

LOS CAMINOS DEL VINO

Bío







EN EL SIGLO XXI SER ECOLÓGICO, SOSTENIBLE Y RESPETUOSO CON EL ENTORNO SE HA CONVERTIDO EN UNA NECESIDAD PARA LA INDUSTRIA DEL VINO. AUNQUE NO HAY UNA ÚNICA MANERA DE ABORDAR ESTE VIAJE SÍ PARECE EXISTIR UNA CONSIGNA COMÚN: LA DE BUSCAR LA SALUD DE LA PLANTA, DEL PLANETA Y DEL CONSUMIDOR.

Hace 40 años, cuando el Consejo Regulador de Penedès recibió un fax de una empresa de Dinamarca pidiendo vinos ecológicos, nadie manejaba el término. Así que se lo pasaron a Josep Maria Albet, que se acababa de hacer vegetariano (había decidido no sacrificar los animales de la masía familiar) y se animó a visitar una feria de queso y vinos ecológicos en Rouffach (Alsacia) para explorar este nuevo universo. “En España salíamos de la dictadura, estábamos aletargados, pero se nos abrió un mundo de posibilidades y en Rouffach conocí a gente muy joven y emprendedora de Suiza y Alemania que estaba empezando a importar vino a esos países”. Para Albet, fue la oportunidad perfecta para pasar del granel al embotellado y empezar a trabajar con su propia marca.

RUMBO SOSTENIBLE

Ser el primer productor de vino ecológico en España tiene sus ventajas: “Aquellas personas que empezaron comprándome cinco cajas, hoy se llevan un camión de vino cada dos meses. Hemos crecido con ellos y llevamos 40 años en el mercado alemán y suizo”. El 80% del millón de botellas que producen en la actualidad se va a la exportación y les ha ido particularmente bien trabajar para Suiza porque sus exigencias en materia ecológica van por delante de las de la UE.

En Rueda, Menade dio el salto a lo que denominan “viticultura ecológica a gran escala” (no solo tienen en cuenta la viña, sino todo lo que hay detrás:

corchos, *packaging*...) en 2004. Richard Sanz había podido comparar la vieja bodega del abuelo con el mundo de las maceraciones peliculares y las enzimas pectolíticas y se dio cuenta que algunas de las cosas que había traído la tecnología ni eran necesarias ni servían para hacer mejores vinos. Rompió con la empresa familiar para crear proyecto propio con sus hermanos Marco y Alejandra y en cuatro años consiguieron el sello ecológico. Hoy cultivan 200 hectáreas con esta filosofía.

Gramona ha recorrido todos los estadios del proceso. Pasó de la viticultura convencional a la integrada y a partir de ahí empezaron a buscar productos ecológicos de sustitución. Para Jaume Gramona, el alma máter de los vinos de la casa, “la filosofía es la misma: eliminar lo que al ser humano no le interesa. Luego me di cuenta de que la biodinámica no es una alternativa al cultivo ecológico, sino que es complementaria y que va un paso más allá: en lugar de erradicar, intenta crear seres más fuertes y menos vulnerables”. Empezaron con seis hectáreas en 2014 y luego invitaron a sus proveedores a dar el salto. Les han formado y reconocen su esfuerzo en el precio de la uva. Todo se gestiona a través de la agrupación Alianzas por la Tierra que alcanza ya 310 hectáreas certificadas en biodinámica.

Mauro, toda una referencia en vinos tintos del valle del Duero, ha seguido un camino parecido desde que empezó a trabajar en ecológico en 2007. “Cuando ya lo tienes todo controlado, buscas algo más y la biodinámica te abre una puerta muy interesante; es un plus”, explica Eduardo García. Reconoce que empezó porque se aburría y también porque pensó que para hablar de una cosa hay que conocerla. “Tuve que obligar a mi equipo de viña a realizar el cambio y ahora resulta que están más enganchados que yo”, explica. Cultivan con esta filosofía 85 hectáreas adscritas a Mauro y 60 de las 130 destinadas a San Román en Toro.

Contactar con colegas que practican la biodinámica con seriedad fue de gran ayuda para él. No la considera radical en absoluto, porque su acerca-

miento es muy pragmático (“no me gusta intelectualizar mi trabajo”, dice) y le convencen los resultados. “Los tallos se ven más duros, las hojas con más luz y más verticales, las vendimias se hacen antes y conseguimos mejores pH y más acidez; los vinos son cada vez más frescos, con menos reducciones y más abiertos. También tenemos menos problemas de enfermedades de la madera”, asegura. Recalca, no obstante que, para ser biodinámico, antes hay que ser ecológico.

El paso no es tan obvio para todos. En Menade son partidarios de coger las mejores prácticas de distintas disciplinas, entre ellas la biodinámica, pero priorizan una visión de conjunto de todos los procesos. A Josep Maria Albet no le convence. La ha probado, cree que tiene cosas interesantes, “pero no me salen las cuentas a nivel científico”, señala. En Torres tienen experiencias, les parece interesante y valoran que se hagan grandes vinos gracias a ella, pero Miguel Torres Maczassek matiza que “es más difícil de mostrar con rigor las consecuencias de nuestras acciones en el viñedo”.

Para esta familia que lidera la lucha contra el cambio climático a nivel internacional, la sostenibilidad y la huella de carbono son pilares básicos de su filosofía. Sus 400 hectáreas en Chile tienen certificación ecológica y de comercio justo, y en Cataluña más de 800 llevan el sello ecológico. Sin embargo, son críticos con una legislación que creen que debe actualizarse: “No tiene en cuenta las emisiones de carbono. Puedes pasar el tractor 25 o 30 veces al año y seguir siendo ecológico”, señala. El director general de Familia Torres considera importante incorporar conceptos de cambio climático y regular las emisiones de CO₂. “La viticultura orgánica no puede quedarse atrás en esto. Habría que ver cuáles son los valores de sostenibilidad actuales frente a los de hace 25 años”, señala.

MUNDO MÁS SALUDABLE

¿Puede la profusa terminología del “universo *bío*” sembrar una vez más el desconcierto en el consumidor? O, peor aún, ¿convertirse en un nuevo com-



LOS SECRETOS DEL SUELO

En una brillante exposición en el último simposio de Masters of Wine, la productora argentina Laura Catena defendió que los microorganismos del suelo deben formar parte del *terroir*. De hecho, no se puede entender la viticultura ecológica o la biodinámica sin suelos vivos y plenos de actividad biológica que ayuden a generar plantas sanas y equilibradas. En este sentido, Dominique Roujou, considera básico “adaptar el trabajo en viña a las características y a la fertilidad natural de cada suelo”. Los estudios de microbiota o perfiles microbiológicos del suelo serán cada vez más habituales en el futuro.







modity? Richard Sanz alerta contra los peligros de ver lo ecológico como una herramienta comercial y de moda que permita vender el vino más caro: “Esto es un tema de honestidad que implica una voluntad de hacer vinos más saludables que sienten mejor al consumidor y al planeta”. Y critica la falta coherencia: “Hay quien certifica y luego le pone al vino una botella súper pesada”.

La viticultura actual está marcada por tres mortíferas plagas que llegaron al viñedo europeo en la segunda mitad del siglo XIX: el oídio, el mildiu y la filoxera. Si la filoxera obligó al uso de pies de vides americanas resistentes al insecto, la consecuencia más evidente de las otras dos fue el aumento de los tratamientos. Los datos que manejan los expertos en viticultura son tan significativos como alarmantes: la vid representa el 2% de la superficie agraria mundial, pero recibe el 20% de los fungicidas.

Para el pionero Josep Maria Albet, todas estas plagas fueron consecuencia directa de “la globalización y de la circulación humana por el mundo que facilitó la transmisión de hongos y enfermedades”. Lo que el viñedo lleva décadas experimentado, el ser humano lo está sufriendo hoy en forma de coronavirus. En un triste paralelismo, muchas regiones españolas han vivido esta primavera uno de los ataques de mildiu más devastadores que se recuerdan.

“Un viñedo ahora solo vive 25 años”, apunta Jaume Gramona. “Buscamos máximo rendimiento para una planta que nace estresada con un injerto ‘de taller’ y que debe adaptarse al campo sin haber vivido antes en él”.

Para el asesor francés afincado en España, Dominique Roujou, quien ha ayudado a muchas bodegas a dar el salto al cultivo ecológico, “cuando hablamos de viticultura ecológica pensamos en cómo luchar contra plagas y enfermedades, cuando realmente debería ser más un tema de filosofía de vida y trabajo”.

Roujou recuerda que Pierre Masson, uno de los padres de la biodinámica moderna, antepone la idea de generar salud a la de curar la enfermedad y, en

Con casi 113.500 hectáreas, España lidera las plantaciones de viñedo ecológico a nivel mundial.

esta línea, considera que los conceptos de la salutogénesis desarrollados por el sociólogo Aaron Antonovsky (la idea es que cada persona aprenda a desarrollar y generar su propia salud) son perfectamente aplicables al cultivo de la viña como ha demostrado, especialmente en Sudamérica, la agricultura regenerativa que busca recuperar la fertilidad de la tierra, devolver la autonomía al agricultor e impulsar una economía sostenible y una alimentación sana.

Desde su punto de vista, “la expresión de *terroir* es una suma de muchas cosas, pero para que la uva tenga una composición representativa del lugar en el que crece hace falta una viña equilibrada; y ese equilibrio pasa por un suelo vivo y por ayudar a la planta a generar una fortaleza y unas defensas”.

CEPA POR CEPA

Sea cual sea la modalidad elegida en este viaje bío, implica dedicar mayor atención a la viña, lo que por sí mismo ya constituye un factor de mejora. Richard Sanz recuerda cómo su abuelo conocía sus parcelas cepa por cepa. Para él, “se trata de volver a pisar y conocer tu viña, pero con ayuda de una tecnología que nos permite prescindir de la química”.

La biodiversidad es uno de los grandes objetivos. “Aparte del *terroir* y la planta, está el reino animal en la superficie, en las cubiertas vegetales, y en los suelos. Hay un sinnúmero de animales que ayudan a las raíces a profundizar y a pasar de un horizonte de suelo a otro. Cuando hablamos de mineralidad, olvidamos que no sería posible sin esa vida microbiana que es el suelo”, señala Jaume Gramona.

Menadé ha desarrollado incluso un sistema de árboles móviles que se transportan en remolque para atraer a insectos y aves. Y Miguel Torres habla de “una cadena ecológica de vida que permite

un mejor equilibrio del viñedo” y una mayor fortaleza frente a las plagas.

En Albet i Noya llevan años trabajando para recuperar la resistencia natural que tenían las variedades antes de la llegada del oídio y el mildiu; es lo que llaman “ecología total”. Junto a Alta Alella y Celler Piñol, integran un equipo dirigido por el genetista suizo Valentin Bladner que trabaja con hibridaciones entre *vitis vinifera* y especies americanas. A menudo identificadas como PIWI, por el nombre de la asociación que promueve muchos de estos nuevos híbridos en Centroeuropa, la investigación de variedades resistentes es casi residual en España. De las 220.000 cepas generadas a partir de cruzamientos de vides americanas y las locales macabeo, xarel·lo, garnacha y tempranillo han conseguido 1.500 resistentes. “La idea es quedarnos con 10 u 11, pero necesitamos cinco años más de selección para conseguir que encajen con el perfil de vinos que hacemos actualmente”, señala Josep María.

Con casi 113.500 hectáreas, que suponen aproximadamente el 12% de la superficie total de viña, España lidera las plantaciones de viñedo ecológico a nivel mundial según datos de 2018. La mayor superficie (algo más de 59.000 hectáreas) se encuentra en Castilla-La Mancha, pero Cataluña (16.680 has. que representan casi el 30% de su viñedo) es líder en número de productores (241).

Parece lógico que, en el futuro, se imponga una visión global de los conceptos de ecología y sostenibilidad. Miguel Torres Maczassek lo ve claro. “Las generaciones que vienen van a primar la sostenibilidad sobre marketing y *packaging*. La crisis actual ha demostrado que es posible reducir drásticamente las emisiones en todo. Creo que la sociedad se va a plantear más qué es lo que está haciendo y si tiene sentido”. 