vinetur

Una revolución verde: conservación del vino con extracto de té

De los sulfitos tradicionales al té verde

sábado 7 de octubre de 2023



A lo largo de los siglos, la metodología de conservación del vino ha experimentado cambios mínimos, y los sulfitos han mantenido en gran medida su posición como principal conservante. Sin embargo, la preocupación por las alergias y la creciente

demanda de alternativas más naturales han dado lugar a técnicas de conservación innovadoras. Un ejemplo destacado es el de la bodega neozelandesa Loveblock Winery, que ha introducido un extracto de té verde como posible sustituto de los sulfitos en el proceso de conservación del vino.

Una solución poco convencional a un problema común

Los sulfitos, aunque son esenciales para mantener el vino fresco y evitar la oxidación, han sido problemáticos para un número importante de consumidores, ya que provocan reacciones alérgicas y otros problemas de salud. Erica Crawford, antes científica y ahora figura destacada del sector vinícola por su relación con la célebre Kim Crawford, se embarcó en la búsqueda de una alternativa ecológica. ¿El resultado? El extracto de té verde.

Desde 2018, la bodega Loveblock, situada en la pintoresca región de Marlborough (Nueva Zelanda), produce dos variantes de su Sauvignon Blanc. Mientras una sigue el método tradicional de conservación con sulfitos, la otra aprovecha las propiedades antioxidantes del extracto de té verde. Cada vez que el vino se expone al oxígeno -ya sea durante el transporte, el trasiego entre depósitos o el proceso de embotellado- se añade una dosis específica de extracto de té verde.

La elección del extracto de té verde no fue arbitraria. La experiencia de Erica Crawford en la investigación de la medicina cardiaca y su conocimiento de los esfuerzos sudafricanos por extraer el tanino del té rooibos para la elaboración del vino sentaron las bases. Además, el extracto se había empleado anteriormente para ayudar a los agricultores ecológicos a combatir la botritis (moho gris) en las uvas.

Respuesta del mercado y carácter del vino

Los minoristas han observado un creciente interés de los consumidores por los vinos que no contienen sulfitos, especialmente entre quienes padecen alergias o sensibilidades. Aunque el vino de Loveblock conservado con té verde no entra estrictamente en la categoría de "natural", ofrece un espacio único entre los vinos naturales y los ecológicos.

Sin embargo, queda una pregunta vital: ¿influye la inclusión de extracto de té verde en el sabor del vino? Las primeras pruebas de cata revelan sutiles diferencias tanto en el aroma como en el sabor. En particular, la versión de té verde presenta un perfil aromático más vivo, con notas de frutas tropicales. Una posible razón es que los sulfitos, conocidos por suprimir los aromas, están ausentes en esta variante.

Curiosamente, mientras que el mercado japonés, conocido por su preferencia por los productos sin aditivos y su amor por el té verde, ha mostrado una inclinación significativa por el vino conservado con té verde, también está ganando adeptos en Canadá y el Reino Unido.

El legado Crawford

La trayectoria de Erica y Kim Crawford es digna de mención. Desde que crearon Kim Crawford Wines en el salón de su casa con un presupuesto exiguo hasta que la vendieron por la friolera de 50 millones de dólares, su trayectoria en la industria vinícola ha sido extraordinaria. Aunque Loveblock es su aventura más reciente, está arraigada en su profundo compromiso con las prácticas sostenibles y la superación de los límites en la elaboración del vino.

Su último experimento con el té verde en la elaboración del vino es algo más que una propuesta de venta única; es un testimonio de su continua evolución y de la tendencia de la industria en general a adoptar técnicas innovadoras y respetuosas con el medio ambiente.