

Querciabella

28 SETTEMBRE 2012

La biodinamica senza Corno

Sebastiano Cossia Castiglioni dibatte sulla trasformazione di Querciabella in un'azienda vegana.

Sebastiano Cossia Castiglioni è a dir poco un uomo tenace. Dopo aver condotto Querciabella verso un modello di agricoltura biologica nel 1988, prima che l'essere *green* fosse di moda, nel 2000 ha convertito l'azienda alla biodinamica, facendone l'emblema delle sue convinzioni ambientaliste. Ora, lo spirito indipendente del proprietario di Querciabella alimenta il dibattito sulla definizione stessa di biodinamica.

Guidata dal principio che l'agricoltura debba adattarsi ai bisogni della terra e dell'ecosistema, Querciabella è diventata vivace teatro di alcune tra le più avanzate sperimentazioni del 20° secolo nel campo della biodinamica.

Oggi la tenuta è categoricamente *cruelty-free*, approccio che sottolinea la posizione di Sebastiano contro gli allevamenti intensivi. "Non è etico allevare, torturare e uccidere animali, per nessuna ragione, ciò è semplicemente insostenibile per il nostro pianeta" afferma. Nel frattempo sono in corso degli esperimenti, in collaborazione con Leonello Anello - uno dei maggiori esperti di biodinamica - con lo scopo di aumentare le alternative vegane utilizzate a Querciabella, inclusa l'introduzione di un contenitore inerte in sostituzione del corno animale e la produzione di preparati vegetali ottenuti da graminacee, erbe officinali, crocifere e leguminose, tutte coltivate in azienda.

La scelta poco ortodossa di abbandonare ogni derivato animale ha disorientato alcuni; altri invece dubitano che una biodinamica interamente vegetale possa esistere affatto. Con schiettezza, passione e armato di prove, Sebastiano ha dato vita a una serie di dibattiti che hanno messo in luce il ruolo dell'attivismo nella sua vita e i benefici derivanti dal modello di agricoltura da lui creato, dove ogni prodotto di origine animale è messo al bando per ragioni etiche, ambientali e qualitative.

"Chi agisce in modo diverso inevitabilmente riceverà delle critiche" dice Sebastiano. "Quando le persone dubitano che la biodinamica abbia delle basi scientifiche, io porto come esempio la salute, il perfetto equilibrio dell'ecosistema presente a Querciabella e i nostri vini, pura espressione del *terroir*, ma soprattutto faccio notare i numerosi studi scientifici che provano come l'agricoltura convenzionale, con tutti i suoi agenti chimici, sia pericolosa per il pianeta, per le persone e per gli animali."

Recentemente Sebastiano ha discusso di viticoltura *cruelty-free* in programmi radiofonici internazionali come *The Menu* in onda su Monocle, *It's All About Food* e *Taste Matters* con Mitchell Davis, Vice Presidente Esecutivo della James Beard Foundation. È stato inoltre protagonista di *Querciabella Tuscan Biodynamite* articolo curato dal famoso giornalista, esperto di vino, Stephen Brook in *The World of Fine Wine*. Numerosi sono i contributi di Sebastiano su tematiche legate all'agricoltura biologica, i diritti animali e i grandi vini, argomenti che saranno al centro della prossima *Lecture Tasting Series*, conferenza internazionale che avrà luogo nei primi mesi del 2013 presso Villa Le Balze, centro studi fiorentino della prestigiosa Georgetown University.

STEPHANIE CUADRA · *Direttore Comunicazione & Marketing*
+39 02 7487 3106 · stc@querciabella.com · www.querciabella.com

QUERCIABELLA

Fondata nel 1974, Querciabella gode dell'apprezzamento dei più raffinati critici e conoscitori del mondo, grazie a vini come Camartina, Batà, Palafreno e Querciabella Chianti Classico. Nella sua rigorosa ricerca di qualità, sostenibilità e autenticità, Querciabella pratica la viticoltura biologica dal 1988 e quella biodinamica dal 2000. Con vigneti in diverse zone del Chianti Classico e in Maremma, Querciabella è un modello nella tutela della natura, del paesaggio e della tradizione. Per novità e aggiornamenti sull'azienda, seguite Querciabella su [Twitter](#) e [Facebook](#).