

Viñas biodinámicas

JUEVES 18 DE ENERO 2018



Vinos de calidad, respetando la tierra

■ Si bien aún no son muchas las viñas nacionales que han optado por este tipo de agricultura que elimina todos los químicos en sus procesos, la tendencia mundial es a su implementación, amparada en el cuidado del medio ambiente y la producción de vinos de mayor calidad.

Por Luis Godoy Ortiz.

Según cifras de Vinos de Chile A.G., en el periodo enero-octubre de 2017, las exportaciones de vino embotellado acumularon un crecimiento de 6,4% en volumen y 6,8% en valor respecto de igual periodo de 2016, llegando a las 47,3 millones de cajas con un valor de US\$ 1.322,9 millones.

Cifras que ratifican la demanda internacional por el vino chileno, reconocido como uno de los mejores en sus diversas cepas merced de su sabor, textura y olor. Atributos que las viñas nacionales buscan potenciar, al igual que los lugares donde son producidos y el terroir desde donde se cosechan las uvas, intentando otorgarle un sello distintivo.

Y una de las opciones que tienen las bodegas para diferenciarse es la elaboración de vinos biodinámicos, tendencia que ha crecido en el mundo de la mano de un

mayor respeto por el medio ambiente.

Respeto por la tierra

La agricultura biodinámica, explica el profesor del área de Vitivinicultura y Enología de Escuela de Agronomía de la Universidad Católica de Valparaíso Alejandro Cáceres, es un tipo de agricultura ecológica que considera la granja como un organismo vivo, donde se interrelacionan sus diversos componentes: suelo, plantas, animales y seres humanos, tratando al conjunto como un sistema en equilibrio, autosustentado, evitando el uso de insumos externos.

“No se utilizan pesticidas, herbicidas u otros compuestos de síntesis. Se diferencia de otros tipos de agricultura ecológica, porque se utilizan preparados biodinámicos aplicados al compost para la fertilidad y el equilibrio del campo. Además, se sigue el calendario lunar para determinar el ritmo de

las labores agrícolas”, comenta.

Esta verdadera filosofía de vida, nacida en 1924 bajo el alero de Rudolf Steiner fundador de la antroposofía, trabaja en armonía con las fuerzas –dynamis– que crean y mantienen la vida –bios–, en concordancia con los ciclos de la naturaleza y el cosmos.

En Chile, fue Emiliana la primera viña en dar el salto hacia la producción de vinos biodinámicos, lo que fue seguido por otras viñas nacionales como Veramonte y Koyle, que han comenzado el proceso de certificación para este tipo de producción.

“Hoy existen aproximadamente 7 viñas biodinámicas en Chile, las cuales deben tener un total de 1.500 hectáreas totales aproximadamente”, comenta Cristián Carranza, gerente de Operaciones y Ventas de Ecoart Chile, entidad que audita los viñedos para su certificación biodinámica.

Certificación

Si bien el gerente general del consorcio I+D de Vinos de Chile, Patricio Parra, reconoce que ha aumentado el número de viñas biodinámicas en los últimos años en Chile, precisa que sigue siendo de manera muy acotada.

“El público, y dependiendo del país obviamente, está cada vez más sensibilizado con lo que consume. Este tipo de agricultura está muy poco difundida aún, pero sin duda será parte del futuro”, asegura Rodrigo Soto, enólogo y gerente general de Veramonte.

Es que lograr la certificación biodinámica no es un proceso breve, pues este tipo de agricultura –al igual que la orgánica– funciona con principios ecológicos, sin el uso de insumos sintéticos, debe utilizar preparados biodinámicos, basados en diversas especies vegetales y minerales, cerrar los



K O Y L E[®]
F A M I L Y V I N E Y A R D S

ELEGANCIA Y CALIDAD,
EXPRESION PROPIA DE NUESTRO TERROIR
DE COLCHAGUA ANDES.



EL MEJOR
EN COLCHAGUA
ANDES



RANKING
MEJORES
COLCHAGUA ANDES



RANKING
MEJORES
COLCHAGUA ANDES



RANKING
MEJORES
COLCHAGUA ANDES



RANKING
MEJORES
COLCHAGUA ANDES



Viñas biodinámicas

Viñedos Veramonte: cada vez más cerca de parras biodinámicas

La viña nacional, que hoy produce vinos orgánicos, se encuentra en proceso para conseguir la certificación en agricultura biodinámica. Un proceso que comenzó en 2012 y que los tiene más que felices.

Si algo ha caracterizado a Viñedos Veramonte desde su creación es su incansable búsqueda por alzarse como una bodega orientada a producir vinos de calidad.

Es por eso que en 2012 decidieron dar un paso más y transformarse en una viña productora de vinos biodinámicos, pues este tipo de agricultura —explica Rodrigo Soto, enólogo y gerente general de Veramonte— promueve la excelencia en las prácticas agrícolas para obtener la mayor calidad bajo un manejo específico.

“Nos hace mucho sentido hacerlo y no solo por eso, sino porque también manejamos nuestros propios viñedos para producir uvas, por lo que tenemos una forma de trabajo coherente con nuestra visión. En nuestra opinión, no conocemos una mejor forma de obtener calidad, y ése es nuestro objetivo”, explica.

Así comenzaron a recorrer un largo y sinuoso

camino para conseguir la certificación biodinámica, un proceso que si bien no ha sido fácil, hoy los tiene con la felicidad de estar a un paso de lograrlo.

“La certificación la tendríamos a partir de 2020. La primera etapa, y la más difícil, ya la hemos completado, que es cambiar desde la mal llamada agricultura convencional o química a la orgánica. Nuestros tres campos ya están certificados y durante este período hemos ido implementado muchas de las prácticas biodinámicas. Por lo tanto, seguiremos trabajando en la misma dirección y en muy poco tiempo tendremos nuestras propiedades certificadas”, comenta Soto.

De hecho, para el enólogo la agricultura biodinámica es casi una filosofía de vida, pues asegura que es una forma de ver, entender y trabajar con la naturaleza.

“Trabajar así no solo nos entusiasma e interesa, también hemos visto resultados. Al verlos



te convences de que no solo es una forma de obtener alta calidad, sino también la vía de mantener la fertilidad de un lugar, de protegerlo e incluso mejorarlo. Eso, además, sensibiliza a quienes trabajamos en ese lugar y, en conjunto con muchas otras cosas, vas creando un entorno no solo favorable para el viñedo, sino que también para las personas”, comenta.

De esta manera, y respecto de las características que tendrán los vinos biodinámicos que producirán, aseguran que seguirán en su línea de producir mostos de alta gama, donde destaca la línea Veramonte, Ritual, Primus y Neyen.

“Todas estas líneas de vinos tienen un propósito y representan lugares, sabores y aromas caracte-

rísticos de cada zona. Los vinos mirando el futuro acentuarán más esas características, que son su sello de calidad y personalidad. Esto es gracias a la agricultura biodinámica”, comenta Soto.

Así, los planes de Veramonte de cara al futuro son claros. Asumen que aún tienen mucho que mejorar, viñedos que replantar y renovar, calidades que seguir perfeccionando, entre otras acciones de mejora continua.

“Tenemos que difundir el mensaje de mejor manera. Debemos amplificarlo, estamos ad portas de grandes cambios. Dejamos atrás las promesas, muy pronto será una realidad que nuestros vinos se encuentren en el mercado con un sello orgánico en la botella”, finaliza.



VERAMONTE

Vive lo orgánico de Casablanca



90
- PUNTOS -
SAUVIGNON BLANC 2107
PINOT NOIR 2016
Descor ChadOS

Disfruta la frescura y elegancia de estos grandes exponentes de nuestros suelos vivos del Valle de Casablanca, tierra del Sauvignon Blanc y del Pinot Noir.

VISITANOS
CASABLANCA
RUTA 68, KM 66

Instagram Facebook [veramontewines](https://www.veramonte.cl) | www.veramonte.cl

WINE MODERATION
2016
EL VINO SE BEBE MÁS BIEN CON MODERACIÓN

Viñas biodinámicas

(continúa)

ciclos productivos y regirse por un calendario lunar para efectuar las diversas labores agrícolas en los viñedos.

“Para pasar de la agricultura tradicional a la biodinámica se debe implantar primero una eliminación completa de fertilizantes, pesticidas y fungicidas de síntesis, cambiándolos por el uso de compost para la nutrición del suelo y del cultivo, el aumento de la biodiversidad del campo mediante la introducción de bandas florales y coberturas vegetales, uso de cubiertas secas en la sobre hilera, etcétera”, explica Italo Cuneo, docente de la Universidad Católica de Valparaíso.

Y comenzar con una agricultura diferente a la convencional implica algún grado de dificultad, principalmente por el desconocimiento existente a la fecha. En la agricultura biodinámica también se deben conseguir los materiales necesarios para este tipo de producción como cachos, estiércol, materiales de origen animal, etcétera.

“Respecto de la cosecha, no hay mayores diferencias, ya que puede ser incluso de tipo mecanizado. Obviamente no es lo que más se usa por un tema de calidad en las uvas, siendo la Viticultura Biodinámica, orientada con mayor frecuencia a vinos de calidad”, explica Carraza.

En el mundo, solo Demeter Internacional certifica esta norma, y en el país, Ecocert Chile es la entidad que realiza las

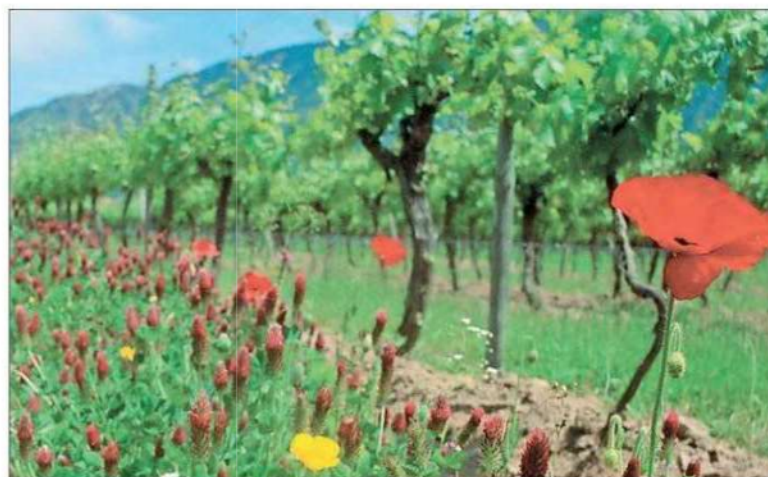
auditorías. Así, los agricultores llegan a la certificación.

“¿Cuánto tarda una viña en ser biodinámica? Se debe partir de la base que para llegar a ser biodinámica debes ser orgánico. Ello significa que debes tener como proceso de transición 3 años, en donde el último año de transición orgánica también se realiza la transición a biodinámica”, explica el ejecutivo.

¿Vinos distintos?

Las viñas que emplean la agricultura biodinámica en la elaboración de sus vinos son enfáticas en señalar que mediante ésta se obtienen mostos de mejor aroma, sabor y textura.

“Un vino de calidad está comandado por el terroir, teniendo uno de excepción, el vino orgánico y biodinámico da tremendas diferencias, ya sea en color, con mayores colores y con aromas más propios del lugar. Además, los suelos sin pastos naturales, que son suelos más compactos, transmiten taninos más rústicos, más duros, más secante, pero cuando tienes suelos más vivos, que es el objetivo principal de la agricultura biodinámica, entregan estructuras más sedosas, estructuras de vino más aterciopeladas. Lógicamente, producen vinos de tremenda calidad”, explica Cristóbal Undurraga, enólogo y



gerente general de Viña Koyle.

No obstante, para Italo Cuneo –profesor de la UCV– hablar de diferencias entre vinos producidos con agricultura tradicional y biodinámica es difícil de definir, pues esto dependerá de las personas que degustan y de sus propias preferencias en cuanto a sabores y aromas del vino.

“Claramente, las posiciones varían si las escuchamos de uno u otro profesional que trabaje en alguno de estos tipos de agricultura, pero lo que sí es claro es que

hay una tendencia al cuidado del medio ambiente, que se logra mediante la viticultura orgánica y biodinámica. Un concepto que sí puede hacer la diferencia en estos vinos es el de la tipicidad, es decir relacionar las características de una determinada zona que se reflejan en los aromas y sabores del vino. Esto puede deberse al uso de levaduras nativas, las cuales son propias de una zona en particular y que pueden expresar fielmente las características de algún lugar en especial”, comenta.

Fue en 2008 cuando la Viña Koyle decidió dar un paso que cambiaría su historia. Fue ahí cuando decidieron modificar su proceso agrícola pasando de la agricultura tradicional o química a la biodinámica en la elaboración de sus vinos.

“El gran desafío fue cambiar el foco. Todos quienes trabajamos en Koyle estuvimos cautivos por la agricultura química. En general, la educación en el tema agrícola está ligada a lo químico, todo es si aparece, se destruye; si crece hierba, ponle un herbicida. En cambio, en la agricultura orgánica son otros ciclos: uno debe aprender a conocer los lugares, a adaptarse a ellos, aprender a mirar de forma diferente, que es cómo miraron nuestros antepasados”, explica Cristóbal Undurraga, enólogo, director técnico y gerente general de la viña.

Es que si algo ha movido a esta bodega desde su creación es la producción de vinos de calidad, mostos que representen con su sabor, color y aroma los atributos de su terroir, que –aseguran– se potencian con el uso del biodinamismo.

“Con productos químicos, herbicidas, fungicidas o la misma fertilización química, la intervención sobre la tierra es súper grande, y cuando uno busca calidad, identidad, vinos únicos, el método biodinámico es una de las formas de llegar a esa expresión propia del lugar, porque la diferenciación en los vinos de calidad es

Viña Koyle: expresión biodinámica de su entorno

La bodega está certificada en este tipo de agricultura desde 2012, lo que les ha permitido ser una de las primeras en el país en la materia. “Nuestro objetivo es hacer vinos elegantes”, aseguran.



lo que más se busca”, comenta Undurraga.

Según explica el enólogo de Koyle, el objetivo más allá que hacer vinos biodinámicos, fue siempre la calidad, elegancia y autenticidad, y como la base de este método es respetar el lugar tal como es, sin intervención de productos químicos, solo aumentando la fuerza de la expresión de la tierra, los vinos conseguidos son únicos y propios del lugar donde crece la uva.

Fue así como en la vendimia de 2014 nació su primer vino biodinámico: Cerro Basalto, un camino que comenzaron a recorrer en 2009 cuando empezó su proceso de certificación, que finalmente obtuvieron en 2012.

“Para la certificación biodinámica primero tienes que certificarte como productor orgánico y una vez acreditado, puedes proceder a la certificación biodinámica. A nivel mundial hay solo una certificadora, que es Demeter de Alemania”, explica Undurraga.

Tras eso, la bodega ha seguido potenciando este tipo de vino, exportando su producción a Europa, Asia y Estados Unidos, en un mercado en constante crecimiento.

“La gente está ávida de entender este tipo de agricultura, especialmente las nuevas generaciones. El mercado de este tipo de vinos son personas muy sofisticadas”, comenta.