



VINOS BIODINÁMICOS

NATURALES
COMO LA VIDA MISMA

POR **BÁRBARA FERNÁNDEZ**



En un contexto de preocupación creciente por el medioambiente y por lo que consumimos, si bien es evidente que cada vez un mayor número de consumidores prefiere comprar hortalizas y frutas de huerto ecológico o productos de proximidad, en el caso de los vinos, la tendencia avanza, pero de forma más discreta. Así lo corrobora Paula Hernández, Brand & Communication Manager de Bodeboca.

En este sentido, “cada vez más bodegas apuestan por incorporar prácticas sostenibles en sus viñedos y en el producto final que entregan al consumidor, aunque todavía queda mucho por hacer para que el gran público lo perciba como un valor añadido”. No obstante, resalta que “desde Bodeboca hemos comprobado en los últimos años que hay una mayor predisposición entre el segmento más joven de nuestros clientes (millennials y generación X) por los vinos ecológicos. Se trata de consumidores sensibilizados, que se acercan al vino desde perspectivas más sostenibles”.

Por otro lado, afirma “sabemos que existe cierta confusión en la nomenclatura que muchas bodegas usan para comunicar a los consumidores que sus vinos son ecológicos. Vinos naturales, vinos orgánicos, vinos biodinámicos, vinos de agricultura razonada... Es normal que muchos se pierdan, pero independientemente de la nomenclatura usada, la finalidad de todas estas bodegas es la misma: volver a los orígenes, respetando la tierra, interviniendo lo menos posible y reduciendo al máximo la utilización de productos químicos-sintéticos (herbicidas, pesticidas y abonos)”.

Como describe, los vinos biodinámicos están catalogados dentro de los vinos ecológicos, pero su metodología es mucho más compleja. Se rigen por el principio de Rudolf Steiner, padre de la biodinámica, donde expresa que todo lo que viene de la tierra debe volver a ella después del proceso de producción. ¿Esto qué significa? Por ejemplo, que utilizan preparados vegetales y minerales como aditivos de fertilización y que siguen un calendario astronómico que rige las épocas de siembra, cura y cosecha de la uva. Aprovechan las cubiertas vegetales autóctonas y aplican compost utilizando infusiones de plantas medicinales para estimular la salud de las plantas. Requiere tiempo y mucho esfuerzo.

Algunos de los proyectos más interesantes de vinos biodinámicos para Paula Hernández, de Bodeboca son: ●●●



RAVENTÓS I BLANC

Viñedos en vaso y emparrado royat doble de agricultura ecológica y biodinámica plantados a una altitud entre los 120 y 170 metros sobre el nivel del mar.



FAMILIA NIN-ORTIZ

La Garnacha con la que se elabora este tinto procede de cultivo ecológico y biodinámico.



GRAMONA

No se usan ni herbicidas ni pesticidas químicos, solo se emplean recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno. Se mantienen las cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos. A través de la biodinámica se vinifica; se aplican infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas. La bodega elabora sus propios preparados y compost animal y vegetal a partir de su huerto de plantas medicinales y de la granja de vacas, ovejas y caballos.



MESQUIDA MORA

Viñedos localizados en Porreres y en Felanitx cultivados en biodinámica y con tracción animal.

- Así, vemos que los vinos biodinámicos son otra forma de entender el mundo enológico. Esta vez, como no podía ser de otra forma, desde un punto de vista sostenible, yendo más allá. ¿En qué consisten? Como explica la bodega Can Feliu “es aquel que se elabora con uvas procedentes de viñas biodinámicas, y cuyo proceso de vinificación ha superado rigurosas exigencias”. E insisten, “el vino biodinámico se ofrece a un público exigente. A los clientes se les ofrece la transparencia máxima en lo relativo al origen y el manipulado del vino”. En otras palabras, es devolver a la tierra lo que se ha sacado de ella. Cuidándola y manteniéndola con principios orgánicos concentrados y naturales. Así, los vinos biodinámicos son un tipo de vino que siguen los principios del padre de la biodinámica, el filósofo Rudolf Steiner. Entendiendo así la naturaleza desde una perspectiva energética, ecológica y espiritual, con un enfoque holístico. Es decir, se utilizan todos los recursos propios gracias a la naturaleza para elaborarlo.

La biodinámica se guía por las fases del sol y la luna y la influencia de otros cuerpos celestes. Por eso, siguen un calendario muy específico, que rige los trabajos de bodega y los de campo.

Además, para que un vino se venda como biodinámico, debe estar certificado por una organización. La más habitual es Deméter. Esta empresa audita todos los procesos de bodega, los productos que se compran y la viticultura que se practica.

Javier Fernández, enólogo y CEO de CataTú.es informa que “somos el mayor exportador de productos ecológicos en Europa, y uno de los que menos consumimos. Es muy llamativo”. Es decir “no tenemos un gran mercado y las marcas exportan. Es una pena”.

Por otro lado, asegura que obviamente “son más caros los vinos biodinámicos, que los normales, siendo mínimo un 30% más”, porque “supone un esfuerzo muy grande para el enólogo”.

Fernández insiste en que el consumidor tiene que “ser responsable y demandar este tipo de productos, porque se mejora tanto el medio ambiente como los lugares donde se producen los vinos, porque al tener que utilizar los recursos propios, es una forma de fijar la población y que no se vacíen las zonas rurales”. En definitiva, opina, “hay que valorar el esfuerzo que hace el productor”.



ALGUNAS CONSIDERACIONES PREVIAS...

La sumiller Celia Crespo de las Heras, de Vino con Tinto, asegura que “con la premisa de la baja influencia y el respeto máximo a la naturaleza que caracteriza a la biodinámica, adoptar sus prácticas, extrañas y muchas veces polémicas, significa renunciar a influir en el vino con la personalidad del elaborador. Implica asumir riesgos y luchar contra tendencias y dejar atrás y las sensaciones aromáticas y gustativas estándar que siempre funcionan entre los consumidores a nivel mundial. Significa también llevar la ecología vinícola al extremo, con el viticultor en sería sintonía con la tierra, conociendo cada palmo de su terreno por dentro y por fuera. La biodinámica requiere mucho tiempo y mano de obra, lo que generalmente hace que el coste de producción aumente y los vinos se encarezcan considerablemente”.

Hablamos con ella y hacemos un recorrido entre algunas de sus bodegas preferidas -que practican biodinámica-. Para ella, DOMINIO DE PINGUS es, sin duda, una de las mejores bodegas de España, y del mundo. “Posee un pequeño viñedo en la Ribera del Duero, en la zona de Quintanilla de Onésimo. Son vides que tienen más de 70 años y nunca han sido tratadas con fertilizantes u otros productos químicos. Es una tierra pura, sin adulterar”. Asimismo, describe que Peter Sisseck, el enólogo danés fundador de la bodega en 1995, con mucha experiencia en Burdeos, ha estado trabajando una agricultura microbiológica y haciendo vino biodinámico desde el año 2000, describe. “El ser artífice de un vino mítico como es Pingus le permite mantenerse fiel a esta ideología. Es un gran estudioso de Rudolf Steiner y considera que la biodinámica es un instrumento muy eficaz para hacer un poco más ágil el proceso natural”. La profesional también insiste en que mantiene que tenemos que ser humildes y dejarnos inspirar por la genialidad del bosque. Debemos ser respetuosos y no tratar de domesticar la naturaleza. Pingus se elabora sin usar maquinaria de ningún tipo, realizando las tareas de la viticultura de forma manual (vendimia a mano, arado del suelo por tracción animal, etc.). Así, informa, la bodega Dominio de Pingus es puntera en la investigación y desarrollo de tecnología para poder mejorar y desarrollar aun más sus prácticas biodinámicas. Un ejemplo es el proyecto de selección de las levaduras en las fermentaciones espontáneas para no perder la tipicidad y complejidad característica de estos vinos que ha desarrollado junto con el laboratorio de Microbiología de la Universidad de Cádiz.

Otro ejemplo, informa Crespo de las Heras, es Liasbiodin, un proyecto de I+D para el uso seguro de lías enológicas autóctonas y biodinámicas en la elaboración y crianza de los vinos, realizado junto con el grupo de investigación Enolab, del Departamento de Microbiología y Ecología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Valencia y la Universidad Rovira i Virgili.

“Sisseck define el ecosistema Pingus como una granja y su entorno, una entidad como un ser vivo que hay que cuidar

con los cultivos y conservar todas sus partes, con el ser humano como parte del conjunto que elabora vino, y el queso y otros productos que verán la luz próximamente en su proyecto. El caso de Rafael Palacios en AS SORTES, en el municipio de O Bolo, en el Valle de Bibeí, D.O. Valdeorras, empezó comprando viñedos viejos a ancianos viticultores que habían heredado por sorteo y que prácticamente estaban abandonadas por la orografía extrema en escarpadas laderas, la baja producción, la filoxera y la crisis de los años veinte. Cultiva la variedad Godello en base a la tradición, controlando de forma personal los trabajos en el campo y todos los procesos de elaboración de la bodega, respetando al máximo la identidad del lugar donde crecen las vides y manteniendo la pureza de la expresión de sus vinos”. En este sentido, la experta recalca que ha conseguido la certificación biodinámica para sus parcelas más señaladas, si bien el gran reto es que sus proveedores, viticultores de la zona que aportan sus uvas a la bodega, se certifiquen también como ecológicos y biodinámicos. Esta forma de trabajar está presente en toda la familia Palacios, bodegueros de La Rioja, con el hermano Álvaro como uno de los más grandes y famosos enólogos de España, que ha triunfado en todo el mundo con sus priorats y sus bierzos, informa.

Y prosigue, “en la otra punta de España, quiero referenciar a RECAREDO. Ya van tres generaciones que cuidan el legado sentimental de la elaboración de cavas que representan como ninguno el paisaje del Alto Penedés. Se dedican a elaborar espumosos “y otros experimentos”, como apuntó el abuelo Josep, con largas crianzas, honestos, elegantes, “en los que se marquen las cicatrices de una añada” y se resalten sus virtudes también. Cultivan las variedades Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell y Garnacha, y son parte y fundadores de Corpinnat, un grupo de elaboradores tradicionales de espumosos que a la vista de que sus peticiones de mejora dentro de la DO Cava no se satisfacían, decidieron salirse a principios de 2019. Fueron pioneros en atreverse con los cultivos ecológicos, ya que “si quieres hacer buen vino necesitas una buena viña”. Tienes que dar todo el protagonismo al terroir y profundizar en la agricultura biodinámica, “tratando al viñedo como lo que es, un ser vivo, y no una fábrica de uvas”. Consideran que la relación entre los seres vivos es lo más importante en un cultivo y que “en lugar de trabajar contra la naturaleza, hay que trabajar con ella”. Algunas de las prácticas que realizan son encabezar cada línea de viñas con un rosal ya que alerta de posibles enfermedades, infusionar las vides con cola de caballo, manzanilla u ortiga, para protegerlas de hongos y estimular sus defensas. Plantan entre las cepas pipirigallos, una leguminosa forrajera que no cansa el terreno y tiene alto poder nutritivo, y en los campos en barbecho crecen garbanzos de una variedad que fija el nitrato atmosférico en la tierra y lo transforman en nutrientes. Como bien indica Raúl Pérez, apodado el “eremita de la vid” y que crea algunos de los vinos españoles mejor reconocidos a nivel internacional, hay que fijarse en las pistas que da la naturaleza, como los pájaros, que atacan zonas concretas de los viñedos, saben bien qué uvas están más ricas”.

UN COMPROMISO CON LA TIERRA

Por su parte, la somelier Meritxell Falgueras especifica que “ser biodinámico es más caro, pero es verdad que a largo plazo hay viñas mucho más sanas, y es todo más circular”. “Hemos cambiado nuestra manera de alimentarnos y, de este modo, cada vez hay más bodegas que también apuestan por ello. En este sentido, especifica que hay muchas empresas que aun no son biodinámicas, “pero tienen ganas de serlo. Los certificados son estrictos. Algunas de las mejores ya lo han conseguido. Al final, es un símbolo de compromiso con la tierra”.

Para acompañar y maridar, también hay otros productos que trabajan con esta práctica, como el chocolate biodinámico de Ecuador Pacari, que apuesta por el cacao biodinámico, es decir, con el sello Demeter Biodynamic Certification que garantiza que en sus procesos de producción emplean un método de agricultura que va más allá de los criterios orgánicos, utilizando técnicas innovadoras como la aplicación de preparados naturales en cantidades homeopáticas, para equilibrar los ciclos de los cultivos, hacerlos más productivos y disminuir la presencia de enfermedades. ✱



Este cacao tiene cantidad de beneficios para la salud debido a que proviene de una agricultura con un sistema autoregenerativo, libre de químicos, pesticidas, herbicidas o fertilizantes no naturales.