vinetur

La importancia de elegir tapones sustentables

viernes 14 de mayo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La elección del sistema de cierre es fundamental para garantizar la perdurabilidad del vino dentro de cada botella. Hoy ya no basta solamente la suprema calidad calidad, sino que la sustentabilidad de los **cierres para vinos** se volvió una condición imprescindible en la determinación de esta decisión.

Dentro del abanico de opciones que se encuentran actualmente en el mercado de las soluciones para **cierres de vino** hay **tapones** de todo tipo. Más allá de si son **naturales** o **sintéticos**, cada vez tiene un peso más fuerte el compromiso de este

insumo fundamental del vino con la sustentabilidad.

Andrés Belinsky, gerente general **Vinventions Sudamérica**, empresa líder en soluciones de cierres para vinos que actualmente tapa una de cada siete botellas de vino en todo el mundo confiesa quela sustentabilidad "es uno de los pilares fundamentales y que su propósito es, por un lado, cuidar al vino con cierres de alta tecnología y performance y, al mismo tiempo, generar un impacto positivo en el medio ambiente. Por eso, la sustentabilidad la entendemos desde el triple impacto: cuidar la Tierra, fomentar el bienestar en nuestras comunidades y tener un negocio económicamente sustentable".

Y claro que para las bodegas la elección del tapón que coronará y será el fiel guardián de sus productos es una decisión más que vital. Para **Celina Bartolomé**, responsable de comunicación y ventas de la **Bodega Pielihueso**, elaboradora de vinos de baja intervención en Los Chacayes, Valle de Uco (Mendoza) subraya que el concepto de sustentabilidad "es integral a todo lo que hacemos y por eso queremos que todo lo que compone el producto siga ese mismo camino: desde la botella que elegimos, el tapón, cómo trabajamos el viñedo, etcétera. Sustentabilidad no es solamente la parte de agricultura o la parte de logística, también incluye a los insumos que se utilizan en la industria. Es una visión integral que cuida el impacto que generamos en la Tierra y en la comunidad".

¿Cómo se realiza el proceso de selección de cada tapón para cada etiqueta de vino? **Santiago Degásperi**, enólogo de **Nakkal Wines** el proyecto uruguayo -que elabora vinos con mínima intervención- recientemente elegido como bodega revelación por la Guía Descorchados del chileno Patricio Tapia explica que "salvo en los Pet Nats, donde utilizamos tapas corona de acero inoxidable, tapamos todos nuestros vinos con Nomacorc Select Green. Creemos que es súper importante que nuestros vinos tengan un tapado de excelente calidad, que garantice la óptima conservación de los vinos, pero que además tenga un impacto positivo en cuestiones ambientales". En cuanto a la importancia que tiene el sistema de cierre agrega que "es muy importante porque el tapón es el último eslabón decisivo en el camino entre la producción del vino y la llegada del mismo a los consumidores. Además, en nuestro caso, es parte de la comunicación y la filosofía que queremos transmitir con lo que hacemos".



Suelto Tannat, de Nakkal Wines

Nora Figueras, responsable comercial de mercado interno y externo de **Bodega Familia Cecchin**, elaboradora de vinos orgánicos y naturales en Mendoza, cuenta que cada tapón es elegido en función del período de rotación y de guarda de cada vino y remarca que ese momento decisivo es "imprescindible ya que el cierre nos asegura la preservación de los vinos en el estado en que se embotellan".

Por eso la elección de tapones sustentables se suma a "la base de la filosofía de trabajo que tenemos desde el minuto cero en el proyecto, junto con las prácticas orgánicas y el mantenimiento del ecosistema de la bodega y de las fincas. En el día a día, apostamos a solamente utilizar tapones vegetales en nuestros cierres, así como también llevamos adelante una política de gestión de residuos como compost, reutilización, entre otros puntos", agrega Figueras.



Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de tapones sustentables?

Belinsky de **Vinventions Sudamérica** cuenta que el mayor compromiso en cuanto a los productos es tener un portfolio de cierres de vino íntegramente sustentable. "Esto quiere decir que nos comprometemos a que, en el año 2030, todos nuestros productos tengan materia prima renovable o sean biodegradables o integren un ciclo de vida infinito que no genere desechos".

¿Cómo se lleva a la práctica este compromiso sustentable? "En Sudamérica comercializamos únicamente Nomacorc -continúa Belinsky-. Es decir, nuestro portfolio de tapones técnicos que tiene una tecnología ideal para la medición de oxígeno, garantiza un vino sin fallas ni TCA y, además, proviene de materia prima renovable (caña de azúcar). El proceso de medición de huella de carbono está certificado desde nuestra planta en Bélgica pero dado que nosotros estamos más cerca de nuestros proveedores de materia prima (Braskem, ubicada en Brasil), los números son aplicables y hasta menores en Argentina. Nuestra planta en San Juan cuenta con certificación BRC, la norma mundial en seguridad alimentaria. Allí se cumple un riguroso programa de manejo de agua, gestión de recursos y eficiencia energética".

Está a la vista que técnicamente la elección de materiales sustentables es cada vez más vital para las bodegas. Pero **¿para los consumidores también tiene una marcada importancia?**

"Si bien Argentina está algunos pasos atrás de países europeos, creo que se está creando una consciencia exponencial de sustentabilidad en vinos. Es genial que haya cada vez más consumidores que se preocupen por la sustentabilidad, pero no como concepto vacío, sino contemplando acciones concretas que denoten una actitud de compromiso. Esto genera mayor responsabilidad para los productores: un buen vino hoy no es solamente un producto rico, es un producto hecho de manera sustentable" confiesa la responsable de comunicación y ventas de **Bodega Pielihueso**, quien agrega que por eso ellos hacen una agricultura orgánica desde el viñedo y están tratando de generar diversidad ingresando animales a la finca y usando guano de cabra como fertilizante. Además, tienen su propia distribución y hacen venta directa, lo cual genera ahorros en cuanto al transporte del vino. Usan botellas de línea eco, que son más rápidas y fáciles de reciclar, y tapan todos sus vinos con Select de Nomacorc Green Line.



El enólogo de **Nakkal Wines** refuerza este concepto. "En el mercado local es un concepto muy nuevo aún. Creemos que, en la medida que las bodegas empiecen a implementarlo y comunicarlo, los consumidores lo valorarán más. En el exterior hay países que tienen más desarrollado el concepto, existen tiendas exclusivas de productos sustentables y eso ayuda a que los consumidores directamente lo exijan, lo cual es muy positivo, porque genera presión sobre los productores y creo que logra concientizar". Ellos desde su bodega además del tapado de sus vinos con cierres sustentables, buscan minimizar el uso eléctrico mediante el uso de herramientas manuales, además de la reutilización de aguas de limpieza y desinfección, la regulación del consumo de energía eléctrica y el gasto de agua.

"Como proveedores de tapones -enfatiza **Belinsky**- vemos que hay cada vez más proyectos de vinos orgánicos/naturales/biodinámicos o de baja intervención. Todos estos rótulos tienen una especificidad o una norma propia, pero lo que todos tienen en común es que buscan que los vinos sean cada vez más fieles a su lugar de origen y a la gente que los crea. Hay mucho interés por parte de los consumidores, en Argentina y en el mundo, por conocer la trazabilidad completa de lo que compran. A los consumidores actuales y futuros les importa qué compran y a quién le compran, por eso es de suma importancia que las marcas sean transparentes e informen su compromiso con la sustentabilidad".

Y para terminar, ¿hay un verdadero impacto del compromiso sustentable en el producto final?

Bartolomé de Pielihueso cree que "el compromiso sustentable impacta 100% en el producto final. Porque un producto que está hecho por personas que les importa hacer un buen trabajo con la uva se termina traduciendo en vinos vivos, con más personalidad, más expresión y más confianza. Son vinos que reflejan la tierra y la identidad de cada productor. Estos vinos no solo son mejores para el planeta tierra sino que son mejores para los consumidores también, el resultado es un vino más rico y más auténtico".

Y claro, que **Belinsky** se suma a ese concepto: "Lo maravilloso del compromiso sustentable es que es un camino y es transparente. La sustentabilidad es un concepto abarcativo, se trata de un conjunto de actitudes y acciones que hacemos personal y colectivamente para tratar cada vez mejor al lugar que nos alberga. No se trata sólo de una materia prima o de un desecho, se trata de una lógica de consumo. Una vez que analizamos integralmente lo que consumimos, se aprecia muy fácilmente que la intención fue generar un buen impacto. El vino es una bebida fascinante, milenaria y repleta de cultura. La magia del vino es que respeta los ciclos de la naturaleza y depende fuertemente de su lugar de origen y de las manos que lo crean. Por eso, cada intención sustentable en el camino de crearlo suma: desde el cuidado del viñedo hasta el tapón que le permite seguir respirando, micro oxigenarse y, así, llegar a la copa con sabores y aromas vivaces que expresen dónde nació y quién lo creó".