

BIODIVERSIDAD, TECNOLOGÍA Y CAMBIO CLIMÁTICO

Viticultura ecológica y personalidad del vino

Diego Fernández Pons (Ingeniero Agrónomo. Diplôme National d'Oenologue).

Las posibles diferencias entre vinos elaborados a partir de uvas de cultivo ecológico y convencional son examinadas desde el punto de vista de la personalidad del vino. Para ello el artículo se basa, tanto en la bibliografía existente, como en los resultados de catas dirigidas por el autor. El presente artículo encuentra evidencias de que los vinos elaborados con uvas ecológicas tienen mayor personalidad que los elaborados con uvas convencionales. El autor define hipótesis que deberían ser objeto de posterior investigación para poder ser plenamente ratificadas.

INTRODUCCIÓN

El vino es, sin duda, el producto agrícola con mayor número de referencias disponibles en el mercado. La increíble cantidad de marcas hace que, frecuentemente, se hable de una oferta completamente saturada que dificulta enormemente la decisión del consumidor a la hora de elegir un vino.

Ante la necesidad de poder diferenciar sus productos de los de la competencia, los productores de vino necesitan potenciar los rasgos y cualidades que definen sus vinos, su personalidad.

El objetivo del presente trabajo es estudiar si los vinos elaborados a partir de uvas de cultivo ecológico tienen mayor personalidad que los elaborados a partir de uvas de cultivos convencional, entendida la personalidad como el conjunto de rasgos y cualidades que diferencian y definen un vino.

Materiales y métodos

El presente estudio se ha realizado durante tres años en los que el autor ha organizado paneles de cata comparativa entre vinos convencionales y ecológicos de similares procedencias y características. Los componentes de los paneles de cata han sido, deliberadamente, seleccionados entre aficionados, consumidores regulares de vino, pero no profesionales del sector (enólogos o sumilleres). El carácter estrictamente cualitativo de la cata propuesta aconsejó no contar con profesionales cuyo punto de vista técnico pudieran desvirtuar sus respuestas. El método de cata propuesto se limitó a presentar parejas de vinos de características lo más similares posibles: añada, zona de producción, variedad, y estilo, planteando a los catadores que expresaran qué vino tenía, desde su punto de vista, mayor vitalidad y sensualidad.

Tanto "vitalidad", definido como actividad o energía para vivir, como "sensualidad", definida como la cualidad que permite desarrollar atracción o emoción, son dos conceptos poco científicos que resultaron sin embargo, fácilmente comprensibles y evaluables por los catadores.

Durante el estudio se cataron exclusivamente vinos en rama: muestras de depósito sin clarificar, estabilizar o filtrar. El objetivo de dicho muestreo fue el de minimizar las variaciones en la expresión del vino resultantes del trabajo en bodega.

Resultados y discusión

Los resultados de las catas realizadas por cinco catadores durante tres años, Tablas 1, 2 y 3, concluyen que los vinos ecológicos fueron encontrados más

2012								
	Vino1E	Vino1C	Vino2E	Vino2C	Vino3E	Vino3C	Vino4E	Vino4C
Vitalidad	4	1	3	2	2	3	4	1
Sensualidad	5	0	4	1	3	2	4	1

Tabla 1.

2013								
	Vino1E	Vino1C	Vino2E	Vino2C	Vino3E	Vino3C	Vino4E	Vino4C
Vitalidad	3	2	3	2	4	1	1	4
Sensualidad	4	1	4	1	5	0	2	3

Tabla 2.

2014								
	Vino1E	Vino1C	Vino2E	Vino2C	Vino3E	Vino3C	Vino4E	Vino4C
Vitalidad	3	2	4	1	4	1	2	3
Sensualidad	3	2	3	2	4	1	2	3

Tabla 3.

sensuales y/o vitales un 66% de las veces mientras los convencionales fueron destacados más sensuales y/o vitales un 34%.

Estos resultados indican que los vinos elaborados con uvas de cultivo ecológico fueron, mayoritariamente, percibidos como más vitales y conmovedores sugiriendo una relación entre el tipo de cultivo y la personalidad de los vinos resultantes.

Los resultados de la cata indican una mayor "personalidad" en los vinos ecológicos que en los convencionales. La metodología utilizada no permite, sin embargo, asegurar que estos resultados sean extrapolables al conjunto de vinos elaborados a partir de ambas agriculturas.

Existen numerosos estudios comparativos de diferentes parámetros químicos de uvas de agriculturas ecológica y convencional. Los resultados de Ivan Vinkovic y col. (2010) tras microvinificar uvas en Croacia de cinco variedades diferentes, demuestran un mayor contenido en flavonoides y un mayor potencial antioxidante en vinos elaborados a partir de uvas de cultivo ecológico. A idéntica conclusión llegan Bunea y col. (2012) en su estudio de nueve variedades en Rumanía.

Sin embargo, los estudios de Maryline Abert Vian y col. (2006) en la variedad Syrah concluyen que el contenido en antocianinas y glucósidos de las muestras cultivadas en agricultura ecológica es sensiblemente inferior a las muestras de cultivo convencional.

Juana Mulero y col. (2010) concluyen que en la variedad Monastrell las diferencias de actividad antioxidante y polifenoles totales, en el momento de la vendimia, entre agriculturas ecológica y convencional no fue significativa.

Comprobamos que las conclusiones de estudios similares son, a menudo, opuestas. No hemos encontrado estudios en viña con suficiente solidez científica para asumir que sus resultados sean extrapolables y generalizables. Los estudios encontrados no establecen un terreno de juego homogéneo ya que comparan uvas de idénticas variedades en parcelas semejantes sin establecer identidad concreta de clon de portainjerto, clon de variedad, edad y manejo histórico del viñedo, estructura del subsuelo, profundidad y estructura de enraizamiento, microclima de parcela, rendimiento...

Existen, sin embargo, numerosos estudios en otros cultivos que sí ofrecen conclusiones más fiables. Notablemente el estudio de Alyson E. Mitchell y col. (2007) concluye, tras diez años de estudio de tomates ecológicos y convencionales en idénticas condiciones que el contenido en flavonoides de los

ecológicos es sensible y establemente superior al de los tomates convencionales. Rembialkowska (2007) calcula una media, en diversos vegetales cultivados ecológicamente de un 119, 3% más en compuestos fenólicos frente a los convencionales apreciando también, en los ecológicos, mayores cualidades organolépticas. Estos resultados, quedarían explicados por la teoría de la relación C/N, Brandt y col. (2001), según la cual, en ausencia de nitrógeno fácilmente asimilable, las plantas tienden a formar mayor cantidad de compuestos no nitrogenados como fenoles y terpenos.

Los estudios de Devin Peterson (2005-2009) sobre el incremento de la palatabilidad de los alimentos en función de su riqueza fenólica indican que un mayor contenido en flavonoides puede estar ligado a una mayor expresión aromática, a una mayor personalidad.

Conclusiones

Los resultados de la cata y la bibliografía existente permiten formular la hipótesis de que los vinos elaborados con uvas procedentes de agricultura ecológica tienen mayor personalidad que los elaborados con uva convencional.

Dicha mayor personalidad podría estar ligada al tipo de abonado nitrogenado utilizado en agricultura ecológica y a la mayor síntesis de fitodefensas, ligadas a compuestos aromáticos, en los vegetales cultivados en ausencia de productos químicos de síntesis.

Sería necesario un estudio a largo plazo desarrollado con idéntico material genético en idénticas condiciones edáficas y climáticas para tener conclusiones más sólidas sobre la influencia de la agricultura ecológica en la personalidad del vino.

Abstract: The possible differences between wines made from organically grown grapes and those made from conventional ones are examined from the point of view of the "personality" of the wines. The article is based both on existing studies and the own tastings piloted by the author. The article finds evidences that wines made from organically grown grapes have more "personality" than those made from conventional grapes. The author defines hypotheses which should be further investigated.

BIBLIOGRAFÍA

- Brandt K., Mølgaard JP. 2001. Organic agriculture: does it enhance or reduce the nutritional value of plant foods? *J Sci Food Agric* **81**:924-931 (2001).
- Bunea C., Pop N., Babes A., Matea C., Dulf F., Bunea A. 2012. Carotenoids, total polyphenols and antioxidant activity of grapes (*Vitis vinifera*) cultivated in organic and conventional systems. *Chemistry Central journal* 2012, 6:66.
- Mitchell A., Hong Y., Koh E., Barrett D., Bryant D.E., Denison R.F., Kaffka S. 2007. Ten-Year Comparison of the Influence of Organic and Conventional Crop Management Practices on the Content of Flavonoids in Tomatoes. *J. Agric. Food Chem.* 2007, 55, 6154-6159.
- Mulero J., Pardo F., Zafrilla P. 2010. Antioxidant activity and phenolic composition of organic and conventional grapes and wines. *J Food Compos Anal* 2010, 23:569-574.
- Rembialkowska Ewa. 2007. Quality of plant products from organic agriculture. *J Sci Food Agric* 87:2757-2762 (2007).
- Vian M., Tomao V., Coulomb P., Lacombe JM., Dangles O., 2006. Comparison of the Anthocyanin Composition during Ripening of Syrah Grapes Grown Using Organic or Conventional Agricultural Practices. *J. Agric. Food Chem.*, 2006, 54 (15), pp 5230-5235.
- Vinkovic Vrcek I., Bojic M., Zuntar I., Mendas G., Medic -Saric M. 2011. Phenol content, antioxidant activity and metal composition of Croatian wines deriving from organically and conventionally grown grapes. *Food Chem* 2011, 124:354-361.