vinetur

¿Vino ecológico? ¿Por qué?

miércoles 6 de abril de 2022

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Tras el lanzamiento hace un año de Pluma Blanca Eco estamos convencidos de haber acertado

La producción ecológica está en auge. Y no sólo se trata de una moda, sino de una apuesta por cuidar de la naturaleza que nos rodea. En materia medioambiental, la **huella de carbono** ligada a la producción de vinos ecológicos supone un 75% menos

que la de una botella de vino genérico y ya esto supone un aspecto muy positivo a tener en cuenta. Pero si a ello sumamos otra serie de beneficios la cosa mejora.

Porque además de mitigar el **cambio climático**, un producto ecológico da lugar a un alimento saludable de calidad. Según un estudio publicado en la British Journal of Nutrition, la agricultura ecológica, en general, al no tener químicos ni conservantes, supone mayores pros para nuestro organismo, sobre todo en lo que se refiere al sistema cardiovascular. Esto también se aplica al vino ecológico.

También hay que tener en cuenta un factor muy importante, la producción ecológica **mantiene la población en las zonas rurales**. Según los datos de 2021 aportados por el Ministerio de Agricultura (MAPA) genera 96.800 empleos en zonas rurales. ¿Sabías que el 87% de las industrias están ubicadas en localidades de menos de 50.000 habitantes?

Por último, lo ecológico **incrementa la biodiversidad** aumentando la riqueza de las especies en un 30% y preserva y mejora nuestro paisaje natural.

Es por todo ello lo que nos llevó en Bodegas el Inicio a sumergirnos en el mundo de lo ecológico con la transformación de nuestro Pluma Blanca de la DO Rueda. Después de un año de dar el paso estamos convencidos de haber acertado.

Diferenciar un vino ecológico de otro que no lo es requiere de la apuesta por la sostenibilidad utilizando **productos naturales** a la hora de realizar los procedimientos en el viñedo con la utilización en exclusiva de abonos animales o vegetales, sin quema de rastrojos que minimicen la flora bacteriana de la planta y con una vendimia que se hace de forma tardía. Con ello se logra que las uvas cuenten con la mayor concentración de **sustancias antioxidantes** que, en definitiva, son beneficiosos para nuestra salud. De este modo, se logra vivir en armonía con la naturaleza y poner en valor la cultura tradicional.

Y tú, ¿ya has dado el paso?