

Vinos sensibles con la naturaleza

España triplica el cultivo natural para producir caldos sin aditivos y respetuosos con los ciclos de la tierra

CRISTINA ALCALÁ
Madrid

Viticultura biodinámica, ecológica, vinos naturales... son términos que reflejan una nueva sensibilidad con el medio ambiente, la tierra y el vino. Un cambio de mentalidad sobre la responsabilidad con el entorno y un giro en la manera de trabajar en armonía con la naturaleza. Pero a la vez, y para el consumidor verde —al que cada vez se dirigen más ofertas y ferias—, son nombres sin una definición concisa. Una delgada línea los delimita bajo la sospecha del nuevo marketing ecológico. Lo cierto es que hay muchas bodegas que practican esa viticultura respetuosa y no lo dicen y otras tantas que lo publicitan sin practicarlo.

Trabajar con la naturaleza, observarla, entender sus leyes para conocerla mejor teniendo en cuenta el suelo como un organismo vivo y receptor. Esa es la relación con la tierra de los nuevos

Ester Nin y Carles Ortiz labran con dos mulas en sus viñas del Priorat

viticultores sensibles. “Cuando lo consigues, alcanzas tu propia y total libertad porque entiendes cómo funciona, todo es lógico para ti y eso se convierte en filosofía de vida”, afirma Jérôme Bougnaud (Pingus, Quinta Sardonía, El Regal). Él es un viticultor comprometido: “El vino empieza en la viña. En biodinámica, el suelo es la base de todo y se considera como un ser vivo, la calidad de los elementos que aportamos al suelo tendrá una influencia indirecta en nuestra salud. No es lo mismo un compost natural que desechos del pe-

tróleo”. Respecto a la confusión de términos, lo tiene claro: “La viticultura biodinámica y los vinos naturales tienen el mismo fin”.

La antroposofía, basada en las teorías de Rudolf Steiner (1861-1925), es el origen de la biodinámica. La homeopatía de la tierra: preparados de origen animal o vegetal aplicados de una manera dinámica en determinados ciclos del año. Para Joan Ramón Escoda, uno de los fundadores de la pequeña Asociación de Productores de Vinos Naturales, “es una filosofía de sanidad del vino en tierra, pero hay que pasarlo a la bodega, por eso hacemos vinos naturales, sin ningún tipo de aditivo. Estoy encantado de que se conozca la biodinámica, pero no tanto por el vino, sino por la filosofía de Steiner”.

Una de las controversias entre bio y natural, movimiento francés de los noventa, es la utilización o no de anhídrido sulfuroso (un aditivo más utilizado en la elaboración del vino). Unos lo condenan radicalmente y otros lo defienden como algo inevitable en muchos casos. “Debemos aprender a limitar al mínimo su uso y a utilizar las formas menos agresivas para nuestra salud”, defiende Bougnaud.

En sus viñas del Priorat, Ester Nin y Carles Ortiz practican la viticultura biodinámica (Nit de Nin, Planetes de Nin). “Plantamos como se hacía antes, labramos con dos mulas y cavamos la tierra”, dice Carles. Ellos son ejemplo, como el pionero Ricardo Palacios, en el Bierzo, y otros muchos, de que la calidad no está reñida con esta filosofía. “Reivindicamos que esa es la máxima expresión del vino cuidado”. Influencias astrales, cuernos y estiércol de vaca, preparados de sílice, infusiones de ortigas, calenda-

rios lunares... la imagen de viticultores casi místicos y un poco *hippies* les persigue. Poco que ver con la realidad de los auténticos. Más allá de certificados oficiales, que muchos ignoran porque lo importante, dicen, es creer y practicar esta filosofía, esta nueva viticultura no solo se basa en la exclusión de productos químicos, busca además la mejora de la tierra y la planta, el equilibrio en la naturaleza y la máxima expresión del suelo a través del vino. Y aquí radica una de las diferencias respecto a la agricultura ecológica. Para Joan Rubio (Cava Recaredo, con certificación Demeter), “la diferencia fundamental está en el concepto de plaga”. “Mientras en el primero se entiende el cultivo como un organismo y la vid como parte de un todo, el segundo pretende luchar contra un patógeno aniquilando una forma de vida que afecta al cultivo”, señala.

En España, el cultivo natural se ha triplicado en los últimos dos años, con bodegas destacables como Alta Alella (cava y vino), Albet y Noia (en Penedés), Jiménez Landi (Mérida) y Ossian (Rueda). También en el resto de los países productores. Un nuevo concepto en las botellas.

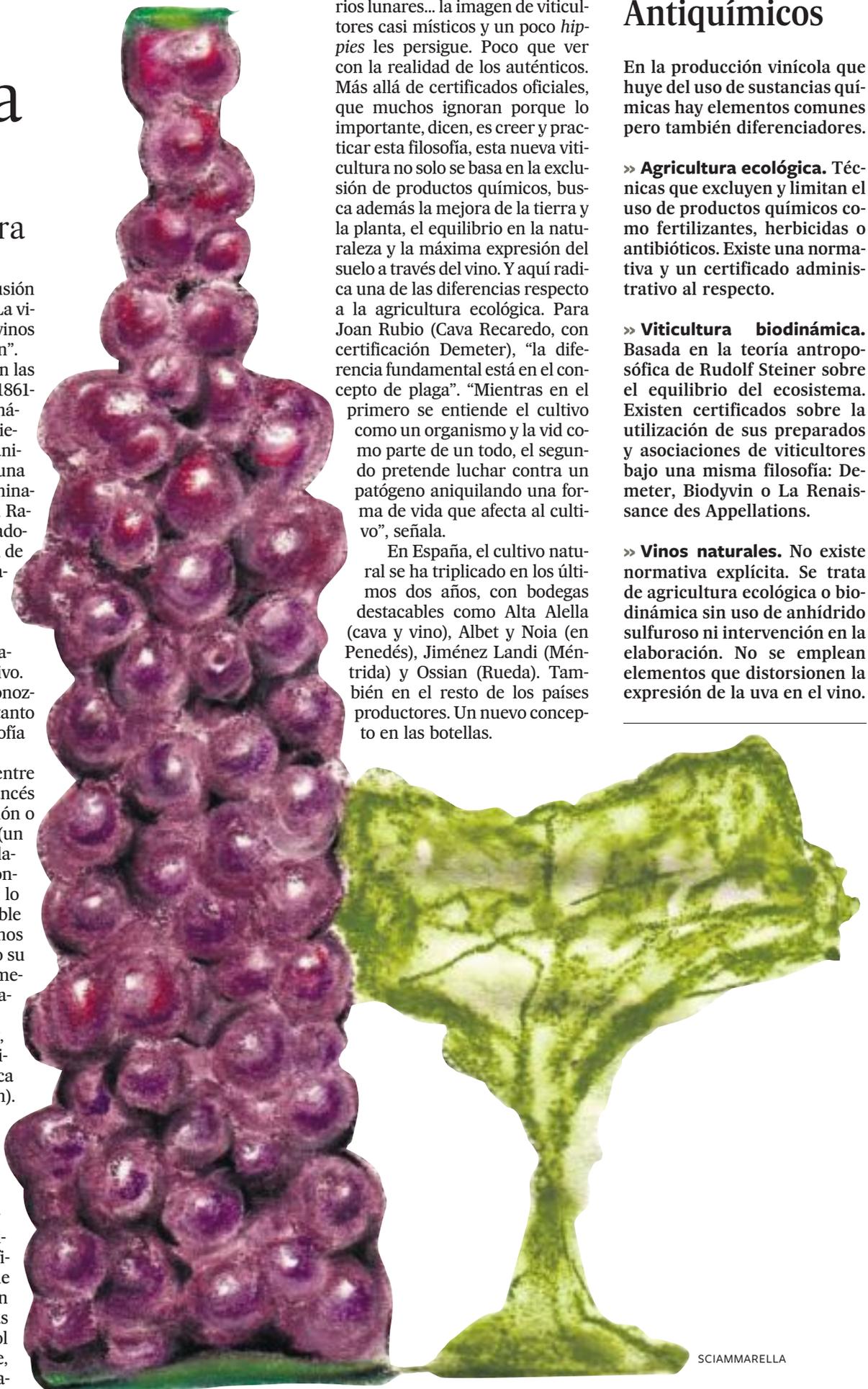
Antiquímicos

En la producción vinícola que huye del uso de sustancias químicas hay elementos comunes pero también diferenciadores.

» **Agricultura ecológica.** Técnicas que excluyen y limitan el uso de productos químicos como fertilizantes, herbicidas o antibióticos. Existe una normativa y un certificado administrativo al respecto.

» **Viticultura biodinámica.** Basada en la teoría antroposófica de Rudolf Steiner sobre el equilibrio del ecosistema. Existen certificados sobre la utilización de sus preparados y asociaciones de viticultores bajo una misma filosofía: Demeter, Biodyvin o La Renaissance des Appellations.

» **Vinos naturales.** No existe normativa explícita. Se trata de agricultura ecológica o biodinámica sin uso de anhídrido sulfuroso ni intervención en la elaboración. No se emplean elementos que distorsionen la expresión de la uva en el vino.



SCIAMMARELLA

car

LA REVISTA ORIGINAL

PORSCHÉ BOXSTER

Mucho más cerca del 911

EN TU QUIOSCO
POR SOLO
2,5 €

DISFRÚTALO TAMBIÉN EN TU SMARTPHONE Y ORDENADOR EN CAR.KIOSKOYMAS.COM

TELÉFONO ATENCIÓN AL CLIENTE: 902 10 11 46
suscripciones@prr.esrevistas.com