

Los vinos naturales

¿Qué es un vino natural?



Es un vino hecho con uva natural, sin añadir ni quitar nada a esa uva. El resultado es un fiel reflejo de la tierra de la que nace el vino.

Muchos de los vinos que se producen en la actualidad son más que el jugo de uva fermentado. Es un producto que se transforma durante un proceso industrial en el que se le pueden añadir distintos aditivos. Tenemos que tener en cuenta que la Unión Europea permite más de 50 sustancias diferentes de este tipo.

Sin embargo, el vino natural es el más cercano precisamente a ese zumo de uva fermentado sin intervención. Las uvas se recogen a mano y en principio no se le añade nada durante el proceso. No se puede emplear anhídrido sulfuroso y se trata de respetar el entorno en el que se cultiva la uva. Aunque en algunos casos se emplea alguna clase de aditivo, se intenta que la manipulación sea la mínima.

La Asociación de Productores de Vinos Naturales sostiene una ideología basada en siete puntos básicos:

- Un cultivo respetuoso con el medio.
- Compromiso con el entorno natural.
- El viticultor como autor del vino.
- Autenticidad y singularidad.
- Prohibición del uso de anhídrido sulfuroso.
- Honestidad y transparencia.
- Compromiso con la asociación y los asociados.

¿Hay algún vino que no sea natural? Industrial, orgánico, biodinámico o ecológico, el vino es

producto natural por definición: nace de la fermentación del mosto de uva. Entonces, ¿dónde está la diferencia?: en la intervención humana. Hasta que un vino llega a la copa recorre un largo camino lleno de puertas que la o el bodeguero puede o no abrir; tomas de decisiones que pondrán apellido al vino. Vinos naturales son todos, pero algunos más que otros.

No se trata de un debate entre qué es mejor o peor, entre lo industrial y lo artesanal, porque ambos conviven en un sector tan diverso como paladares puedan existir. Unos marcan el mercado; otros, la vanguardia. Pero lo cierto es que el vino es un alimento y, como tal, puede ser más o menos saludable.

Beber vinos naturales es tomar vinos con paisaje y alma frente al imaginario monótono construido por la gran industria. Una manera de entender y comunicarse con la naturaleza. Si partimos de la base de que el vino es expresión de la tierra, habrá que mantenerla lo más pura posible.

Todavía no son vinos populares pero tampoco son una moda pasajera. Los vinos naturales son una actitud y una toma de posición tanto de bodegueros y bodegueras como de consumidores.

En España hay más elaboradores de vinos con mínima intervención de los que puedes imaginar pero aún no han salido del armario, necesitarán su tiempo.

Durante el mes de mayo se ha celebrado **el Primer Salón de Vinos Naturales en Madrid.**

Aquí tienes el listado de los vinos españoles que participaron en el Salón de vino natural y que, dicho sea de paso, algunos los tenemos en *dondeSánchez*.

La Perdida de Nacho González, en Valdeorras.

Can Torres de Bárbara Magugliani y Joan Carles Torres, en el Ampurdán.

Wiss de Manel Rodríguez, en Montsant.

Vinya Ferrer de Marcel Carrera y Ramón Viña, en Terra Alta.

Dagón de Miguel J. Márquez, en Valencia.

Sexto Elemento de Rafa López, en Valencia.

Ambiz de Fabio Bartolomei, en Madrid.

Esencia Rural de Julián Ruiz, en Toledo.

Patio de Samuel Cano, en Cuenca

Viña Enebro de Juan Pascual López, en Murcia.

Marenas de José Miguel Márquez, en Montilla.

Purulio de Torcuato Huertas, en Granada.

Barranco Oscuro de Manuel y Lorenzo Valenzuela, en Granada.

Cauzón de Ramón Saavedra, en Granada.



REFERENCIA CURRICULAR

Paz Sánchez Gil es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: **Beber**, **Con placer**