

VINOS “NATURALMENTE” ECOLÓGICOS

¿Por qué se dice que es saludable tomar una copa de vino al día?. Hay quienes afirman que la industria enológica tendría miedo si los consumidores supiesen lo que hay realmente dentro de una botella de vino. Por esto, una nueva corriente empezó a surgir hace mas de un lustro, los llamados vinos “ecológicos”.

Vinos de igual calidad que sus homólogos convencionales pero que respetan y conviven con lo que la naturaleza les brinda. La mano del hombre no interfiere para brindarle su principal escudo protector (anhídrido sulfuroso) por lo que representa un verdadero salto sin red... afortunadamente con resultados brillantes.

INVESTIGACIONES RECIENTES...

han demostrado los efectos saludables de un consumo moderado del vino, en particular sus beneficios para prevenir enfermedades cardiovasculares, cancerígenas e incluso infecciones bacterianas.



Los estudios solo hablan del lado bueno del vino y en cualquier caso hablan siempre de un vino natural, auténtico, ideal... También debería hablarse de los efectos nocivos de otras sustancias presentes en el vino.

Una televisión sueca realizó un reportaje sobre los aditivos del vino donde quedaba demostrado que ese ideal de pureza no es más que un argumento de venta totalmente falso cuando hablamos de vinos elaborados de manera industrial. El programa se llama Kalla fakta (Hechos fríos) y el capítulo dedicado al vino “Veneno en tu copa”. Algunos expertos dejaban opiniones tan contundentes como estas:

- “Si hubiera sido agua habría sido clasificada como no potable” comentando el análisis de un vino con residuos de pesticidas. (Jenny Kreuger, Experta en Pesticidas, Universidad de Ciencias Agrícolas de Upsala).

- “No sabemos lo que bebemos, todos esos aditivos no augura nada bueno” (Morgan Andersson, Departamento de Otorrinolaringología, Hospital Universitario de Lund)

- “Tienen miedo (la industria) de cómo reaccionaría el consumidor si supiera lo que realmente hay dentro” (Malcolm Gluck, columnista de vinos en The Guardian)

En los últimos tiempos ha surgido una corriente paralela a los vinos elaborados siguiendo las directrices que marca la enología moderna, los llamados “vinos ecológicos”.

Ecológico es un término que cada vez está más en boga. Tal y como recoge la RAE, la ecología es la “**ciencia que estudia las relaciones de los seres vivos entre sí y con su entorno**”. Según esta definición todos somos ecológicos y el vino no va a ser menos, por lo tanto, no sería muy coherente decir que un vino es o no ecológico. **La moda de lo ecológico empezó a despegar hace más de un lustro** pero el mundo del vino lo lleva viendo aplicando desde que los bodegueros más visionarios se decidieron a embarcarse en esta aventura.



En España, el término **ecológico** es muy amplio, un gran cajón de sastre donde se mezclan conceptos tales como “**biodinámicos**”, “**naturales**”, “**ecológicos**”.... entendiendo que todos estos vinos son más sanos que los convencionales que nos encontramos en nuestra **enoteca** o en la tienda donde habitualmente compramos vino. Es cierto que aunque todos estos términos tienen muchas cosas en común como el cultivo respetuoso con el medio (sin productos de síntesis), la **utilización responsable de la energía, el empleo de uvas propias, la fermentación con levaduras autóctonas, el rechazo de todo tipo de**

correctores en el proceso de vinificación y la ausencia de clarificación y filtrado, existen diferencias entre ellos y los clasificaremos de acuerdo a su nivel de pureza.

Vino según niveles de pureza

En lo más bajo del escalafón nos encontramos con la **enología industrial**. Aunque por su nombre intuyamos que se trata del cuidado de las cepas a través de maquinas o procesos industriales hay que explicar que aunque no renuncian a aplicar los avances en **viticultura** y **enología**, los procesos que aplican al cuidado del vino son técnicas respetuosas con el **medio ambiente** y que inevitablemente son beneficiosas para el vino. En función de su implicación por estos procesos más o menos equilibrados y **sostenibles** se entenderá que desarrolla una **agricultura integrada**. Lo único que no hacen es condicionar de manera tajante su **viñedo** al cumplimiento de estas normas. Aquí el uso de determinados **fertilizantes**, **pesticidas** y **herbicidas** no está prohibido, si bien queda al arbitrio de una conciencia más armónica con el entorno y con el suelo que producirá las uvas.



Subiendo un peldaño nos encontramos a los **vinos ecológicos**. Muchos productores convencionales son ahora de la opinión que trabajar con fertilizantes y pesticidas naturales y prescindir de herbicidas constituye un buen método para alcanzar una mayor calidad. Una tendencia en aumento, según los datos de Biofach, la mayor feria monográfica de vinos ecológicos del mundo, que se celebra del 11 al 14 de febrero del 2015 en Nuremberg (Alemania).



En Europa, el concepto vino ecológico es definido en las normas recogidas en el Reglamento europeo”(CE) nº 606/2009 como “el vino elaborado con uvas ecológicas” y además también el que respeta las prácticas enológicas del mismo. El reglamento establece las técnicas y sustancias enológicas autorizadas a efectos de la producción de vino ecológico.

Entre ellas destaca el contenido máximo de sulfito, que se fija en **100 mg. por litro para el vino tinto** (150 mg/l para el vino convencional) y en **150 mg/l para el vino blanco o rosado** (200 mg/l para el vino convencional), con un diferencial de 30 mg/l cuando el contenido en azúcar residual es superior a 2 grs. por litro. Además de estas prácticas de vinificación, el «**vino ecológico**» debe producirse naturalmente a partir de las uvas ecológicas definidas en el **Reglamento (CE) nº 834/2007**. Es decir, existe un listado de productos que no pueden ser utilizados como en sus equivalentes convencionales. Aunque no es el grado más solidario con el **medio ambiente** al menos es un paso positivo para aquellos que son respetuosos con la tierra.

Conviene no confundir un **vino elaborado con uvas ecológicas** y un **vino elaborado siguiendo las directrices que marca el reglamento**. Solo aquellos vinos que cumplen con ambos puntos pueden ser etiquetados con el logotipo ecológico de la Unión Europea. Cuando no sea así, el vino debe contener en la etiqueta que es un «vino elaborado con uvas ecológicas», sin el **logotipo ecológico de la UE**.



La estadística de **vinos ecológicos** la encabeza Italia con una superficie de viñedos próxima a las 30 000 hectáreas. Tanto Francia como España disponen de alrededor de la mitad de esta cifra, habiendo experimentado fuertes incrementos en los últimos años.

En los países del **Nuevo Mundo**, **California** encabeza la lista con cerca de 3 000 hectáreas. Pero la gran estrella del momento es **Chile**. Algunos productores de prestigio están reconvirtiendo sus cultivos y pronto figurarán en las listas de los mayores productores de vinos ecológicos del mundo. También en Australia y Argentina hay importantes plantaciones de viñedo ecológico.

Tercer peldaño: **vinos biodinámicos** Es un tipo de **vino orgánico** que cuenta con un proceso de **elaboración más complejo que el anterior**. Muchos expertos consideran la filosofía “Biodinámica” como una radicalización de los principios del cultivo ecológico. Se basa en la premisa de **Rudolf Steiner, padre de la biodinámica**, donde se afirma que todo lo que viene de la tierra tiene que volver a ella después del proceso de producción. Por lo que todo compuesto que se utiliza en su elaboración es obtenido de la naturaleza sin intervención de procesos industriales.

Es así como **se utilizan aditivos de fertilización a través de preparados vegetales y minerales que ellos mismos elaboran** y que para una persona que esté fuera de



este movimiento pueda parecer un poco sectario como rellenar con estiércol cuernos de vaca para después enterrarlo en otoño a 40 cm. de la superficie. Este se descompone durante el invierno y se desentierra al inicio de la primavera. Una vez extraído se diluye en agua y se rocía por toda la superficie del viñedo. De esta forma el suelo se nutre con suficientes microorganismos

necesarios para el desarrollo de la uva o también se utiliza el polvo de cuarzo en cuerno de vaca que es enterrado en primavera y extraído en otoño para evitar enfermedades producidas por las lluvias como distintas clases de hongos. Para los abonos se preparan los **abonos biodinámicos** a base de plantas y de flores como la manzanilla, diente de león...

Se rigen por el **calendario de ciclos lunares** en sus épocas de siembra y cosecha de la uva:

Día Fruto: Cuando la Luna se encuentra en una constelación del elemento fuego (Aries, Leo y Sagitario), la actividad de las plantas se polariza, sobre todo, en la elaboración de frutos. El vino potencia sus matices frutales y los que se derivan de una elaboración cuidada para la perfecta adaptación de la variedad terroir.

Día Raíz: Cuando la Luna se encuentra ante una constelación del elemento tierra (Tauro, Virgo y Capricornio), la planta privilegia las raíces y en los vinos se subrayan los matices tánicos y el carácter singular de la variedad adaptada a un suelo específico (mineralidad).

Día Flor: Cuando la Luna se encuentra ante una constelación del elemento aire (Géminis, Libra y Acuario), son las flores de las plantas las que toman el relevo de la actividad prioritaria y los matices más florales del vino se expresan con intensidad.



Día Hoja: Cuando la Luna se encuentra ante una constelación del elemento agua (Cáncer, Escorpio y Piscis) la actividad de la planta favorece las hojas, potenciando los aromas vegetales, que pueden ser de interés en blanco de carácter herbáceo pero que no favorecen la cata de tintos.

Uno de los grandes defensores de esta filosofía medioambiental, el norteamericano, destaca la interrelación de **suelos, plantas y animales** como un sistema de nutrición casi autosuficiente, en el que se crean de forma natural los remedios, **fertilizantes** y **tratamientos** que necesitará cada **cepa**. En este sentido, resulta indispensable recurrir al libro *El Vino del Cielo a la Tierra*, de Nicolas Joly, para entender cómo poner en práctica la **biodinámica** en el viñedo.

Este tipo de prácticas, suelen encarecer el vino, ya que los tratamientos personalizados requieren más tiempo y soluciones casi individuales.

En conclusión, este tipo de práctica conlleva una filosofía de vida distinta en la que se aúna la ciencia, el trabajo y la auto sustentabilidad natural en plena conexión entre la Tierra y el espacio.

Y por último, los **vinos naturales**, el último eslabón de la ecología en el viñedo. Este tipo de vinos llevan cerca de seis años buscando su reconocimiento, si bien todavía

queda mucho camino por hacer para que éste llegue. Se trata casi de una filosofía de vida que busca ser lo **menos intervencionista** posible tanto en la **viña**, como en la **bodega**, de forma que el vino resultante sea el fiel reflejo de una determinada **zona**, un **suelo** y un **clima** determinado, evitando acciones que puedan alterar esta personalidad por parte del hombre.

El principal escollo con el que se tropiezan estos vinos es cómo afrontar su relación con el **anhídrido sulfuroso** o **dióxido de azufre** (SO₂), que en cantidades altas puede llegar a ser nocivo para la salud cuyo empleo está muy extendido en la viticultura convencional. El famoso dolor de cabeza de los vinos tintos no es resaca (si no se ha sobrepasado el nivel de alcohol), es una dosis extra de **sulfitos** o del **sulfato de sodio** de la peor calidad, que empieza a ser

dañina cuando supera los 10 miligramos por botella. Los **vinos naturales** defienden que el vino no debe contener SO₂ añadido, y deben ceñirse a lo que producen de forma natural, y esto a día de hoy, es lo más parecido a un salto sin red. **Sin SO₂ los vinos expresan de una manera más nítida los matices propios de la variedad de la uva y el terruño** pero también son más vulnerables a la contaminación bacteriológica y a los efectos nocivos de la luz, la temperatura y el oxígeno. Además, encontramos el problema de que esta sustancia actúa como **conservante** y sin su añadido no está todavía claro cuánto tiempo podrían aguantar con vida los vinos. Este problema cuestiona la capacidad de estos vinos de encontrar el reconocimiento



internacional, ya que poseen menos tiempo de vida para ser transportados y son además más frágiles. A parte de este detalle, la viticultura natural no difiere mucho de las otras modalidades bio.

Resulta difícil establecer un patrón común de **cata** para los **vinos ecológicos** en cualquiera de sus niveles. En general entendemos que estos vinos poseen una **mayor carga frutal**. Una menor presencia de sulfuroso hará que los vinos estén menos

cerrados y por tanto aparezcan más directos los matices a fruta. Hay rasgos comunes como las notas orgánicas terrosas, evolución y silvestres.

Según la revista **Drinks International la Bodegas Torres es la marca de vinos más admirada del mundo**. El Grupo Torres tiene más de 2000 hectáreas en España, 200 en Chile y 32 en California. Además los vinos ecológicos de bodegas Torres han sido galardonados con medallas de Oro y Plata en la quinta edición del **Premio Internacional MUNDUS VINI Biofach 2014**, el certamen internacional de referencia para los vinos ecológicos que se celebra en Alemania.

Además, en la entrega de premios de este año 2014 ha sido Alemania, **España e Italia los países que más galardonados con 585, 549 y 423 vinos respectivamente**. España se ha posicionado como el país con más distinciones de oro (166 medallas de oro) una más que Italia y 25 más que Alemania.

Chile se coloca en el séptimo lugar del ranking con 85 distinciones, Argentina con 17 vinos premiados, se sitúa en el puesto número 14 y **México consigue una distinción** de oro con el vino 2011Viña Doña Dolores 4 regiones de Freixenet de México posicionándose en el puesto 31.

Perú consigue con dos de sus vinos 84 puntos con su vino 2012 Intipalka Valle del Sol Chardonnay y 82 puntos con Intipalka Valle del Sol Sauvignon Blanc 2013..

Hasta el próximo octubre no tendremos acceso a los nuevos vinos de este año pero Línea Verde ha querido ilustrar los **16 mejores vinos “ecológicos” de España según la guía Peñín 2014**, guía referente de vinos a nivel nacional e internacional.

- 1.- Altos de Lazanga 2009 Tinto – 95 puntos - Compañía de Vinos Telmo Rodríguez
- 2.- Albet i Noya Reserva Martí 2007 Tinto Reserva – 93 puntos – Albet i Noya
- 3.- Belat 2008 Tinto – 93 puntos – Albet i Noya
- 4.- Dido 2011 Tinto – 93 puntos – Venus la Universal
- 5.- Albet i Noya Colección Syrah 2009 Tinto – 92 puntos – Albet i Noya
- 6.- Can Credo 2010 Blanco – 92 puntos – Celler Credo

7.- Díaz Bayo Majuelo de la Hombría 2009 Tinto Barrica – 92 puntos - Díaz Bayo Hermanos

8.- Luzón Verde Organic 2012 Tinto – 92 puntos – Bodegas Luzón

9.- Trispol 2010 Tinto – 92 puntos – Bodega Mesquida Mora

10.- Aptià d'Agustí Torelló Mata “Colecció Terrers” 2012 BFB – 92 puntos – Agustí Torello Mata

11.- Selenita Terrer 2009 Tinto – 92 puntos – Dit Celler

12.- Albet i Noya Brut 21 BR – 91 puntos – Albet i Noya

13.- Jean León 3055 Merlot Petit Verdot 2012 T Roble – 91 puntos – Jean Leon

14.- Albet i Noya El Fanio 2011 Blanco – 91 puntos – Albet i Noya

15.- Llnara 2012 Tinto – 91 puntos – Vinaterrers del Coll de Mora

16.- Ónra Molta Honra Negre 2011 Tinto – 91 puntos - Lagravera

En este espacio dedicado al medio ambiente hemos abogado por dar protagonismo al suelo, el clima y al entorno natural de los viñedos. Hemos querido ilustrar una forma de vida donde es posible obtener un producto con la misma calidad que sus homólogos convencionales donde los procesos de elaboración respetan los ciclos naturales, rechazan los productos artificiales e informan con una transparencia absoluta de sus métodos de elaboración. Comunión perfecta entre “madre e hijo”.

Beber vino de cualquier nivel de pureza expuesto aquí es poner un granito en el cuidado del medio ambiente.

