vinetur

Guía básica para la producción orgánica de vinos

Qué es lo que hay detrás de una etiqueta que nos cuenta que el vino es de elaboración orgánica. Ya que un producto orgánico es mucho más que la no utilización de productos de síntesis química.

miércoles 8 de septiembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si nos remontamos a los hitos de la historia de la agricultura podemos repasar rápidamente que en el 3.000 a.C. se realizaron las primeras plantaciones de viñedos primitivos y recién 1000 años después aparecieron las primeras fertilizaciones (de

estiércol de animales). Así saltando por una línea imaginaria del tiempo, llegamos al 1.500 a.C. cuando aparecen los primeros desarrollos de sistemas de riego. Ya muchos años después, en 1.700 d.C. hay registro de los primeros intentos de control de plagas y enfermedades y 100 años después, se comienza a usar la maquinaria a vapor y se emplean cultivos de variedades resistentes a plagas y enfermedades. Quizá un gran momento en la historia para la agricultura orgánica sea el año 1924 d.C. cuando Rudolf Steiner da sus conferencias sobre antroposofía que serán nada más y nada menos que las bases de la biodinámica. Allí algo empieza a cambiar y llegamos a 1960 d.C cuando no solo estalla la segunda revolución agrícola o revolución verde que impulsa el empleo de fertilizantes inorgánicos, herbicidas y productos fitosanitarios. Y si nos preguntamos ¿ahora dónde estamos parados? Podríamos decir que la actualidad es un verdadero cambio de paradigma.

Entonces si la agricultura convencional es la que tiene el foco puesto en la eficiencia de insumos y el manejo de productos de síntesis química. ¿De qué hablamos cuando hablamos de **agricultura orgánica**? Franco Bastías, ingeniero agrónomo de Bodega Domaine Bousquet, quien lidera una serie de seminarios sobre el tema sostiene que en este tipo de agricultura el foco está puesto básicamente en en la sustitución de insumos y prácticas, en la utilización de cultivos de cobertura y en el control biológico y labranza mínima.

Por eso es que se habla de cambio de paradigma o de cambios culturales ya que "hay que empezar a analizar qué otro tipo de alternativas existen para sumar a la tierra. No sólo es la sustitución de productos, sino que se puede jugar con la poda o los deshojes. Y cuando uno se da cuenta que puede permitirse ese tipo de acciones hay que hacer un rediseño del manejo agrícola basado en un sistema más cerrado" agrega Bastías quien desde 2015 es el responsable del área de agronomía en la bodega Domaine Bousquet, controlando y gestionando cinco viñedos, con un total de 300 hectáreas, ubicados en el Valle de Uco y Maipú, Mendoza.



Franco Bastías

"A finales de los 90, principios de los 2000, cuando se realizaban los desmontes o reconversiones no se dejaba nada, ni nogales ni olivos porque 'molestaban y se sacaba todo´. Hoy día la biodiversidad es muy importante tenerla en cuenta cuando uno va a realizar un viñedo porque es fundamental cuidar los corredores ecológicos y la flora

autóctona. En la actualidad se trata no sólo de sumar agricultura orgánica sino de colaborar con la biodiversidad" agrega Marcelo Canatella, ingeniero agrónomo especializado en el manejo de viñedos de alta gama.

Entonces, ¿en qué consiste la **agricultura orgánica**? En tres pilares básicos que son en primer lugar la no utilización de productos de síntesis química, la no utilización de organismos genéticamente modificados (OGM) -en general en la viña no son muy usados, pero sí en la agricultura intensiva como la soja o el maíz- y, último y no menos importante, el fomento de la biodiversidad del sistema.

Tantas veces hemos escuchado hablar de los productos de síntesis química como "los malos de la historia" pero como subraya Bastías "no hay que pensar que la agricultura orgánica es siempre hacer las cosas bien y los que elaboran con una agricultura convencional hacen las cosas mal. Son distintas formas de ver las cosas. Sí es cierto que para elaborar de forma orgánica tiene que haber ganas de dar un paso más para hacer algo diferente. Ya que en la agricultura convencional todo tiene una receta en cambio en la agricultura orgánica hay que pensar y trabajar mucho, es todo una prueba y error".



Marcelo Canatella

Pero entonces, qué son los productos de síntesis química? Son aquellos productos obtenidos a través de síntesis químico-industrial formando principios activos no provenientes de forma directa de materia orgánica.

Al no poder utilizar este tipo de productos, la agricultura orgánica tiene que buscar la sustitución de estos elementos para la prevención de plagas y enfermedades en el viñedo. Cada país tiene un listado de productos permitidos para la agricultura orgánica y en el caso de la Argentina el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) en la resolución 423-1992 dispuso que ante la demanda cada vez mayor de productos obtenidos de forma orgánica o ecológica se podrán utilizar determinados permitidos para el control de plagas y enfermedades (siempre con previo control de su origen y composición). Los que están aceptados por la normativa son los preparados vegetales en general, y los que están basados en piretro (pelitre), extraídos de chrysanthemun cinerarriefolium, que contengan sinergizantes naturales a base de derris elliptica, cuasi amara, ryania speciosa, melia azedarach, azadirachta indica, schoenocaulon officinale, bacillus thuringiensis y sus derivados. ¿Qué preparados a

base de bacolovirus se pueden utilizar? Propóleo, aceites vegetales y animales, aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos. Además de azufre, bicarbonato de sodio, caldo bordelés, oxicloruro de cobre, permanganato de potasio, polisulfuro de calcio, silicato de sodio, polvo de roca y tierra de diatomeas, entre otros.

Algo que es fundamental tener en cuenta en este tipo de producción orgánica es que hay que estar atentos a todos los detalles y caminar la viña una y otra vez, porque el manejo orgánico es siempre un manejo preventivo. "Es fundamental tener en cuenta dentro del monitoreo el registro de datos porque en la agricultura convencional uno se puede dar el lujo de trabajar con calendarios y estar tranquilo dentro de las dosis permitidas. En lo orgánico tiene una labor muy fuerte el registro de datos y la calibración de maquinaria, ya que no hay productos sistémicos, la mayoría son de contacto y no podemos darnos el lujo de hacer una mala aplicación porque no hay calibración de la máquina o porque no registramos bien la fecha anterior o no hemos registrado la fecha de la lluvia" enfatiza Canatella.

Entonces, ¿cuáles son los desafíos de la producción orgánica? Básicamente el primero es poner el foco en la sustentabilidad para evolucionar en un manejo perdurable y respetuoso con el medio ambiente. El segundo es un desafío netamente cultural centrado en entender este cambio de paradigma e incluir a las personas. Y el tercero es un desafío totalmente productivo basado en no resignar cantidad o calidad en este proceso.