vinetur

¿Qué es un vino ecológico?

lunes 13 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Cada vez se oye hablar más de vinos ecológicos, pero ¿en qué se diferencian de los vinos no ecológicos?

Un vino ecológico se elabora teniendo en cuenta ciertos requisitos, desde dónde se cultiva la viña, hasta la conservación del caldo.



Algunos de los requisitos son los siguientes:

- Los **abonos pueden ser de origen animal o vegetal**, pero deben ser orgánicos naturales. Es decir, los abonos de origen vegetal pueden ser orujos o sarmientos, y los de origen animal compost o estiercol. No se pueden utilizar abonos minerales.
- La **materia prima para elaborar el vino deber ser ecológica**.
- Un **control estricto en la adicición de sulfitos**.
- **No se pueden quemar rastrojos** para mantener la flora microbiana.
- Vendimia tardía, para **conseguir una mayor concentración de antioxidantes** en las uvas, componentes beneficiosos para la salud.
- **Se prohíbe el uso de productos producidos a partir de OMG** (organismos modificado genéticamente) en cualquier punto del proceso productivo

También se prohiben las siguientes prácticas:

- No se puede eliminar el **anhidrido sulfuroso** mediante procesos químicos.
- No se puede hacer electrodiálisis para la **estabilización tartárica** del vino .
- Está prohibida la **desalcoholización** parcial del vino.

Muchas bodegas elabo  **icos.**

¿Cómo se distinguen? Se distinguen por el sello verde de vino ecológico que permite al consumidor estar seguro de que se está llevando un producto resultante de un proceso respetuoso del medio ambiente, con técnicas libres de contaminación y bajo los criterios bio establecidos por la Unión Europea.

¿Sabías que…?

Consumiendo agricultura ecológica contribuimos a crear empleo de calidad, a fijar población y a recuperar el valor del productor y de los pueblos.