

# AHORA que hay **UN REGLAMENTO DEL VINO ECOLÓGICO...** **¡YA PODEMOS MEJORARLO!**

Cristina Micheloni  
Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB)

Traducción Redacción Ae

## > Resumen

*Después de más de 20 años de espera, en febrero se aprobó el reglamento europeo sobre la vinificación ecológica dando al sector parámetros para crecer de forma clara. Para muchos elaboradores ecológicos de vino de los países mediterráneos, las reglas definitivas en esa norma, son fáciles de respetar, lo que hay que hacer es pensar en cómo hacerlo mejor.*

## > Palabras Clave

- Cepas
- Etiquetado ecológico
- Normativas
- Sulfitos
- Vinificación

**E**n febrero de 2012, el Comité Permanente de Agricultura Ecológica (SCOF, en sus siglas en inglés) aprobó por fin, con la abstención de España y Austria, el reglamento europeo sobre la vinificación ecológica. En las últimas fases de la discusión antes de la votación, escaseó el razonamiento técnico y hubo un enfrentamiento político entre Alemania e Italia, y sus países “aliados”, junto al papel silencioso pero determinante de Francia. Las asociaciones del sector, AIAB entre ellas, jugaron un rol determinante en la orientación de este reglamento. En otoño de 2011 enviaron una carta al Comisario, Ciolos invitándole

a conducir a una terminación del proceso normativo, pero con un mínimo de criterio técnico y respetando cierta equidad entre todos los países miembros de la Unión Europea (UE). La carta hizo que se retirara la propuesta que se barajaba (que proponía una limitación del uso de los sulfatos solo en los países del Mediterráneo, equiparando estos límites a los equivalentes del vino tradicional en las zonas del Centro y Norte de Europa) y regresar a un límite más equitativo, en base a la tipología del vino (ver Tabla 1).

Considerando los más de 20 años de espera y el serio riesgo de no ver nunca un reglamento aprobado del vino ecológico (muchas veces prometido por la Comisión), la aprobación tiene un valor histórico y es un reconocimiento de que las demandas de los consumidores y de los productores ecológicos han prevalecido sobre los intereses del mercado global que no quiere ningún tipo de diferencias. Hubiéramos querido un texto más ambicioso en sus restricciones, pero quien hoy se lamenta, no tiene en cuenta cuáles eran las alternativas y olvida que cuando una regla existe (si hay buenos motivos y pruebas sólidas) se puede cambiar/mejorar, pero si ni quiera existe, no se puede hacer nada.

## *El contenido del reglamento*

Resulta obvio pero es útil recordarlo: el vino ecológico se hace solo y únicamente

con la uva ecológica (cosa que vale también para el vino biodinámico que comparte las mismas obligaciones normativas comunitarias). A menudo se olvida esta “particularidad” que significa una gestión del viñedo muy diferente de la convencional, tanto que supone remarcar posiblemente la “verdadera” diferencia. Solo que hasta hoy, esa diferencia podía ser comunicada de forma solo parcial (sin ningún logo comunitario), mientras que con la regulación completa se podrá dar justa visibilidad también al trabajo hecho en el viñedo.

## *Lo que no se puede hacer o sí se puede pero...*

En las bodegas hay algunas prácticas prohibidas, tales como la concentración parcial en frío, la desulfuración del mosto, la electrodiálisis, la desalcoholización parcial, el tratamiento del vino con intercambiadores de cationes.

Otras prácticas que están limitadas son: el tratamiento térmico no puede superar los 70°C y la filtración no puede ser conducida fuera de un diámetro inferior a los 0,2 micron (significa “sí” a la microfiltración pero “no” a la ultra y nano filtraciones).

## *Ingredientes y coadyuvantes que se pueden usar*

En la elaboración del vino, se admiten casi todos aquellos de origen natural (vegetal, animal y microbiológico, incluso

**Tabla 1** Límites del contenido de sulfitos totales del Reglamento U.E. de vinificación ecológica.

Tipo de vino (de definición EC Reg. 606/09)	Límites en convencional	Límites en bio	
Vino rosado con azúcar residuo < 5g/l	150 mg/l	Azúcar residuo <2g/l	100mg/l
		Azúcar residuo >2g/l	120mg/l
Vino rosado con azúcar residuo > 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vino blanco y rojo con azúcar residuo < 5g/l	200 mg/l	Azúcar residuo <2g/l	150mg/l
		Azúcar residuo >2g/l	170mg/l
Vino blanco y rojo azúcar residuo > 5g/l	250 mg/l		220mg/l
<b>Vino especial</b>			
Viene del párrafo 2 c	300 mg/l		270 mg/l
Viene del párrafo 2 d	350 mg/l		320 mg/l
Viene del párrafo 2 e	400 mg/l		3700 mg/l
Vino de licor con azúcar residuo < 5g/l	150 mg/l		120mg/l
Vino de licor con azúcar residuo ≥ 5g/l	200 mg/l		170mg/l
<b>Vino espumoso</b>			
Vino espumoso de calidad	185 mg/l		155 mg/l
Otros vinos espumosos	235 mg/l		205 mg/l

Nota importante: el "azúcar residual" está definido como la suma exclusivamente de glucosa y fructosa.

**Tabla 2** Aditivos y coadyuvantes utilizables en la vinificación biológica según el reglamento europeo.

Sustancia	Restricciones
Aire y oxígeno en fase gaseosa	
Perlita, celulosa y harina fósil	Solo como agente filtrantes
El nitrógeno, argón y dióxido de carbono	
Levaduras	De producción biológica, si hay disponible (ver en el texto)
Fosfato diamónico y tiamina dicloro-hidrato	Para la nutrición de las levaduras
Carbono para uso enológico	
Gelatina alimentaria, proteínas vegetales del grano y del guisante, cola de pescado	De producción biológica, si hay disponible
La albúmina de la clara de huevo y los taninos	De producción biológica, si hay disponible
La caseína, caseinato de potasio, dióxido de silicio, bentonita, enzimas pectolíticas	
Ácido láctico y ácido L-tartarico	
Carbonato de calcio, tartrato neutro de potasio, bicarbonato de potasio	

levaduras y bacterias), con la recomendación de dar preferencia a los de origen ecológico cuando estén disponibles. Los de síntesis, vienen limitados. Por la levadura enológica es obligatorio el uso de los ecológicos, solo si son de la tipología/ cepa adecuada a la vinificación que se puede llevar a cabo. En la práctica, existe una severa recomendación de utilizar las tres cepas ecológicas actualmente disponibles en el mercado, pero allí donde sean sensibles a la vinificación. En los otros casos, se puede recurrir a levadura seleccionada de forma convencional, siempre que no sean OMG u, obviamente, a la fermentación espontánea o propia (también purificados y liofilizados).

No se pueden usar el DMDC, el PVPP, el amonio, ureasa, manoproteínas, Carbosimetilcellulosa, sorbatos y pocos más. Tampoco el lisozima y las betaglucosas a pesar de su origen natural.

En conjunto, un productor ecológico puede utilizar 44 aditivos, coadyuvantes, etcétera, mientras que su compañero convencional tiene a su disposición casi 70. La diferencia no está tanto en los números sino en la esencia: en el ecológico se trabaja la prevención y se respeta la materia prima, lo que significa no usar los aditivos que "ajustan" en la bodega los problemas del viñedo, por una vinificación mal manejada (Ver Tabla 2).

Los sulfitos fueron el punto de la discordia. Han sido impuestos unos límites no muy vinculantes por nuestros productores mediterráneos, pero críticos para algunos elaboradores de más allá de Los Alpes (más por aproximación mental/enológica que por necesidad real) y sobre todo por los embotelladores (actores de peso determinante en la negociación aunque estuvieron ocultos). (Ver Tabla 1)

### Atención a las etiquetas

Con el reglamento en vigor, no solo los vinos de la vendimia 2012 podrán utilizar la denominación de "vino ecológico" y su correspondiente logo europeo, sino que también lo podrán hacer los vinos de las añadas precedentes siempre que se pueda demostrar que se ha respetado lo contenido en el nuevo reglamento (es decir, las bodegas que ya estaban controladas en sistemas de certificación de agricultura ecológica y aquellas que con anterioridad ya respetaban las normativas por estar bajo esquemas privados). Por ejemplo, en Italia quien ya tenía la garantía de AIAB, se encuentra en excelentes condiciones para solicitar el uso del logo también del vino ya en bodega.

Una evolución muy interesante para los productores podría llegar del acuerdo de equivalencia U.E. y EE.UU., que evitará la necesidad de la certificación NOP para la exportación.

La carrera por conseguir la aprobación del reglamento se ha transformado en una carrera por etapas y debemos prepararnos ya para el próximo *sprint* rápido. Es decir, empezar a producir datos técnicos y científicos para determinar "cuánto" se puede mejorar, para presentar en el futuro a las instancias de revisión. AIAB trabajará en sus propias normativas, no solo para actualizarlas respecto a las normas comunitarias, sino también convirtiéndolas en más restrictivas en aquellos aspectos que los productores consideren importantes y practicables. ■

### REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Código de buenas prácticas vitivinícolas (<http://www.infowine.com/docs/-Orw%20ES%20bassa.pdf>)