vinetur

¿Qué es un vino vegano y cómo identificarlos?

Ideales para quienes prefieren brindar con productos cada vez más naturales y sin ningún tipo de derivado del reino animal.

lunes 7 de septiembre de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



A priori, nadie supone que el vino, que nace de la uva, puede tener algún derivado de **origen animal**. Pero aunque muchos estén abriendo sorprendidamente los ojos, sepan que el vino sí puede tener derivados del reino animal. De todo el proceso de elaboración, hay un solo momento en donde cada productor o bodega debe tomar la

decisión de realizar un **vino apto vegano** o no. ¿Cuál es el momento de la gran definición? La respuesta a este interrogante es simple: clarificar o no clarificar, esa es la cuestión. Ya que básicamente el vino es o no **vegano** dependiendo del tipo (o ausencia) de clarificación.

Y ¿de qué hablamos cuando hablamos de la clarificación del vino? Básicamente hacemos referencia a la práctica enológica destinada a la eliminación de determinadas sustancias que afectan a la limpieza y transparencia del vino. Hay bodegas que deciden no clarificar sus vinos, ya que "las impurezas del vino" también pueden ser eliminadas con trasiegos; ya que al mover el vino de un depósito a otro se separa el vino de las materias sólidas que pueda tener. Otras bodegas prefieren clarificar de forma "vegana" utilizando bentonita en la clarificación, ya que tener un origen 100 por ciento mineral no afecta con el carácter vegano del vino. Pero para clarificar el vino también se puede utilizar desde albúmina (derivada del huevo) o caseína (derivada de la leche) hasta gelatina (derivada de cartílagos de animales, casi siempre de pescado). En estos últimos casos el vino claramente no será **apto vegano**.



¿Las etiquetas siempre informan si el **vino es apto vegano**? La verdad es que no. Si la bodega tiene una certificación que avale que el **vino es vegano**, podrá tener un sello o distintivo en el la etiqueta o contraetiqueta. Pero vale aclarar que hay muchísimos vinos en todo el mundo que son veganos pero no están avalados por ninguna certificación. Como sucede en otros productos que consumimos (ya sean vinos, verduras o cualquier otro alimento) muchas veces nos basamos muy fuertemente en la confianza que tenemos como consumidores con los productores, quienes nos cuentan cómo elaboran sus productos y ahí conocemos los detalles de elaboración y descubrimos si son orgánicos o, en este caso, veganos.

En el caso que tengamos un **sello vegano** claramente contamos con el aval de la institución que lo certifica: a nivel internacional la más conocida es la inglesa Vegan Society, en España está CCL Certificación y en Argentina está Liaf Control. Como podrán imaginar, tener el sello y la certificación implica una inversión que muchas veces productores más pequeños no pueden hacer. Pero, según CCL el 40% de las compras se basan en el etiquetado y, además, la demanda vegana creció en el último año un 1500%. Es por eso que cada vez más empezamos a ver los sellos de "**producto vegano**", "**vegan friendly**" o "**apto vegano**".



Entonces, la presencia del sello garantiza que el vino no tiene ningún producto o subproducto de **origen animal**, ni que tampoco se han usado en el procesamiento, clarificación, filtración o desclarificación. De más está decir que para los consumidores es mucho más simple identificar en las etiquetas si los vinos son veganos o no, que empezar el éxodo vegano averiguando con cada productor si el **vino es vegano** o no. Igualmente, les confieso que en cuanto empiecen a dar vuelta más etiquetas van a descubrir que hay más vinos veganos de los que suponen que existen.