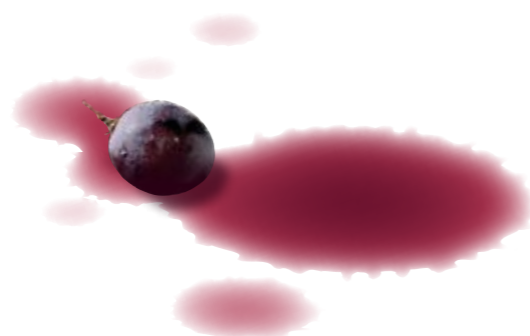


ESPONTÁNEOS

AL ENORUEDO IBÉRICO

las Raíces del movimiento del vino natural en España



El denominado movimiento del “vino natural” en España se inició en los años 80. Son por tanto más de tres décadas las que han transcurrido, pero aún así, sigue siendo un fenómeno minoritario, ya que su labor apenas debe suponer el 1% de la producción total de vinos en España. De hecho, sólo hay una asociación de este tipo de productores en nuestro país y ni siquiera existe una legislación concreta para este tipo de vino y/o alimento específico.

TEXTO · Miguel Peraqui · FOTOS © · Ceditas por gentileza de Clara Isamat y Raúl Calle





Fermentación Espontánea... Clara Isamat

Esta corriente del "vino natural" es, no obstante, un fenómeno importante en Italia y un movimiento ciertamente potente en Francia, donde existen de momento hasta siete asociaciones. Y parece que ahora, en estos últimos años, también es un movimiento incipiente en España. Parece que hay una flamante "fermentación" y algunos de sus "espontáneos activos" empiezan a ser más conocidos y reconocidos.

Entre ellos, Raúl Calle Díaz, que nos invitó a la proyección digital en el *Cine Estudio del Círculo de Bellas Artes de Madrid* de un documental ciertamente ameno, ilustrativo y esclarecedor: "*Fermentación Espontánea*". Este bello trabajo gráfico, producido y dirigido por Clara Isamat –y que ya ha obtenido algún importante galardón a nivel nacional e internacional– está basado a su vez en el desarrollo natural de su propio libro "*Raíces del vino natural, un año en la viña*". En ambos –libro y documental– nos muestra la complejidad y riqueza del movimiento del "vino natural". "*Un viaje a través de la viña con el paso de los meses como telón de fondo. Once productores de vino natural –Cataluña, Andalucía, Castilla y León, Castilla La Mancha, Murcia, Galicia... y hasta 27 bodegas de toda España en el libro– comparten sus reflexiones, motivaciones e inquietudes*".

Clara Isamat es fotógrafa de formación y sumiller por vocación. Ha trabajado durante más de 20 años como fotoreportera y llega al mundo del vino natural tras abrir su propio *Restaurant Pera Batlla* en 2005. En la actualidad asesora, organiza catas y comparte sus conocimientos desde la web *vinoscompartidos.com*.

Tras la proyección, hubo un atractivo coloquio, completamente abierto a todo tipo de cuestiones y opiniones, pros y contras, de protagonistas y público. En definitiva, lo que intenta Clara Isamat es dar a conocer unos vinos singulares a través de las singulares personas que los elaboran. De hecho, en el reportaje también aparecen algunos de los expertos en vinos más importantes de España; entre ellos, un sumiller ya de época, Josep Roca, con quien Clara trabajó en el *Celler de Can Roca*, que cuenta con una de las mejores bodegas de restaurante –si no la mejor– del mundo. Josep expresa sin reparos sus propios reparos a este tipo de vinos; aunque por otra parte, también muestra disposición a experimentarlos y su afecto incluso a promocionarlos si los estima de calidad. De hecho, se atreve a ofrecer algunos vinos naturales en su carta, e incluso los recomienda para algunos maridajes. "*Lo que atrapa, son las historias de las personas*", dice. Y, a través de sus vinos, les conoceréis... o a la inversa...

En realidad, hay mucho debate y confusión: vino natural, ecológico, biodinámico... Al final, estos calificativos son etiquetas que acaba asumiendo la gran industria del vino y, por lo tanto, según estos productores, se acaba "desnaturalizando" su esencia original, incluso etimológica. Todo queda en marketing y juegos de palabras. Digamos que, por acotar un poco el asunto, quedan reconocidos como criterios fundamentales en la elaboración de vinos naturales la no utilización de sulfitos ("sulfitos 0"), el tratamiento y cultivo de viñas y viñedos por medios naturalmente ecológicos, sin nada de química en absoluto; y, en bodega, la utilización exclusivamente de levaduras naturales procedentes del campo, del propio viñedo, o de la bodega en que se elaboran. La vinificación incide en esa naturalidad, evitando cualquier tipo de proceso "intervencionista" o "agresivo", como pueden ser la ósmosis inversa, las microfiltraciones, etc.

Como afirma Clara Isamat, en bodega se puede modificar absolutamente todo. "*No es sólo una cuestión de los famosos sulfitos. El vino es el único alimento envasado que no está obligado a indicar sus ingredientes y componentes en el etiquetado*". Y por ello mismo aplaude especialmente la iniciativa de Fabio Bartolomei de crear una contraetiqueta para sus vinos en la que indica todo lo que llevan... ¡y todo lo que no llevan!...

Admitiendo que "*un vino, no por ser natural o ecológico, tiene por qué ser bueno*", la cuestión, también, es descubrir los vinos tal como los hacían los abuelos... Al final, como además son vinos con vocación profesional y mercantil –aunque sea a un nivel de subsistencia–, será el mismo mercado el que efectúe su propia selección natural. Sin embargo, en cualquier caso, los elaboradores de vino natural son pequeños productores. Difícilmente alcanzan las 10.000 ó 15.000 botellas anuales. Son proyectos "pequeños", aventuras en zonas prácticamente abandonadas, viñas muy viejas que ni se sabe cómo han podido sobrevivir, parajes incluso uraños que abonan un compromiso, si se quiere decir así, incluso radical de defensa medioambiental del territorio inmediato.

Por eso mismo, huyen al máximo de todo tipo de "sello", incluso de la "etiqueta" o definición "*natural*". Según sea el productor, según sea la persona, así serán sus vinos. Cada uno tiene una manera de entender ese territorio, ese terruño, esa forma de recuperación de viñas, de hábitats, de ecosistemas propios y ancestrales... entendiendo a su manera la acción natural de los vientos, la altitud de los terrenos, la composición biológica y la fauna entomológica de los campos, la búsqueda de la salubridad en los vinos ante las intolerancias a sulfitos y otros compuestos químicos...

Porque, de hecho, "*la viticultura en sí no es natural*". Existe una manipulación necesaria del hombre para transformar la uva en vino. Por ello, el concepto que nos proponen estos aventureros de la vitivicultura se acerca a algo así como el de "*vino con poca intervención*". No se puede meter a todos los vinos naturales en el mismo saco, porque además no son vinos que se hagan para todo el mundo. De ahí, quizá, su mayor virtud y al tiempo su mayor defecto.

Muy pocos de estos vinos mantienen una homogeneidad... y ya no sólo de una añada a otra, sino de una partida a otra, incluso de una viña a otra o de una botella a otra. Son vinos artesanales y de autor. Por tanto, aunque asequibles, pueden resultar algo caros en comparación con otros convencionales de similar nivel; y a los establecimientos y distribuidores especializados les cuesta no sólo venderlos, sino explicar y hacer entender al consumidor final esa singularidad tan marcada como auténtica virtud... desde un vino de pitarra hecho en un garaje con los amigos a un vino "naranja"... Es realmente difícil su clasificación y delimitación. Vinos diferentes de rabiosa actualidad pero que en realidad llevan haciéndose toda la vida.



FOTO © Raúl Calle Viticultor



FOTO © Fabio Bartolomei



FOTO © Raúl Calle Viticultor

Y para finalizar y comprobar sensorialmente todo lo allí expuesto, una degustación de los vinos del propio Raúl Calle Viticultor (Navarredondilla, Sotillo de la Adrada y Santa María del Tiétar, en la provincia de Ávila), de Fabio Bartolomei (Vinos Ambiz, El Tiemblo, Ávila) y de Samuel Cano (Vinos Patio, Mota del Cuervo, Cuenca).

Precisamente Raúl Calle Díaz, junto a Laura Piñas Calderón, forman una preciosa pareja. Comparten muchos amores: su hijo, su pasión por la naturaleza, por Gredos, por el vino, el mutuo propio... Podrían haber sido unos jóvenes tipo de la época... millenials de éxito... se desenvuelven muy bien por redes sociales, son desenfadados, abiertos, muy buenos comunicadores, bien formados y preparados... Lo cuentan perfectamente en su web: *"Aterrizamos en Gredos en 2012 y al instante surge el flechazo con el entorno vitícola. Es entonces, desde nuestra pasión por el medio natural, cuando adquirimos el compromiso de recuperar viñedos perdidos de las variedades Garnacha y Albillo en las localidades de Navarredondilla, Sotillo de la Adrada y Santa María del Tiétar, en la provincia de Ávila. Se trata de un pequeño proyecto personal y familiar con el que buscamos transmitir el carácter de una de las zonas con más tradición vitivinícola de nuestro país. Viñas centenarias, en vaso, que cuidamos, respetando al máximo el entorno que nos rodea, para que la madre naturaleza nos brinde su máximo esplendor"*.

Define a sus vinos como "intuitivos", naturales como la vida misma, fruto de haber resistido y sobrevivido a heladas y granizos... *"Todos los momentos son difíciles... y apasionantes [...]. Para bien o para mal, ningún vino sale igual. A la larga, lo que se hace es crear un proyecto de vida en un entorno rural y rodeado de viñas"*.

Para ello, este ingeniero forestal huye del uso de productos agroquímicos y pesticidas en el tratamiento de la vida, abominando especialmente del polémico y controvertido glifosato, el herbicida más usado en el mundo, objeto ahora mismo de debate en la Comisión Europea (CE) -con una gran división entre los Estados miembros-. De hecho, hoy por hoy, la UE ha permitido una prórroga de su uso por un periodo de cinco años, pese a que parecía hecha nada que esa renovación iba a finalizar. La polémica sigue servida.



Raúl Calle Viticultor y Fabio Bartolomei...

Cuando los tratamientos vitícolas y enológicos son prácticamente manuales y naturales, la obtención de resultados efectivos también se hace esperar. Raúl admite que no empezó a conseguir una producción con resultados efectivos hasta el cuarto año de inicio de su proyecto de recuperación de viñedos de montaña iniciado en Navarredondilla, a más de 1.000 metros de altitud. Pero, sea como fuere, como también admite, la viña es una planta muy agradecida. Y se trata también de devolverle la vida a unos usos rurales y una forma de agricultura abandonada.

Entre sus vinos, ahora mismo -y a espera del afinamiento de las últimas cosechas- aguantan en el mercado sin la etiqueta "Sold Out" -agotado- *Forcípula* y *Canto de Los Pollitos*.

Forcípula es un tinto 100% Garnacha de parcelas localizadas en Navarredondilla (Sierra de Gredos, Ávila) con una altura media de 1.090 metros; son cepas recuperadas del abandono de 75 años de edad media. Una parte importante de los racimos fueron enteros con raspón, el resto despalillado y pisado con los pies. Se vinifica artesanalmente con las propias levaduras autóctonas, no se realizó ninguna corrección ni aportación. Bazuqueos diarios, maceración de 28 días, paso a barrica, sin filtrar ni estabilizar. Crianza de unos 4 meses en barrica de roble francés usada de 4° o 5° año. Corcho natural FSC procedente de alcornoques de España, botellas lacradas manualmente y embaladas en cajas de cartón de 6 unidades.

Canto de Los Pollitos. Mantiene los mismos estándares de vinificación -más una fermentación maloláctica en barrica de roble francés usada y una crianza de unos 9 meses- también a partir de uvas 100% Garnacha de la Sierra de Gredos -cepas recuperadas con edad media de 75 años- de viñedos en Sotillo de la Adrada (Valle del Tiétar, Ávila) con una altura media de 645 m.

Ejemplos y proyectos de vida...



En la degustación de vinos tras la proyección del documental *Fermentación Espontánea*, también conocimos a Fabio Bartolomei (Vinos Ambiz, El Tiemblo, Ávila). Nacido en Escocia, de madre italiana, y formado académicamente en Economía y Comercio en Edimburgo por la Universidad de Heriot-Watt University, lleva quince años haciendo vino... ¡en España!. Empezó por diversión, como *hobby*, elaborando 200 botellas con uvas Airén para tomar con los amigos... Y así, hasta hoy, dedicado en cuerpo y alma a la profesión y pasión por el vino.

Reconoce con total sinceridad que *"no sabía que hacía vino natural"...* *"ni siquiera sabía que tenía que echar al vino"...* Pero ha conseguido asentar una empresa que, a partir de un planteamiento y una ejecutoria completamente personal y artesanal, se mueve también en el mercado internacional con cierto prestigio. Puede decirse que su gran salto lo dio en el año 2013 al adquirir una bodega para poder seguir haciendo sus vinos. En ella podía cumplir sus criterios personales, además de los legales y burocráticos. Así, tras los trabajos pertinentes de acondicionamiento, produce sus vinos en el edificio histórico de una antigua cooperativa, en el centro de la localidad de El Tiemblo (Ávila), cerca de Madrid -donde residía-, también en la Sierra de Gredos.

Con sus "cacharros artesanales" produce unos 15.000 litros máximo al año, siguiendo esos parámetros comunes de la elaboración de vinos naturales. Así, por ejemplo, Fabio no utiliza ningún tipo de tratamiento químico, abona sus viñas con estiércol de granjas ecológicas cercanas, no añade absolutamente nada en bodega, ni siquiera filtra los vinos y algunos de ellos aparecen al público incluso sin decantar, con una apariencia turbia, alejada radicalmente de la convencional estética límpida y cristalina. Por paradójico que parezca, esto, sin embargo, ayuda a proteger la longevidad de los vinos en la botella, llegando algunos de ellos a aguantar muy bien un mínimo de 2 años, hasta 8 ó incluso hasta 10 años... o más, quién sabe.

A partir de esos preceptos de naturalidad, aplica su propio gusto y criterio personal. Así, designa crianzas bien en barricas de castaño viejo o de roble usado (la edad de las barricas es de unos 10 años y las capacidades de 225, 500 y 600 L), fermenta en depósitos de acero inoxidable y también en tinaja de barro, busca la expresión del terroir a partir de uvas blancas principalmente de las variedades locales, Albillo Real -con la que elabora su "blanco" *Alba*, trabajado este año por primera vez en barrica-, Sauvignon Blanc y Malvar -buen exponente de los denominados "orange wines", con la peculiaridad de la maceración de la uva con las pieles durante 2 días, más una semana de encubado fermentando-. Y, aparte de la típica Garnacha de la tierra, además produce con uvas tintas Tempranillo *La Gatta Mormigliana*, en el que se expresa con crianzas en barrica que varían según la añada y la propia cosecha y partidas, desde 6 meses a 1 año.

Vinos paradójicos, diferentes, singulares, imperfectos, divertidos, buenos, malos, alegales... Vino, al fin y al cabo, como forma de vida que fomenta una cultura tan alternativa como tradicional, tan radical como comprometida, tan española como mediterránea, europea y universal... Como dice en algunas de sus comunicaciones en sus redes sociales Raúl Calle: *"La naturaleza y los caminos que escoges te regalan lo que conocemos como vida... El amor por recuperar, cuidar, y ver crecer es lo único que utilizamos para intentar elaborar nuestros humildes vinos. Feliz día de poda a tod@s desde el Valle del Tiétar, a la falda de Gredos"*.