

¿Por qué son buenos los vinos de producción ecológica?



La viticultura ecológica trabaja con unos métodos que fomentan el cuidado de la tierra de los viñedos, de la biodiversidad del entorno y de las personas. Los beneficios de estas prácticas lo reflejan las producciones y la calidad y sabor del vino obtenido.

- » **La tierra es el sostén de la uva.** Al realizar el abonado de los viñedos con materia exclusivamente orgánica, la vid se desarrollará en una tierra rica en minerales, viva y bien estructurada. La prohibición de herbicidas y productos fitosanitarios de origen sintético supone que la viña y la tierra de cultivo se mantengan con una mayor diversidad microbiológica.
- » **El mantenimiento y generación de la biodiversidad** en la viña es garantía de salud y fertilidad de la vid y la tierra. El mantenimiento de una tierra fértil será una constante en el viñedo ecológico. Los viñedos ecológicos deben contar con cubierta vegetal o espontánea al menos a lo largo de los meses de invierno. La vegetación entre las líneas de cultivo contribuye a la atracción de fauna beneficiosa para combatir plagas y enfermedades, así como para generar mejoras en la fertilidad de la tierra. Gracias al desarrollo radicular profundo de estas plantas, la viña adquiere una mejor nutrición mineral, que repercute en un fruto sano con mayores propiedades organolépticas.
- » Se promueve la reutilización de los restos de poda, como aporte de materia orgánica que alimenta la microbiología de la tierra.

La calidad del vino ecológico se refleja en los siguientes aspectos:

- » El manejo ecológico de la tierra y la vid aporta **pureza y autenticidad en el sabor del vino.**
- » Gracias a algunas limitaciones establecidas por la normativa ecológica, se alcanza una **conservación más natural del vino:**
 - » Se limita el contenido máximo de anhídrido sulfuroso añadido para su elaboración
 - » Se fomenta que la fermentación alcohólica se haga con levaduras existentes en el hollejo de las uvas, lo que implica que la transformación del azúcar se produzca de manera más natural. En el caso de emplear levaduras no deben de ser Organismos Genéticamente Modificados (OGM).
 - » Se prohíben ciertas prácticas, procesos y tratamientos que alteran la fermentación y conservación del vino (se permiten los tratamientos térmicos, mientras no se superen los 75°C, se prohíbe la concentración parcial por frío y la eliminación del dióxido de azufre mediante procesos físicos...)
- » **Contiene propiedades antioxidantes** mayores que el vino convencional. El contenido de polifenoles es mayor en el caso del vino ecológico. En concreto, posee el doble de resveratrol, uno de los principales polifenoles presente en el vino, que posee también propiedades antiinflamatorias.

Principales referencias: "Vino ecológico, un beneficio probado en tu salud". Elvira Zaldivar, Antonio Palacios, Esperanza López, Iñigo Crespo, Isabel del Pueyo. "Guía técnica: prácticas para incrementar la biodiversidad en los paisajes vitícolas". BIODIVINE



Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua
Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi

Babeslea / Financiado por:



ELUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



Europar Batasuna
Landa Garapenerako Erakundea
European Union
Erusko Batasuneko Erakundea