



Gómez Pallarès, Joan. *Vinos naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa*. Barcelona, RBA Libros, 2013.

¿Vino natural?, pero ¿qué es lo que no es natural en el vino?, ¿es que existe un vino artificial? El vino es el resultado exclusivo del proceso de fermentación alcohólica de la uva o del mosto de uva; sin embargo, esta no se realiza por intervención divina. El vino es consecuencia directa de un número infinito de factores y decisiones. Entonces, ¿qué nivel de intervención en el vino se considera aceptable? El simple hecho de hablar de “vino natural” es controvertido. Joan Gómez Pallarès, catedrático de Filología Latina en la Universitat Autònoma de Barcelona, creador del Blog *De Vinis. Un relato sobre vinos y personas* ([www.devinis.org](http://www.devinis.org)) y redactor de “El vino de la semana” en la sección “Placeres” de *El País Semanal*, afronta este debate al escribir el libro que nos convoca, *Vinos Naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa*.

Pallarès comienza explicando que todo vino proveniente de la fermentación de un mosto es natural, pero que este no sale directamente de las cepas y que, por tanto, existen unos vinos más naturales que otros, es decir, una gradación en la intensidad de lo natural de un vino o en su manipulación. El autor adopta un enfoque constructivo: decide alejarse de conceptualizaciones dicotómicas sobre vino industrial/convencional versus artesanal/natural, generadoras de pánico e incertidumbre en el ámbito del consumo, para introducir al lector en un proceso reflexivo sobre diferentes realidades productivas del vino y alimentar una cultura de consumo informada. Para ello, el libro se estructura en dos partes: una primera más teórica, en la que el autor explica las fases de elaboración del vino y desarrolla su idea global de vino natural, y una segunda más práctica, donde realiza un recorrido por diferentes regiones vitivinícolas españolas, identificando los productores y

bodegas que mejor se adaptan a su idea de vino natural, destacando aquellos que más le gustan.

La primera parte del libro ilustra las diversas realidades productivas existentes tras una copa de vino y que determinarán su grado de naturalidad: paisajes, territorios, suelos, climas, variedades de uva, procesos de cultivo, tratamientos en viñedo, decisiones de vendimia y vinificación, prácticas enológicas en bodega, defectos y virtudes organolépticas, tipología de embotellado, etiquetado y sistemas de certificación. De forma pedagógica, Pallarés introduce al lector en la viticultura natural y en las prácticas biodinámicas, como métodos para equilibrar el territorio de forma natural. La creación de un ecosistema fuerte y autosuficiente a través del mantenimiento de una fauna microbiana aumenta las defensas del terreno, facilitando su convivencia con plagas y males eventuales y protegiéndolo sin intervención humana.

El autor se muestra contundente en cuanto a las decisiones en bodega: los vinos que no llevan ingredientes o que no han sido tratados mediante procesos químicos son más naturales que los que han pasado por ellos. Y añade que la revolución química y tecnológica en los sistemas de vinificación ha tenido un impacto para el territorio al desnaturalizar los suelos y los vinos, homogeneizándolos por todo el planeta. Con perspectiva histórica, Pallarés explica cómo la presencia y decisiones de las personas son un aspecto fundamental en la expresión de la identidad del territorio a través del vino, y cómo la imposición de determinadas modas ha tergiversado la naturalidad inherente al proceso de elaboración de la bebida. Por ejemplo, es desconocido para el consumidor qué son los taninos, o qué aportan al vino, pese a ser un concepto utilizado en catas y etiquetados. Pallarés nos cuenta que la decisión de macerar el vino con los raspones y aumentando la tanicidad de un vino puede responder a diferentes factores, como buscar un grado alcohólico menor, favorecer su envejecimiento mediante su protección natural, o que el prensado y filtrado del vino sea más fluido. Sin embargo, en la década de los ochenta se introduce en España la moda bordelesa de eliminar el raspón para buscar mayores extracciones y aumentar su grado alcohólico, intensificando el sabor pero también haciendo que el vino esté más desprotegido contra la oxidación del mosto, o que produzca menos sulfitos naturales para proteger al vino en fases posteriores y que, por tanto, se pierdan o modifiquen las propiedades organolépticas (lo que obliga a añadir más sulfitos en bodega).

También resulta reveladora la deconstrucción de Pallarés sobre la asociación entre vino natural y defectos. Los defectos aromáticos, visuales o gustativos que podemos identificar en un vino a menudo están relacionados con problemas y decisiones en las fases de vendimia y vinificación, pero estos son aplicables a cualquier tipo de vino, al margen de su grado de naturalidad, además de responder a factores culturales y subjetivos. Este sería el caso del ataque de las bacterias acéticas en un vino, que son las que aumentan la acidez volátil y aportan aroma y sabor a vinagre –los denominados “vinos picados”. No obstante, este mismo proceso se ha denominado “crianza oxidativa” en los vinos de Jerez y es percibido como un detalle de nobleza, virtud y calidad.

Finalmente, Pallarés aborda el tema de las certificaciones y etiquetados en el vino asumiendo que son necesarias para generar confianza, pero no fundamentales. Indirectamente, el autor cuestiona la utilidad de las certificaciones puesto que no consiguen generar información veraz, simétrica y contrastable para el consumidor, como la que se adquiere al conocer al productor o visitar una bodega. En este punto coincidimos con el autor, pero añadimos que mientras no se aborde la cuestión de la trazabilidad en el sistema de etiquetado y certificación del vino (como sucede en cualquier otro alimento) será imposible establecer relaciones simétricas y de confianza entre productores y consumidores, o crear una cultura de consumo de vino informada y reflexiva. No todos los consumidores tienen el tiempo, conocimiento y/o voluntad de visitar productores de vino, o a todos aquellos agricultores que producen los alimentos que forman parte de su dieta cotidiana. Esto les obliga a buscar prescriptores –delegar la confianza en aquellos que sí están informados, tanto a través de indicadores cuantitativos como los “puntos Parker”, o distribuidores alternativos basados en la confianza cualitativa–, o a depender de la información presente en las etiquetas y, quizás, en internet.

Desde nuestro punto de vista, *Vinos naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible* es un libro fundamental para comprender de forma sencilla qué es el vino, las realidades productivas existentes detrás de cada copa, y las implicaciones territoriales y de salud asociadas a la decisión de consumir un determinado tipo de vino. Pallarés dedica su libro “a quienes empeñan su vida en un proceso artesanal de embotellado de paisajes con viñedo. Ellos viven en y para la tierra y sus cepas, y gracias a su trabajo nosotros vemos, olemos y bebemos paisajes, aunque sea en casa”. Aquí el autor pone de relieve la importancia de la esfera productiva para comprender el vino natural, a menudo olvidada. No obstante, creemos que la elección de consumir o producir un determinado tipo de vino no depende exclusivamente de relaciones y elecciones personales, al existir determinantes estructurales, como bien muestra la antropología y sociología del consumo (Alonso González, Parga-Dans y Macías Vázquez, 2017).

Por este motivo echamos de menos añadir alguna capa de complejidad crítica y profundizar en la economía política del vino, una carencia comprensible (e incluso bienvenida) en un libro de divulgación y no académico. Aún así, no podemos finalizar esta reseña sin plantear algunas cuestiones fundamentales para el futuro del sector vitivinícola y del vino natural. España es un país tradicionalmente productor y consumidor de vino como alimento, entonces ¿por qué ha decaído su tasa de consumo hasta mínimos históricos?, ¿por qué se ha vuelto tan complicado o tan costoso acceder a un vino natural en España?, ¿por qué una botella de vino biodinámico aumenta su valor añadido en exportación mientras se abandonan viñedos y prácticas tradicionales de vinificación en España?, ¿existen incentivos o políticas territoriales que apoyen la realización de un vino más o menos natural y la fijación de población productora?, ¿qué consecuencias tiene para los territorios el precio de la uva y para las personas hacer un vino de una determinada calidad? En conclusión, una lectura recomendada a aficionados y profesionales, no sólo españoles sino de cualquier parte del globo, al abordar Pallarés cuestiones genéricas con ejemplificaciones españolas que bien pueden encontrar réplicas en otras latitudes, tanto europeas como latinoamericanas.

### *Referencias*

Alonso González, P., Parga-Dans, E., & Macías Vázquez, A. (2017). The political economy of wine: How terroir and intra-sector dynamics affect land use in Spain. *Land Use Policy*, 66, 288-292.

Eva Parga Dans  
Universidad de La Coruña, La Coruña, España  
eva.parga.dans@udc.es

Pablo Alonso González  
Instituto de Productos Naturales (IPNA-CSIC), La Laguna, España  
pabloag10@hotmail.com