

Vino Ecológico: muy buena decisión



¿Consumir **vino ecológico** es una buena decisión? Ya en anteriores post de nuestro blog os hemos comentado nuestra apuesta clara por la [agricultura ecológica](#) y los productos provenientes de la misma, como es el caso del [aceite de oliva ecológico](#). Pero no es éste el único producto ecológico en auge en el mercado nacional e internacional, ya que también muchos productores vitivinícolas han optado por la reconversión al cultivo y producción ecológicos del vino, bien sea para reducir la presión que actualmente supone la superproducción mundial de vino, bien sea por auténticas convicciones sobre los beneficios y ventajas de la agricultura ecológica para el medio ambiente y los propios consumidores.

En cualquier caso, para tomar una decisión meditada y segura sobre este producto ecológico, es necesario tomar conocimiento real del mismo, saber qué es realmente, sus beneficios, ventajas, requisitos, regulación... Esperamos que con este artículo te quede todo un poco más claro.

¿QUÉ ES EL VINO ECOLÓGICO?

Aunque la **definición de Vino Ecológico** es ciertamente flexible debido a las diferentes regulaciones que del mismo se realiza en las respectivas entidades reguladoras de la agricultura y los productos ecológicos, hay sin embargo ciertas características comunes que se exigen para considerar un vino como ecológico.



Es imprescindible que se sigan técnicas o prácticas “verdes” en todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva hasta el envasado en bodega. Es necesario que se respete el ritmo natural de la planta, de la tierra y del ecosistema, evitando además el uso tanto de fertilizantes como de plaguicidas químicos. Y desde luego, que se cumplan los requisitos que la normativa actual exige para certificar un

vino como ecológico.

REQUISITOS DEL VINO ECOLÓGICO

Aunque hay muchos vinos tradicionales o convencionales que se elaboran con técnicas que podrían considerarse propias de la agricultura ecológica, y respetuosas del medio ambiente, no cabe sin embargo considerarlos auténticos vinos ecológicos. Esto es debido a que el control que se realiza en la producción de estos últimos se produce no sólo en el cultivo, sino en toda la cadena productiva.



Los **requisitos** para poder otorgar la categoría de **vino ecológico** son exhaustivos.

-Utilización de abonos exclusivamente naturales en los viñedos. En general se usan abonos de origen vegetal como orujos o los propios sarmientos triturados, o de origen animal como el estiércol. Totalmente prohibidos los abonos minerales. Debido a esto, a los viñedos no llegan químicos ni tóxicos añadidos, obteniéndose una uva mucho más sana.

-Estos vinos, por tanto, se elaboran a partir de materia prima

absolutamente ecológica. Hasta el punto que se prohíbe la utilización de uva dañada durante el proceso de la vendimia. A fin de conseguir la mayor concentración posible de antioxidantes, suele realizarse la vendimia de forma tardía, eligiendo el mejor momento de maduración de la uva.

-Todo el proceso de siembra y recolección se realiza de forma manual, no utilizándose maquinaria durante estas labores. Incluso para mantener la flora microbiana se prohíbe la quema de rastrojos.

-Los niveles de carbono deben ser los mínimos durante la clarificación.

-Controles estrictos sobre la adición de sulfitos y prohibición de desalcoholización parcial del vino. El contenido máximo de sulfito se fija en 100 mg/ litro para el vino tinto (150 mg/litro en el vino convencional) y en 150 mg/litro para el vino blanco y el rosado (200 mg/litro en el vino convencional), con un diferencial de 30 mg/litro cuando el contenido en azúcar residual es superior a 2 gr/litro.

-Utilización de corcho natural para los tapones de las botellas en el envasado.

-El etiquetado debe especificar el proceso de elaboración y los ingredientes del vino.



Al margen del proceso de cultivo y elaboración del vino, es necesario que el Vino Ecológico cumpla un último requisito, esencial para garantizar la calidad del producto y que ha sido elaborado cumpliendo los estrictos requisitos establecidos por la Unión Europea: la correspondiente Certificación, que garantizará al consumidor que está adquiriendo y consumiendo un producto 100% ecológico. La etiqueta del vino debe contener la certificación europea y otro sello del organismo certificador correspondiente en su país de origen.

DIFERENCIAS VINO ECOLÓGICO-VINO CONVENCIONAL

Además de la principal diferencia, que ya hemos comentado, consistente en el cultivo, elaboración, y producción totalmente ecológica del producto, con sus exhaustivos controles de calidad, existen otras referentes al resultado del producto en sí.



Efectivamente, la gran **diferencia** se encuentra en el número de polifenoles existentes en el **vino ecológico**, sensiblemente superior a los existentes en el vino convencional. Son estos polifenoles los que tienen importantes propiedades

antioxidantes, uno de los principales beneficios del vino. Actualmente numerosos estudios demuestran que el vino elaborado con uva ecológica contiene el doble de polifenoles que el vino convencional.

VENTAJAS Y BENEFICIOS DEL VINO ECOLÓGICO

En relación al medio ambiente, las ventajas y **beneficios** de la agricultura ecológica en general y del **vino ecológico** en particular son claras:

- la cadena de cultivo se realiza atendiendo a la preocupación por el suelo y la actividad microbiana del mismo.
- es una manera natural de proteger la biodiversidad.
- fomenta la presencia de insectos beneficiosos, como las abejas o mariquitas que eliminan especies dañinas e insectos patógenos.
- se intercalan olivos, frutales.., fomentando así el policultivo y aportando biodiversidad y protección frente a la erosión.
- se impide la contaminación al prohibirse en las bodegas de vino ecológico el uso de detergentes y desinfectantes.



En relación a la salud de los consumidores, los beneficios son también claros:

-la eliminación de productos químicos y tóxicos tanto en la agricultura ecológica como en la elaboración del vino en las bodegas ecológicas, supone una garantía para la salud del consumidor.

-en la fermentación se utilizan sólo levaduras naturales o autóctonas, así como clara de huevo o gelatina para la clarificación natural del vino, así como cantidades de anhídrido sulfuroso sensiblemente inferiores al vino convencional, que realizan además una función desinfectante y antiséptica, además de antioxidante.

-como ya hemos comentado anteriormente, la capacidad antioxidante del vino ecológico es mayor que el del convencional, al contener alrededor del doble de polifenoles. Como consecuencia, los efectos positivos en la salud son

evidentes y conocidos: prevención de enfermedades cardiovasculares y otras asociadas al envejecimiento, e incluso reducción de algunos tipos de cáncer.

REGULACIÓN Y NORMATIVA VINO ECOLÓGICO

La **regulación del Vino Ecológico** se establece por el Comité Permanente de la Agricultura Ecológica de la UE. No fue hasta el año 2012 que se llegó a un acuerdo sobre la definición de vino ecológico en el Reglamento 606/2009 de la CE sobre la organización del mercado común del vino. Por otro lado, el Reglamento 834/2007 de la CE define la uva ecológica, a partir de la cual se debe producir el vino ecológico.



En aplicación de esta **normativa**, sólo después de la vendimia del año 2012 se pudieron utilizar etiquetas con la expresión “vino ecológico”.

Es necesario también que las etiquetas muestren el logotipo

ecológico de la UE , el número de códigos de sus organismos de certificación y otras normas de etiquetado que exijan estos organismos.

Estas etiquetas pueden utilizarse en vinos no sólo posteriores a la vendimia de 2012, sino en vinos de añadas anteriores, siempre que la bodega correspondiente pueda demostrar que ya anteriormente estaba controlada en sistemas de certificación de agricultura ecológica, o incluso que contaran con normativas privadas acreditativas.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

La **Certificación**, pues, es la única forma de garantizar la calidad del producto y su elaboración conforme a las normas y procedimientos estrictos que dicta la Unión Europea.

De hecho, en los últimos tiempos, proliferan denominaciones que pueden inducir a error al consumidor, ya que tratan de transmitir valores ecologistas o de respeto al medio ambiente, pero que sin embargo no acreditan ningún tipo de certificación o control. Como ejemplo, los “vinos cuidadosos con el medio ambiente” o “vinos respetuosos con el medio ambiente”. No nos confundamos, pues, y si realmente queremos un vino que cumpla con este cuidado y respeto medioambiental, acudamos sin dudar a los vinos ecológicos legalmente certificados.

EL VINO ECOLÓGICO EN EL MERCADO INTERNACIONAL Y ESPAÑOL

La tendencia mundial en la elaboración y consumo del vino se dirige cada vez más hacia la producción vitivinícola sostenible y ecológica. Las razones son diversas: en primer lugar, el **mercado internacional** del vino convencional se encuentra de algún modo saturada, marcada por una exorbitante cantidad de marcas y por la superproducción, con la consiguiente presión en los precios, lo que ha llevado a muchos productores de vinos a optar por el cultivo ecológico. En segundo lugar, se está desarrollando un resurgimiento del ecologismo, del genuino interés por los valores medioambientales, una forma de entender la agricultura y sus productos como necesariamente sanos y de obtención sostenible. El consumidor es cada vez más exigente en materia de seguridad alimentaria y conservación medioambiental.



Así, aunque con carácter general, el consumo de vino convencional tiende a reducirse en los países tradicionalmente más productores y consumidores de vino, en el caso del **vino ecológico**, la tendencia es precisamente la contraria, aumentando en países como Francia y Alemania (igualmente en el caso de Norteamérica y Asia)

Aunque a España le ha costado ponerse en marcha en el mercado y producción del vino ecológico, según datos del Ministerio de Agricultura, nuestro país presenta una superficie vitícola ecológica de más de 80.000 hectáreas certificadas, más de 500 operadores y más de 600 bodegas productoras con al menos una referencia de vino ecológico, lo que convierte a nuestro país en el mayor productor de vino ecológico de Europa.

Sin embargo, la mayor parte de nuestra producción de Vino Ecológico, está destinada a la exportación, porque aunque con

carácter general los productos ecológicos son cada vez más valorados y demandados en nuestro país, lamentablemente en el **mercado español** la demanda y consumos internos de vino y otros productos ecológicos son todavía muy pequeños.

En nuestra [tienda de productos gourmet españoles](#), hemos optado fuertemente por una selección de los mejores vinos y otros [productos ecológicos](#). Entra y comprueba la calidad de todos ellos.