



BIOCULTURA MADRID 2025/TRES BODEGAS PRESENTARÁN SUS VINOS ECOLÓGICOS

Bodegas Castillo de Mendoza, Bodegas Robles y Viña Alondra estarán en BioCultura Madrid 2025 (del 6 al 9 de noviembre, Ifema) con sus “caldos” ecológicos. Vinos orgánicos muy diferentes entre sí pero con diferentes nexos de unión: pasión por la viticultura, por la naturaleza, por la salud y por el sabor. Los vinos orgánicos ganan adeptos día a día y ya tienen un puesto de honor en la alta cocina.

Un vino ecológico es aquel que ha sido elaborado a partir de viñas cultivadas con prácticas ecológicas, sin uso de pesticidas, herbicidas ni fertilizantes químicos sintéticos, y con una intervención lícita según la normativa ecológica en la bodega. La viticultura orgánica se caracteriza por la prohibición de productos químicos de síntesis y de organismos modificados genéticamente, un uso muy restringido de sulfitos (menor que en los vinos convencionales) y un compromiso con el medio ambiente y la salud ciudadana. Para identificarlo, el vino “bio” tiene el sello ecológico oficial en la etiqueta, la hoja verde de la Unión Europea. Esta certificación está avalada por el consejo regulador pertinente.

ORÍGENES DE LA VITICULTURA ORGÁNICA EN ESPAÑA

Cuando se celebró la primera BioCultura en Madrid, hace 41 años, no existía ninguna bodega que tuviera en el mercado vino ecológico ni con certificación (pues no existía) ni sin certificación. Hoy, los “caldos” orgánicos de la viticultura española triunfan en todo el mundo. Y en algunas comunidades autónomas la viña ecológica va camino de ser más extendida que la viña convencional. 41 años de crecimiento continuado. La primera bodega española con certificación ecológica fue Albert i Noya. Un vino con DO Penedès. No es casualidad que ese trabajo pionero haya culminado con que este año la citada denominación de origen haya tenido el honor de ser la primera en el mundo con una vendimia totalmente ecológica.

ALGUNOS DATOS

La industria vitivinícola global está experimentando una transformación significativa en los últimos años. El consumidor es cada vez más exigente y busca productos sanos, responsables. En este contexto, los vinos ecológicos están consolidando su posición como una de las tendencias más prometedoras del sector. En España y en el extranjero. Somos, principalmente, exportadores. La evolución del mercado responde a un enfoque holístico de calidad, salud y sostenibilidad. Según cifras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la superficie ecológica de viñedo representa el 16% respecto al convencional. España ocupa así el primer puesto, por delante de Italia, Francia y China, con el viñedo como uno de sus principales cultivos en superficie ecológica, junto a los cereales, el olivar y las frutas. El director general de la Federación Española del Vino (FEV), José Luis

Benítez, ve una evolución "claramente creciente", ya que hay más bodegas que producen vino ecológico y "más demanda" en mercados exteriores como Suecia, Alemania, Suiza, Dinamarca, Japón, Estados Unidos y Canadá. En consumo interior de vino ecológico es nuestra gran asignatura pendiente. La venta de este tipo de vinos de mesa y espumosos apenas supone el 1,8% de la compra total de alimentos en España y el 2% de la de alimentos ecológicos, según el MAPA.

BODEGAS CASTILLO DE MENDOZA (LA RIOJA)

Nuestros vinos son el resultado de un trabajo artesanal. Aunque también empleamos avanzadas tecnologías y todo lo que hacemos está fundamentado en el respecto a la tierra", señalan desde Bodegas Castillo de Mendoza. Y continúan: "Somos una de las bodegas pioneras en agricultura ecológica en La Rioja. En el año 2000 plantamos nuestro primer viñedo ecológico en el Alto de Mindiarte. Un conjunto de parcelas de viñedo aisladas y rodeadas de un entorno natural boscoso lleno de fauna y flora. En 2004 nace Noralba, nuestro crianza ecológico buque insignia de la bodega. Su nombre es un tributo a la familia, ya que es el resultado de la fusión de los nombres: Nora y Alba, nietas primogénitas de los propietarios: Eloy Antonio y su esposa Sabina. En los últimos diez años la bodega ha experimentado un notable crecimiento en el mercado exterior. Actualmente, nuestros vinos están presentes en numerosos países de Europa, Asia y América". Y concluyen: "Nuestros vinos, tras su crianza en barrica, duermen en nuestro botellero durante varios meses o incluso años, al abrigo de la oscuridad y a una temperatura y humedad controlada. Miles de botellas en reposo ensamblan sus diferentes componentes aromáticos y estructurales, puliéndose y dando como resultado vinos afinados y listos para el paladar".

BODEGAS ROBLES (MONTILLA)

Francisco Robles está al frente del equipo de Bodegas Robles. Es un apasionado de los vinos y de la producción ecológica. Se trata, sin duda, de una de las empresas del sector ecológico con una visión más completa y pionera de lo que tiene que ser el mundo "bio". Bodegas Robles estará en BioCultura Madrid presentando sus novedades y catálogo. "Bodegas Robles es una empresa familiar fundada en 1927 por nuestro abuelo Antonio J Robles Díaz y perteneciente a la Denominación de Origen Montilla Moriles. Desde sus inicios nos hemos dedicado a la elaboración de vinos generosos (fino-oloroso-amontillado-Pedro Ximénez) y siempre hemos tenido un afán e inquietud en el desarrollo de nuevos vinos y alimentos a través de nuestra uva principal, que no es otra que la uva Pedro Ximénez. Actualmente desarrollamos espumosos método tradicional 100% de uva Pedro Ximénez, vermuth, blancos afrutados de la variedad verdejo o una línea de alimentos elaborados con esta uva como son las gelatinas de vino, los vinagres o las reducciones", señala Francisco. Y sigue: "En el año 1999 decidimos realizar un cambio que a la postre sería la identidad de nuestra empresa. Ese cambio no fue otro que el cambio de manejo de nuestros viñedos de convencional a ecológico. En ese momento entendimos que 'nuestro progreso debía de pasar irremediablemente por el regreso' y nuestra apuesta fue el comenzar a cultivar los viñedos como la habían hecho nuestros antepasados; eso sí, utilizando la herramientas y el conocimiento del siglo XXI. Para nosotros fue un salto al vacío ya que en aquellos años (1999) no existían las herramientas ni los conocimientos que hay hoy en día para afrontar los posibles problemas que se pueden generar en el viñedo. Así, y tras un acuerdo con la Universidad de Córdoba, decidimos crear un proyecto donde deberíamos de crear las condiciones óptimas para que el viñedo generase todo lo que necesita la vid para tener una buena cosecha en cantidad y calidad". Y zanja: "El proyecto consistió en la creación de cubiertas vegetales diseñadas para obtener los elementos necesarios para el desarrollo de la planta (N-P-K) y, al mismo tiempo, al ser una cubierta vegetal de invierno, eso nos permitía tener todo el suelo lleno de flores, colores, aromas, y, por tanto insectos, en el momento de la brotación de la vid, por lo que así resolvíamos el problema del insecticida a través de la denominada 'cadena trófica', que es la que se encarga de crear un entorno equilibrado y sano en nuestros viñedos. Obviamente, esta cubierta también nos aportaba más humedad en el suelo y menos erosión, por lo que creamos un 'ecosistema' natural que fue reconocido por el Ministerio de Agricultura de España con el Premio Alimentos España a la producción ecológica en 2014. Este proyecto, comenzado en 2002, vino a mostrarnos que el manejo en ausencia total de productos químicos nos permitía tener levaduras autóctonas con un gran potencial organoléptico (aroma, sabor y color) y desde entonces supimos que 'mientras más cuidamos la tierra mejores vinos tenemos'".

VIÑA ALONDRA (LANGA/ÁVILA)

Desde Viña Alondra nos comentan que "tradición e innovación es el binomio que nos permite mantener el mimo y la sostenibilidad frente a la pasión por innovar y ofrecer vanguardia". Para ellos, "el manejo ecológico significa respeto al cultivo tradicional y a los tiempos que marca la tierra. Estas son las dos variables que marcan la diferencia en Viña Alondra y sus vinos ecológicos". También afirman que "la tierra y el agua nos ayudan a obtener una gama de

vinos innovadora. Enterrados o sumergidos, los nuestros son dos reposos que dan a nuestros vinos alma y equilibrio. Nuestra uva fermenta en racimo, haciendo que el mosto coja carácter antes de ser extraído”.

Pablo Bolaño

EN BIOCULTURA MADRID 2025

TOMA NOTA

Bodegas Castillo de Mendoza <https://castillodemendoza.com/>

Bodegas Robles <https://bodegasrobles.es/>

Viña Alondra <https://vinoalondra.com/>