



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

PRIMERA PARTE. I

VINOS NATURALES, O SIN SULFITOS AÑADIDOS, O VEGANOS, U ORGÁNICOS, O BIODINÁMICOS...

Si te interesa el título de este artículo, quizás es porque ya has probado a comparar algún vino ecológico con otro convencional, o tienes curiosidad al respecto y no tienes claro lo que les diferencia...Voy a intentar aclarar conceptos lo más sencillo y resumido posible.

Unión Vegetariana Española
Certificación V-Label



The Vegan Society



Si observamos las etiquetas de los alimentos que nos rodean últimamente, podemos descubrir que el veganismo está tomando auge, pero sobre todo cuestiones más importantes y filosóficas como un estilo de vida cuidando el medio ambiente y una tendencia a saber qué es lo que incorporamos a nuestro cuerpo al alimentarnos. En algunos casos es por razón de alergias concretas e intolerancias.

Nos plantea dudas como cuál puede ser la relación del vino, algo supuestamente vegetal, con los animales?

Cuando una bodega indica que sus vinos son aptos para veganos se refiere a que se ha excluido del proceso de elaboración cualquier derivado animal, esos que, desde la antigüedad, se han empleado para clarificar el vino, para eliminar los residuos sólidos que le restan transparencia, que los muestran turbios, y que no gustan a los bebedores ni a la vista ni al paladar.

El gel de proteína que es la clara de huevo se echa en el líquido y, poco a poco, por tiempo y por temperatura, va coagulando y atrapando todas las impurezas, hasta que, según los casos, flota como una capa esponjosa en la superficie o se deposita en el fondo dejando pulcro y brillante el líquido, el caldo o, en este caso, el vino. Para clarificar un depósito hacen falta muchos miles de claras, por eso se fueron sustituyendo por otros limpiadores, algunos también animales como la caseína (de leche) o la gelatina de huesos o de cola de pescado. Para sustituirlas, se pueden y se suelen emplear otros clarificantes minerales con excelentes resultados. La bentonita, carbón activado, gel sílica o un polímero de nombre tan largo que se ha reducido como PVPP. Los clarificantes, en cualquier caso, se eliminan con el tiempo y el reposo, tanto en los depósitos como, más aún, en la crianza en barricas, pero con estos clarificantes minerales la seguridad de que no hay memoria animal es total.



Por cierto, los no veganos se preguntarán qué se hace con tantos miles de yemas sobrantes. No hay más que mirar al mapa de las mayores zonas vitivinícolas de este país. La repostería conventual de nombres celestiales, las yemas de todos los santos y los tocinos de todos los cielos se han nutrido de las yemas que les regalaban las bodegas. Quizá con un poco de interés, para que pidieran a los patronos celestiales de la meteorología lluvias y soles en su momento, un buen año para el vino.

Erradicar contaminaciones en el sector vinícola.

La ley en Europa no obliga a que todos los vinos que superen los 10mg/l deban indicar en la etiqueta que contienen sulfitos solo por el hecho de informar, sino que también es necesario porque un pequeño porcentaje de la población es sensible o alérgico a los sulfitos.



En general, los vinos ecológicos, orgánicos y biodinámicos contienen sulfitos para su conservación y evolución, aunque muchos menos que los vinos convencionales.

El mundo de la enología está cada vez más orientado hacia la creación de vinos biodinámicos, sustituyendo los tradicionales aditivos artificiales por otros de origen natural, como es el caso de la flor de castaño. También el ozono en la industria vitivinícola puede sacar un gran partido. A lo largo del proceso de elaboración de los vinos, desde el cuidado de la misma viña hasta el lavado de las

uvas, equipos e instalaciones. Y también empleando únicamente madera de poda de la viña pueden sustituir al dióxido de azufre en la elaboración y conservación del vino.

Definiciones y curiosidades acerca de esta clasificación de vinos :



Vinos Naturales. Las uvas para producir estos vinos son fermentadas sin ningún tipo de intervención, sólo con levaduras indígenas (naturales de la uva). No se permite la adición de anhídrido sulfuroso, ni corrección de acidez, azúcar o clarificación mediante el uso de coadyuvantes. Al igual que los vinos biodinámicos, también se rigen por un calendario lunar, solar y astrológico.

Los vinos llamados naturales y digo llamados, ya que no existe una legislación que marque unas normas al respecto, se entiende que son aquellos vinos que no han utilizado SO₂ en su proceso de elaboración y están exentos de este producto añadido; ya que sí pueden tener una pequeña cantidad de los tratamientos con azufre realizados en el campo o que de forma natural hay en el ambiente de los viñedos.

Además, en el etiquetado del vino es obligatorio anunciar que "contiene sulfitos" si la cantidad es mayor o igual a 10mg/L. Por lo que se entiende que si la cantidad es

menor, la etiqueta no dirá nada al respecto, lo cual tampoco quiere decir que no lo contenga.

Estos vinos suelen ser vinos sin crianza en barrica, ya que al no estar protegidos contra la oxidación, el hecho de estar en la barrica les proporcionaría una importante elevación de la Acidez Volátil a través de la excesiva proliferación en el vino de la barrica de las bacterias acéticas. Por eso, estos vinos tienen unas limitaciones claras de tiempo y suelen ser vinos de evolución corta y en botella.

Vinos sin sulfitos. El Anhídrido de Sulfuroso o Dióxido de Azufre, es un conservante de origen químico que se añade a muchísimos alimentos y bebidas para su mantenimiento. Puedes encontrarlo con otros nombres como: "sulfitos", "SO₂", o las famosas "E220 a E228"; pero todos ellos se refieren a lo mismo.

En agricultura, desde tiempos remotos se usa el azufre para proteger las plantas contra hongos. En bodega se utilizan los sulfitos principalmente para desinfectar. La adición de los sulfitos al vino se puede realizar directamente añadiendo azufre a las cubas o barricas. En Enología, la aplicación del sulfuroso en enología se limita a usos antimicrobianos, actuando contra microbios como mohos, bacterias y levaduras negativas; y a usos antioxidativos, actuando contra oxidadasas que son enzimas que van en las uvas y que pueden deteriorar tanto el color como el sabor del vino. Los vinos ecológicos pueden llevar hasta 75 mg/L de SO₂, es más que suficiente para una correcta conservación si la uva que se metió en la bodega era de calidad y tenía un estado sanitario correcto; como correspondería a una uva ecológica de auténtica calidad.

En conclusión, a menos que tengas una alergia o sensibilidad al azufre, no debes preocuparte por un vino que «contiene sulfitos», más bien debería preocuparnos un vino que no los contenga.



Vinos Veganos .Los vinos aptos para Veganos son aquellos en los que no se utilizan materias de origen animal durante la clarificación, pero además, la mayoría de vinos veganos suelen proceder de cultivos de viñas ecológicas, esto es, de viñas que no han sido tratadas con abono o plaguicidas químicos artificiales.. Actualmente no existe legislación específica en España que indique cuáles son los requisitos que debe cumplir un vino vegano para ser certificado como tal.

Lo que tratan de hacer los viticultores de vinos veganos es certificar sus botellas por medios de organismos independientes como la Unión Vegetariana Española, que certifica con un sello europeo v-level. Estos sellos certifican únicamente que durante el proceso de fabricación de los vinos no se han utilizado ni partes de animales, ni derivados de los mismos.

La única normativa, común a todos los vinos, es la que obliga a señalar en la etiqueta que el vino contiene sulfitos si la cantidad es superior a 10mg/L.

Mucho de los productores de vinos veganos eligen no añadir más sulfitos a sus caldos para evitar la pérdida de cualidades. Hay que tener en cuenta que durante la fermentación del vino se produce sulfuroso de manera natural y en pequeñas cantidades, los llamados sulfitos endógenos. Hay productores que consideran que no se deben de añadir más sulfitos para la conservación del vino dando lugar a los llamados "vinos sin sulfitos".

Vinos Orgánicos .Carecen de prácticas agresivas e invasivas desde el viñedo, en los cuales herbicidas, pesticidas y fertilizantes o cualquier producto tóxico industrial están prohibidos. Solamente se emplean insumos para la prevención de enfermedades y éstos deben estar permitidos por las certificadoras, que son las que determinan si se cumplen con los requisitos necesarios para calificar como producto orgánico final.

10 Prácticas de los vinos biodinámicos

- Los vinos biodinámicos siguen los principios de Rudolf Steiner que combinan la medicina, la agricultura y la astrología.
- Considera al Cosmos como el creador de fuerzas en la vida y se refiere a la manera de utilizarlas en la agricultura incluyendo el cultivo de la viña.
- Transparencia en el cultivo de la vid y elaboración de vino incluyendo el uso de aditivos sin ocultar la verdadera naturaleza del producto.
- Los trabajos en el campo están determinados por la posición de los astros (luna, sol y planetas) que influyen de manera directa en la actividad de la viña.
- La menor utilización posible de tecnología y aditivos en todas las etapas de la producción.
- Adición de SO₂ en dosis limitadas:
Niveles máximos
Blancos y espumosos 180 mg/l
Tintos 140 mg/l
- Prohibido utilizar fertilizantes y materiales de origen químico.
- Utilización de compuestos a base de plantas sanadoras para composta y alimento del suelo tales como diente de león, valeriana, milenrama, manzanilla.
- Máxima utilización de la gravedad en el proceso de vinificación.
- Utilización de cuerno de toro para abonar la tierra; el abono debe ser de vaca de preferencia preñada.

Fuente: Asociación Agrícola Biodinámica España Demeter

Vinos Biodinámicos. El origen de estos vinos se encuentra en la Antroposofía de Rudolf Steiner, ciencia que combina la medicina, la homeopatía y la astrología. Es fundamental que, para que un vino o viñedo sea biodinámico, primero se rija por prácticas orgánicas. Por lo tanto, el uso de pesticidas o cualquier otro elemento químico en las vides no está permitido. Los trabajos de cosecha, bodega y hasta degustaciones, son guiados a través de un calendario lunar y astrológico. La certificadora a nivel mundial que rige estos vinos se llama Demeter.

Steiner prescribió nueve preparados biodinámicos diferentes para ayudar a la fertilización. Son la piedra angular de la agricultura biodinámica y los describió exactamente cómo debían ser preparados: - cuerno de vaca relleno de cuarzo molido en polvo. Se entierra en primavera y se saca en otoño. Se puede

mezclar (mezcla de una cucharada de polvo de cuarzo en 250 litros de agua). La mezcla se rocía a baja presión sobre el cultivo durante la temporada lluviosa, para prevenir enfermedades por hongos. Se debe rociar en un día nublado o a primera hora de la mañana para evitar que las hojas se quemen.

