vinetur

La diferencia entre vinos orgánicos o ecológicos y vinos aptos para vegetarianos y veganos

miércoles 24 de agosto de 2016

ESCRITO POR KAREN

Envero Wines tiene el placer de presentaros sus vinos aptos para veganos y vegetarianos.

Dado que nuestros vinos son internacionales tenemos un amplio abanico para este sector en alza en muchos países, y en España cada vez son más los humanos sensibilizados con los derechos de los animales.

Hay más de 600 millones (y en aumento) de vegetarianos en el mundo.

La India es actualmente el país con mayor población vegetariana, alrededor de un 40%. Según un informe de la Fundación Foodways, en Estados Unidos actualmente es el 13% de la población.

Hay un aumento imparable del vegetarianismo en Austria, 17% de la población menor de 40 años. En tan solo 8 años, el número de personas vegetarianas en Austria ha aumentado en más del 300%, pasando de 230.000 a 760.000. Una encuesta realizada por el Empirical Social Studies (IFES) a petición de la organización de derechos animales Verein Gegen Tierfabrik (VGT), indica que en la actualidad el 9% de la población austríaca, que supone un total de 760.000 personas, se alimenta de forma vegetariana o vegana.

«En Alemania hay cerca de 6 millones de vegetarianos, aproximadamente un 8% de la población». Son palabras de Sebastian Zösch, presidente de la Vegetarier Bund Deutschland, la Unión Vegetariana Alemana. «Hemos calculado que el número de vegetarianos aumenta un 10% cada año. Se nota, desde el punto de vista empresarial, en el aumento de productos alternativos a la carne, y también en la cantidad de socios de la Unión Vegetariana».

Si nos trasladamos a Oriente, en China, sólo alrededor del 4 al 5% de la población es vegetariana, sin embargo en Taiwan, 1,7 millones de personas, o el 13% de la población, sigue una dieta vegetariana por lo menos una parte del tiempo.

En Tailandia, el número de tiendas y restaurantes vegetarianos también están aumentando en 76 provincias de todo el país. En Israel, el Ministerio de la Salud en 2004 sobre los jóvenes, el 11% de los chicos y el 20% de las chicas se consideran a sí mismos como vegetarianos.

En Australia, una encuesta de 2000 Newspoll muestra el 44% de los australianos informan de comer al menos una vez sin carne a la semana, mientras que el 18% dijo que prefiere las comidas basadas en plantas. En Francia, los estudios realizados en la década de 1990 mostraron que un millón de franceses (1,5% de la población total) llamaban a sí mismos vegetarianos, aunque más recientemente este número ha aumentado los informes, al 2%.

En Italia, el instituto de investigación Eurispes informa que de acuerdo con la Unión Vegetariana Europea, Italia cuenta con más de seis millones de vegetarianos y la tasa más alta del vegetarianismo en la Unión Europea, el 10% de la población.

En los Países Bajos, se estima que el 4,5% de la población holandesa no come carne. En España, diversas fuentes estiman que hay entre 1,5 a 2 millones vegetarianos, un 4% de la población.

Burlesque

Zinfandel de California

Directamente desde el centro de
CALIFORNIA
en el valle de Lodi

2014

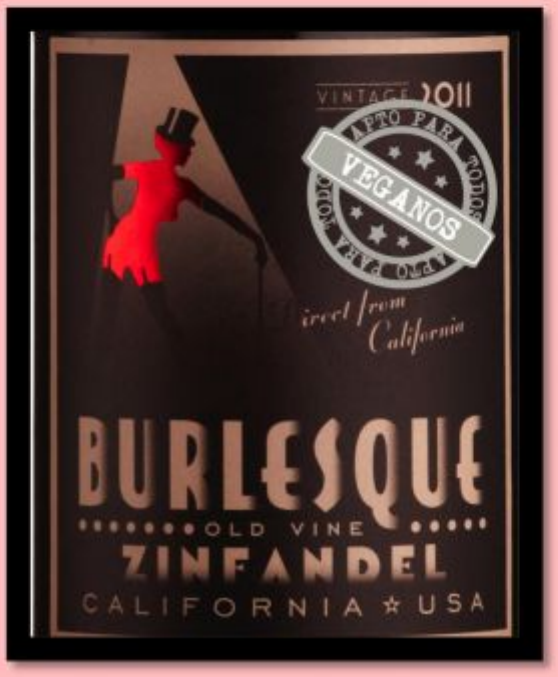
14 % Alc

Una Zinfandel con mucho cuerpo, lleno de sabores de frutas, arándanos, ciruelas, frambuesas y zarzamoras, con un toque de pimienta negra. Maravillosamente equilibrado con un final persistente.

Los especiados tintos zinfandel de California son **audaces, llamativos y estridentes**, perfectamente a tono con el gusto de la época. No encontramos esta variedad en ninguna otra zona del mundo. Las uvas son seleccionadas de **viñedos viejos** Zinfandel en la región Lodi del centro de California. Se vinifica en tanques de acero inoxidable y **un breve paso por madera.**
Perfecto con: una generosa hamburguesa o cualquier tipo de cazuela. Ideal para llevar **de picnic!**

Creado por Samantha Bailey





Pues sí, no todos los vinos son aptos para veganos o vegetarianos. Ni siquiera los vinos ecológicos, y nos vamos a esforzar para ver esta distinción, ya que lo que diferencia a un vino normal al apto para vegetarianos o apto para veganos es lo que ocurre al final del proceso de elaboración del vino: la clarificación.

Para que un vino ecológico sea así considerado, varios son los requisitos que el reglamento marca para entrar en la categoría de Vino Ecológico dentro de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica", a saber: los campos deben ser abonados con abonos orgánicos naturales, sobre todo los que son de origen vegetal procedente de residuos del propio cultivo, como orujos o sarmientos triturados. También se admite el estiercol de animal y el compost y quedan totalmente prohibidos los abonos minerales, especialmente los nitrogenados y para la buena conservación de la flora microbiana del suelo queda totalmente prohibida la quema de los restos del cultivo. Otros requisitos imprescindibles son que la conservación y el embotellado del vino se hagan sin tratamientos y que la vinificación se haga sin el antiséptico y antioxidante SO2, que tiene efectos negativos en la salud.

Esto en lo que respecta a la agricultura ecológica, pero tenemos que tener en cuenta que:

"Generalmente, los vinos son clarificados con harina de pescado o con albúmina de huevo. (Que pueden provenir de huevos ecológicos también!)

Mediante estos aditivos, las partículas en suspensión típicas del vino, precipitan, quedándose un vino más claro y transparente.

Los vinos veganos son aquellos en los que no se han utilizado aditivos de origen animal para su clarificación o simplemente no se han clarificado."

No puede considerarse a todos los vinos como un alimento estrictamente vegano.

"Muchas personas pueden pensar que el vino es un producto totalmente vegano, es decir, producido exclusivamente con ingredientes vegetales. Sin embargo, hay que saber que en la producción de vino, además de la uva, intervienen otra serie de componentes de origen animal que intervienen fundamentalmente en la clarificación

del vino.


Cape Heights
Chenin blanc de Sudáfrica
SILVER
Directamente desde valle de
WESTERN CAPE
en el cabo WINELANDS
2015
13 % Alc
la región es un marcado contraste de extensas playas vírgenes, montañas escarpadas y un fértil valle verde esmeralda. La Chenin Blanc, representa el 30% del viñedo sudafricano, es una de las variedades más cultivadas, con el nombre de "steen".
Elaboración: uvas recolectadas manualmente procedentes de viñas en vaso. No tienen riego y la edad de las viñas hace que no sea necesario su control ya que su antigüedad restringe naturalmente su rendimiento. La mitad del mosto es fermentado de modo natural y parte tiene un ligero paso por barrica viejas lo cual le otorga un mayor peso en el paladar y sensación en boca. Es un vino blanco fresco y seco con un color limón delicado, mostrando intensos aromas a manzana al horno y suaves cítricos, las delicadas manzanas equilibran al paladar con la acidez justa. Un gran compañero de pescado a la parrilla, pollo y ensaladas. Maravilloso con curry malayo, ensaladas picantes de mango y platos brillantes con sabor a Asia.
Creado por Marinda Kruger Van Eck
APTO PARA VEGANOS
Cape HEIGHTS
ESTº 1992

El proceso de clarificación incluye la utilización de albúmina de huevo o proteínas de leche o gelatina (que se obtiene a partir de cartílagos) e incluso trazas de pescado. Todo ello ayuda la limpieza del vino y a la eliminación de partículas que lo enturbian y podrían ser susceptibles de provocar precipitaciones en botella. Estos componentes no llegan al producto final, pero seguramente los consumidores veganos no estén muy cómodos con un vino que ha utilizado esos métodos para su fabricación.

Cape Heights

Shiraz de Sudáfrica

2015

14'5% Alc

Directamente desde el noreste del valle de

WESTERN CAPE

en el cabo WINELANDS

una provincia de la región occidental de Sudáfrica y el segundo mayor afloramiento de granito del mundo. Su clima es cálido y templado. La región es un marcado contraste de extensas playas vírgenes, montañas escarpadas y un fértil valle verde esmeralda. Pero en este paraíso los viñedos de shiraz no descansan: deben empujar sus raíces continuamente en busca de agua.

Elaboración: los tallos maduros se dejan en los racimos para añadir taninos a la calidad del vino. Cuando un tercio del azúcar ha fermentado se realiza una vez por día el **"delastage"**, este vino se deja sobre lías finas durante un período prolongado para otorgarle mayor peso en el paladar y sensación en la boca. Este método asegura que los especiados, frescos y afrutados aromas se liberen en la copa. Un shiraz rico y **maduro y jugoso**, lleno de sabores a **frutas negras y notas de pimienta negra** en el paladar. Con un largo, seductor y cremoso final. Perfecto con: esto vino se ha hecho pensando en **barbacoas**!!!



Creado por Marinda Kruger Van Eck



La alternativa la encontramos en los vinos veganos. Este tipo de vino utiliza otros productos para su clarificación, como la bentonita, que es un polvo de arcilla o la proteína vegetal (proviene de los guisantes). La mayoría de estos vinos también utilizan uvas orgánicas, cultivadas de forma natural, sin fertilizantes ni productos químicos. Todo ello los hace ideales para el consumidor vegano."

Los vinos veganos llenan un hueco en el mercado que muchos consumidores echaban en falta.

Como ya hemos dicho, lo que hace que un vino no sea apto para vegetarianos o veganos es lo que ocurre al final del proceso de elaboración del vino, cuando la mayoría de los enólogos deciden clarificar y estabilizar sus vinos mediante una práctica conocida como clarificante.

Soldier's Block

Chardonnay de Australia

Directamente recibe la influencia del
Océano Antártico

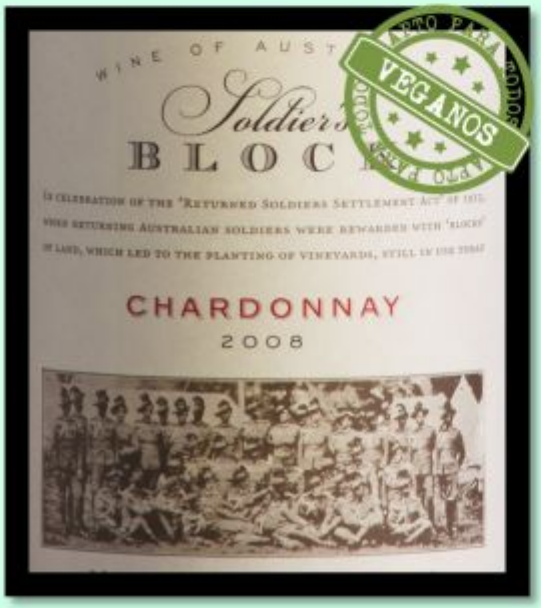
2015
14% Alc

Este vibrante Chardonnay comienza con una vendimia nocturna antes de lo habitual en el área para asegurar el equilibrio y frescura en el vino final. La fermentación de la temperatura controlada en tanques de acero inoxidable conserva el carácter de frutas frescas como mandarinas, pomelos rosas y melocotones.

Color amarillo pajizo acerado con destello limón. Se abre en nariz con notas cítricas y de **fruta de hueso** (pomelo y melocotón). Aparece un punto de hidrocarburos que al poco se va convirtiendo en **tiza**, acompañado de pinceladas vegetales carnosas y maduras de **espárrago blanco** y aceituna verde. En boca tiene un ataque amplio, fresco y ácido. Potente de sabor y persistente, con sabrosa fruta de hueso (albaricoque), cítricos dulces de **piña** y un punto amargo que contrasta con notas amieladas. Largo y reticente a irse. Chardonnay **atípica** para nosotros pero muy rica, interesante ver como se expresa en las antípodas.

Creado por Samantha Bailey





El problema es que los productores no tienen ninguna obligación de declarar los productos de origen animal empleados, por lo tanto para los consumidores es muy difícil descubrir qué ingredientes se utilizaron.

Los vegetarianos, sin embargo, son aquellas personas cuyo régimen alimentario tiene como principio la abstención de carne y pescado. En lo referente al vino, es total y absolutamente concordante con la normativa del vegetarianismo, porque en el producto terminado no se incluye nada de carne animal. Por lo tanto, el vino también es apto para vegetarianos, ya que al consumirlo, no van a estar contradiciendo su tipo de alimentación.

Sierra Grande

Pinot Noir de Chile

Procedente de viñedos de
ALTA MONTAÑA
rodeados de glaciares

2014
14% Alc

Una delicada y elegante Pinot Noir que muestras sabores de frutas maduras de ciruelas y fresas salvajes, equilibrado, con sutiles notas ahumadas con un acabado deliciosamente persistente. Viñedos de secano con suelos únicos rocosos en el valle de Maule.

Las uvas provienen de una impresionante Hacienda de madera de más de 200 años de antigüedad rodeada de manzanos y melocotoneros en las estribaciones de los **Andes**. La vendimia se realiza durante la parte **más fría** del día para asegurarse de que lleguen a la bodega en las mejores condiciones. Las temperaturas se mantienen bastante bajas durante todo el proceso de elaboración del vino, para permitir que las uvas expresen su personalidad de frutas naturales. No se utiliza roble. Una delicada unión entre sabores de **fresas salvajes** y suaves **notas ahumadas**. Un vino lleno de **elegancia** que conduce a un final largo y **puro**. Perfecto con: sólo o acompañado de chuletas de cordero a la parrilla, pato, jamón ahumado o comida vegetariana y ensaladas.

Creado por Eric Monnin





En el caso de los veganos, el asunto se complica. Podríamos decir que el veganismo es una "rama más dura o más estricta" del vegetarianismo. Según la definición de la Unión Vegetariana Internacional (IVU por sus siglas en inglés), un vegano "excluye cualquier uso de cualquiera de los productos de origen animal para cualquier propósito, incluyendo la carne animal (carne, aves, pescados y mariscos), productos de origen animal (huevos, leche, miel); la utilización y empleo de productos animales (cuero, seda, lana, lanolina, gelatina), y también excluye el uso de animales en el entretenimiento, el deporte, la investigación, etc."

Teóricamente, un vegano estricto no podría consumir un vino en el que el terreno del cual provienen las uvas haya sido arado a caballo, por ejemplo. Pero, si nos centramos en aquellas personas que adoptan el veganismo exclusivamente para su alimentación, debemos decir que el vino se encuentra enmarcado dentro de un área gris. Algunos sectores del veganismo lo permiten (de hecho la IVU no lo prohíbe explícitamente) y otros no lo permiten. ¿Cuál es la razón?

Soldier's Block

Shiraz de Australia

Déjate engatusar por su

SEDUCTORA SHIRAZ

2015
14'5% Alc

Brillante, aromático y jugoso en la nariz, esta vendimia ha sido la mejor hasta ahora por su elegante y sedosa fruta. Se fermenta a temperatura controlada de 22-25ºc en tanques para evitar extracción de los taninos ásperos, y bombeados para extraer buen color. El 20% de la mezcla final es criada en barricas.

Color rojo picota y viste capa media. En nariz se encuentra un buen equilibrio entre la **fruta roja fresca** y la fruta negra con pinceladas olivadas, nariz con buena intensidad que con oxigenación va brindando especias ligeramente picantes, **notas balsámicas** y vegetales maduros asados (pimiento rojo, berenjena...)
Tiene un tacto sedoso y redondeado, sabor frutal (fresa) y **goloso** (caramelo duro), un punto amargoso, notas **minerales** que recuerdan al suelo volcánico y un pimiento verde muy maduro. Muy agradable sorpresa de las antípodas con una RCP excelente. Delicioso con tallin marroquí, verduras asadas y quesos.

Creado por Samantha Bailey





Muchos vinos (la mayoría) atraviesan por un procedimiento enológico normado y totalmente autorizado por los organismos vitivinícolas y alimenticios, denominado "clarificación". Es uno de los procesos finales en la elaboración del vino, y se trata básicamente de "limpiarlos" de sustancias remanentes que posteriormente puedan producir enturbiamientos o precipitados durante la vida del vino en la botella.

Jean Paul Sec

Ugni blanc & Colombard de Pays de Gascogne

Procedente de las tierras de
D'ARTAGNAN
y los 3 mosqueteros

2014
12% Alc

Una armoniosa nariz con notas de albahaca, hierba recién cortada y guayabas, el paladar cremoso continua con frutas verdes florales , flor de tabaco e higos. Un blanco seco deliciosamente aromático y brillante procedente de la tierra del vino blanco!

Elaboración: Mientras son trasladadas a la bodega, las uvas son enfriadas con C02, luego una peculiar maceración de 5 a 15 horas, tras ello la prensa neumática y el desfangado. La fermentación alcohólica empieza con levaduras cultivadas y cuando la fermentación es completa **se cria sobre lias** para retener la máxima frescura. Notas de Cata: Una nariz muy suave con toques de **albahaca**, hierba recién cortada y **guayabas**. El **cremoso paladar** continua con más frutas verdes, **higos y flores**. Perfecto con: como aperitivo, pescados, verduras y ensaladas.

Creado por Samantha Bailey





Para ello, se utilizan elementos que tengan la propiedad de coagularse o unirse con dichas sustancias, y así precipitar al fondo de los depósitos o barricas, de donde posteriormente el vino es trasegado. Varios de los "clarificantes" empleados, son de origen animal. Ejemplos:

– Clara de huevo: Se utiliza desde hace siglos. Estimativamente, cada cien litros de vino se agregan entre dos y tres claras de huevo. Su uso es muy común en vinos tintos de calidad.

– Gelatina: La gelatina, a veces llamada osteocola, no existe tal cual. Se obtiene por cocción prolongada de sustancias animales que contengan colágeno: huesos, cartílagos, tendones, pieles.

– Cola de Pescado o Ictiocola: Al contrario que la gelatina, la cola de pescado se utiliza tal como se encuentra en los tejidos animales.

– Polvo de Sangre: Se utiliza la sangre animal desfibrinada, deshidratada a baja temperatura, y reducida a polvo fino.

– Caseína: Un litro de leche contiene 30 gramos de caseína y unos 10 gramos de albúminas. La caseína en polvo es un buen producto para la clarificación de vinos blancos.

Jean Paul Rosé

Tannat 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 30%

Procedente viñedos de

PAYS DE GASCOGNE 2015 11,5% Alc

cosechados en octubre

El secreto de la moderna vinificación del vino rosado es capturar todos los compuestos aromáticos delicados y los sabores de las variedades de las uvas tintas para luego enfriar y vinificar el color pálido con toda la experiencia de la vinificacion del vino blanco.

Rosa salmón, limpio, con ribete piel de cebolla. Brillante e intenso. Aroma frescos de **mantequilla, bosque**, menta y pino. Frutas como pomelo, **mandarina**, naranja y **flores** a copa movida. Boca con ataque fresco y ácido, notas vegetales de Merlot, **matorral** y fruta ácida como pomelo y mandarina. Retrogusto afrutado, sin complicaciones. Poco cuerpo, acidez elevada, equilibrio medio, agradable como **aperitivo** sin riesgo. Delicioso con antipasti, ensaladas, y pescado y pollo a la parrilla.



Creado por Samantha Bailey



Este procedimiento es el que plantearía, a priori, la discusión sobre si el vino se encuadra dentro de la dieta vegana o no. Cabe resaltar que el agente clarificante no se encuentra en el producto final, ya que como decíamos más arriba, precipita al fondo de los depósitos y es separado del vino (aunque mediante análisis de laboratorio se pueden detectar algunas trazas remanentes). Como se aprecia, estamos hilando muy fino para concluir que en el vino terminado se podría llegar a hallar algún rastro de una sustancia de origen animal, de las que se utilizan.

Para finalizar, mencionamos que existen productos clarificantes de origen mineral, como la bentonita o el sílice coloidal, que no van en contra de los principios veganos. Del mismo modo, obviamente, aquellos vinos que atravesaron por un periodo de crianza extenso, y tuvieron una suerte de auto-clarificación natural, sin el agregado de ningún agente clarificante, tampoco afectan la dieta vegana en forma alguna.

Charles Chevalier

Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

Directamente desde CHAMPAGNE

12% Alc

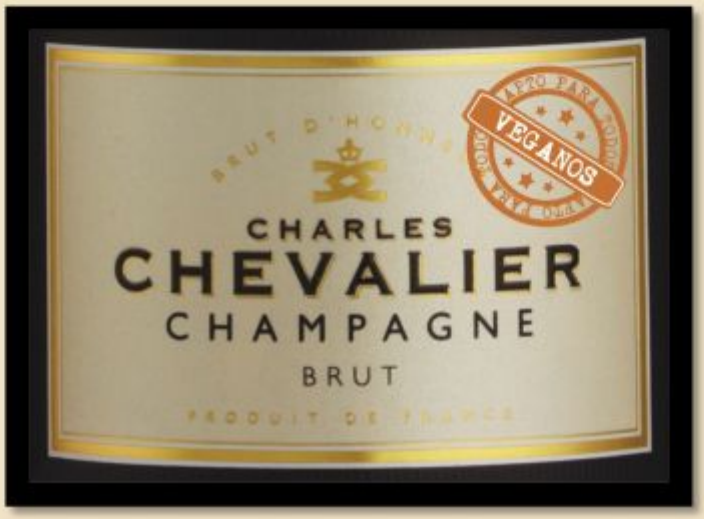
Un fino champán hecho en la tradición clásica de las casas de champagne de Ay, madurado en bodegas frescas de tiza durante 5 años antes de la liberación. Profundidad, carácter y duración personifican la pureza y la finura de cavas de Charles Chevalier.

Las viñas están plantadas en **un suelo de tiza** que anima a las raíces crezcan profundamente en la tiza, proporcionándoles agua y calor. El viñedo Pinot Noir en Aÿ tiene una orientación sur soleado en pendiente, que permite a las uvas alcanzar una excelente madurez. Tratamos de llevar a cabo **prácticas sostenibles y respetuosas del medio ambiente** que sea posible. La cosecha se realiza siempre a mano y por lo general se lleva a cabo entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre.

Las uvas son presionadas y el jugo se trasiega a un tanque donde se deja reposar durante al menos 12 horas. El jugo claro es trasegado y junto con la levadura se deja fermentar a una temperatura fresca, aproximadamente 15-17 C°. Después de un corto período de maduración y posterior fermentación, el vino se embotella con una adición de levadura para permitir la secundaria fermentación. Notas de cata: fresco y redondo con notas **de manzana golden,** nuez, limón y **pan tostado** con un toque de **caramelo**, buen equilibrio y acidez y **un final enérgico.**

Creado por Francis Tribaut





Así que podemos presentaros nuestros vinos de Envero Wines libres de toda sustancia proveniente de animales, nuestros Cape Heights de Sudáfrica, nuestro Burlesque de California, nuestro El Monstruo de las Montañas de Argentina, Les Coteaux Schisteux del Ródano, y nuestros Soldier's Block de Australia, los Jean Paul franceses, y nuestros Sierra Grande de Chile! Sin olvidarnos de Crocera de Piamonte! Y para brindar en ocasiones especiales Charles Chevalier champagne vegano!

