vinetur

Más allá de lo ecológico: ¿qué es un vino natural?

Los secretos de la creciente demanda de "natural" en un mundo de vinos convencionales

jueves 17 de agosto de 2023

ESCRITO POR ROBERT BEIR



El rico tapiz del mundo del vino es tan diverso como cautivador. A lo largo de los siglos, el ser humano se ha esforzado por perfeccionar este preciado líquido, derivado principalmente de la fermentación de la uva. Esta bebida ha sido testigo y ha acompañado a civilizaciones enteras en sus momentos más cruciales. Dentro de este

vasto universo, ha surgido el "vino natural", que promete un retorno a las raíces tradicionales de la elaboración del vino. Pero, ¿qué es exactamente un vino natural?

Es crucial iniciar este debate sabiendo que el término "natural" en relación con el vino sigue sin estar regulado, a diferencia de sus homólogos "ecológicos". Esta falta de supervisión formal puede inquietar a los productores de vino convencional, llevándoles a cuestionarse: Si un vino ostenta la etiqueta de "natural" -de forma libre, por cierto-, ¿implica que los demás no lo son?

El vino natural, a veces denominado "vino sin intervención", es famoso por su mínima intervención humana o tecnológica durante el proceso de producción. Esto implica un uso restringido de agentes químicos, tanto en el cultivo de la uva como en el proceso de vinificación dentro de las bodegas. Así, no se encuentran herbicidas, pesticidas u otros productos químicos disuasorios en los viñedos, ni sulfitos y otros aditivos en la bodega. Además, se evita la adición de levaduras comerciales, lo que permite que la fermentación transcurra de forma natural, por cortesía de las levaduras indígenas o "salvajes" presentes en las uvas. Este método orgánico de fermentación espontánea se remonta a los antiguos métodos de elaboración del vino.

A menudo, los vinos naturales prescinden del proceso de filtración y, en algunos casos, incluso del envejecimiento en barrica, todo ello con el fin de preservar el sabor auténtico. Muchos vinicultores naturales defienden fervientemente la filosofía "Nada añadido, nada quitado".

Los defensores del vino natural sostienen que su enfoque minimalista permite que el vino refleje más fielmente el *terruño*, es decir, los atributos únicos de la región donde se cultivó la uva. De este modo, se saborea un producto verdaderamente emblemático de su origen.

A pesar de que "natural" evoca nociones de pureza y autenticidad, es fundamental no confundir los vinos naturales con otros tipos, como los ecológicos o biodinámicos. Aunque estas últimas categorías también abogan por una producción respetuosa con el medio ambiente, no se adhieren necesariamente a las estrictas prácticas de intervención mínima que caracterizan a los vinos naturales.



¿Y la experiencia en boca? Los tintos suelen ser ligeros y refrescantes, como dicen los franceses *vin de soif*. Los blancos suelen ser frescos, con un perfil cítrico dominante. Sin embargo, algunos vinos blancos naturales tienen matices de manzana y una fina efervescencia, lo que los hace comparables a los vinos de sidra. En ocasiones, tanto los tintos como los blancos pueden necesitar decantación u oxigenación para atemperar aromas iniciales que podrían resultar desagradables. Sin embargo, para quienes están acostumbrados a sus sabores distintivos, los vinos convencionales pueden parecer abrumadoramente "uniformes".

Curiosamente, los vinos naturales suelen registrar un grado alcohólico más bajo que los convencionales. Esto puede atribuirse en parte a la ineficacia de las levaduras autóctonas en la producción de alcohol y en parte a las prácticas de vendimia temprana, ya que los vinos naturales rara vez se dejan en la vid hasta que están demasiado maduros.

El movimiento del vino natural se caracteriza por dos estilos principales: el ***pet nat*** o *pétillant naturel*, también llamados **vinos ancestrales**, una variante espumosa ligera y refrescante en la que la fermentación comienza en la cuba pero concluye en la botella,

reteniendo parte del dióxido de carbono; y el **vino de naranja**, esencialmente vinos blancos procesados como tintos, que implican la maceración del mosto con las pieles.

Un reto importante al que se enfrentan los vinos naturales es su mayor coste. Predominan los pequeños productores que los elaboran a mano, supervisando todo el trayecto de la vid a la botella.

Como toda tendencia, el vino natural no está exento de críticas. Algunos sostienen que el enfoque no intervencionista puede dar lugar a vinos con defectos evidentes o una vida útil más corta. No obstante, los entusiastas sostienen que la experiencia de degustación que ofrecen los vinos naturales es incomparable y singular.

Aunque los vinos naturales ocupan actualmente un nicho en el mercado mundial, cada vez son más las bodegas que se aventuran en su producción, deseosas de sondear nuevos horizontes enológicos. El tiempo determinará si se trata de una tendencia pasajera o de un pilar fundamental, pero por el momento, el vino natural sigue proporcionando una experiencia única a quienes estén dispuestos a adentrarse en sus profundidades.