

# Los vinos orgánicos en la Argentina

Ing. Ind. Gustavo A. Caligiore

## ¿Qué es la producción orgánica?

Seguramente muchos de quienes leen este artículo tendrán ya un conocimiento previo de lo que implica la producción o productos orgánicos.

Muy probablemente también hayan escuchado alguna clase de “definición” de los mismos haciendo énfasis en “lo que NO tiene” un producto orgánico.

Es decir, desde la negativa... Por ejemplo: son producciones en las cuales “NO” se utilizan químicos o “NO” se utilizan pesticidas, etc. En definitiva, demasiados “NO” para una actividad que tiene tantos beneficios y tantos “SÍ”.



Entonces... ¿qué implica la agricultura orgánica? Lo primero que hay que saber es que para la legislación argentina los términos “Orgánico”, “Ecológico” o “Biológico”-referidos a un sistema de producción agropecuario /agroindustria relacionada- son sinónimos, de modo tal que aquí podremos referirnos indistintamente a cualquiera de ellos. Personalmente considero que “Ecológico” es el término que mejor representa el espíritu de este concepto, ya que hace alusión a los equilibrios e interrelaciones que se producen dentro del sistema productivo en cuestión, y que son la clave para la gestión de los mismos.

Pueden mencionarse cuatro pilares o principios sobre los que se funda el marco conceptual de producción orgánica.

## 1. Ecológica

La agricultura orgánica debe estar basada en el conocimiento y promoción de los sistemas y ciclos ecológicos vivos, trabajar con ellos, estimularlos y ayudar a sostenerlos. La actividad humana tiene que estar dirigida a “recrear” el agroecosistema autosustentable, con intervenciones mínimas y muy razonadas de manera de preservar y fomentar la actividad biológica, sus equilibrios, biodiversidad y racionalidad en la utilización de los recursos y su preservación para futuras generaciones.

## 2. Calidad de Productos y Procesos

Ofrecer a los consumidores la posibilidad de contar con productos de altísima calidad y fundamentalmente seguros e inoctrinos, sin riesgo de contaminaciones por errores o manejos negligentes, promoviendo la salud de las personas, animales y del ambiente como un todo.

### 3. Social y Cultural

La agricultura orgánica debe estar basada en relaciones que aseguren equidad con respecto al ambiente común y a las oportunidades de vida, respetando normas éticas, sociales y culturales. La agricultura orgánica tiene un fuerte arraigo y compromiso con la identidad del lugar lo que le otorga una gran riqueza cultural a sus producciones.

### 4. Económica

La producción orgánica es una actividad humana que además persigue un fin de lucro, pero en un marco ético y con innumerables externalidades positivas dado que, en el ámbito del desarrollo de su actividad, conjuntamente fomenta y promueve los principios indicados en los puntos anteriores y constituye una oportunidad para los pequeños productores, que siguiendo prácticas ancestrales, de fuerte arraigo local, obtienen productos de excelente calidad con un gran contenido cultural. Les brinda a sus productores la posibilidad de acceder a mercados que de otro modo serían impensados (por escala y posibilidades de acceso a la gran distribución), constituyéndose en una gran oportunidad de desarrollo de economías regionales.

*La producción orgánica agrega valor, es un atributo de diferenciación. Ese valor agregado es volcado a los productores orgánicos mejorando sus condiciones de vida mediante el acceso a mejores ingresos.*

### El consumidor de productos orgánicos



Luego de años de crecimiento sostenido del consumo y la demanda, se advierte una progresiva sensibilización en los consumidores acerca de los beneficios de los productos orgánicos y del cuidado del ambiente y la salud, razón por la cual ya no puede hablarse de una simple moda. En contrapartida, son cada vez más los productores que se suman traccionados por la demanda y sobre todo y mucho más alentador, por el propio convencimiento y compromiso acerca de la obtención de excelentes productos Bio de muy alta calidad en forma sustentable.

En las cadenas de valor orgánicas existe una mayor fidelidad, reconocimiento, lealtad y cercanía entre los consumidores y los productores, bajo el concepto de lo que podríamos llamar la huerta propia, en términos de la confianza y proximidad que el consumidor deposita en estos productores.

Por todo esto, es creciente la toma de conciencia de parte de los consumidores del hecho que son ellos quienes al decidir qué productos comprar, también están decidiendo el modo en que quieren que esos productos sean obtenidos, promoviendo o penalizando determinados sistemas de producción. Quien compra orgánico no sólo se beneficia en forma privada sino al conjunto de la sociedad, fomentando un modo de producir que por definición es amigable con el medio, sustentable, ético y que respeta la naturaleza y sus equilibrios.

A veces suele decirse que el producto orgánico es más caro. Nada más alejado de la realidad. Para ser justos en tal afirmación, hay que comparar el precio del producto orgánico en términos de la sociedad toda y no de un consumidor en particular, es decir en términos de su "precio social" o "precio sombra". Un "precio sombra" es aquel que incluye no sólo los costos privados sino también los costos sociales, o sea los que involucran a la sociedad en su conjunto, tomando en consideración las externalidades positivas que tienen los productos orgánicos acerca de las cuales se ha hecho referencia precedentemente.

En particular, el consumo de vino orgánico ha experimentado un profundo cambio desde los primeros vinos orgánicos, que eran elaborados más bien por y para aquellos vanguardistas del "movimiento verde" en el cual el valor preponderante era simplemente que el vino fuese orgánico. Estos primeros vinos solían encontrarse en Europa en las primeras y florecientes



tiendas de productos Bio. Ese consumidor de aquellos primeros vinos orgánicos que acudía a estas tiendas para abastecerse de sus productos orgánicos en general y, por supuesto, vinos, no necesariamente era un experto en vinos. En otras palabras, existía un escaso solapamiento o intersección entre el consumidor de vinos de calidad y el consumidor de orgánico. Esta situación muchas veces ponía un techo al precio y segmento en el que podían posicionarse los vinos orgánicos.

Este hecho fue cambiando lenta pero sostenidamente gracias a la incorporación de tecnología, al compromiso de los productores, a la comprensión y desarrollo de nuevas técnicas de producción orgánica con un fuerte arraigo y adaptación al origen. En la actualidad hay grandes vinos e importantes emprendimientos que se conciben desde su origen como orgánicos. Los vinos orgánicos obtienen resultados sobresalientes frente a los vinos convencionales tanto en concursos como en la consideración de la prensa especializada y esto es una gran noticia porque aporta fundamentalmente diversidad, autenticidad, identidad, en un marco de respeto por el hábitat, por nuestra Tierra.

El crecimiento continuo en el sector representa algunos de los mayores éxitos del vino orgánico y en la última década, la superficie cultivada de uvas de vinificar a nivel mundial se ha cuadruplicado.

### La producción orgánica

Argentina, a través de su Ley de Producción Orgánica (N° 25.127/99), la define como “todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, **sustentables** en el tiempo y que mediante el manejo **racional de los recursos naturales** y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, **brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo** para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas”.



El manejo está orientado hacia la **prevención**, estimulando procesos que promuevan una adecuada nutrición de las plantas, un control natural de las plagas y enfermedades a través de la biodiversidad y equilibrio entre especies del sistema ya sea animales como vegetales, y el ciclado de los nutrientes y la materia orgánica dentro del agro-ecosistema desalentando el uso de insumos externos.

Agricultura Orgánica no implica eliminar ciertos insumos de producción y reemplazarlos por otros. Implica cambiar conceptualmente la forma de gestionar los sistemas productivos.

Los protocolos de producción orgánica no son recetas, sino marcos conceptuales dentro de los cuales existen innumerables alternativas de manejo que satisfacen las exigencias de dichos protocolos. Por lo tanto, podría cumplirse con los protocolos simplemente estando atento a los productos autorizados y a los prohibidos y buscando alternativas para reemplazar los segundos por los primeros ante determinados hechos. Esas prácticas que conceptualmente podrían denominarse como sustitutivas de insumos pueden eventualmente cumplir con la normativa, pero conceptualmente no definen a un verdadero productor orgánico que tiene una visión holística del sistema, sus interacciones, su complejidad y busca respuestas en el profundo conocimiento de esa realidad.

## La producción de vinos orgánicos



Los vinos orgánicos son elaborados de modo tal que tanto en la producción primaria -las uvas que les dan origen- como en la fase industrial -la elaboración, crianza, envasado y posterior distribución- se cumplen las normativas orgánicas.

Cabe mencionar aquí la diferencia entre un “vino de uvas orgánicas” y un “vino orgánico”. En el primero, sólo la uva ha cumplido con el 100% de las exigencias y recomendaciones estipuladas en los protocolos de producción orgánica correspondiente, mientras que en el segundo, tanto la etapa primaria como la industrial se han llevado a cabo en un todo en concordancia con los protocolos orgánicos. En cualquiera de los dos casos, la trazabilidad del producto tiene que estar asegurada y certificada desde la etapa del viñedo hasta la botella.

Como se ha señalado anteriormente, en la producción orgánica no hay recetas. Es fundamental la observación, el monitoreo, el razonamiento, para que a partir de ellos y de los conocimientos científicos, cada productor elabore las técnicas de manejo que mejor se adecue a su parcela.

### Viticultura orgánica

Un plan de manejo vitícola orgánico debe necesariamente estar orientado e incluir los siguientes aspectos:

- a) Gestionar la biodiversidad, a través del manejo de vegetación en los interfilares y línea de plantación, de modo de administrar la competencia de especies pero a la vez lograr que esa interacción fomente la actividad biológica de los suelos a través del aporte de materia orgánica y de la promoción de los ciclos de descomposición de esta, mejorando los parámetros físico-químicos y biológicos del suelo, proveyendo una nutrición equilibrada de las vides.
- b) Promover el equilibrio entre especies de animales y vegetales, macro y microorganismo de modo de asegurar la estabilidad del sistema en su conjunto.
- c) Respetar ciertas condiciones ambientales tales como distancias mínimas a cultivos convencionales, establecimiento de barreras o cortinas vegetales, islas o corredores de vegetación natural, zonas buffer, avisos a vecinos, cortinas verdes, identificación y control de la fuente de agua, etc.
- d) Realizar un manejo conservativo de suelos: labranza mínima, fundamentalmente vertical, utilización de abonos verdes y coberturas vegetales en general, rotaciones, fertilización, de modo de prevenir el aumento de la actividad biológica y evitar la erosión de los suelos y lixiviación de nutrientes. Resolver deficiencias puntuales mediante el uso de humus, en lo posible elaborado dentro de la misma propiedad.
- e) Manejar las plagas y enfermedades: identificación y conocimiento del patógeno y sus enemigos naturales, hospederos de ambos (cultivos trampa, cultivos repelente, cultivos complementarios que permiten el desarrollo de benéficos, etc.) y de las condiciones ambientales que benefician o perjudican al patógeno y sus enemigos, etc.

### Enología orgánica



En lo que respecta a la enología de los vinos orgánicos, podría decirse que la razonada simpleza en las técnicas de elaboración, el conocimiento de las uvas y parcelas que le dan origen, el estado sanitario de la materia prima, una aceitada logística de cosecha y la meticulosa higiene de la bodega son las claves para obtener un vino orgánico de calidad. Quizás esta simple enumeración parezca una

obviedad, ya que no son ni más ni menos que buenas prácticas enológicas que toda bodega debería seguir, pero que en una elaboración orgánica hay que potenciar al extremo.

El objetivo enológico debe ser el celoso cuidado y preservación del potencial de la materia prima. Habitualmente se dice que el vino “nace en el viñedo”, lo cual es absolutamente cierto, pero más aún cuando se está en presencia de un vino orgánico: una enología de mínima intervención que es garantía de autenticidad de los vinos ecológicos; vinos absolutamente naturales, sin aditivos, con una personalidad única que dejan translucir su origen e identidad.

No es obligatorio, pero se recomienda, el uso de levaduras y bacterias lácticas indígenas en la fermentación alcohólica y fermentación maloláctica respectivamente y la búsqueda permanente de la reducción de los niveles de anhídrido sulfuroso en los vinos, llegando incluso a vinos obtenidos sin la adición de este compuesto en lo que se conoce como vinos libre de sulfitos.

La agricultura orgánica y sus reglamentaciones exigen criterios de calidad que involucran también el tipo de envase empleado. Por ello se recomienda el uso de botellas de tipo ecológicas, aquellas que reducen el contenido de vidrio por envase con la consecuente disminución de pesos de los envases, menores consumos de energía tanto en la producción como en el transporte y por lo tanto, un menor impacto ambiental.



### **El sistema de certificación**

Un productor orgánico, para ser reconocido como tal en los mercados donde comercializará sus productos, debe cumplir con la normativa y protocolos de producción orgánica y contar con el aval de alguna de las empresas certificadoras.

En Argentina el sistema de certificación es privado: son empresas privadas las que otorgan los avales tanto a los productores como a los productos orgánicos. Estas empresas certificadoras son auditadas por SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) que es la autoridad de aplicación de la Ley Nacional N°25.127/99 y sus decretos reglamentarios que dieron marco legal a la actividad en nuestro país.

Los productos destinados a la exportación, además, deben cumplir con la normativa de aplicación para el país de destino y son las mismas certificadoras nacionales las que, a través de convenios de reconocimiento y equivalencias, permiten avalar el cumplimiento de parte de los productores de las normativas exigibles en los mercados destino. Para citar las normativas de mayor interés por su impacto comercial en las exportaciones nacionales podemos nombrar la normativa NOP - USDA (National Organic Program - Departamento de Agricultura de Estados Unidos), la norma de Canadá, JAS (Japanese Agricultural Standards), la nueva normativa para Brasil que tiene unos cuatro años de vigencia o la norma europea, que a partir del año 2012 cuenta con una normativa específica para vinos orgánicos (Reg U.E.203/2012).

El sistema de certificación orgánica es un sistema de aseguramiento de calidad que avala que tanto un producto como un proceso productivo cumplen los requisitos estipulados en las normativas y protocolos correspondientes; por ello es de suma importancia el concepto de trazabilidad, que asegura la pertenencia de un producto a un sistema de producción específico y que permite trazar el camino en términos de actividades, insumos, procesos, transformaciones, etc., en forma cronológica, que ha atravesado un determinado producto a lo largo de toda la cadena de valor.

Para que todo esto sea posible es necesario que el productor diseñe y gestione un sistema de registros, los cuales son auditados periódicamente por inspectores habilitados, a fin de asegurar la coherencia entre tales registros y la evidencia de campo.

### **Consideraciones finales**

El sector de los vinos orgánicos tiene un enorme potencial en Argentina dadas sus condiciones

agroecológicas únicas, la baja carga de agroquímicos que aún se utiliza en la vitivinicultura en general, una imagen país acorde con las prácticas orgánicas y un sistema de certificación de alto reconocimiento y valoración a nivel mundial.

La superficie vitícola bajo certificación ronda aproximadamente un 2% del total de la superficie de viñedos del país, mientras que en los países europeos ese indicador asciende a valores promedio cercanos al 8-10%.

Cabe señalar que puesto que existe una demanda mundial que crece en términos relativos al total de vinos, que hay consumidores cada vez más sensibilizados con temas ambientales y el cuidado de la salud, y que en un mundo globalizado la identidad y riqueza cultural tienen una relevancia inusitada, los productos orgánicos, que promueven estos valores, tienen un ámbito propicio de desarrollo y expansión.

Por todo esto, hay aún un largo camino por recorrer para los vinos orgánicos, camino que apenas empezamos a transitar.

## **Bibliografía**

Greco, Silvina. Apuntes de Clase de la Cátedra Ecología Agrícola y Protección Ambiental. Facultad de Ciencias Agrarias - UNCUYO.

Ley 25.127 Producción Ecológica, Biológica u Orgánica. Creación de la Comisión Asesora para la Producción. Buenos Aires, 4 de agosto de 1999. (Boletín Oficial, 13 de septiembre de 1999).

Manual de Normas de Producción Orgánica. Argencert. Versión 1.05. Abril 2005.

Reglamento de Ejecución (U.E.) N° 203/2012 de la Comisión de 8 de marzo de 2012. Diario Oficial de la Unión Europea 9.3.2012.

Situación de la Producción Orgánica en la Argentina durante el año 2015. SENASA. Marzo de 2016.

The World of Organic Agriculture, Statistics and Emerging Trends 2015. IFOAM / FiBL. <http://www.organic-world.net/yearbook/yearbook2015.html?L=0>

USDA Organic Standards 7 CFR 205. Diciembre de 2013.

## **Artículos relacionados**

- 

[Enología \(/index.php?option=com\\_tags&view=tag&id=2-enologia&Itemid=130\)](#)

[Vitivinicultura \(/index.php?option=com\\_tags&view=tag&id=26-vitivinicultura&Itemid=130\)](#)