



## EL VINO "BIO" AUMENTA EN ESPAÑA Y BIOCULTURA Y TRIUNFA EN EL EXTRANJERO

**Cuando se celebró la primera BioCultura en Madrid, hace 40 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. 40 años de crecimiento continuado que hoy repasamos de la mano del 40 aniversario de BioCultura Madrid (del 21 al 24 de noviembre en IFEMA), la primera feria en la que se presentó un vino ecológico en España.**

La superficie ecológica de viñedo en España creció un 8,9% anual en 2012 hasta alcanzar 142.177 hectáreas en 2021, es decir, un 15% de la superficie ecológica nacional. En la actualidad, las cifras siguen siendo muy positivas. Somos líderes mundiales en viñedo ecológico, con 149.934 hectáreas (2022) desarrollado por 1.321 bodegas y embotelladoras. 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.

### VINOS ECOLÓGICOS EN BIOCULTURA

BioCultura Madrid cumple este año 40 primaveras en Madrid. Ángeles Parra, directora de la feria, señala que “la presencia de bodegas ecológicas en BioCultura es un poco la historia de la viña ‘bio’ en España. Al principio de la feria, prácticamente no había expositores en la feria que vinieran con vinos orgánicos. Los ‘caldos’ ecológicos tampoco habían entrado en la alta cocina y, entre los sumilleres, tampoco tenían un notable prestigio. Pero BioCultura es un gran altavoz para la cultura ecológica. Poco a poco, más de 50 bodegas ecológicas han ido apostando por BioCultura para darse a conocer entre el público y los profesionales. Y, a día de hoy, el vino orgánico ya está en los mejores restaurantes, en las bodegas de los que entienden y en las casas de los que quieren cuidar su salud y la del medio ambiente. Sólo es cuestión de tiempo que el consumo interior de ‘caldos’ orgánicos tenga una expansión más decidida y notable”. Y añade: “Una gran parte de la producción de nuestros viñedos ecológicos va a la exportación, a los mercados exteriores. Sin BioCultura, el consumo interno de vinos ecológicos sería menor

todavía. Hay que seguir trabajando para divulgar los beneficios ambientales y sanitarios de los vinos ecológicos. Y, en este aspecto, BioCultura lleva a cabo una gran labor de difusión con sus expositores, con los talleres de etiquetado, con las catas, etc. BioCultura realiza un trabajo que no realiza la Administración como debería hacer. Si queremos una transición urgente a la cultura ecológica y sostenible de verdad, y esa transición es necesaria para frenar el cambio climático y la Sexta Extinción, es preciso continuar apoyando a las bodegas ecológicas para que lleguemos a los niveles de consumo que tienen países como Dinamarca, Suiza, Alemania, Francia, Italia, etc". Es mejor optar por beber menos pero que sea de calidad.

### **MONTSE ESCUTIA**

Montse Escutia es la ingeniera agrónoma que trabaja en Vida Sana, organizadora de BioCultura. En su opinión, "el viñedo ecológico tiene una gran cantidad de virtudes ambientales. Y son cada vez más los viticultores que apuestan por una formas de cultivar y de elaborar que evitan los pesticidas y otros productos químicos de síntesis que son nocivos para la salud de los consumidores y la salud de los ecosistemas. Muchos de los bodegueros que apuestan por lo ecológico son personas muy concienciadas que trabajan por el bien común y por la salud de la ecosfera". Pero no sólo son empresarios conscientes los viticultores que se deciden por la agroecología. Para Escutia, "está claro que cada vez más bodegas van a apostar por lo 'bio'. Hay un público que demanda productos sostenibles y sanos. Y elaborar vino ecológico, con toda la información de que disponemos ya, es fácil y viable. Faltan ayudas políticas y más promoción". Y sentencia: "Las redes sociales y algunos/as influencers están llevando a cabo una gran labor en este aspecto. Pero no es suficiente. Por eso la existencia de ferias como BioCultura es tan importante. Se trata de que los consumidores conozcan a los productores y se entable una relación de confianza y de fidelidad. En poco tiempo, en España también se consumirá más vino ecológico como ya ocurre en otros países. Simplemente, hay que seguir perseverando. Esta revolución ya ha empezado y no se va a detener".

### **COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

En algunas comunidades autónomas, en porcentaje, la producción de vino ecológico es excepcional. Por ejemplo, en Catalunya, el viñedo orgánico ocupa ya 32.353 has (CCPAE 2022). La superficie ha crecido un 11,25% respecto al año anterior. Se posiciona así el sector de la vid catalán como uno de los motores fundamentales con respecto al modelo económico basado en la ecología. Por otro lado, siguiendo en Catalunya, la elaboración y embotellado de vino, cavas y espumosos ocupa la segunda posición en el ranking de actividades de las industrias agroalimentarias ecológicas, con 398 empresas y una facturación de 328 mill euros (datos CCPAE 2022).

### **SECTOR INTERNACIONAL**

Existen grandes perspectivas de crecimiento para el mercado de los vinos ecológicos. Esta es una de las conclusiones del estudio internacional «Previsión del mercado del vino ecológico hasta 2028», que ha llevado a cabo The Insight Partners. Las preferencias del consumidor, el impacto de la Covid-19 y los principales mercados... son algunos de los aspectos en los que se fija este informe. El texto ofrece las claves sobre su presente y futuro, los gustos de los consumidores, los principales productores y la evolución prevista hasta 2028. Prevé que el mercado de los vinos ecológicos alcance los 24.557,14 millones de dólares en 2028, frente a los 12.471,20 millones de dólares de 2022. Añaden que se espera que crezca a una CAGR (Compound Annual Growth Rate, tasa de crecimiento anual compuesto) del 12,0% durante 2022-2028. En ese crecimiento del sector, los vinos españoles orgánicos tienen mucho que decir. Si bien es cierto que la viticultura ecológica sigue representando un porcentaje pequeño si se compara con el total de la agricultura española, nuestro país se ha colocado como líder mundial y, según algunas previsiones de expertos, lo seguirá siendo a corto a plazo, tal y como señala la consultora International Wines and Spirits Record (IWSR). En realidad, ahora mismo, por diversas razones, se bebe menos vino, especialmente en algunos países europeos. La gente quiere consumir menos alcohol y cuidarse un poco más. Pero, a pesar de ello, los vinos ecológicos siguen al alza en el mundo. En 2019, los vinos fueron la cuarta categoría más exportada en 2019, con una cuota del 5,5% de las ventas al exterior de los productos ecológicos españoles, valorados en 995 millones de euros. Así, España exporta prácticamente 9 de las 10 partes de sus vinos ecológicos. Una cifra muy contundente. Si España se posiciona bien en el sector de los vinos sin alcohol ecológicos, las ventas podrían subir mucho más, tanto en el exterior como en el interior, porque esta tendencia no va a dejar de crecer en los próximos años, según todos los expertos que hemos encuestado.

### **BODEGA LA ENCINA**

José M<sup>a</sup> Espí está al frente de Bodega La Encina (Villena, Alicante), una de las empresas con vinos "bio" que estará en BioCultura Madrid. Una bodega que elabora unos vinos ecológicos muy especiales y de un notable sabor.

Tienen disponibles varias variedades. Son habituales de BioCultura desde hace años. Espí señala: “Bodega La Encina es una bodega artesana, certificada ecológica desde el año 2012, que responde a un sueño de su creador, yo mismo, que dirijo y mantengo una finca rústica en cultivo ecológico desde el año 2000 y en biodinámica desde 2015. Está situada en la pedanía de La Encina perteneciente a Villena (Alicante). En esta finca se cultivan variedades de uvas casi desaparecidas con viñas centenarias que sobrevivieron a la filoxera, viñas que producen unos vinos que han sido premiados en concursos de vinos ecológicos de Europa con puntuaciones de 94 y 95 puntos”. Y añade: “El entorno rodeado de pinares y hierbas aromáticas, la altitud de 700 m. sobre el nivel del mar, los terrenos pedregosos, la protección natural de plagas, la ausencia de productos químicos y tratamientos convencionales, etc., le dan al sabor de nuestros vinos sensación de receptividad agradable y natural. Tenemos variedades como Garnacha, Monastrell, Forcallat, en sus diversas acepciones de vino tinto, rosado y blanco. Son vinos naturales, espumosos, dulces y ancestrales. Es decir, que presentamos un abanico de productos atractivo a pesar de la dimensión modesta de nuestras instalaciones”. Y finaliza: “Sin duda, la enología ecológica es un sector al alza, pero la cultura y aceptación de lo ‘bio’ encuentra una fuerte dificultad cultural en nuestro país. El público, en general, debido a la abundancia y baratura de vinos en toda nuestra geografía, no aprecia todavía el cambio de calidad y ventajas de un tratamiento ecológico. No ocurre así en otros países europeos en los que se aprecia bien la distinción de ecológico o natural y convencional, por lo que el mercado extranjero es nuestro aliado en este momento. En España nuestro mercado es: tiendas de productos ecológicos (porque apenas hay supermercados que apuesten por estos vinos). También estamos en restaurantes y tiendas especializadas y particulares que tienen adquirida la cultura de la pureza de los alimentos”.

## **BODEGAS ROBLES**

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 (que tiene un montón de precios internacionales por sus exquisitos vinos) estará en BioCultura Madrid presentando sus novedades y su notorio catálogo. Francisco señala: “Somos 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”. Y continúa: “Actualmente desarrollamos espumosos método tradicional 100% de uva Pedro Ximénez, vermouth, 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. 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 entendieron en la empresa que ‘nuestro progreso debía de pasar irremediamente 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”. 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”, señala el bodeguero. 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’”.

## **LA EXPERTA**

Un texto de Blanca Cortés, periodista agroalimentaria, publicado en “Editorial Agrícola”, señala: “El crecimiento de la viticultura ecológica en nuestro país es un crecimiento que impresiona y que refleja la responsabilidad y preocupación del sector por generar un triple impacto positivo: medioambiental, social y económico. Esta

vertiginosa evolución de la viticultura ecológica española tiene las claves de su auge en un consumidor más concienciado, unas buenas condiciones climáticas y una demanda alcista del mercado. Las prácticas de la agricultura ecológica implican mejoras en el viñedo que se notan positivamente en el vino. Además, todo vino ecológico está certificado, sujeto a una estricta regulación que da todas las garantías al consumidor de una producción de calidad y sostenible, desde el viñedo hasta la bodega, que respeta el medio ambiente e incrementa la biodiversidad, en línea con un creciente requerimiento de estos valores por parte del consumidor. Sin embargo, se da un bajo consumo”. Y de ahí la relevancia de ferias como BioCultura. “Falta apoyo real, decidido y valiente por parte de instituciones políticas, universidades y centros de investigación, empresas de servicios y suministro de insumos’, según detalla Concha Fabeiro, presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), entidad que trabaja por y para el reconocimiento de la producción ecológica y la agroecología”, advierte el texto de Blanca Cortés, que añade: “Es reseñable que la cuarta parte de las bodegas en España produce vino ecológico y es precisamente en la parte de transformación y comercialización ‘donde tenemos campo de crecimiento, para que todas las uvas de estas superficies terminen en vino ecológico en los lineales’, según explica la directora de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), Susana García, quien considera que España tiene un margen de crecimiento significativamente amplio. Y es que, en términos comparativos con otros países productores, somos el primer país en volumen de exportación, pero el tercero en valor, ‘lo que pone claramente de manifiesto que tenemos mucho margen para crecer en valor y rentabilidad del producto’, señala Manuel Álvarez, secretario general de Spanish Organic Wines (SOW), asociación de bodegas ecológicas en España que promueve los vinos ecológicos con sello certificado”, siempre según el texto de Blanca Cortés.

### **MÁS INFO**

Del 21 al 24 de noviembre. Pabellón 10. Ifema-Madrid  
[www.biocultura.org](http://www.biocultura.org)