

COMER EL VINO

LOS MÁS «PUROS»

LA ÚLTIMA TENDENCIA EN EL MUNDO DE LA ENOLOGÍA SON LOS VINOS NATURALES. DESVELAMOS TODOS SUS SECRETOS

Hay quien dirá que se trata de un asunto cíclico porque no pasan tres o cuatro años sin que el mundo del vino forje un nuevo *palabro*, que siempre coge desprevenido al aficionado que no se preocupa por estar a la última. Pero hay que decir que la tendencia más reciente en la viticultura orgánica, la de los vinos naturales, es mucho más que una moda pasajera. Porque basa sus principios en una metodología que tiene como objetivo ofrecer la expresión más pura y noble del vino, amén de la más sana.

Ahora bien, ¿en qué se diferencian los vinos naturales de los otros considerados como ecológicos, ya sean biológicos o biodinámicos? Los vinos orgánicos, o biológicos, son aquellos elaborados prescindiendo de herbicidas, pesticidas y otros productos químicos de síntesis concebidos para ahuyentar plagas, aumentar la productividad del viñedo y rectificar la calidad de los vinos mediocres. Las bodegas *bio*, además, suelen ser responsables con el medio ambiente a la hora de eliminar residuos y aprovechar los recursos naturales.

La biodinámica, por su parte, cumple con los requisitos de la viticultura biológica, pero además incorpora otras prácticas, acordes a la filosofía *cosmoecológica* elucubrada por el suizo Rudolf Steiner (1861-1925), que aboga por la armonía entre los mundos animal, vegetal y

mineral. Entre otras cosas, los seguidores de Steiner creen que los astros influyen decisivamente sobre el desarrollo del viñedo, por lo que tienen en cuenta el calendario lunar para cada intervención agrícola o enológica. Además, prescinden de maquinaria en el viñedo, usan compost de abono animal e infusiones vegetales para dinamizar los suelos y proteger la viña contra posibles agresiones. En bodega, los biodinámicos sólo utilizan levaduras autóctonas –las que están presentes naturalmente en la uva–, prescinden de ácido sórbico y correctores de acidez y solamente emplean sulfuroso en dosis mínimas.

MODALIDADES «BIO». Este último detalle es el que marca la frontera entre los vinos orgánicos y biodinámicos y los naturales, ya que éstos no deben llevar el añadido de anhídrido sulfuroso (SO₂), un producto perjudicial para la salud en dosis altas cuyo empleo está extendido en la viticultura convencional –eso sí: en dosis mínimas– porque garantiza la estabilidad de los vinos tras el embotellado.

De ahí que la elaboración de los naturales sea como un salto sin red: sin SO₂ los vinos expresan de una manera más nítida los matices propios de la variedad de uva y el terroño, pero también son más vulnerables a la contaminación bacteriológica y a los efectos nocivos de la luz, la temperatura y el oxígeno.

Amén de este asunto, la viticultura *natural* no difiere mucho de las otras modalidades *bio*: cultivo respetuoso con el medio (sin productos de síntesis); utilización responsable de la energía; empleo de uvas propias; fermentación con levaduras autóctonas; rechazo de todo tipo de correctores en el proceso de vinificación y ausencia de clarificación y filtrado. Una vez aclarado de qué va este

asunto de los vinos naturales, para conocer realmente qué es lo que los diferencia de sus semejantes hay que buscarlos, descorcharlos y catarlos.

En España, su producción no está tan extendida como en Francia o Italia. Sin em-



LIBRES DE «SO₂». DE ARRIBA ABAJO, RUBAIYAT, PRIVAT NU Y AIRE EN EL PATIO.

bargo, la tendencia va creciendo y desde que algunos pioneros –como la bodega granadina Barranco Oscuro con sus Pino Rojo, El Canto del Mirlo o Rubaiyat– han demostrado que es posible desterrar el maquiavélico sulfuroso sin dar al traste con la calidad de esta santa bebida, poco a poco se van sumando otros.

Valga como ejemplo el cava Privat Nu, el primero exento de SO₂ de cuantos elabora la bodega Alta Alella. Con un primoroso viñedo *bio* en la misma frontera del núcleo urbano de Barcelona, el enólogo Josep María Pujol lleva años apostando por la viticultura orgánica. Sin embargo, ha decidido ir más lejos y este cava delicioso, con una expresión muy natural –valga la obviedad– de manzanas verdes es el aperitivo a un proyecto más ambicioso: crear una nueva bodega consagrada a los vinos naturales.

Lejos de allí, en Mota del Cuervo (Cuenca), Samuel Cano, dinámico activista de la naturalidad vinícola, firma dos vinos plenos de carácter y singularidad: Aire en el Patio, blanco que ofrece el protagonismo a la denostada variedad airén, y que sorprende por su perfil maduro y complejo, con recuerdos de miel y melocotones; y Patio Selección, uno de los más interesantes tintos de syrah –acompañada por petit verdot, en este caso– que pueden probarse en España.

De regreso a tierras catalanas, María Jesús Polanco y Guy Jones, consagrados a la biodinámica en su paraíso particular ampurdanés, Sota els Angels, también han ensayado prescindir del sulfuroso en alguna de sus cuvées, con magníficos resultados. Tal es así que la siguiente añada que llegará al mercado del tinto Desea –un vino pleno de frescura, dominado por la expresión de una variedad exótica en el viñedo español, la carmenère– será 100% natural. Un deseo hecho realidad, nunca mejor dicho. **FEDERICO OLDENBURG**



«NATURALES» EN EL AMPURDÁN. VIÑEDOS CATALANES DE SOTA ELS ÀNGELS.