vinetur

4 tips para conocer la revolución del vino

Hoy las tendencias mundiales del mundo del vino pasan por volver a los orígenes, por recuperar variedades locales y por tratar de rescatar la singularidad de cada lugar para intentar de esa forma hacer frente a los efectos del cambio climático.

martes 23 de abril de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La historia de la humanidad es realmente una puerta giratoria por eso en la actualidad cuando hablamos de vanguardia en el mundo del vino, hablamos de hacer las cosas como se hacían antes. Ya sea en el viñedo como en la bodega, el foco está en rescatar métodos ancestrales de elaboración o en el cuidado de la biodiversidad.

Variedades autóctonas y autoresistentes

Si hay algo que el cambio climático nos vino a mostrar es que la vitivinicultura no se puede seguir proyectando hacia adelante si no miramos primero hacia atrás. Por eso es vital reaccionar ante el gran cambio que se está viviendo y muchas veces la mejor

forma de hacerlo es volver a los orígenes. Por eso, en muchas regiones productoras de vinos del mundo se está empezando a trabajar en la recuperación de uvas locales y autóctonas para no solo preservar la diversidad, sino también para rescatar la singularidad de cada lugar. Además, las variedades locales muchas veces presentan mayor adaptabilidad a los cambios que se generan en cada lugar.

Métodos ancestrales

Curiosamente las últimas novedades del mundo del vino están relacionadas con las técnicas y metodologías ancestrales de elaboración. Por eso cada día son más los enólogos que buscan volver a las técnicas de antaño en pos de una intensa búsqueda hacia la pureza del vino. Por eso la innovación y la exploración se centran en los diferentes tipos de materiales y formatos que de alguna forma intervengan en una menor medida.

Así el hormigón, volvió a ser una gran alternativa. Para algunos es la gran estrella de la enología moderna. Claro que siempre estuvo a mano pero con el auge del acero inoxidable y del roble de las últimas décadas muchos enólogos lo habían dejado totalmente de lado. Ahora cuando es necesario hacer una pausa, escuchar el latir de la tierra y del vino, volvió a ser la gran alternativa de la elaboración por su gran capacidad de preservar la máxima expresión de la fruta y sobre todo es el aliado ideal para respetar la tipicidad del terroir. Y si al material, hormigón, le sumamos la forma ovoide ahí llegamos al punto máximo de la revolución, ya que de esta forma se favorece la micro oxigenación y en consecuencia la textura del vino se ve totalmente favorecida gracias a que las levaduras se mantienen en continuo movimiento y en contacto con el vino.

Y si de métodos ancestrales hablamos, sería imposible dejar de nombrar a las ánforas o tinajas de barro, que son uno de los inventos más antiguos de la civilización pero ahora son la más novedosa incorporación de muchas bodegas. Aunque más de una ni siquiera tuvo que comprar un ánfora sino tan solo tuvo que revisar entre las cosas olvidadas en algún depósito y refaccionarlas para ser el alma de la expresión más respetuosa del terroir.

Viticultura ecológica

Cuando hablamos de una viticultura ecológica, hablamos de una forma de ver el mundo y el vino, que busca no solo eliminar la utilización de químicos artificiales, sino concebir una forma de elaboración que aproveche las condiciones topográficas y climatológicas.

Por eso algunas bodegas suman fertilizantes de origen orgánico como compost, abonos verdes o los residuos de la cosecha. Algo que ahora se ve cada vez más son los viñedos "desprolijos" gracias a las cubiertas vegetales que se plantan entre las hileras de las vides para, en primer lugar, generar competencia y, en segundo lugar, ser alimento de los animales que se suelen utilizar para trabajar la tierra de forma natural. Además, otras de las ventajas de tener animales sueltos en los viñedos es que colaboran en la reducción de las emisiones de dióxido de carbono en la atmósfera, así como para conseguir una menor compactación de la tierra y abonar de forma natural. Ya que a diferencia del tractor, los animales no emiten vibraciones, lo que genera que los suelos estén mucho más oxigenados y llenos de vida microbiana. Y además, la mera presencia de la vida animal en el cultivo enriquece la biodiversidad y fomenta el equilibrio del ecosistema.

Biodiversidad biológica

Y cuando se empieza a hablar de fomentar la biodiversidad hablamos de llevar a cabo prácticas que faciliten o promuevan la variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente. ¿Qué se puede hacer? Algunas bodegas han sumado cajas nidos, refugios y comederos para pájaros, murciélagos o mariposas diurnas. Otras han invitado a sus viñas a decenas de gallinas ya que cumplen una función fundamental en el control de plagas en la agricultura ecológica. Así que actualmente en distintas partes del mundo hay bodegas que cuentan con gallineros móviles para que puedan instalarse en diferentes zonas del viñedo y de esta forma combatir la presencia de insectos que puedan ser perjudiciales para los viñedos y, al mismo tiempo, contribuir con el control de la cubierta vegetal. Así, al fomentar la biodiversidad biológica se contribuye a la creación de una filosofía vitícola donde la tierra, las plantas, los animales y el hombre trabajen de forma conjunta.