



El compromiso con la sostenibilidad de la vitivinicultura orgánica

El mercado de los vinos amigables con el medioambiente crece en Chile y el mundo y, si bien aún existe una brecha grande en exportación en relación a los vinos tradicionales, la oportunidad que existe es seguir expandiéndose.

Más que una técnica de cultivo y de elaboración de vinos donde se privilegia por sobre todo el uso de métodos naturales para el crecimiento de las vides, la vitivinicultura orgánica es una filosofía y un compromiso con la sostenibilidad. El auge de este tipo de prácticas para la producción de diversos mostos va de la mano con la mayor conciencia que existe en la sociedad por el cuidado del medioambiente y la urgencia por generar cambios reales para el futuro del planeta.

Según explica el profesor de la Escuela de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Italo Cuneo, "la vitivinicultura orgánica se refiere a un sistema de cultivo de viñedos que prioriza el uso de prácticas ecológicas, evitando productos químicos sintéticos como pesticidas, herbicidas y fertilizantes. Esta práctica promueve la salud del ecosistema del viñedo, con un enfoque en la fertilidad del suelo, el control natural de plagas y la biodiversidad. En el contexto chileno, se adapta bien a las condiciones climáticas variadas y a los suelos ricos de las regiones vitícolas del país, permitiendo una agricultura más sostenible".

Este sistema en todo su esplendor se lleva a la práctica en Viñedos Orgánicos Veramonte, en sus terrenos ubicados en Casablanca, los que a partir del 2010 comenzaron un proceso de transición de vides tradicionales a orgánicas, tal como indica el gerente general y enólogo de la viña, Gonzalo Bertelsen, quien a inicios de este año obtuvo un importante reconocimiento que lo situó dentro de los 100 mejores enólogos del mundo con el premio "The Master Winemaker 100", otorgado por la revista inglesa "The Drink Business".

"La transición es lenta y requiere mucho trabajo, pero ya llevamos varios años y estamos consolidando nuestra filosofía que llamamos de 'Suelos vivos', donde básicamente le devolvemos la vida a los suelos a través del rescate de una agricultura ancestral, donde hemos eliminado el uso de pesticidas y herbicidas, utilizamos compost que preparamos nosotros y, además, reciclamos, así hemos logrado que la biodiversidad vuelva a los viñedos", comenta el gerente general.

Con todas estas prácticas, los beneficios para el medio ambiente son palpables, y así lo corrobora el profesor Cuneo, quien sostiene que se reduce la contaminación del suelo y del agua y, además, "se promueve la biodiversidad, tanto en el viñedo como en los ecosistemas circundantes, lo que mejora la resiliencia natural contra plagas y enfermedades".

VIÑEDOS BIODINÁMICOS

Carlos Reyes, periodista gastronómico y director del sitio web "Viaje al Sabor", cuenta que la vitivinicultura orgánica comenzó a desarrollarse con fuerza a finales del siglo XX, "de alguna manera se comenzó a trabajar como se hacía en la antigüedad, pero con más ciencia, observación y precisión, para poder escalar la producción". En este sentido, añade el comunicador, "Casablanca fue pionera por contar con paños de terreno de mayor tamaño que permitieron el cultivo de vides orgánicas".

Asimismo, Reyes detalla que, así como existen los vinos orgánicos, también están los biodinámicos que se elaborando siguiendo los principios de la agricultura biodinámica, una corriente agrícola cuyo objetivo es mantener el equilibrio ecológico en los viñedos y que considera a éstos como organismos autosuficientes que deben vivir en armonía con los seres vivos.

Ejemplos de vinos biodinámicos son los de la Bodega Montsecano del sector Las Dichas de Casablanca, cuyo dueño, el reconocido fotógrafo Julio Donoso logra con este proceso embotellar pinot noir que son degustados en diversas partes del mundo, "la esencia de mi vino es que es diferente. Tuvimos mucha suerte desde nuestros inicios a comienzos del 2000 porque entramos con un vino distinto, que elaboramos de una forma diferente a como se acostumbraba hasta ese momento. Además, en ese entonces estaban surgiendo los wine bar en Estados Unidos, París y Tokio, por lo que nues-

tro vino tuvo buena llegada".

De la confección de Montsecano, el fotógrafo que retrató a Claudia Schiffer en París para una sesión de la marca Chanel y puso sus fotografías en medios como Life y Le Figaro, dice que su método natural de vinificación es "hacer preparaciones biodinámicas para la fertilización del terreno, tratando de adaptar la planta al terreno y no viceversa, además de fermentar con levaduras nativas y utilizar recipientes que no sean de madera para que no se marque el sabor; así se generan vinos con buena acidez, livianos en alcohol y bien estructurados. Son vinos con identidad".

Los Viñedos Orgánicos Veramonte también son biodinámicos y, próximamente, adelanta su gerente general, Gonzalo Bertelsen, serán regenerativos. "Estamos a punto de certificarnos en ROC - Regenerative Organic Certified - que de alguna forma engloba las certificaciones orgánicas y biodinámicas, pero incluye otros aspectos que no tienen que ver directamente con la viticultura, sino que se asocia a un componente social".

La ROC, en definitiva, da la garantía que un producto fue obtenido promoviendo la restauración de los ecosistemas, la salud del suelo, el bienestar animal y el respeto a las comunidades y los trabajadores. Lo anterior se asocia a un proyecto que ya está funcionando en los viñedos de Veramonte en Casablanca y que se conoce como "Sala Ritual", donde se le brinda atención médica a sus colaboradores. Otra iniciativa relacionada con la comunidad es la huerta colaborativa que comenzó a operar el 2018 en conjunto con la Municipalidad de Casablanca, "donde entregamos 4 hectáreas a 18 familias que cultivan diversos productos con la única condición que fuesen productos orgánicos y, además del terreno, nosotros le entregamos el acceso al agua y la electricidad".

CRECIMIENTO

En cuanto a la evolución de los viñedos orgánicos en los últimos años, el docente de la PUCV, precisa que "la industria de la vitivinicultura orgánica en Chile ha crecido de manera significativa, impulsada por la demanda tanto nacional como internacional de productos más sostenibles. Muchas bodegas chilenas, especialmente en el Valle Central y otras regiones vitícolas importantes, están certificando sus viñedos como orgánicos".

Por su parte, Bertelsen manifiesta que los principales desafíos en la vitivinicultura orgánica son seguir creciendo. Allí, la premisa es "seguir trabajando para que el nicho siga desarrollándose", puntualiza el enólogo y gerente general de Viñedos Orgánicos Veramonte.



"Estamos a punto de certificarnos en ROC, que de alguna forma engloba las certificaciones orgánicas y biodinámicas"

Gonzalo Bertelsen
Gerente general
Viña Veramonte

