

Vins ecològics i biodinàmics

Hi ha vins naturals. Hi ha vins de pagès, com els de Calonge. També n'hi ha d'ecològics. Fins i tot existeixen els vins biodinàmics, una tendència actual. Igualment hi ha els vins kosher, adequats a la pràctica del judaisme.

La vinya es pot cultivar de moltes maneres, amb resultats molt diferents. Se li poden afegir productes fitosanitaris de síntesi o d'origen natural, o àdhuc tenir en compte un calendari astronòmic per saber quins són els millors dies per portar a terme les operacions a la vinya (vins biodinàmics). A Catalunya diversos cellers fan agricultura ecològica utilitzant per al seu cultiu productes d'origen natural i respectant el medi ambient (Torres, Jean Léon i alguns de l'Empordà, com Espelt, La Gutina de Vilartolí, Còsmic Vinyaters d'Agullana, entre d'altres).

Una tendència en creixement, doncs, arreu del món, però també a Catalunya, és la producció de vins dits «naturals», «orgànics», «ecològics» i «biodinàmics». Perquè ho sigui els cultiu de la vinya i la vinificació han de complir certs paràmetres, certificats per diverses entitats acreditades. Els vins naturals són els que intenten minimitzar la intervenció de tots els processos d'elaboració, tant en el que pertoca a la viticultura com a la vinificació. No estan regulats per cap normativa específica en aquest sentit, a diferència dels vins ecològics i biodinàmics, que sí que ho estan. La fermentació alcohòlica es fa sense llevats comercials afegits i la fermentació malolàctica sense afegir bacteris. Sí que es permeten els llevats i bacteris autòctons (les que té el mateix raïm i les que hi ha a l'ambient). El fet d'utilitzar un llevat que no ha sigut prèviament caracteritzat pot implicar problemes per acabar amb la fermentació o que el vi es piqui? en el cas dels bacteris pot ser que es generi un major contingut d'histamines (al·lèrgens). No es corregeixen els nivells de sucre, l'acidesa, el color o el nivell d'alcohol. S'estabilitza utilitzant additius clarificants d'origen natural i no solen filtrar els vins. N'hi ha que contenen sulfits i n'hi ha que no, ja que no hi ha cap regulació sobre la matèria. Els sulfits eviten l'oxidació del vi i eviten els problemes microbiològics.

Abans de començar amb els punts clau dels vins biodinàmics, cal dir que el pare de l'agricultura biodinàmica és Rudolf Steiner. Qualifica les granges i els cellers com organismes complexos en els que la seva dinàmica natural inclou als animals, l'home i els astres, i els entén com un tot holístic. Un sistema en equilibri que s'ha de preservar. Per a la producció de vins biodinàmics s'evita l'ús de fertilitzants de síntesi química, pesticides, fungicides i herbicides industrials. Al seu lloc s'utilitzen preparats vegetals i minerals. L'objectiu d'aquesta agricultura és aconseguir vinyes equilibrades naturalment, que, segons la seva filosofia, produeixen raïm de millor qualitat i gran expressivitat del terrer. Es regeixen del calendari astronòmic per determinar les èpoques de sembra, cura i collita del raïm, buscant l'equilibri amb l'ecosistema. Pel que fa l'elaboració, poden afegir-se sulfits sempre que respectin els màxims regulats, es permet l'us de llevats autòctons i també de clarificants autoritzats d'origen natural.

Els dos principals organismes certificadors són: Demeter (Alemanya, França...) l'organització líder en

certificació biodinàmica i a Europa l'organisme és Biodyvin.

Pel que fa als vins ecològics, es repeteixen alguns paràmetres ja esmentats: s'evita l'ús de fertilitzants de síntesis química, pesticides i herbicides industrials. Es permet l'ús de llevats autòctons i també l'ús de clarificants autoritzats d'origen natural. Respecta el ritme natural de la vinya i s'ajuda del mateix ecosistema per evitar l'ús de fertilitzants i plaguicides de síntesis química. El principal objectiu és el de preservar el medi ambient.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/11/17/vins-ecologics-biodinamics/879851.html?utm_source=rss