

Cualquiera de esas tendencias suscita el interés de los consumidores, sensibles a un deterioro de la tierra que puede terminar con la calidad de los productos y hasta, en un caso extremo, hacerlos tóxicos. Tanto la agricultura ecológica como la biodinámica son sistemas que vienen de antiguo y que durante siglos fueron los clásicos que usaban nuestros antepasados para cuidar la tierra. Y que en muchos casos, este sigue siendo el lema de muchas bodegas.

Junto al concepto de ecológico y biodinámico, surge un paso intermedio, el sostenible, que alude a un sistema menos restrictivo. Permite el uso de pesticidas o similares siempre y cuando sea absolutamente necesario. Se considera una manera de concienciar a los agricultores de los efectos negativos que puede ocasionar una producción indiscriminada.

Para que una vendimia sea considerada como ecológica debe acatar una normativa en cuanto a prácticas y tratamientos sobre la tierra. El suelo debe estar libre de residuos de plaguicidas, los viñedos deben alejarse de cualquier foco de contaminación, como carreteras o industrias, las variedades de uva deben ser autóctonas, resistentes a plagas y enfermedades, y la tierra se trata con abonos naturales. Las labores de cultivo y de recolección se hacen de forma manual.

Los vinos se fermentan con levaduras autóctonas y se clarifican, en su caso, con productos naturales. Una de las claves es el uso casi residual de los derivados del azufre, uno de los productos clásicos en enología. Además, el tapón debe ser de corcho natural, frente a los de resinas químicas o metálicos. Se embotellan en materiales reciclables y las cápsulas no contienen metales pesados.

VINOS BIODINÁMICOS

Aunque compartan muchas prácticas con los ecológicos, presentan rasgos distintivos. El respeto por la tierra y el cuidado del medio ambiente son dos máximas que les unen, pero la biodinámica se enmarca dentro de una filosofía de vida en la que entra en juego la conexión entre el espacio y la tierra. Supone una vuelta a los antiguos sistemas de elaboración. En el límite de lo esotérico y lo terrenal, considera la tierra como un enorme ser vivo; todo lo que de ella se extrae debe volver a ella sin la intervención de procesos industriales.

Los vinos biodinámicos siguen las ideas del austriaco Rudolf Steiner, quién a principios del siglo XX ofreció sus teorías a unos agricultores de su país que estaban preocupados por la bajada de calidad de sus vinos. En la década de los 90, el viticultor francés Nicolas Joly publicó su libro "El vino, del cielo a la tierra" en el que explica como el uso exagerado de los productos químicos perjudica a la tierra y al producto que de ella se extrae.

Para preparar la tierra y fomentar los microorganismos en el suelo se usan los llamados preparados biodinámicos, que se conocen con una numeración del 500 al 508 y donde cada uno desarrolla una labor. Por ejemplo el 500 consiste en llenar cuernos de vaca con estiércol. Estos se entierran a 40 centímetros de la superficie y se desentierran en primavera. El contenido se diluye en agua y se esparce por la tierra para nutrir el suelo y de hacerlo resistente a las plagas.

Los abonos que se usan son vegetales y las diferentes labores vienen marcadas por un calendario que se rige por las posiciones de la luna. Las bodegas se construyen con formas curvas para representar el infinito y alrededor debe haber pasto y paja, para que absorban la energía del sol durante el día y la expulsen por la noche.

Hay bastantes bodegas españolas que siguen criterios ecológicos y biodinámicos, aunque prefieran no incluir menciones específicas en sus etiquetas. Quizá no son tan estrictos ni utilizan los preparados numéricos, pero sí miman la tierra como si del benjamín de la familia se tratara. ●

EL LABERINTO VERDE

LOS TÉRMINOS ECOLÓGICO, BIODINÁMICO, SOSTENIBLE Y OTROS DEFINEN UNA FILOSOFÍA AGRÍCOLA QUE BUSCA PRODUCIR CALIDAD PERO SIN ELEMENTOS QUÍMICOS DE SÍNTESIS. SE ENARBOLA LA BANDERA DEL RESPETO HACIA EL MEDIO AMBIENTE, LA CONSERVACIÓN DE LA TIERRA Y UN EXQUISITO CUIDADO EN LA ELABORACIÓN.

