vinetur

Guía básica para la enología orgánica

La elaboración de vinos orgánicos precisa indefectiblemente una uva orgánica y además un cuidado en bodega de forma estrictamente preventiva.

jueves 4 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Rodrigo Serrano

Cuando hablamos de vinos orgánicos solemos escuchar que la principal diferencia con los vinos convencionales es el uso exclusivo de productos sin agregados de agroquímicos, pero más allá de esa principal y vital diferencia Rodrigo Serrano, gerente de operaciones de Bodega Domaine Bousquet, en Valle de Uco (Mendoza) enumeró en el seminario de enología y prácticas orgánicas en bodega que "el 99% del trabajo enológico es del ingeniero agrónomo (en su caso Franco Bastías) porque es el que nos da la uva. Nosotros en la bodega no tenemos más que recibirla, preservar su calidad o perderla en el caso de no hacer las cosas bien. Siempre digo que es fácil hacer buenos vinos cuando la uva es buena y también es fácil hacer malos vinos con buena uva (risas). Lo que es imposible es hacer buenos vinos cuando la uva es mala".

Hasta hace 5 años atrás, Serrano elaboraba vinos convencionales y la transición hacia una enología 100% orgánica como la que gestiona en Domaine Bousquet fue un desafiante aprendizaje. "El paradigma cambia mucho en el mundo convencional donde se trabaja de manera correctiva, hay elementos para agregar a la uva o al vino en el momento que hay algún problema. Y en el mundo orgánico se trabaja de forma preventiva, siempre hay que estar atentos y la herramienta que tenemos para hacer el vino es la uva. Por eso si no hay una buena lectura del viñedo es muy difícil lograr vinos de calidad" subraya el enólogo quien explica este tipo de enología implica administrar muchísimas restricciones al momento de trabajar.

Entonces, ¿cuál es el mayor secreto del éxito de un vino orgánico? Para el joven enólogo la receta de un vino orgánico debe contemplar a la levadura como primer insumo orgánico. De hecho, desde que se sumó al equipo de la bodega él mismo se fue animando año a año a usar levaduras indígenas lo que los hace no sembrar levaduras cuando llega la uva y tener que esperar a que la levadura propia de la uva realice la fermentación de forma correcta. "Claro que es un riesgo, pero uno va encontrando parcelas y viñedos que hacen buenos desarrollos de levaduras indígenas y hay parcelas en las que seguimos eligiendo levaduras secas activas porque podríamos tener desvíos en la volátil o porque el perfil aromático que te termina dando el vino no es el deseado o porque a nivel gustativo o la elegancia que solemos tener en nuestros vinos no es la esperada" explica Serrano, quien subraya que poco a poco van dejando que el vino sea más auténtico ya que es parte del entendimiento de lo que es el

proceso de elaborar vinos orgánicos.

Siguiendo en la importancia de insumos enológicos necesarios para elaborar vinos orgánicos, el segundo más utilizado según Serrano es el ácido tartárico, sobre todo en variedades de cosecha tardía en las que la acidez total es un poco más baja y los pH son un poco más altos. Después hay algunos nutrientes de fermentación o agregados que según cada país cambian los límites permitidos, sobre todo en bodega. "En el viñedo la certificación orgánica es bastante estándar y la mayoría de los países coinciden en lo que es la certificación de un viñedo orgánico, pero en la bodega eso cambia. Y cada país o región determinada, tiene sus reglas a cumplir para obtener una certificación de vino orgánico. Por ejemplo, todos los países excepto Estados Unidos permiten el uso del conservante más difundido del mundo del vino, el anhídrido sulfuroso. ¿Qué cantidad es la permitida? No más de 100 partes por millón. En el mundo convencional se pueden usar hasta 220 partes por millón total. Es menos del 50% lo que el mundo orgánico permite" ejemplifica el hacedor de los vinos de Domaine Bousquet.



Persiguiendo un horizonte que busca a futuro llegar a hacer todos los vinos de la bodega sin anhídrido sulfuroso, en 2018 certificaron el primer vino de la bodega y de la Argentina sin uso de anhídrido sulfuroso para exportar a Estados Unidos. Así nació la

línea de vinos Virgen con 22 mil botellas de un red blend (compuesto por Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc). En diciembre de ese año se quebró el stock y al año siguiente, en 2019, elevaron la apuesta haciendo 280 mil botellas y desdoblando la línea sumando además del red bland varietales de Malbec y Cabernet Sauvignon. El año pasado, en 2020, hicieron medio millón de botellas y en 2021 la cifra ascendió a 680.000 botellas y además sumaron un Chardonnay 100% de Gualtallary, Valle de Uco, y el primer vino kosher orgánico.

En síntesis, ¿qué se necesita para elaborar un vino orgánico? Una uva orgánica de calidad y trabajar en la bodega siempre de forma preventiva. ¿Qué sería una uva orgánica de calidad? Que la uva esté sana, que no tenga ninguna enfermedad que pueda correr riesgos de desviaciones microbiológicas y que una vez dentro de la bodega todo se realice de manera preventiva para dar vida a vinos limpios, nítidos y expresivos como cualquier otro vino.