

Opinió | Actualitzat el 15/12/2016 a les 08:21

?Vins biodinàmics i vins naturals. La dimensió desconeguda?

Els biodinàmics i els naturals són 2 "tipologies" de vins que cada vegada guanyen més adeptes. Potser per pur hedonisme, o potser per coneixement, els consumidors cada vegada busquen més vins d'aquests tipus als mercats. A Barcelona proliferen establiments on es poden trobar vins "naturals" o biodinàmics, i fins i tot n'hi ha que estan dedicats únicament a aquests productes.

Pel que fa als vins biodinàmics, com vaig comentar en l'article anterior (<http://www.nacioidigital.cat/cupatges/noticia/3893/es/millor/vi/ecologic/convensional/tips/saber-ne>), no hi ha cap normativa nacional o europea que reguli aquest tipus de productes, com sí que hi ha als vins ecològics.

Sí que hi ha, en canvi, una organització privada que s'encarrega de certificar aquests productes, es tracta de Demeter i té registrat el terme biodinàmica, així doncs per poder fer menció a l'etiqueta, com a vi biodinàmic, hauríem de passar per aquest certificador privat.

Dit això, què entenem per biodinàmica? Podríem parlar de Rudolf Steiner (és el pare de l'agricultura biodinàmica i l'antroposofia), comentar autors i elaboradors com Maria Thun, Nicolas Joly, Pierre Masson, etc. Però trobar una definició formal és complicat. Al diccionari oficial de l'IEC no hi ha cap definició de biodinàmica, la RAE en dóna una però massa senzilla.

Recomano lectures sobre Rudolf Steiner, i la seva concepció de granja biodinàmica, que pot ser més un estil de vida i xoca frontalment amb el fet que la majoria de cellers siguin monocultius de vinya.

Pel que fa als vins anomenats "naturals" o amb mínima intervenció, cal dir que el terme ?natural? aplicat a un producte alimentari com és el vi, normativament no significa res, no hi ha cap regulació al respecte. Molts elaboradors però, opten per utilitzar-lo amb objectius merament comercials. Què entenem per aigua natural o iogurt natural?, també són productes alimentaris i les connotacions d'aquest qualificatiu són molt diferents. Per cert, el iogurt natural sí que està regulat.

El fet que no hi hagi cap normativa nacional o supra-nacional, i en aquest cas ni tan sols un organisme certificador privat com Demeter, fa que l'ambigüitat respecte a aquest tipus de productes sigui molt elevada. Ara mateix a Espanya trobem la ?Asociación de Vinos Naturales de España (<http://www.demeter.es/biodinamica.html>) ?, però aquesta no certifica que un vi sigui natural i els codis de pràctiques, així com la definició que proposa, podrien diferir d'altres associacions d'altres països com ara de les franceses, italianes, etc.

La tecnologia aplicada a l'elaboració dels vins aporta moltíssim, però molts elaboradors que opten per l'ecològic, biodinàmic o pels vins naturals, estan fent aportacions molt rellevants per avançar en aquestes disciplines en l'àmbit tècnic.

Hem tastat vins fantàstics de totes aquestes tipologies, coneixem viticultors i elaboradors molt professionals en tots els àmbits i totes aquestes propostes ajuden a millorar la qualitat, la sostenibilitat, les bones pràctiques i la seguretat de cara als consumidors.

Referències:

Vi biodinàmic - https://en.wikipedia.org/wiki/Biodynamic_wine
(https://en.wikipedia.org/wiki/Biodynamic_wine)

Vi natural - https://en.wikipedia.org/wiki/Natural_wine (https://en.wikipedia.org/wiki/Natural_wine)

Demeter - <http://www.demeter.net/> (<http://www.demeter.net/>) - <http://www.demeter.es/index.html>
(<http://www.demeter.es/index.html>)

Rudolf Steiner - https://en.wikipedia.org/wiki/Rudolf_Steiner
(https://en.wikipedia.org/wiki/Rudolf_Steiner)

Agricultura biodinàmica - https://en.wikipedia.org/wiki/Biodynamic_agriculture
(https://en.wikipedia.org/wiki/Biodynamic_agriculture)

Atroposofia - <https://en.wikipedia.org/wiki/Anthroposophy>
(<https://en.wikipedia.org/wiki/Anthroposophy>)

Maria Thun - <http://www.telegraph.co.uk/news/obituaries/9146710/Maria-Thun.html>
(<http://www.telegraph.co.uk/news/obituaries/9146710/Maria-Thun.html>)

Nicolas Joly - <http://coulee-de-serrant.com> (<http://coulee-de-serrant.com/>) -
https://en.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Joly (https://en.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Joly)

Pierre Masson - <https://www.amazon.es/Biodin%C3%A1mica-pr%C3%A1ctica-agricultores-aficionados-Fertilidad/dp/8493630829> (<https://www.amazon.es/Biodin%C3%A1mica-pr%C3%A1ctica-agricultores-aficionados-Fertilidad/dp/8493630829>)

Definició RAE biodinàmica - <http://dle.rae.es/?id=5YC0mSN> (<http://dle.rae.es/?id=5YC0mSN>)

Normativa iogurt natural - https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-4515
(https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-4515)

Asociación de vinos naturales de España - Definición vino natural -
<https://vinosnaturales.wordpress.com/vino-natural/> (<https://vinosnaturales.wordpress.com/vino-natural/>)

Website Recaredo - <http://www.recaredo.com/> (<http://www.recaredo.com/>)

Jonathan Nossiter - <http://www.imdb.com/name/nm0636506/>
(<http://www.imdb.com/name/nm0636506/>)