

Edición 17 de Expovinos, 11 al 14 de agosto

Conozca los vinos orgánicos, veganos, biodinámicos, vinos sustentables y ecológicos

- *Vinos sin insumos de origen animal, sin aditivos químicos, con influencia de la luna, auténticos y naturales. Los vinos orgánicos y veganos son los invitados en Expovinos 2022, Feria que se realizará del 11 al 14 de agosto en Corferias Bogotá. Más de 60 referencias de este tipo de vinos de diferentes países se podrán encontrar durante los días de la feria.*
- *Nuevas tendencias en la viticultura en el mundo: vinos orgánicos, veganos y biodinámicos. Una alternativa ecológica y medioambiental acorde con la filosofía y estilo de vida de las personas que se preocupan por el planeta.*

Los visitantes a la edición número 17 de Expovinos, del 11 al 14 de agosto, en Corferias en Bogotá, podrán conocer y degustar **más de 60 referencias de vinos orgánicos, biodinámicos y veganos**. Vinos que marcan la tendencia mundial no solamente por sus cualidades ecológicas sino por la gran importancia que le dan las personas preocupadas por el futuro del planeta, que buscan productos sin químicos ni aditivos, que sean sustentables y respetuosos con el ambiente.

Tres expertos, dos de ellos que estarán durante Expovinos 2022 como jurados de las catas a ciegas y conferencistas, hablaron sobre estos tipos de vino.

¿Qué son y qué condiciones cumplen?

“Los vinos orgánicos son aquellos que no utilizan insumos químicos (fertilizantes, pesticidas, herbicidas o fungicidas) durante el cultivo ni durante su procesamiento en bodega”, explica el sommelier colombiano **José Rafael Arango**. **“En los viñedos orgánicos los procesos de fertilidad, control de malezas, control de plagas y enfermedades son realizados con productos naturales”**, indica **Noelia Orts**, enóloga española de Viña Emiliana, bodega chilena especializada en viñedos orgánicos. Por ejemplo, para abonar los suelos se **usa compost de residuos de la uva** (pieles, pepas y escobajos) mezclado **con estiércol de vaca y paja**. El control de malezas se realiza no con herbicidas químicos sino cortando con máquinas las malezas. Finalmente, para evitar plagas y enfermedades, se aplican biopesticidas y se crean **condiciones de biodiversidad donde plantas, insectos y bacterias combaten de manera natural a los insectos dañinos y evitan la aparición de enfermedades en la vid**.

Luego del cultivo y la cosecha, los vinos orgánicos deben cumplir ciertas **condiciones en su elaboración** para ser considerados como tales. Entre ellas están el **uso de levaduras naturales en la fermentación, el envasado en vidrio con corchos naturales, y en la reducción o eliminación de los sulfitos**. Los sulfitos son elementos derivados del azufre y que son utilizados para conservar alimentos y bebidas. En los vinos, los sulfitos reducen la oxidación y evitan contaminaciones por microorganismos. En una botella tradicional aparecen hasta 150 miligramos de **sulfitos** por litro mientras que **en una orgánica, sólo está permitido un máximo de 100 miligramos por litro**. Los vinos orgánicos certificados llevan en sus etiquetas sellos como el USDA, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, o el sello orgánico de la Unión Europea. Estas certificaciones garantizan la trazabilidad y el cumplimiento de los requisitos que deben llenar los productos orgánicos.

Vinos veganos: vinos sin insumos de origen animal

Muchas personas al oír hablar de ‘vinos veganos’ pensarán en una contradicción a la lógica, pues al ser el vino una bebida preparada con el mosto fermentado de las uvas, el elemento “animal” no parece entrar en la ecuación. *“Lo cierto es que, en la elaboración de los vinos, se utilizan proteínas de origen animal como albúmina de huevo o gelatinas de cerdo o de pescado. Estas sustancias se usan para clarificar, limpiar, filtrar y decantar los vinos y eliminar partículas sólidas y para suavizar los taninos de las uvas. En los vinos veganos estas funciones se realizan por medio de **decantaciones naturales, o con productos vegetales o con la bentonita, un tipo de arcilla**”, explica Noelia Orts.* Los vinos veganos son entonces aptos para personas que llevan dietas veganas o vegetarianas. Estas botellas llevan certificaciones como las de The Vegan Society, V-Label de la Vegetarian European Union o la Vegetarian Society o Liif Control, entre otros sellos.

Vinos biodinámicos: vinos con influencia de la uva y de la luna

En el mundo del vino orgánico también existe otra categoría, la de los biodinámicos. *“La agricultura biodinámica está basada en las teorías de Rudolf Steiner, un filósofo, pedagogo, artista arquitecto austriaco quien en 1924 presentó un manifiesto en el que abogaba por un **retorno a saberes ancestrales en la agricultura, por lograr una granja autosustentable y diversa, por ver el cultivo como un todo holístico que debe mantenerse en equilibrio**”, explica el sommelier José Rafael Arango.*

Todo vino biodinámico es orgánico, pero no todo vino orgánico es biodinámico. Los vinos biodinámicos van un paso más allá que sus pares orgánicos al involucrar **diversidad de fauna y flora en los viñedos sembrados junto a plantas nativas o con la presencia de animales de pastoreo o de colmenas de abejas.** *“Los cultivos biodinámicos contemplan actividades como siembra, poda y cosecha de acuerdo a un calendario basado en las fases lunares como menguante y creciente. En este tipo de agricultura se usan los llamados **preparados biodinámicos, mezclas de plantas como ortiga, manzanilla, diente de león y valeriana además de boñiga de vaca y cuarzo.** Estos preparados se utilizan para vitalizar el suelo de los viñedos”, explica la sommelier española Izaskun de Ugarriza.* Los vinos biodinámicos son certificados por el sello Deméter que verifica el cumplimiento de los principios de la biodinámica en los cultivos de la vid y en la vinificación.

Y aunque muchas personas podrían pensar que la biodinámica como algo de charlatanes por sus elementos ‘esotéricos’, lo cierto es que es que **estas prácticas tienen un probado efecto positivo en la calidad de un vino.** *“Uno de los vinos más caros del mundo, el Domaine de La Romanée-Conti, producido en Borgoña, Francia, y cuya botella puede costar más de 8 mil euros, es un vino biodinámico lo que demuestra que las teorías de Steiner no deben ser tomadas a la ligera o ser motivo de burlas”, concluye José Rafael Arango.*

Más de 60 referencias en Expovinos

Entre los vinos orgánicos y veganos que estarán en Expovinos se destacan marcas propias del Grupo Éxito como los **Lealtanza**, vinos españoles certificados con el sello V-Label de la Vegetarian European Union. Desde Argentina aparecen los vinos **Santa Julia**, marca de la bodega Zuccardi, y una de las viñas orgánicas más importantes de Argentina. Del mismo modo, las distintas empresas participantes en la feria presentarán sus botellas orgánicas, biodinámicas y veganas, como los vinos de **Santa Emiliana**, bodega chilena pionera en este campo desde 1998 y cuyos vinos como el Gê cosecha 2017 obtuvo 98 puntos (de 100 posibles) de calificación según el crítico estadounidense James Suckling.

“Desde el año 2005 con Expovinos hemos estado a la vanguardia mostrando al público colombiano las nuevas tendencias en la vinicultura en el mundo. En anteriores ediciones hemos hecho énfasis en temas como vino rosado, vino fortificado, coctelerías con vino o vinos dulces, para que las personas conozcan y aprendan más sobre esta milenaria bebida. **Con los vinos orgánicos, veganos y biodinámicos queremos ofrecer a los consumidores una alternativa ecológica y medioambiental más a quienes son vegetarianos o veganos, porque les traemos la posibilidad de beber vinos acordes con su filosofía y su estilo de vida**”, indica **Carolina Cardona Echeverri**, Directora de Expovinos.

La sommelier española **Izaskun de Ugarriza** cree que la creciente tendencia en el consumo de vinos orgánicos y veganos obedece a que, en la actualidad, “**Estamos buscando vinos más naturales y auténticos, menos intervenidos, con menos químicos y aditivos. Si pensamos que existen 45 sustancias químicas que se usan para corregir un vino como ácidos y conservantes, se entiende por qué muchas personas quieran buscar vinos orgánicos que reflejen a cabalidad la tierra y las variedades de uvas. La gente hoy quiere más vinos reales y menos vinos de marketing**”.

Descargue material audiovisual de Expovinos [aquí](https://expovinosprensa.com/)
<https://expovinosprensa.com/>

Información para prensa
Vega Jaramillo Comunicaciones
Patricia Rodríguez S. 315 307 9897
Juan David Zúñiga. 310 698 3993
Tatiana Cristancho. 3232775088

Dirección de comunicaciones externas
y reputación Grupo Éxito
Correo: prensa@grupo-exito.com
321 342 63 40
www.expovinosprensa.com

