

# Natural, orgánico, biodinámico, sustentable y el auge de los vinos virtuosos



*Por Jamie Goode*

Cuando empecé a escribir sobre el vino, hace unos 15 años, el vino biodinámico y orgánico era muy poco común. En el año 2002, compilé una lista de los viñedos biodinámicos para un artículo. Resultó ser una lista bastante corta. En esta etapa, no existía el vino sustentable certificado y el vino natural tenía una pequeña presencia, casi silente, en el paisaje del vino. ¡Cómo han cambiado las cosas!

## **El ascenso del vino “virtuoso”**

El ascenso de los vinos virtuosos, a partir de viñedos que han sido gestionados de forma sustentable y/o manipulados en forma mínima en la bodega, ha sido muy notable. Pero ha habido un grado de separación entre lo que ocurre en los viñedos y lo que sucede en la bodega. Por lo tanto, en teoría, se puede tener un vino natural que se elabore con uvas cultivadas convencionalmente. No es frecuente, pero sucede. Y se puede tener uvas hermosamente cultivadas de forma biodinámica sometidas a un régimen de vinificación bastante brutal, o como tan bien lo explica Jason Lett de Eyrie Vineyards en Oregón, “algunas personas son hadas en los viñedos y orcos en las bodegas”.

Y luego está la sustentabilidad. Mientras lo orgánico y lo biodinámico son un nicho de mercado relativamente pequeño pero creciente, se han desarrollado programas sustentables certificados a través de grandes segmentos de la industria. Por ejemplo, en Nueva Zelanda, la gran mayoría de los viñedos del país son parte del esquema de la viticultura sustentable certificado por Nueva Zelanda. Este es un logro increíble, y ha dado lugar a una gran reducción de los insumos químicos para los viñedos. Aunque ningún otro país ha logrado obtener tanta participación en la industria como Nueva Zelanda, hay otros países que han implementado sistemas de certificación oficiales, como Sudáfrica, Chile y Australia. El reto para las certificaciones sostenibles certificadas es tener un sistema que sea lo suficientemente riguroso que haga una diferencia real (y que haga que la viticultura sea verdaderamente sustentable), sin tener requisitos onerosos y costosos que espanten a los viticultores. Lograr el equilibrio adecuado es difícil.

## **Orgánico, biodinámico y natural**

Lo orgánico y lo biodinámico están muy estrechamente relacionados, ya que los viñedos biodinámicos tienen que cumplir con los requisitos de certificación orgánica, pero también existen algunos criterios adicionales que deben satisfacer. Existen muchos organismos de certificación de productos orgánicos; para los biodinámicos hay dos entidades vinícolas que ofrecen esta certificación: Demeter (el principal) y Biodyvin. La certificación puede ser costosa, por lo que algunos viticultores optan por aplicar prácticas biodinámicas sin obtener la certificación oficial. A diferencia de la situación de la comida, no parece haber una prima para la producción orgánica o biodinámica del vino. Tal vez esto se debe a que muchas personas asumen que el vino es un producto natural y que los viñedos se cultivan en armonía con el medio ambiente. La biodinámica solía ser vista como una forma extraña y extrema de la viticultura, pero ahora tiene tantas fincas célebres que la utilizan que es más o menos respetable, a pesar de que algunas de sus prácticas son un poco inusuales desde una perspectiva científica.

Entonces, ¿qué es el vino natural? No existe una definición aún para esta creciente categoría. Esto es una fuente de molestia para muchos en el mundo del vino: después de todo, cooptando el término natural, el club de los viticultores que deciden alinearse bajo esta bandera está dando a entender que hay algo antinatural en el vino convencional. La dificultad de la posición se afianza aún más por el hecho de que muchos de los vinos más importantes del mundo se clasificarían como naturales bajo cualquier definición razonable de la palabra. Esta parece ser una situación confusa pero a pesar de esto, y a las frecuentes predicciones de que el vino natural sería sólo una moda pasajera, parece que realmente está tomando vuelo. Las ferias de vinos naturales están floreciendo y, según mis experiencias en el Reino Unido y Australia, parecen atraer a un gran número de consumidores, muchos de los cuales están en el grupo de edad (20 y 30 años) con el que el negocio del vino tradicional tiene dificultades para conectarse. Principalmente por resto, es un movimiento que hay que tener en cuenta

## **La definición de vino natural**

¿Cómo se puede definir el vino natural? Hay una definición amplia que está lejos de ser oficial y dice así: en primer lugar, es ideal que las uvas se cultiven de forma ecológica o biodinámica, aunque, como he mencionado anteriormente, esto no es siempre ocurre. El vino natural es más acerca de lo que ocurre en la bodega. La definición general es añadir tan poco como sea posible y preferiblemente nada en absoluto. No se debe añadir ninguna enzima o nutrientes ni ácido. La única adición realmente permisible es un poco de dióxido de azufre y, si se agrega, es en pequeñas cantidades justo antes del embotellado. Las fermentaciones deben ser con las levaduras nativas, y la maloláctica, si se produce, con bacterias de origen natural. No debería haber ninguna clarificación o encolado.

El dióxido de azufre parece ser un punto de fricción. La comunidad de vino natural se puso un poco obsesionada con él. Este conservante y defensa contra la oxidación se produce de forma natural por

las levaduras durante la fermentación y a veces a niveles que superan los 10 miligramos por litro, momento en el que el vino tiene que ser etiquetado como “contiene sulfitos.” Ciertamente, los vinos elaborados sin sulfitos añadidos pueden ser muy elegantes y deliciosos, pero algunos productores de vino naturales, preocupados por las condiciones que encuentran al embarcar sus vinos, añaden un poco durante el embotellado. El fallecido productor de Beaujolais, Marcel Lapierre solía hacer dos embotellados separados: uno sin nada de dióxido de azufre añadido y uno con un poco añadido durante el embotellado para hacer el vino más estable para la exportación. Esta tradición ha sido mantenida por sus hijos, quienes ahora administran la finca. Las ferias de vinos naturales como [RAW](#) (Londres y Berlín) y [Rootstock \(Sídney\)](#) ahora muestran el nivel total de dióxido de azufre de cada vino en su catálogo. Si bien esto sirve para clarificar a los consumidores cuáles son los viticultores que lo están agregando, también implica que los niveles más bajos de dióxido de azufre son mejores, lo cual no es siempre el caso. Esta fijación con el dióxido de azufre puede desviar la atención a las cuestiones importantes, tales como la forma en que se cultivan las uvas, lo que se debe enfatizar más en el movimiento de vino natural.

El vino natural prospera, pero puede estar un poco enfocado en los procesos (haga esto o no haga esto otro y su vino será bueno) y es bastante exclusivo (¿es usted parte del club?). Y a pesar de que sigue ganando adeptos, hay indicios de que ahora nos estamos moviendo hacia una era post vino natural. Las técnicas utilizadas por los viticultores naturales están siendo adoptadas por aquellos que no se clasifican a sí mismos como “naturales” y la facilidad para dividir las cartas de vinos en naturales y convencionales que existía antes ha dado paso ahora a una mezcla. Los límites entre naturales y convencionales están empezando a desdibujarse. Esto es algo bueno: el movimiento de vino natural, en ocasiones extremo, ha tenido un impacto positivo en el resto de la industria del vino y ha incitado a otros a cuestionar lo que están haciendo. Ha surgido una categoría de vinos más auténticos, hecho por aquellos que están trabajando de forma más natural, pero que miran a los métodos naturales como una forma de lograr un fin, vinos más auténticos que muestran de mejor forma su origen, que la naturalidad como un fin en sí mismo.