



# Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

BIOMAGAZINE – GENNAIO 2017

## AZIENDA AGRICOLA PODERE FORTE



### CRISTALLIZZAZIONE SENSIBILE: UNA TECNICA DI ANALISI STEINERIANA

Al podere si utilizza dal 2011 la cristallizzazione sensibile per trovare il giusto mix tra suolo, vitigno e assemblaggio

**P**odere Forte, azienda agricola toscana da sempre alla ricerca della qualità assoluta del suo vino, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle energie vitali del contesto in cui opera, ha fatto della cristallizzazione sensibile una delle operazioni tecnico-scientifiche ormai bagaglio culturale della cantina. Questa tecnica fornisce un'istantanea sullo stato di salute della pianta e un campanello d'allarme per le criticità in vigna, così come nel prodotto finale. Il tutto, a partire dal semplice studio morfologico di cristalli ottenuti dal terreno, dalle foglie di vite o dal vino.

Il cuore di queste sperimentazioni è il laboratorio, uno dei più avanzati del suo genere, complementare e integrato con le attività produttive. Il laboratorio analizza sia le materie prime che quelle di trasformazione, fornendo dati in tempo reale e attivando collaborazioni con importanti istituti di ricerca. Le analisi effettuate dal laboratorio interno consentono, qualora sia necessario, di intervenire prontamente in tutte le fasi di lavorazione. Il laboratorio si distingue però da tutti gli altri per l'utilizzo di apparecchiature speciali per la cristallizzazione sensibile: una tecnica di analisi che deriva dalla pratica biodinamica di Rudolf Steiner e che permette di condurre valutazioni di tipo morfogenetico su suoli, foglie, vini e altro materiale di tipo organico-vegetale. Questa metodica, alternativa alle analisi convenzionali, consente altresì di ottenere ulteriori

AZIENDA AGRICOLA PODERE FORTE  
LOCALITÀ PETRUCCI 13  
53023 CASTIGLIONE D'ORCIA (SIENA)  
WWW.PODEREFORTE.IT

informazioni su tutti i prodotti aziendali riguardanti l'energia vitale e la qualità degli stessi.

La metodica della cristallizzazione sensibile è apparentemente semplice: una soluzione predeterminata di cloruro di rame ( $\text{CuCl}_2$ ) e acqua sterilizzata, mescolata a un estratto della sostanza da analizzare. Si pone una porzione standard della miscela su una piastra di vetro e viene fatta riposare in una camera di cristallizzazione priva di vibrazioni e in ambiente controllato. Dopo diverse ore si ottiene un'immagine "cristallizzata" specifica del campione. Con l'esperienza di molte cristallizzazioni, i ricercatori del laboratorio riconoscono così le caratteristiche peculiari delle sostanze prese in esame. Le differenze dalla forma-tipo costituiscono un elemento di giudizio per la qualità di ciascun campione. Al Podere la cristallizzazione gioca un ruolo fondamentale



soprattutto nell'assemblaggio dei vini e nella valutazione del potenziale d'invecchiamento.

"La cristallizzazione ci permette di assaggiare con gli occhi il vino, come se potessimo entrarci dentro", spiega la dott.ssa Sara Parricchi, responsabile di laboratorio a Podere Forte. "All'inizio questa tecnica era utilizzata solo per il vino e per il suolo, ma dopo qualche tempo ci siamo resi conto che era necessario ampliare il raggio d'azione, così siamo passati anche alle foglie e alle piante. Ed è proprio grazie all'analisi delle foglie, ad esempio, che siamo riusciti a prevenire mancanze di ferro e altri elementi utili alla salute della pianta stessa. La cristallizzazione infatti non solo scatta un'istantanea dello stato attuale, ma fornisce informazioni utili a prevenire situazioni di criticità".

Il laboratorio infine non smette mai di innovarsi e da alcuni mesi ha introdotto la cromatografia dei suoli: una tecnica utilizzata per valutare la fertilità e la vitalità del terreno.

Podere Forte è una azienda agricola di Castiglione d'Orcia. Antica e moderna. Tradizionale e futuribile. Governata secondo criteri scientifici e biodinamici. Retta da un ecosistema perfetto e autosufficiente in grado non solo di conservare l'esistente, ma di migliorarlo. Un Podere in cui la diversità viene armonizzata e ricondotta a un principio unico, dove la qualità a tutti i costi viene ricercata nel pieno e totale rispetto per l'ambiente. Al Podere si producono tre vini: Petrucci Orcia DOC, Guardiavigna Toscana IGT e Petruccino Orcia DOC.