

Vino ecológico: viene para quedarse

POR A. PALACIOS, E. LÓPEZ, I. DEL PUEYO, J. AZÓN E I. CRESPO
Laboratorios Excell, CIDA, Univ. de La Rioja y Asoc. Cultura Permanente

España cuenta con unas condiciones climáticas óptimas para que gran parte de su viñedo (el más extenso del mundo, con más de 600.000 ha) disfrute de las bondades de la agroecología. En la actualidad, esta práctica agraria supone una ventaja competitiva y una gran oportunidad estratégica: la diferenciación.

En nuestro país, el aumento del viñedo destinado a ecológico es muy importante, el mayor en toda Europa, sobrepasando a Italia, que hace algunos años estaba en primera posición. Según el MARM (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) existen ya cerca de 57.000 hectáreas (un 9,5% de la superficie vitícola) y alrededor de 350 bodegas, frente a las 135 de 2001.

Paradójicamente a la cola de la Unión Europea en cuanto a consumo de productos ecológicos, España sigue escalando nuevas posiciones en el ranking de los mayores productores del mundo de alimentos ecológicos de alta calidad, siendo un país muy reconocido por sus capacidades y cualidades en este ámbito.

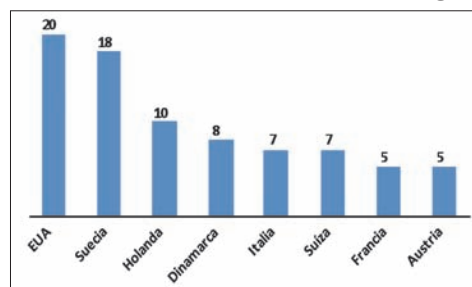
Según se desprende del estudio de la evolución del consumo de ecovino en el mundo, publicado en agosto de 2010 por la empresa internacional de certificación Letis, el consumo mundial de vino ecológico mantiene su crecimiento a pesar de los últimos años de crisis.

La mayor parte de los países de Europa, así como Brasil, muestran cifras de aumento constante en el consumo de vinos procedentes de viticultura ecológica. En el continente europeo casi todos los países registraron un incremento de entre el 5 y el 15% anual. Suecia es el país donde este consumo presenta un crecimiento mayor, un 18% al año, seguido de Holanda con un 10%, Dinamarca con un 8%, Italia y Suiza,

ambos con un 7% y finalmente Francia y Austria con un 5%.

En los Estados Unidos el consumo de vino ecológico ha ido creciendo un 20% al año desde 2002. Se puede decir entonces que se va consolidando el consumo mundial de vinos ecológicos, ya que incluso durante los años más duros de la crisis ha seguido creciendo a un ritmo del 5% anual.

Crecimiento en % del consumo del vino ecológico



Por otro lado, la alerta medioambiental es máxima:

1) Dentro de 25 años no tendremos agua suficiente para el consumo humano si no introducimos reformas profundas en su gestión global. Y esto incluye, por supuesto, una revisión profunda de nuestro modelo agroalimentario. Es lo que afirma el Instituto Internacional para la Gestión del Agua. Los informes publicados en 2009 por el Foro Económico Mundial y la UNESCO concluyeron que la escasez de agua es ahora una amenaza mayor que la crisis financiera global.

2) La FAO estima que el 24% de toda la superficie terrestre ha sido desertizada entre 1981 y 2003. Hoy en día persiste el ratio de un 1% anual de degradación del suelo cultivable terrestre. No resulta difícil calcular cuánto tiempo nos queda. La agricultura basada en el uso y

abuso de herbicidas, pesticidas, nitratos y demás fertilizantes sintéticos tiene una gran participación en este preocupante empobrecimiento progresivo de la fertilidad de la tierra.

Ante este panorama, cada vez son más y más las grandes empresas y compañías que optan por la solidaridad y colaboración ecológica. Microsoft ha comenzado a utilizar un nuevo papel 100% reciclado; no más del viejo papel solo un 30% reciclado. Gracias a esta iniciativa, unos 8.000 árboles se salvarán cada año. Pepsico, en el Reino Unido, ha implantado una estrategia de cero desechos y ya no usan los vertederos de basura. Mientras, Coca-Cola ha construido la planta de reciclaje de PET más grande del mundo en Spartanburg y desarrolla una botella compostable.

Cuando las empresas transnacionales realizan inversiones de tal calado para asegurar su posicionamiento en el nuevo panorama mercadotécnico mundial es por algo: están leyendo los signos de los tiempos y actuando en consecuencia. En la viticultura no debemos quedarnos atrás si queremos contar con una cuota en este nuevo mercado que, según todos los síntomas enunciados, ya está aquí y es ineluctable.

La Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica (IFOAM) define a la agricultura ecológica (viticultura incluida) como un “sistema de producción con manejo holístico que promueve y fortalece la salud del agro-ecosistema, incluyendo la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo”. El vino ecológico es, pues, elaborado a partir de uvas cultivadas en ecológico, sin emplear compuestos sintéticos. La viticultura ecológica aplica métodos biológicos en el control y prevención de plagas, enfermedades y manejo de adventicias.

Su regulación normativa, sin embargo, lleva tiempo debatiéndose en la Unión Europea. Deberá estar aprobada para la vendimia 2012, ya que la única mención que hasta ahora pueden llevar estos vinos, “Viticultura Ecológica”, quedará derogada a partir del 31 de julio de 2012 y solo se podrá utilizar en los vinos producidos, envasados y etiquetados antes de esa

fecha (según establece el Reglamento de Ejecución UE nº 344/2011 de la Comisión que modifica el Reglamento (CE) nº 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control).

El sulfuroso ha pivotado todos los debates de la futura normativa y no gusta al sector español, ya que establece diferencias en los contenidos de SO₂ en función de las zonas vitícolas que ni siquiera en la OCM del vino se contemplan. Los viñedos españoles están en la zona vitícola C y las reducciones en los contenidos de SO₂ serán de 33,33% y 25% (en tintos y blancos) respecto al permitido para la producción convencional, mientras que en las zonas A y B esta reducción será del 20% y 15%, respectivamente. Tampoco el texto tiene en cuenta los vinos de licor, ya que el ácido sórbico no está incluido en el anexo de productos y sustancias autorizadas en la elaboración de los productos vitícolas.

Más allá de normativas, el objeto de la vitivinicultura ecológica es producir suficiente cantidad de uva y vino de alta calidad, trabajando de manera sinérgica con los ciclos naturales y sistemas vivos, reconociendo el amplio impacto social y ecológico de todo el proceso: vinos socialmente solidarios y responsables con el medioambiente, y seguros para la salud de las personas.

Son muchas y muy importantes las bondades de la viticultura ecológica que, además, fomenta el empleo de productos naturales, como abonos orgánicos, corcho natural o envases más respetuosos con el medio ambiente. Incluso requiere algo más de mano de obra humana, cosa loable si consideramos las elevadas tasas de desempleo que sufre la sociedad española en estos momentos.

Bodegas Navarro S.A.		Fundada en 1830
Vinos Montilla - Moriles		
Apartado n.º 15	Fax (957) 65 01 22	
Teléf. (957) 65 06 44	14550 Montilla (Córdoba)	
Solicitamos distribuidores		
		1-89

Otro aspecto interesante es que los vinos ecológicos están analizados con rigor y son verificables en sus compromisos, cosa que no ocurre con otros tipos de vinos, como los vinos de autor, de boutique, de garaje, biodinámicos y de otras curiosas terminologías. Así, son percibidos como productos confiables por clientes y consumidores.

Además de ser naturales y auténticos, tras años de perfeccionamiento de las técnicas de vinificación eco-responsable los vinos ecológicos gozan en la actualidad de una alta calidad organoléptica, y es más que probable que tengan más marcado el carácter “terruño” al estar más influenciados por las condiciones del clima y del suelo, ya que la planta debe expresarse por sí misma, sin las muletas que proporcionan los aditivos sintéticos.

Es fácil encontrar noticias como las publicadas en internet por ‘Excelencia Gourmet’ de forma muy reciente: “España: cuatro botellas de vino españolas obtuvieron en la reciente feria Biofach, la más importante del mundo de productos ecológicos, el máximo galardón de su concurso vinícola”. (23-10-11; <http://www.excelenciagourmet.com/noticia>).

Los vinos ecológicos no tienen por qué ser necesariamente más caros. Otra noticia interesante publicada por ‘Actualidad VivaLeBio’ acerca del éxito de los vinos españoles en el Premio Internacional Mundusvini Biofach 2011, donde España ganó 40 medallas (9 de oro y 31 de plata), resalta que de los 40 caldos premiados, cuatro pueden adquirirse en las tiendas por menos de 5,00 euros, y otros

16 por un precio que oscila entre los 5 y los 10,00 euros.

Gracias al conocimiento derivado de la “paradoja francesa”, hoy en día se sabe que un consumo moderado e inteligente de vino es saludable en muchos aspectos. Por consiguiente, podemos afirmar que el vino ecológico es bueno para la salud, ya que no contiene residuos de pesticidas ni otros componentes como conservantes sintéticos y, además, presenta dosis inferiores de ácido sulfuroso. Por otro lado, está demostrado científicamente que posee una mayor cantidad de antioxidantes como el resveratrol.

Un vino ecológico tiene un elevado componente ético, invitando al respeto hacia el medio ambiente y hacia los propios seres humanos. El valor ético sobrepasa muchas veces el económico en estos vinos.

Los vinos ecológicos son una apuesta necesaria y conveniente en el abigarrado mosaico de todos los vinos existentes, sobre todo en un país como España, donde podemos desarrollar el concepto hasta su máxima expresión y potencialidad. En resumen, el ecovino es (sin duda alguna) el vino que viene, o mejor, el vino que ya está aquí y ha venido para quedarse.

Desde 2009 Cultura Permanente, con el apoyo de diversas instituciones y empresas, organiza en la Comunidad de La Rioja los Premios Ecovino. El objetivo del Certamen es hacer más visibles los vinos ecológicos y, para ello, se organizan diversas actividades que atañen tanto a productores como a consumidores. El programa previsto para el año 2012 incluye cata-concurso (oficialmente reconocida), cata popular, jornadas universitarias (conferencias y visitas a viñedos ecológicos) y la primera Semana del Ecovino (promoción popular en bares de Logroño).

Bibliografía

Actualidad VivaLeBio (2011):
<http://www.vivalebio.com/es/mundobio/59-vinos-ecologicos-espanoles-entre-los-mejores-del-mundo-en-biofach-2011.html>.



SECOVISA
SERVICIOS Y CONSTRUCCIONES VINÍCOLAS, S. A.

**Instalaciones en acero inox., maquinaria,
bombas, filtros, prensas de vendimia, etc.**

¡Pidanos oferta sin compromiso!

Parque Empresarial. Calle de la Investigación, 2
11407 JEREZ DE LA FRONTERA
Tel. 956 153 200 • Fax 956 303 464
www.secovisa.com • info@secovisa.com

ALTIERI, M.A.; NICHOLAS, C.I. (2000): Plant biodiversity and biological control of insect pests in northern California organic vineyards. In: Proceedings 6th International Congress on organic viticulture Basel 2000, SÖL Sonderausgabe 17 pp 108-115.

ASVANY, A. (1985). Les technologies de vinification permettant de diminuer les doses de SO₂. Bull. O.I.V. 652-653:621-623).

COMUZZO, P. (2003). L'anidride solforosa in enologia. Alternative al suo impiego nella tecnologia dei vini bianchi. Bioagricoltura 82:41-44.

DOTT, W. & TRÜPER, H. G. (1976): Sulphite Formation by Wine Yeasts, III. Properties of Sulphite Reductase, Archives of Microbiology 108, Springer Verlag, p. 99-104.

Excelencias Gourmet: (2011) <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia>

FLEET, G., Harwood Academic Publishers GmbH, Chur, Switzerland, p. 373-393.

FRAGOULIS G., TREVISAN M., DI GUARDO A., SORCE A., VAN DER MEER M., WEIBEL F., CAPRI E. (2009). Development of a management tool to indicate the environmental impact of organic viticulture. Journal of Environmental Quality, 38:826-835.

GERBAUX ET AL., 1997. Use of lysozyme to inhibit malolactic fermentation and to stabilize wine after malolactic fermentation. Am. J. Enol. Vitic., 48: 49-54.

HÄNI, FJ; BOLLER, EF; KELLER, S (1998): Natural regulation at the farm level. In Picket and Bugg: Enhancing biological control: Habitat management to promote natural enemies of agricultural pests. University of California Press, ISBN 0520 213629. Pg. 161-210.

Letis Certificadora; (2004). Organic marketing resources. NCAT Agriculture Specialist.

ROMANO, P. & SUZZI, G. (1993): Sulphur dioxide and wine micro organisms. In: Wine Microbiology and Biotechnology.

USSEGLIO-TOMASSET, L. (1985). Les technologies de vinification permettant de diminuer les doses de SO₂. Bull. O.I.V. 652-653:606-616

VAIMAKIS, V. & ROUSSIS, I. G. (1996). Must oxygenation together with glutathione addition in the oxidation of white wine. Food Chemistry 57 (3), 419-421.

ZIRONI, R., P. COMUZZO, AND F. BATTISTUTTA. La vinificazione delle uve ottenute da viticoltura biologica. Pytomagazine 7:133-137 (2004).

Instrumentación Científica, Técnicas y Reactivos
para enología, industria, laboratorios y ensayos ...



GAB

www.gabsystem.com
Sant Jordi, 30. Moja-Olérdola
08734, Barcelona

tel. 938 171 842 fax. 938 171 436
gab@gabsystem.com

Refrigerantes · Probetas · Tubo silicona · Kits Enzimáticos · Kits Químicos · Alcohómetros · Buretas · Baños · Vasos
Cubetas · Densímetros · Erlenmeyers · Matraces · Pipetas · Termómetros Digitales · Turbidímetros · Agitadores ...