinos finos y se relaciona con la expresión del terruño o el Terroir en lengua francesa.

Antiyal se encuentra en el Valle del Maipo, en la zona de Huelquén, Paine, en la precordillera Andina. Contamos con 20 has de propiedad con 10 has plantadas con viñedos de variedades tintas como el Cabernet sauvignon, Carmenere, Syrah, Petit verdot y Garnacha. También tenemos 1 ha de Almendro, 1 ha de empastadas para los animales, corrales y 7 has de sotobosque en un lecho de río. Nuestros suelos son profundos pedregosos, de poca fertilidad, pero con un alto contenido de materia orgánica (4%). En los viñedos se promueve la diversidad biológica en todos los sectores donde no existe la viña, caminos, deslindes, corredores biológicos y en las entre hileras de las viñas, donde tenemos árboles, arbustos y corredores florales que junto con el sotobosque permiten tener beneficios ecosistémicos.

En Antiyal llevamos más de 20 años practicando la agricultura Biodinámica, certificados Demeter desde el año 2005 y cada año continuamos aprendiendo e impresionándonos por esta agricultura, que nos permite producir de manera responsable con el medio ambiente, con las personas y con el territorio en el que nos encontramos, produciendo vinos sanos, vivos que reflejan el carácter de este magnífico lugar.



Hoy Álvaro y su familia elaboran con sus cepas tintas, tres líneas de vinos que son **Antiyal**, **Kuyen** y **Pura Fe**, vinos llenos de energía y sabores del Valle del Maipo.



ANTIYAL.COM

PREPARADOS EN CUERNO, ENERGÍA QUE NOS TRAE CONTRACCIÓN Y EXPANSIÓN

ENTREVISTA A ARMANDO REBOLLEDO

En una conversación con Armando Rebolledo, Administrador del Fundo Los Robles de Viñedos Emiliana, pudimos revisar aspectos relevantes y significativos relacionados con los preparados en cuernos que son el 500, que es el de boñiga de vaca, y el 501, que es el de sílice.

Armando, lleva cerca de 32 años trabajando en Viñedos Emiliana, y nos cuenta que en un comienzo él estaba relacionado a la realización de ensayos y pruebas de productos químicos en la zona de Chimbarongo y luego en el año 2000, pasa administrar el Fundo Los Robles que era el área orgánica y biodinámica de la compañía. En un principio estaba lleno de dudas e incertidumbre respecto a cómo darle vitalidad a los huertos que tenía a cargo, pero con el tiempo y los resultados que fue obteniendo fue empapándose cada vez más en este mundo. En sus inicios trabajó con José Guilisasti, Álvaro Espinoza y Miguel Elissalt. Hoy Armando, de la mano de Andrés Aparicio como Gerente Agrícola de la compañía y con asesores como Vincent Masson y Bruno Follador, continúan la



senda de la agricultura biodinámica y la agricultura regenerativa, elaborando en conjunto al equipo de Viña Emiliana, al año más de 3000 cuernos de preparado 500, cerca de 70 de preparado 501 y más de 3 millones de kilos de compost con los residuos industriales del proceso de vinificación.

Los preparados en cuernos son en la mayoría de los casos los primeros preparados que la gente realiza y es por esto que hemos querido ahondar en ellos. Por el lado del 500, es básicamente boñiga de vaca en cuerno, el cual se entierra posterior al equinoccio de otoño y se desentierra seis meses después. Periodo durante el cual este guarda toda la fuerza de los microorganismos del suelo durante el invierno. La aplicación será al siguiente otoño, y así devolveremos esta energía de activación de microorganismos del suelo y esto se puede observar en la vitalidad obtenida de los suelos, mediante la biodiversidad que posteriormente podremos encontrar ahí, como el crecimiento de diferentes especies de plantas, mejoras en el color o verdor de plantas.



Este preparado se relaciona a lo terrenal, a la arcilla del suelo, al elemento calcio, y es un preparado de influencia descendente o de contracción, ya que es un preparado que entrega fuerzas hacia abajo. La aplicación se realiza idealmente en día de tierra (según el calendario biodinámico), y posterior a las 15:00 hrs. Por norma Demeter, se aplican al menos 100 gramos por hectárea y Armando lo hace con un mojamiento de 50 litros de agua por hectárea.

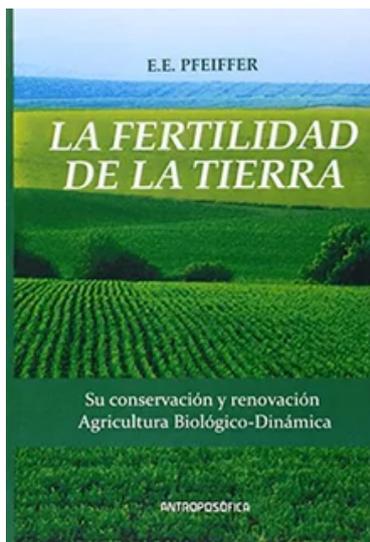
Por el lado el preparado 501, el cual es el un preparado de luz y vitalidad. Su único ingrediente es cuarzo molido (Sílice), y tamizado lo más fino posible. Se realiza una pasta con agua y se van rellenando los cuernos, presionando y botando el exceso de agua. Estos se entierran luego del equinoccio de primavera, y pasan bajo tierra un total de 6 meses, para luego ser desenterrado y almacenado en frascos de vidrio, a la luz, para ser aplicados durante la primavera siguiente.

Se usa para traer fuerzas expansivas y de mayor vitalidad, nos entrega fuerzas hacia arriba o aérea, es muy cósmico. En la tierra se relaciona con las arenas y en cuanto a los planetas el suyo es el sol. Su aplicación es de 4 a 5 gramos por hectárea y se comienza cuando aparecen los primeros rayos de sol, es decir a las 5:30 am hasta máximo a las 9:00 am. El volumen de agua que ocupa es de 20 a 30 litros por hectárea.

Una de las cosas importante para la aplicación de los preparados y que nos hace énfasis Armando, es la calidad del agua, debe ser agua de lluvia limpia y algo no menos importante es su temperatura para la dinamización, esta debe ser de 32 - 35 °C.

Por otro lado y de vital importancia para la conservación de energía que nos entregarán estos preparados, es su guarda. Esta debe realizarse en lugar especial para ellos, y es un tema que abordaremos más adelante.





RECOMENDACION DE LIBRO.

LA FERTILIDAD DE LA TIERRA

E.E. PFEIFFER

Esta vez la recomendación de libro fue llevada a cabo por Cristian Gwinner, miembro activo de nuestra asociación, el cual recomendó este libro de Ehrenfried Pfeiffer, discípulo de Rudolf Steiner, y nos comenta lo siguiente:

Este libro nos muestra cómo la investigación en el método biológico-dinámico va demostrando la actividad del organismo suelo, y cómo descubrir las claves de potenciar su vitalidad y junto a ello, lograr alimentos de mayor calidad y cualidad con el fin de alimentar no sólo al ser humano, sino a toda la vida del planeta.

El libro me ayudó a aterrizar conceptos sutiles utilizados por Rudolf Steiner en las conferencias agrícolas y que de alguna manera Pfeiffer logra plantearlos con datos más duros basados en su investigación y prácticas de campo. Es de una lectura más fácil y amigable que la de Steiner, por lo que es muy recomendable para alguien que quiera iniciar el camino de estudio de la Biodinámica.



Cristian Gwinner

EHRENFRIED PFEIFFER (1899-1961)

Químico por formación, Agricultor, investigador, asesor agrícola, y medico honoris causa, nació el 19 febrero 1899 en Múnich, Alemania y falleció en noviembre de 1961 en Spring Valley, New York, EEUU.

Fue discípulo de Steiner participando de sus enseñanzas acerca del saneamiento de la agricultura. Él fue quien puso a punto el método biológico-dinámico y creó, siguiendo directivas de R. Steiner, el laboratorio bioquímico del Goetheanum en Dornach, Suiza. Además creó el "test de cristalizaciones sensibles", con lo que lograba determinar la vivacidad de las sustancias orgánicas.



Este Newsletter fue escrito en colaboración con miembros de la ABD Chile y esperamos podamos seguir creciendo y escribiendo con periodicidad.

Para cualquier colaboración o sugerencia escribir a: abdchile@gmail.com con asunto Newsletter.

