



La industria del vino se abre a una nueva agricultura “Biodinámica” y sustentable

Isabel Frías
Periodista UC

EL DESBORDAMIENTO...

Cuando hace apenas unos días atrás Tarapacá realizó, exitosamente, su fiesta la Vendimia del Vino del Desierto 2024, dicho evento coincidió con noticias económicas que “golpearon” con un dato inesperado: “Perú ha superado a Chile convirtiéndose en el principal exportador de uvas del Hemisferio Sur, con una participación del 30% y una tendencia al alza del 9%”, se leyó en todos los sitios de renombre internacional, que es el mercado donde se mueve tanto la uva como los vinos chilenos.

La explicación se construye con varios factores, donde uno de ellos son los avatares del clima, también de la extendida sequía que nos afecta como país. Pero, “hay más”, sostiene Gumersindo Feijoo Costa, experto mundial del área, quien baja el tema al lector común y aporta claves valiosas para entender la nueva escena vitivinícola que se vive en el mundo rural de todo el planeta.

Antes de comenzar a ver datos, cifras y titulares es útil partir reconociendo al vino como una bebida profundamente arraigada en la historia y la cultura europea y latinoamericana. Dado su interés cultural y gastronómico y su participación en el desarrollo económico de las zonas donde se produce, ahora resulta adentrarse en conocer esta mítica industria potenciada desde el antiguo imperio romano e investigar los mecanismos de internacionalización de sus empresas productoras en la actualidad. Los viñedos no sólo son fundamentales para la calidad y la producción del vino, sino que también desempeñan un papel crucial en la generación de empleo y el impulso de la economía local y regional. Esto se debe a que son activos específicos de localización —esto significa, bienes difícilmente adaptables a otros procesos— que provocan un efecto de desbordamiento, beneficiando la



actividad de otras empresas o sectores de cualquier zona como, por ejemplo, pasa en España con el enoturismo (y puede extenderse al turismo que intenta desarrollar Pica, Pozo Almonte y muchos pueblos del interior de Tarapacá).

Precisamente, la presencia de viñedos y la actividad vitivinícola no solo benefician económicamente a las comunidades agrícolas, sino también fomentan el desarrollo rural al crear fuentes de trabajo, captar mano de obra y estimular la demanda de productos y servicios locales.

Una de las investigaciones sobre

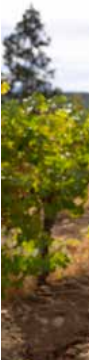
Existen ciertas bodegas con más posibilidades de triunfar en este competitivo mercado donde Tarapacá avanza, mientras Chile pareciera retroceder. Parte de esta nueva “vanguardia” — que nos atañe directamente como Región— lo explica el doctorado Gumersindo Feijoo Costa, quien ha escrito con gran lucidez sobre este nuevo tipo de agricultura circular de menor impacto sobre el planeta y motor de desarrollo para el mundo rural.

estrategias de exportación eficaces se ha desarrollado en la academia europea, desde la Universidad Española de Zaragoza, liderada por algunos expertos se preguntaron acerca de los factores que podrían ayudar a las bodegas con “denominación de origen” (DO) a mejorar su impacto en su capacidad exportadora.

La hipótesis era que la importación de barricas o barriles hacia España desde otros países podría no solo abrir puertas a los mercados internacionales, sino también elevar la calidad y el prestigio de los vinos españoles.

Para ello, se partió el 2021 recopilando mediante encuestas cierta información respecto a 688 bodegas de 68 denominaciones de origen, de un universo de 69 existentes en toda la

península i
Los investiga
Talia Góme
Marta Fern
Asín, quier
encontraro
que aquell
barricés o a
una mayor
su producc





¡Las 3 estrellas de la EXPORTACIÓN PERUANA!

Cada una superó los **US\$1000 millones** de valor exportado.



bérica. dores participantes fueron z, Jesús Fleta Zaragozano, ández Olmos y Jorge Fletares al examinar los datos n evidencia empírica de as bodegas que importan barriles, ya sea de origen americano, tienden a tener probabilidad de exportar ión.

Este fenómeno se ha traducido en un aumento tanto en el volumen como en el valor de las exportaciones, lo que sugiere un impacto significativo en la capacidad de exportación de las bodegas españolas. También constataron la importancia de otros factores en la intensidad exportadora. Por ejemplo, se observó que el tamaño de la empresa —mediado por el número de empleados, y la

capacitación en marketing de los mismos— se correlaciona positivamente con una mayor probabilidad de exportar. Del mismo modo, las bodegas que ofrecen productos de alta gama, como reserva y Gran Reserva, también tienden a tener una intensidad exportadora más alta. Sin embargo, la investigación de la Facultad reveló algunas limitaciones: La muestra se circunscribe a estas bodegas DO, lo que puede condicionar estos resultados a otras industrias o regiones geográficas y tal vez aún no se pueda establecer una relación causal definitiva. En resumen, estos especialistas han concluido que —sumado al placer gastronómico evidente— que el cultivo de uva y la fabricación de vinos juegan un papel crucial en el desarrollo por el factor económico y de desarrollo que aportan. Y allí es donde la agricultura biodinámica se abre camino,



perfilándose como la gran apuesta futura de esta industria, según lo afirma y propaga a los cuatros vientos, en los cinco continentes, Gumersindo Feijoo Costa.

AGRICULTURA SIGLO XXI

Al destacado Doctor en Ciencias Químicas y académico de la Universidad de Santiago de Compostela se le reconoce tener un estándar superior en materia vitivinícola. No es casual que en su Casa de Estudios es donde se han estado especializando muchas “lumberas” provenientes de nuestro vecino Perú, pero también de países como Alemania, la propia España, Argentina e Inglaterra.

Acá, y bajo autoría de The Conversation, Feijoo Costa parte por abordar la trayectoria que ha tenido el cultivo de la vid para desplegar luego un interesante recorrido que lo aterriza en la nueva “agricultura biodinámica”, disciplina que se dice está ya dominando la vanguardia mundial.

Para Feijoo Costa, la cultura milenaria que posee la industria del vino la sitúa como un sector que aprovecha al máximo los recursos naturales y, por ende, es un ejemplo de la tan ansiada economía circular.

La viticultura, que es el estudio y cultivo de la uva, hoy está apostando por estos sistemas biodinámicos y “regenerativos”, lo cual supone características tales como: Trabajo mínimo del suelo favoreciendo su regeneración; Corredores biológicos para el control ecosistémico de plagas, desarrollando un variado espectro de flora autóctona e insectos que contribuyen al ciclo vital natural de los microorganismos y organismos del ecosistema; Uso de animales como sistemas “cortacésped” y de abono natural del suelo; y Compostaje de los restos de podas para su posterior uso como fertilizante.

Todo lo anterior es lo que conlleva una reducción en la intensidad de material y energía para la gestión de un viñedo. Así, en un estudio realizado en viñedos de la Denominación de Origen Vino do Ribeiro, comparando viñedos gestionados de forma convencional y según los principios de la biodinámica, se observa que la producción biodinámica de uva supone impactos medioambientales más bajas.

Por ejemplo, si se compara la huella de

carbono, el valor oscila entre 70- 150 gramos de CO₂ por botella de vino de uva procedente de parcelas biodinámicas en comparación a los 250-400 gramos de CO₂ por botella para parcelas gestionadas de forma convencional.

Las principales razones de esta fuerte disminución de la carga ambiental en el emplazamiento biodinámico se relacionan con una disminución del 80% de los consumos de combustible diesel, debido a una menor aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes, así como también en la reducción de la mecanización.

IMPACTO AMBIENTAL

Otro de los procesos innovadores de la industria del vino mundial es la valorización de las lías de vino (precipitados que se forman durante su elaboración) para la obtención de antioxidantes, que muestra un buen perfil medioambiental a lo largo de todo el ciclo de vida, producto que la mayoría de las operaciones realizadas son físicas (separaciones sólido/líquido, destilaciones, evaporaciones, etc.) y no implican un gran consumo de electricidad ni tampoco de productos químicos.

Por otro lado, se han planteado diversas estrategias para un aprovechamiento completo del hollejo o bagazo de la uva, más allá del compostaje convencional: Una posible vía es la obtención de destilados donde el aceite de pepita de uva y, una segunda vía, está radicada en la obtención de destilados, la obtención de polifenoles y el compostaje del hollejo agotado utilizando tanto bacterias como lombrices.

El vermicompostaje es un tratamiento de valorización innovador y medioambientalmente sostenible. Si se tienen en cuenta los factores de asignación económica, las cargas ambientales del proceso pueden distribuirse entre los distintos productos.

Al cierre, es importante recordar que los sistemas sostenibles o sustentables son aquellos que abarcan tres pilares: aúnan beneficios económicos (riqueza en la región donde se ubican), sociales (integran tradición, cultura y desarrollo) y ambientales (reducen el impacto sobre el medio ambiente).

Feijoo Costa es categórico al concluir que “la viticultura y la vinicultura ecológica son, sin duda, un sector en el camino de la economía circular sostenible”.