

Vinos “eco” y veganos, una tendencia en auge que lideran las viñas chilenas

Efeagro

Chile, uno de los mayores productores de vino del mundo, ha logrado renovar el milenario arte de la elaboración de la bebida con apuestas como los vinos “eco”, biodinámicos e incluso veganos, una tendencia que conquista los paladares más exigentes.

El vino chileno es, según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el cuarto más exportado del mundo en volumen y valor y es considerado como uno de los “embajadores” del país, que ahora se ha convertido también en un referente en la región en cuanto a la producción de vinos orgánicos.

Esta línea de producto, según un estudio de la Universidad del Bío-Bío, registró un crecimiento de un 20 % en 2019 a nivel mundial y aún no satisface la demanda de varios de los mercados más importantes como Europa, Estados Unidos y Japón.

La sostenibilidad lleva en la agenda de la industria vitivinícola chilena más de una década, cuando la [Asociación de Vinos de Chile](#) creó una etiqueta sustentable que hoy lleva más del 80 % de los vinos embotellados exportados, producidos por un total de 76 viñas que representan 50.000 hectáreas.

“Hay una mayor consciencia desde hace varios años hacia el tema ambiental y bajo ese paraguas han aparecido estos [nuevos vinos](#)”, señaló a Efeagro el encargado de sostenibilidad de la Asociación de Vinos de Chile, Patricio Parra.



Vinos “eco” y veganos, una tendencia en auge que lideran las viñas chilenas

Otro de los secretos está en la angostura de Chile, de 150 kilómetros de ancho en promedio, que permite producir vinos con la influencia del Océano Pacífico por un lado y la Cordillera de los Andes por el otro.

“Esto genera una diversidad climática que hizo posible la aparición de nuevos vinos y el aumento paulatino del viñedo orgánico”, señaló Parra.

Vinos orgánicos y biodinámicos

En un idílico paraje donde gallinas y alpacas se pasean a sus anchas por huertos ecológicos y campos de uva, se ubica **Viña Emiliana, el primer viñedo orgánico de Chile y uno de los más grandes del mundo**, con más de 900 hectáreas y una producción que supera los 10 millones de litros anuales.

*“El vino ecológico u orgánico es **aquel en el que no se usa ningún tipo de químico sintetizado como pesticidas, fungicidas y fertilizantes que normalmente se pasan a la uva y queda como residuo en el producto final**”,* señaló el gerente general de la compañía, Cristian Rodríguez.



“El vino ecológico u orgánico es aquel en el que no se usa ningún tipo de químico sintetizado como pesticidas, fungicidas y fertilizantes que normalmente se pasan a la uva y queda como residuo en el producto final”,

Por otro lado, señaló Rodríguez, está el vino biodinámico, que se produce bajo la premisa de *“cerrar ciclos de la agricultura en el mismo campo, un concepto que tiene que ver con volver la granja de hace 150 años y que consiste en que la granja funcione como un ente vivo”*, agregó.

En la elaboración de este tipo de vinos se utilizan los orujos -pieles de las uvas- de las cosechas y el guano de los animales como fertilizante, y minerales y plantas como la manzanilla o el diente de león para prevenir las plagas.

El 97 % de la producción de esta viña se exporta a Europa, Brasil y Estados Unidos, de donde también reciben cada año miles de visitas de enoturistas que quieren probar sus vinos que además de estar certificados como veganos son también biodinámicos, y se producen bajo estándares de comercio justo, explicó el empresario.

El “boom” de los vinos veganos

Más allá de los **vinos orgánicos**, que según Vinos de Chile representan un **2,5 % del total de los viñedos del país**, en los últimos años ha emergido la moda de los **vinos veganos**, en los que la clara de huevo que se utiliza de forma habitual para clarificar el líquido se sustituye por otros productos de origen vegetal.

“En Chile desde hace cinco años hay un ‘boom’ con el veganismo y la tendencia en los vinos siempre ha sido hacia lo más saludable”, señaló **Juan José Tarud**, un **productor local** que elabora sus vinos sin productos de origen animal en una centenaria viña a varios kilómetros al sur de la capital.



Gallinetas recorren los viñedos ayudando en el control de plagas en la agricultura orgánica en la viña Emiliana el 3 de septiembre de 2020, ubicada en la comuna de Casablanca, ciudad de Valparaíso (Chile). EFE/Elvis González

La elaboración de sus vinos se aleja de todos los procesos industriales y el zumo de uva descansa durante meses en

tinajas y antiguas ánforas de arcilla que, según explicó el experto, *“ayudan a mantener el aroma y hacen que no sea necesario agregar levaduras ni sulfitos para su fermentación”*.

El enólogo y profesor de Agronomía de la Universidad de Chile, Álvaro Peña, explicó a Efeagro que *“no existen diferencias de sabor entre los vinos veganos y los tradicionales y agregó que, a pesar de las diferencias de producción, tienen unas características organolépticas iguales”*.

La elaboración de estos nuevos vinos, agregó Peña, responde a las demandas de la generación *“millennial”*, más preocupados por el consumo animal y *“son una tendencia que ha llegado para quedarse”*.