vinetur

Sostenibilidad, de la utopía a la realidad

Álvaro Palacios y Gabriel Michelini debaten, cara a cara, sobre el impacto de la sostenibilidad en el mundo del vino

martes 8 de junio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Uno de los encuentros cara a cara más interesantes de la primera edición del foro de negocios del vino, Iberoamérica conecta, fue el encuentro entre dos viticultores a cada lado del océano: Álvaro Palacios y Gabriel Michelini; quienes debatieron sobre el impacto de la sostenibilidad en el mundo del vino.

Según la Real Academia Española, lo sostenible es algo especialmente en ecología y economía, que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente. Claro que últimamente hablar de sostenibilidad o de sustentabilidad (dependiendo la orilla del océano donde uno se encuentre) pasó de ser algo novedoso a estar en boca de todos. Entonces, cuando hablamos de vinos

¿de qué hablamos cuando hablamos de sostenibilidad y cómo impacta en el negocio internacional del vino?

"Me encantaría vivir en un mundo sostenible pero es imposible que sea al 100 por 100. Igualmente cada vez más hacemos el esfuerzo por intentar salvar el clima y el suelo en el que uno vive" así tan directo y real comienza Alvaro Palacios, viticultor español con proyectos en el Priorat, Bierzo y en su Rioja natal. "Una bodega depende de la energía y necesita edificios insostenibles. Nosotros, en el Bierzo para revertir esto fuimos 20 metros bajo tierra para intentar no tener que extender el equipo de frío. Ya que una bodega supuestamente es un lugar que está debajo, oscuro, muy frío, con humedad y temperatura natural. Y esto último es tan importante como recoger bien la uva en la vendimia o poner hielo seco en la prefermentación. Así eran las bodegas antiguas de los viejos pueblos. Ahora todo se puede controlar pero gastando dinero y a costas de costo energético y de ser sostenibles o no".

Gabriel Michelini, quien junto a sus hermanos, obtuvo recientemente el premio a la sostenibilidad otorgado por las Great Wine Capitals para su bodega Superuco, situada en Valle de Uco (Mendoza) define la sostenibilidad como el cuidado del medio ambiente y el bienestar familiar y social. Desde el momento cero la familia se planteó el objetivo de crear un lugar para ellos y los que vendrán a futuro, por eso las prácticas sustentables más una moda o tendencia son una verdadera filosofía de vida. Así, la bodega se planteó arquitectónicamente en forma circular, ya que "la naturaleza es más circular, no tiene vértices", subraya Michelini. Y siguiendo en esta línea geométrica, el viñedo también fue plantado en forma circular alrededor de la bodega, en forma de anillos. "Todos los trabajo en los procesos vitivinícolas lo realizamos en forma natural y siempre acompañados por la familia para poder aportar lo mejor" refuerza Michelini quien agradece la privilegiada ubicación que tienen en las 2 hectáreas en Los Chacayes, ya que les facilita la elaboración de vinos sustentables por el tipo de clima y suelo que tienen.



Uno de los grandes interrogantes que surgió en el cara a cara fue la necesidad de comunicar o no las prácticas sostenibles. Palacios confiesa que en general no hacen hincapié en el nombramiento de las prácticas en las etiquetas (salvo algunas excepciones). "Hoy quizá se confía más en las prácticas que en las certificaciones. Y cada vez más las bodegas se lo toman en serio como una práctica filosófica y no como una herramienta comercial para vender un vino" subraya Palacios quien agrega que más allá de no incluir sellos de certificaciones en las etiquetas, en cada contenido que generan siempre explican cómo son los vinos que elaboran ya que considera que la agricultura ecológica "es una forma de alcanzar todo lo bueno que tienen que hacer para preservar el suelo, la viña, la vida del suelo y la vida microbiológica que es el

motor de las plantas".

En Superuco siempre hicieron foco en la comunicación enoturismo y su entorno natural. "La bodega es como nuestra casa, donde la familia se reúne y nuestra forma de comunicarlo es invitar a que la gente venga. Si hablamos de sueños sustentables, nuestra mayor ilusión es poder elaborar el vino en la bodega y que el vino se pueda comercializar en la misma bodega". En pos no solo de la comunicación de las prácticas sustentables sino de verdaderamente profesar día a día esta misión agroecológica, la familia Michelini en 2019 fue sede del IX Encuentro Internacional de Vitivinicultura Biodinámica, en donde participaron expertos de Francia, Estados Unidos, España, Chile y Argentina. Además, la familia suele invitar alumnos de escuelas secundarias agrias de la zona y estudiantes de escuelas de sommeliers para que conozcan las prácticas que realizan en la bodega.

"Al ser una bodega muy artesanal -elaboramos cerca de 35.000 litros por año- nos da la posibilidad de cosechar manualmente, hacer prensados con prensas en canastos de antaño, vinificaciones en ánforas o huevos de cemento, con mínima intervención de maquinaria -detalla Michelini- para que cada producto sea el reflejo del lugar, de la pureza del lugar".

Porque más allá de si un vino dice o no en su etiqueta si es sustentable o sostenible lo más importante es que ese cuidado y presentación de la naturaleza se vea reflejado en cada copa de vino y no simplemente en un sello o rótulo en una contraetiqueta con un único objetivo marketinero o comercial. "Los agricultores tenemos la misión de alcanzar la mayor pureza del vino. Sentir el vino con una sensación de tanta naturalidad que hasta podamos sentir el sonido de los pájaros en la copa. Y yo personalmente detecto esa pureza en los vinos en este tipo de agricultura que no es tan intensiva" remata Palacios.