



LA PRODUCTERIA

Almacén de Vinos Naturales

**¿NO SON TODOS
LOS VINOS,
NATURALES?**





ÍNDICE

1. El vino natural	2
2. Otros tipos diferentes	2
3. Cómo se regulan	6
4. Los sulfitos	7
5. Etiqueta del vino	11
6. Links de Interés	11



¿Qué es un vino natural?

Buscar un vino adecuado desde nuestros criterios de alimentos naturales, saludables y que no aporten toxicidad, no es tan fácil. Hay miles de vinos muy diferentes entre sí en el mercado, con distintos sellos y certificaciones, pero lo que nosotros buscamos es que se respeten realmente las cualidades de la uva y nos aporte sus polifenoles saludables y resveratrol, sin añadir tóxicos.

El vino natural es lo que todos creemos que debería ser el vino: vino hecho con UVA, SÓLO UVA Y SIN ADITIVOS de ningún tipo, respetando los procesos naturales de su fermentación.

Diferentes tipos de Vinos

Vinos Convencionales

- ✦ En la viña se realiza cultivo convencional, pudiendo utilizar herbicidas, plaguicidas, abonos sintéticos.... y todo lo permitido en el cultivo de la viña convencional.
- ✦ En la bodega se lleva a cabo la transformación del mosto en vino pudiendo utilizar toda la química y procesos enológicos autorizados por la UE





Vinos Certificado como ecológicos

- ✦ El cultivo ecológico de la uva está regulado desde hace muchos años por la UE, pero no su transformación en vino: por eso en las botellas antes ponía "vino procedente de uvas de agricultura ecológica".
- ✦ Desde 2012 la UE ya ha regulado la elaboración del vino ecológico y por eso ya podemos encontrarnos etiquetas lo certifiquen. Ahora bien, resulta que esta regulación permite prácticamente que se agreguen casi todos los aditivos que llevan los vinos convencionales. En la lista de aditivos dicen que éstos deben ser de origen ecológico "**si están disponibles**", pero.... ¿y si no lo están?

Según el Reglamento de Ejecución (UE) nº 203/2012 de la Comisión (8 de marzo de 2012), éstos son los productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino (...): Aire, oxígeno gaseoso, celulosa, tierra de diatomeas, nitrógeno, anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono), argón, levaduras, fosfato diamónico, anhídrido sulfuroso, diclorhidrato de tiamina, bisulfto de potasio o metabisulfto de potasio, carbones de uso enológico, gelatina alimentaria, materias proteicas de origen vegetal procedentes de trigo o guisantes, cola de pescado, albúmina de huevo, taninos,





caseína, caseinatos de potasio, dióxido de silicio, bentonita, enzimas pectolíticas, ácido láctico, ácido tartárico, carbonato de calcio, tartrato neutro de potasio, bicarbonato de potasio, resina de pino carrasco, bacterias lácticas, ácido l-ascórbico, nitrógeno, ácido cítrico, ácido metatartárico, goma arábiga, bitartrato de potasio, citrato de cobre, sulfato de cobre, virutas de madera de roble, alginato de potasio, sulfato cálcico.

Si esta lista es amplia en el caso de los vinos ecológicos, es mucho más larga en el caso de los convencionales. En este segmento encontramos varias macro bodegas con millones de botellas que fabrican "vinos ecológicos" certificados como tal. Esto es a lo que nosotros llamamos "la industrialización del ecológico".

Vinos biodinámicos (certificados por Demeter)

- ✦ Es algo complejo y controvertido, pero resumiendo, se podría decir que son vinos elaborados siguiendo los principios biodinámicos de Rudolf Steiner, que tiene en cuenta la agricultura como parte de un todo que incluye todos los elementos del cosmos entre los que fluyen energías y entre los que tiene que haber un equilibrio. Estos vinos pueden estar certificados en ecológico (pudiendo incluir todos los aditivos permitidos en estos vinos) o bien pueden ser naturales (y no incluir ninguno). Sería algo así como los vinos Kosher, es decir, no van más allá en cuanto a pureza del vino, sino que es una filosofía aparte.





Vinos NATURALES

- ✦ El vino natural es el vino obtenido con la mínima intervención posible en todos los procesos (cultivo, recolección, elaboración, transformación). Son vinos elaborados por pequeños productores y sin aditivos de ningún tipo y en ninguna fase del proceso. Única y excepcionalmente pueden contener sulfitos en cantidades muy limitadas, normalmente se sostiene que debe tener un nivel inferior a 20 mg/l.
- ✦ Por supuesto, el cultivo debe ser ecológico por conciencia, ya sea con o sin certificado. Y en la elaboración, tampoco debe haber aditivos, ni ningún proceso enológico que desvirtúe su naturaleza (sin microoxigenaciones, ni ósmosis inversa, ni filtrados agresivos, ni clarificados, etc...). Sin añadir ni quitar nada. Se utiliza el término “natural” para distinguirlo de los vinos ecológicos, que sí pueden contener aditivos y hacer uso de ciertos procesos enológicos como hemos explicado anteriormente.





¿Cómo se regulan los vinos naturales?

No existe un organismo regulador de los vinos naturales, ni los verdaderos productores de vinos naturales desean que lo haya, ya que eso abriría la puerta a la industrialización del vino natural y correría la misma suerte que el vino ecológico.

Hay que tener cuidado porque hay una tendencia a asociar "vino natural" a "vino sin sulfitos" y es mucho más que eso. De hecho, ya está sucediendo que algunas macro bodegas están sacando al mercado pequeñas tiradas de lo que ellos llaman "vino natural". Puede que no lleven sulfitos, pero pueden llevar otros sustitutos, o incluso otros aditivos, o bien utilizar métodos enológicos igualmente desnaturalizadores.

En Europa existen diversas asociaciones de productores de vinos naturales que defienden estos principios, si bien cada una tiene sus matices, y por ello no se deben utilizar como sello de garantía sino como una simple guía o punto de partida.

- ✦ España: PVN, <http://www.vinosnaturales.org>
- ✦ Italia: Vin Natur, Vini Veri...
- ✦ Francia: AVN, Vins SAINS, ...

Por lo tanto, aquí la garantía es la cadena de confianza y los sistemas de garantía participativa. La opción es dirigirse a una bodega/tienda de confianza y de las cuales tengamos garantías.





Los Sulfitos

El Anhídrido de Sulfuroso o Dióxido de Azufre (SO_2) es un conservante químico que se añade a muchísimos alimentos y bebidas. Podemos verlos con otros nombres como "sulfitos", " SO_2 ", o las famosas "E220 a E228" pero todo se refiere a lo mismo.

Se obtiene de varias formas, quemando azufre en polvo o en pastillas, a partir de metabisulfito o directamente en gas que se disuelve en agua. La enología moderna justifica su utilidad por ser antioxidante, fungicida, bactericida, se emplea para evitar oxidaciones en el vino y para controlar industrialmente los distintos procesos que ocurren desde que entra la uva en bodega hasta que se convierte en vino.

Pero esa "utilidad" sólo tiene sentido porque la enología moderna parte de una idea de elaboración del vino industrial e irrespetuosa con el medio ambiente. Por ejemplo, si la uva que utilizan para hacer vino viene de una viña tratada con plaguicidas, herbicidas y abonos sintético, muy probablemente no tendrá las levaduras salvajes necesarias para la posterior fermentación, por tanto, el enólogo sembrará levaduras seleccionadas en el laboratorio y, puesto a ello, escogerá aquellas levaduras que den el perfil de aromas y sabores más comerciales y neutralizará (con adición de sulfuroso) las pocas levaduras que tuviera la uva de forma natural.

Además, en la enología moderna es común controlar la fermentación maloláctica de los vinos inoculando bacterias lácticas, y para tenerlo bajo control utilizará de nuevo sulfuroso. También es habitual realizar trasiegos u otros métodos de oxigenación para





acelerar la evolución de los vinos y hacerlos aptos para el consumo con mayor rapidez, para lo cual volverá a utilizar sulfuroso con el fin de que los vinos no se estropeen por esa oxigenación.

Esto sería un resumen de lo más habitual, pero hay muchas otras formas de intervención/manipulación en la elaboración del vino.

En resumen, la sobreproducción y la realización de procesos enológicos diversos orientados a la obtención de un determinado perfil aromático, color y sabor, obligan al uso de estos sulfuroso en ese tipo de vinos.

Las consecuencias de usar sulfuroso son que altera la naturaleza del vino; a partir de ciertas cantidades ya es apreciable en su sabor y aroma; y además pueden llegar a ocasionar reacciones adversas en asmáticos, dolor de cabeza, irritación gastrointestinal, o incluso reacciones cutáneas.

<https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E220.html>

<http://www.food-info.net/es/e/e220.htm>

Ahora bien, si partimos de una uva sana y llena de vida (levaduras salvajes), con la calidad necesaria para la elaboración de vino (acidez, alcohol potencial, etc.) y a la que no se va a someter a ningún proceso que altere su naturaleza, entonces no hay por qué echar mano del sulfuroso. Un vino elaborado de esta manera y con una uva sana tendrá sus conservantes naturales, principalmente: el alcohol, los taninos y la acidez. Cuando hablamos de vinos naturales entendemos que no llevan sulfitos añadidos. A veces, cuando se analiza un vino natural puede ser que, pese a que no se hayan





añadido sulfitos en la elaboración, se detecte su presencia, en cantidades insignificantes.

¿Por qué se detecta si no se le ha añadido en la elaboración?

Pero por qué se detecta si no se le ha añadido en la elaboración. Hay que tener en cuenta que hay métodos de análisis con márgenes de error de 5, 10 y hasta 15 miligramos/litro. Y también hay que tener en cuenta que en estos casos lo que se detectará es SO₂ Total o combinado (no el SO₂ Libre o activo), y por lo tanto se detecta el “no activo” y menos perjudicial. En cualquier caso, las causas de su presencia podrían ser:

- ✦ El azufre usado en la viña como fungicida, si hay pocos tratamientos, la cantidad podría ser inapreciable e inocua (<10 mg/l).
- ✦ Las condiciones ambientales o características del suelo, la cantidad sería más o menos alta según cada caso.
- ✦ El uso de sulfuroso en la limpieza y desinfección de barricas. Aquí, si las concentraciones fueran muy altas, sería casi como hablar de SO₂ añadido.

Para hacerse una idea de cuáles son los niveles permitidos de Sulfitos (SO₂ Total):

- ✦ En Vinos **blancos o rosados convencionales**: máximo 200 mg/litro
- ✦ En Vinos **tintos convencionales**: máximo 150 mg/litro

(Reglamento CE N^o 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 que fija las prácticas enológicas autorizadas).



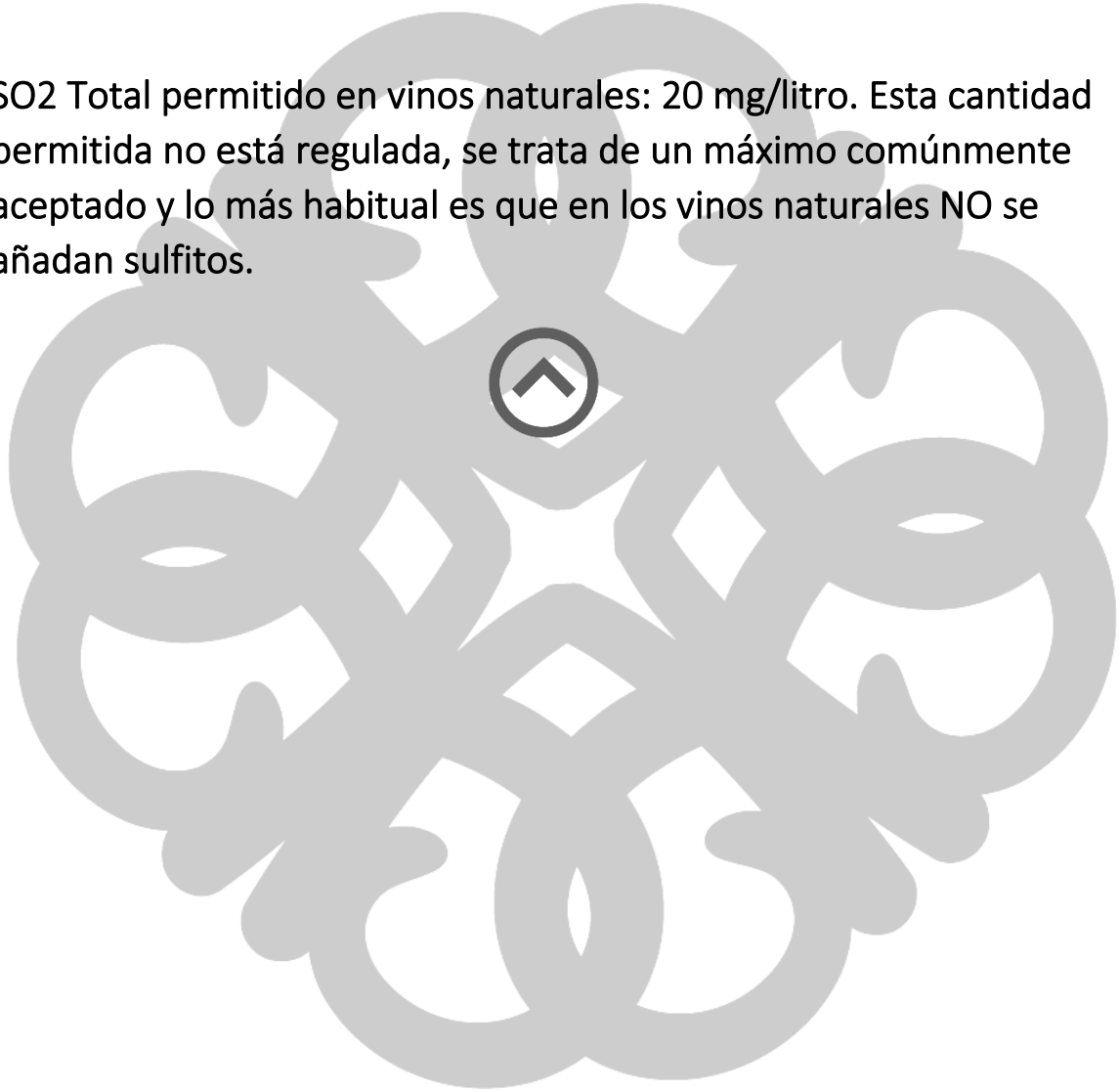


LA PRODUCTERIA

Almacén de Vinos Naturales

SO₂ total permitido en vinos **blancos** certificados como ecológicos:
máximo 150 mg/litro
(Reglamento de Ejecución (UE) N° 203/2012 de la Comisión de 8 de marzo de 2012 sobre prácticas en el vino ecológico).

SO₂ Total permitido en vinos naturales: 20 mg/litro. Esta cantidad permitida no está regulada, se trata de un máximo comúnmente aceptado y lo más habitual es que en los vinos naturales NO se añadan sulfitos.





Etiqueta del Vino

La normativa europea exige que los vinos que contengan más de 10 mg/litro indique en su etiqueta la expresión **"Contiene sulfitos"**.

Nos parece que se trata de una norma injusta, porque más del 90% de los vinos producidos en España tienen sulfitos añadidos en generosas cantidades. Quizás lo justo debería ser que la UE exigiera indicar la lista de ingredientes completa y además informar sobre la cantidad exacta de sulfitos, no es lo mismo 11 mg/lit que 200 mg/lit.

Toda la selección de vinos de La Producteria no contiene sulfitos añadidos, tenemos vinos de varias bodegas que la lectura de SO₂ en los informes químicos que nos han presentado demuestran un valor insignificante que prácticamente no puede ser leído.

Los laboratorios tienen tan asumido que los vinos llevan sulfitos en grandes cantidades que cuesta encontrar un laboratorio que mida con precisión. La mayoría no están preparados para medirlos en la cantidad exacta, sino que calculan, por ejemplo, de 10 en 10, o incluso con más margen. Por eso en algunos análisis el resultado que muestran se indica por decenas, es "menor de" <10 mg/l, o bien <de 70 mg/l, o <150 mg/l, etc....

Para un enólogo lo importante será saber:

- ✦ Si tiene más de 10 mg/litro, porque entonces debe poner "contiene sulfitos"
- ✦ Que no excede los límites legales, es decir, que está por debajo de 200 mg/l (vinos blancos) o 150 mg/l (vinos tintos)





¿Por qué la etiqueta del vino no tiene lista de ingredientes?

Llama la atención, pero el vino a pesar de ser considerado un alimento está excluido por la UE de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes en su etiqueta (según la DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2000 (Art. 6.3)).

Lo único que se exige a los vinos es que indiquen la presencia de determinados ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias:

- ✦ Sulfitos:
 - "Contiene sulfitos" (dióxido de azufre/sulfitos/SO₂, siempre que esté presente en concentraciones superiores a 10 mg/litro).
- ✦ Huevos y lácteos:
 - Mencionar la presencia de "huevos y productos a base de huevo" o de la "leche y sus derivados". Esto se menciona en los vinos elaborados a partir de 2012.

Links de Interés

<https://www.soloelamorsalvaraelmundo.com>

<http://www.barrancooscuro.com>

<http://lesmauvaisgarcons.es>

<https://www.natural-wines.com/>

<https://www.raisin.digital/en/>

