vinetur

¿Es natural el vino natural?

En los últimos 10 años ha aflorado la conciencia ecológica del respeto al medio ambiente con el apogeo de la cultura del vino natural. ¿Es natural el vino natural? ¿el resto de los vinos son artificiales?

viernes 29 de enero de 2021

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Conviene recordar que el concepto "Vino Natural" es una vaguedad. Lo único natural es el agua y la uva y cuyo zumo, si no se manipula, se convertirá en vinagre en el mejor de los casos. El vino es un producto de operación humana de tal modo que el hombre

es el único ser vivo sobre la tierra que no bebe solo para calmar la sed. Yo prefiero llamar al vino natural "vino tradicional puro", es decir, sin ningún añadido, sin que quiera decir que la "pureza" en el vino esté por encima del que no lo es como es el 90 % del consumo mundial.

La etimología del concepto "vino natural" es reciente. Hasta hace 40 años los cosecheros y taberneros se afanaban en demostrar que su vino "no tiene química". Era una defensa del purismo no tanto por una cuestión moral sino por la imposibilidad de echar productos químicos porque encarecía el precio del vino. Estos eran los que se tomaban y aún se siguen tomando en los pueblos de España elaborados por agricultores sin ningún conocimiento científico y sin medios económicos que pudieran contrarrestar su deterioro con productos enológicos por su elevado precio. Cuando a partir de los años Treinta, en el ámbito rural, los productos enológicos se hallaban al alcance de los bolsillos, a muchos de los cosecheros les quedaba el desasosiego moral de utilizarlos, pero también por falta de práctica. Fueron las grandes operadoras de intermediación que no tuvieron el menor escrúpulo en aplicarlos y así se produjeron los grandes fraudes a principios del siglo XX. La utilización de toda una serie de productos químicos incluso metanol y la fertilización del viñedo con abonos artificiales y pesticidas utilizados hasta hace bien poco, sirvieron para recuperar el tiempo perdido de la citada plaga filoxérica que asoló el viñedo europeo en el último tercio del siglo XIX. Estas prácticas que solo tuvo el límite de afectar a la salud humana, potenciando el rendimiento de la viña y el empleo de sustancias químicas que evitaran la degradación del vino, se convirtieron en una pericia habitual como algo intrínseco de los nuevos tiempos productivistas.

Cuando históricamente el vino sin intervención se llamaba simplemente "vino", lo lógico sería que los con aditamento químico tuvieran un nombre que los identificara cara al consumidor, algo que no se hizo. Eran tiempos de reglamentos laxos que, aunque las añadiduras con control antifraudes no eran nocivas para la salud, entraban por la puerta de atrás de las bodegas. La buena enología en el ámbito de la estabilización del vino que permitiera la logística para el consumo urbano tuvo que emplearse a fondo para diferenciarse del fraude químico.

Es en los años Noventa últimos cuando comienzan a resucitarse las prácticas anteriores a este periodo, estos vinos tuvieron que añadir la palabra "ecológico" y "biodinámico" o "vino natural" como si estos modos fueran nuevos en la historia del vino cuando en realidad es lo contrario, pues el 90 por ciento de los vinos intervenidos que consumimos en la actualidad apenas tienen 100 años de producción descontando el azufre que ya se adicionaba en la civilización grecorromana.

Lo "natural" como ideología



Lo más desconcertante de este movimiento es su actitud "quasiultraortodoxa" en lo que al vino se refiere, de modo que, si el vino enferma, lo consideran una consecuencia de la Naturaleza y así hay que tomarlo. Sus seguidores van más allá de la biodinámica y del vino ecológico. Pero esto no justifica que, en aras de "lo natural", algunos exhiban sin ningún pudor, vinos totalmente deteriorados antes de traicionar el reglamento ideológico. Vinos con notas de etanal (oxidación), o una elevada cantidad de acético, ácido fórmico, TCA o notas cloradas muy sobresalientes. Todos dejan al mosto en manos de las levaduras autóctonas, algunas agresivas y de carácter

demasiado silvestre que hay que "atarlas en corto".

No obstante, aumenta el número de elaboradores de este gremio que, con dotes casi mágicas, consiguen que sus vinos resistan mejor el paso del tiempo. Esto tiene un mérito increíble. Estos vinos inscritos en distintas asociaciones de "vinos naturales" en auge en Francia, Italia y España están elaborados por enólogos absolutamente cualificados con medios suficientes y que, sin embargo, optan por rendir un homenaje a los vinos del pasado. Bodegueros a medio camino entre el hippy y huertano con producciones en torno a las 1000-3000 botellas, con precios muy razonables. Todos ellos se identifican por su amor a la naturaleza y a la viña y no pocos lo combinan con otros cultivos agrícolas y animales domésticos. Creo que esta es la razón de que no tengan ningún pudor en mostrar sus vinos incluso turbios, aunque equilibrados de sabor, porque para ellos lo más importante es el hecho de que sea un producto tradicional aceptado históricamente por un gran número de consumidores. Prácticamente no acostumbran a enviar sus muestras a las guías ni tienen el menor interés en entrar en los circuitos mediáticos. Algunas de sus etiquetas, están absolutamente alejadas de cualquier ambición marketiniana.