LITORALPRESS

Fecha: 18/12/2021
Medio: La Tercera
Supl. : La Tercera
Tipo: Especiales
Título: Crece la tendencia de vinos orgánicos y biodinámicos

Pág. : 41
Cm2: 762,4
VPE: $ 7.584.916

Tiraje: 76.017
Lectoría: 271.020
Favorabilidad: No Definida

Enología ecológica

Crece la tendencia de vinos orgánicos y biodinámicos

Cada vez son más las personas que han decidido tomar acciones respetuosas sobre el medio ambiente y con lo que ingieren. Es por eso que tanto el vino orgánico como el biodinámico han atraído cada vez más a los consumidores.

Por: Jessica Vera Uribe

Los conceptos de "vino orgánico" y "vino biodinámico" se escuchan cada vez con más frecuencia sobre todo en Europa y en los países vitivinícolas, pero lo cierto es que son conceptos que se vienen desarrollando hace alrededor de 100 años.

En ese sentido, el proceso de producción orgánica se basa principalmente en una producción limpia, que respeta el medio ambiente. Se refiere a eliminar todos los pesticidas de síntesis química y utilizar ciertos productos del tipo biológico o algunos minerales que están presentes en la naturaleza, como también promover la agricultura orgánica.

En el caso del vino biodinámico, este viene de un viñedo previamente certifiado como orgánico, que avanza para certificarse como biodinámico. Este concepto viene de teorías instauradas por el padre de la antroposofía, Rudolf Steiner que se basan en la creencia de que los astros tienen una influencia en la producción agrícola y las granjas son considerados como organismos complejos.

El suelo donde está asentado un viñedo constituye el soporte para el crecimiento y nutrición de la vid, y en la viticultura orgánica, los suelos son menos comprimidos o compactados lo que genera un ambiente propicio para que renazca la vida y microorganismos que se alimentan de tierra sana, libre de químicos y en condiciones de compactación óptimas.

En ese sentido, en una viticultura orgánica los viñedos se consideran como organismos completos e integrales, y uno de sus objetivos es mejorar la sostenibilidad del agroecosistema. Marjorie Domínguez, directora Carrera Agronomía de la Universidad de Las Américas, señala que la principal diferencia de un viñedo orgánico respecto a un método tradicional, es que "no hay uso de pesticidas, herbicidas y fungicidas y el resultado del vino orgánico se caracteriza por tener un sabor más expresivo que refleja realmente las características de los suelos de donde proviene".

La académica detalla que en general, "el equilibrio del ecosistema hace que insectos vivan y convivan. A su vez, estos son enemigos naturales de las plagas que pueden afectar a las parras, y esto da como resultado un vino marcado por el carácter del lugar. También, un viticultor orgánico debe emplear recursos locales y autoproducir sus propios insumos, ejemplo de ello, es la elaboración de bocashi a partir de residuos que genera la vendimia, corte de pasto sin usar herbicidas, y cultivos entre hileras para mantener los suelos vivos y sanos".

Tanto el vino orgánico como biodinámico carecen de prácticas agresvas e invasivas desde el viñedo, donde los herbicidas, pesticidas, fertilizantes o cualquier producto tóxico están prohibidos.

A su vez, un viticultor de un viñedo orgánico debe preparar biofertilizantes; caldos minerales; incorporar métodos de biocontrol para plagas y enfermedades; aumentar el reciclaje y la biodiversidad del medio, e incorporar energías renovables.

El agua

El uso del recurso hídrico también es un elemento fundamental para el desarrollo de viñedos orgánicos, y al igual que la agricultura tradicional el riego se gestiona dependiendo de los ríos aledaños a la viña, y va a depender de donde viene destinada esa agua, de pozo o por turno.

En ese sentido, el agua aplicada dependerá de la capacidad de retención que tenga el suelo, la profundidad de las raíces y el sistema de riego que se emplee. "La cantidad de agua que necesita el cultivo de la vid para cumplir su ciclo y rendir los beneficios que de él se esperan es aproximadamente 700 m3 por hectárea y por año. En ese sentido los sistemas de riego pueden ser variados, pero es el desarrollo del riego por goteo, en los últimos años, el que ha permitido el uso muy eficiente y ajustado de las láminas de riego", sostiene Domínguez.

CERTIFICACIÓN

Para que los vinos sean acreditados como orgánicos y biodinámicos se deben certificar. Para la certificación orgánica, se encargan oficinas privadas, pero es el SAG el que otorga el certificado. En la agricultura biodinámica, en tanto, debe ser certificada por una oficina internacional que se llama Demeter y es la certificadora de alimentos más antigua del mundo. Son los únicos y tienen oficinas en diferentes países.

Hoy en día en las naciones nórdicas existen preferencias por los alimentos orgánicos Es por eso que hay una demanda creciente de vinos orgánicos y biodinámicos, pues son más saludables.