vinetur

5 tips para comprender la sostenibilidad del vino

Cada vez más se habla de la importancia de la sostenibilidad a nivel mundial, pero cómo un concepto tan ambiguo se puede tangibilizar cuando hablamos de la elaboración del vino

lunes 24 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



A partir de que se tomó verdadera conciencia de que la naturaleza y el medio ambiente son una fuente agotable de recursos, el concepto de sostenibilidad empezó a ser parte de las agendas de todos los países del mundo para buscar la forma de promover crecimientos económicos con riquezas más equitativas sin generar un daño en el medio ambiente.

Los 4 pilares fundamentales que se deben cumplir para hablar de sostenibilidad son la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), la gestión del agua, la reducción de residuos y la eficiencia energética y energías renovables.

¿Cómo se aplica la sostenibilidad en las bodegas?

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) contempla estos ejes de sostenibilidad centrados en la:

- Racionalización del consumo de energía y agua
- Racionalización de los materiales y productos enológicos y fitosanitarios
- Minimización de generación de residuos
- Obtención de una arquitectónica eco-friendly de la bodega
- Formación y comunicación de la sostenibilidad

¿Cómo se aplica la sostenibilidad en los viñedos?

Para que un viñedo sea sostenible la viticultura debe proponer la elaboración del vino de una forma equilibrada con el medio ambiente, es decir, que durante todo su ciclo no sobreexploten los recursos híbridos, ni se erosionen los suelos y, al mismo tiemp, se evite el uso de químicos sintéticos en el cultivo de la vid y se promueva el uso de abonos orgánicos. Además, la gestión del agua se deberá llevar a cabo de forma responsable ya que es un recurso más que limitado.

Además, lo más relevante es tener una visión a largo plazo y tomar verdadera consciencia del valor del terruño y de la importancia de la preservación de la biodiversidad del entorno del viñedo.

¿Por qué es tan importante la gestión de la biodiversidad?

En primer lugar, porque puede enriquecer la calidad del vino. ¿Cómo? A través de prácticas que promuevan la reducción de productos fitosanitarios y que por otro lado generen que las especies típicas de cada terroir puedan colaborar con el bienestar del viñedo.

Además, será vital evitar la plantación de viñas súper intensivas y con variedades foráneas. Ya que la idea central es que cada lugar pueda expresarse con las especies nativas que valoren la flora, fauna y las variedades autóctonas.

¿Cómo puede validar el consumidor que un vino es sostenible?

Actualmente hay sellos que aportan credibilidad y que garantizan un compromiso ambiental, como las certificaciones de bodegas como la ISO 14001; las certificaciones de producto o eco etiquetas -que son distintivos otorgados por administraciones o por organizaciones acreditadas que garantizan el cumplimiento de determinados criterios ambientales para la elaboración de un producto-.

¿Cuáles son las certificaciones sostenibles que tienen más credibilidad y renombre?

Wineries for climate protection (WFCP) es la primera y, por ahora, la única certificación para del sector a nivel de bodega en lo que se refiere a la sostenibilidad medioambiental. Su objetivo principal es convertirse en la referente internacional en la búsqueda de soluciones y mejoras en las prácticas para las bodegas.

El Sistema de gestión ambiental ISO 14001 en lo últmimos años se ha consolidado como la herramienta más utilizada por las organizaciones para realizar el control y seguimiento de todos sus procesos y actividades que puedan conllevar un impacto en el medio ambiente, proporcionando un sistema de mejora continua en el que la propia bodega se marca sus objetivos de mejora.

La Organización de la huella de carbono es otra certificación que una bodega puede obtener para validar la cantidad total de gases de efecto invernadero (GEIs) causados directa o indirectamente en un periodo de tiempo determinado.
Minimizar la huella de carbono es fundamental ya que está conformada por las emisiones de seis tipos de gases considerados los causantes del cambio climático (CO_2, CH_4, N_2O, PFCS, HCFS, SF_6).

Por otro lado, las ecoetiquetas son distintivos otorgados por administraciones o por organizaciones acreditadas que garantizan el cumplimiento de determinados criterios ambientales por parte de un producto, en este caso, el vino.

Actualmente hay tres grandes grupos de ecoetiquetas: las que realizan una distinción de calidad ambiental -que portan información únicamente cualitativa-, las autodeclaradas ambientales -que son efectuadas directamente por el fabricante, importador o distribuidor sin necesidad de solicitar una certificación y que en general aluden a una característica específica del producto o de su envase como una baja huella de carbono o huella hídrica- y las que son declaraciones Ambientales de producto (DAP), que incluyen información un tanto más compleja o detallada, en general más orientada a la comunicación empresaria o especialistas en medio ambiente.