

# COLUMNA DE



## Sandra Fernández

El mundo vinícola también ha abrazado la filosofía sustentable a través de los vinos orgánicos, biodinámicos y naturales. Descubre sus diferencias



Hoy, la sustentabilidad interviene también el mundo del vino. En las etiquetas vemos palabras como *orgánico*, *biodinámico* y *natural*, pero cada una de estas clasificaciones tiene sus diferencias.

En los orgánicos, es importante destacar que es diferente el viñedo orgánico, que el vino orgánico. El primero se refiere a que las uvas tienen la certificación de haberse cultivado sin pesticidas, sin uso de químicos y con nutrientes naturales. Pero cuando estas uvas llegan a la bodega para ser procesadas, es ahí cuando pueden o no convertirse en vino orgánico. El cero uso de sulfitos y de otros químicos, lo convertirán en vino orgánico.

El vino biodinámico es orgánico. Además en el viñedo usa compostas con plantas y minerales benéficos, y toma en cuenta las fases de la luna para lograr resultados sorprendentes.

Por último, el vino natural es aquel que autoproclama "la mínima intervención". La expresión genuina de la uva y de la tierra es su premisa. Para elaborarlo, usan levadura 100% natural; no adicionan insumos enológicos; el tratamiento del vino es por gravedad, sin fuerza mecánica; las fermentaciones inician y terminan de forma natural; no lo filtran y no lo clarifican. Esto lo hace 100% respetuoso con la tierra. Probar diversas etiquetas y bodegas, es la mejor manera de encontrar tus favoritos y disfrutar de sus filosofías.

## LAS RECOMENDACIONES

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, sugiere tres vinos sustentables:

Riesling Wittmann serie 100 Hugel  
Bodega Wittmann  
Rheinhessen, Alemania  
630 MXN\*

Corpinat Gramona Imperial  
Bodega Gramona  
Sant Sadurni d'Anoia, Cataluña  
20.26 EUR\*\*

Vino orgánico. Aromas a chabacano, durazno, melón, piña y limón amarillo. Gusto expresivo, confirmando la fruta y mucha jugosidad. Nivel de azúcar residual bajo, otorgando balance.

Práctica biodinámica. Burbujas con mucho sabor y aromas a brioche, tarta de manzana, duraznos, piel de limón y tonos anisados y de hinojo. Largo posgusto cítrico y cremoso; recuerda una *mousse* de limón.

Vena Cava Sauvignon Blanc Natural  
Bodega Vena Cava / Ensenada México  
550 MXN\*\*\*

Vino natural. Color amarillo sin transparencia, porque no hay filtración. Aroma punzante a fruta fermentada, levadura y cáscara de manzana. Hay sabores oxidados y acidez volátil común en estas elaboraciones.



### Tip de maridaje

Los platos con sabores extremos como los de los erizos, ostras, mejillones, percebes, espumas de marisco o vegetales, armonizan totalmente con estos tipos de vinos.



Texto: Sandra Fernández / Fotos: cortesía Bodega Vena Cava; Adobe Stock