

ENOLOGÍA

Los vinos sin sulfitos añadidos se suman al segmento emergente de los caldos ecológicos o biodinámicos, que cuentan cada vez con mayor aceptación del consumidor

Un brindis por lo más natural

RAMON FRANCÀS
Vilafranca del Penedès

Primero fueron los vinos fruto de la agricultura ecológica, luego los biodinámicos y ahora también emergen los naturales (sin sulfitos añadidos), sobre los que no hay si quiera regulación alguna. Lo más natural está haciéndose hueco en el mercado e incluso ya se ha anunciado para el 13 de mayo la primera edición de la feria VN-bcn, que se celebrará en la cúpula de las Arenas de Barcelona. Pretende erigirse como la muestra referente de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en Catalunya.

Los promotores de la feria, Pablo Chamorro y Xavier Nolla, entienden que las principales razones por las cuales estos vinos están alcanzando un importante posicionamiento en los mercados y en su demanda se deben, principalmente, a que “el consumidor busca vinos y productos más saludables y auténticos”. Añaden que “algunos consumidores buscan también la relación de los vinos con el paisaje y el respeto por el medio natural, mientras a otros los motiva descubrir y conocer nuevos productos procedentes de vinificaciones o viticulturas más naturales”. Chamorro y Nolla también afirman que los elaboradores han “comprobado” que un cultivo más ecológico y respetuoso con el suelo y el entorno “son elementos positivos para la viña y el vino”. Los elaboradores, añaden, también buscan ofrecer pro-



CARLES CASTRO

El productor de vinos Ton Rimbau extrae botellas de uno de sus caldos sumergidas en agua

ductos de calidad diferenciados.

La primera feria VN-bcn llega tras el primer Túnel de Productores Naturales organizado por el distribuidor de vinos Joan Valencia el 18 de marzo, en el marco de la muestra Vitis Vinífera, celebrada en el Auditori de Barcelona.

El director general del Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, Jordi Bort, recuerda que Catalunya es líder en viticultura ecológica y apunta que “es evidente que vamos hacia un tipo de vinos muy particulares”.

Las cavas Recaredo de Sant Sadurní d'Anoia se acaban de estrenar con un escaso primer vino natural, el xarel·lo Capficat. Su director general, Ton Mata, recuerda que ya hace más de medio siglo que se empezó a trabajar en Francia con vinos naturales, “un camino que nos parece interesante pese a que el paraguas es muy amplio y no todo debería valer”. Castell d'Encus acaba de lanzar su primer vino natural, el blanco -SO2-, y Parés Baltà también se acaba de estrenar con los vinos

naturales con el Silvestris 2011, elaborado en su bodega del Priorat fruto de unas viñas de Gratallops que desde que se plantaron no han recibido ningún producto de síntesis química, sólo azufre en polvo y, ocasionalmente, caldo bordelés.

También bodegas de prestigio como Alemany i Corrio están explorando el mundo de los vinos naturales. Incluso uno de sus propietarios, el enólogo Laurent Corrio, pisó las uvas con los pies. Mientras, la denominación de ori-

gen Penedès anhela convertirse en la primera 100% ecológica.

Unos de los vinos más extremos son los del viticultor de Vilobí del Penedès Ton Rimbau. Son vinos que se venden a unos 70 euros y que son presentados en botellas cerámicas que son “afinadas” al ser sumergidas en agua en tinas bajo tierra, en zonas geobiológicas no negativas. La etiqueta es de madera y va colgada con un cordel. No hay nada igual. Son xarel·los del Penedès ecológicos,

Algún productor ha vuelto al pisado de las uvas o a presentar sus productos en botellas cerámicas

naturales y artesanales. Rimbau prefiere no dar a catar su vino si no coincide con un día favorable del calendario biodinámico (sigue las fases lunares). En la viña llega a apartar las arañas tigre con una rama de árbol cuando tiene que pasar con el tractor. Las cuida para mantenerlas como plaguicidas naturales.

Rimbau busca ahora inversores para hacer su propia bodega, con vistas a Montserrat, donde quiere crear una piscina gigante en la que sumergir las botellas. Esta piscina sería visitable con un sumergible para varias plazas con cabina transparente. Para hacerlo posible quiere recurrir a la financiación en masa (crowdfunding). Necesita una inversión total de 1,9 millones de euros.●

RAÚL MONTILLA
Sant Joan Despí

La idea no es tanto recuperar la tradición viticultora de la ciudad como hacer que esta no se olvide y trasladarla a los más jóvenes. Por eso, el Ayuntamiento de Sant Joan Despí ha plantado en el parque de la Font Santa unas 700 vides que darán una producción anual de mil litros de vino. Los encargados de cuidarlas y de vendimiar cuando llegue el momento serán los escolares de la ciudad. Si se cumplen los plazos previstos, en septiembre se volverá a celebrar la vendimia en esta ciudad del área metropolitana después de varias décadas.

“Cuando yo era niño y vivía en el barrio de Les Planes me acuerdo de bañarme en el río, pero también de jugar entre viñas. El río se está recuperando, pero en la ciudad no quedaba ni una sola vid. Por eso pensamos que era importante recuperar la tradición y hacer que participasen de ella los más pequeños”, explica el alcalde, Antonio Poveda.

El lugar escogido es uno de los parques centrales del municipio, el de la Font Santa. “Hace cincuen-

Sant Joan Despí producirá vino y mosto para actos oficiales en un parque que cuidarán escolares

Viñas para la memoria



ROSER VILALLONGA

Viñas plantadas en el parque de la Font Santa, en Sant Joan Despí

ta años todo esto eran viñas”, recuerda Poveda.

En el campo de vides, unos 1.600 m², se han plantado cepas de las variedades merlot (vino tinto) y macabeo (blanco) que se espera que den unos 1.300 kilos de uvas anuales, es decir, unos mil litros de vino y mosto cada año. De cara al próximo curso escolar, se presentará a los colegios de primaria de la ciudad una actividad en relación con la viña que contempla la vendimia y la elaboración del mosto y el vino, aunque el Ayuntamiento ya trabaja para celebrar una vendimia previa el próximo septiembre. Justo ahora, con la primavera, comenzarán diversas iniciativas destinadas a dar a conocer el nuevo espacio del parque, así como la historia del cultivo de la vid en el municipio y los procesos ligados a la elaboración de vino y mosto.

“Las ciudades tienen que mantener su identidad y eso es lo que queremos hacer: recuperar la historia del municipio, una historia desconocida para muchos ciudadanos, especialmente para los jóvenes y los niños”, prosigue el alcalde hablando del proyecto pedagógico, en el que también se ha buscado la colaboración de los agricultores del Parque Agrario del Baix Llobregat.

Según fuentes municipales, hasta mediados del siglo XX el municipio contaba con importantes extensiones dedicadas a la viña en donde ahora se encuentra la zona industrial y barrio residencial de Sant Joan, donde están los estudios de TV3. El desarrollo urbanístico que se experimentó durante los años sesenta y setenta fue borrando el rico pasado agrícola hasta que desapareció la última vid. Entonces también se cultivaban las variedades xarel·lo, parellada o picapoll. “Perdimos todos los viñedos, pero ahora recuperamos una parte importante de nuestra historia en un parque central en el que también hay huertos urbanos, un parque dinámico en el que Sant Joan Despí volverá a cultivar uva para hacer vino”, añade Poveda.●