



ling

HERE, THERE & EVERYWHERE
FEBRERO 2014

Brutal. Este calificativo puede ser el primero que venga a la mente de alguien cuando prueba por primera vez un vino natural. Natural. Otro adjetivo que, si nos da por ser preguntones con nosotros mismos, tampoco tendría por qué acompañar a la palabra ‘vino’, porque... el vino ‘ya’ es un producto natural. Vino y natural redundan... ¿o no? Si existen vinos llamados ‘naturales’, entonces... ¿cómo son el resto? ¿Artificiales? ¡Ah..., gran cuestión esa!

Generalizando. Todos los vinos son un producto natural, fruto de una fermentación alcohólica que transforma un mosto procedente de las uvas de un viñedo en vino. Así, tal cual. La clave, según apunta el autor del libro *Vinos naturales en España*, Joan Gómez Pallarés, es que “hay unos vinos más naturales que otros”. Y hay, también, formas de entender estos tipos de vinos. Pero mantengan ese ‘brutal’ en mente unas líneas más.

La Asociación de Productores de Vinos Naturales en España da algunas claves para comprender un poco más esta categoría: son vinos “hechos con uva natural, sin añadir ni quitarle nada”, *ergo* “el resultado”, según ellos, “es un fiel reflejo de la tierra de la que nace el vino”. Ahí es nada. Y a muchos bebedores les vendrá a la cabeza esta última frase, porque la habrán visto, o leído, en un montón de etiquetas..., muchas de las cuales no corresponderían a vinos ‘naturales’ a ojos de esta agrupación, por ejemplo.

Resumiendo y simplificando, con todo lo malo y bueno que conlleva, un vino natural es aquel en el que no intervienen agentes externos (herbicidas, plaguicidas, fungici-

das... ni siquiera esos tipos, los enólogos, que campan por las bodegas vigilando los niveles de acidez y los procesos de fermentación) y a los que no se les añade —¡importante!— anhídrido sulfuroso, un palabro que alude a un componente habitual en muchos vinos (¿os suena lo de “contiene sulfitos”?) y que está prohibido en la corriente natural. Prohibido, vetado, como se quiera, porque se considera (lo es) tóxico para la salud (en ciertas cantidades) y no tiene nada que ver con la expresión de la tierra que se quiere mantener en el vino. Así que vino natural y cero azufre añadido, todo uno.

THE BAR OF NEW EXPERIENCES

Wow! This might be your reaction on first trying a natural wine. Natural? That might occur to you afterwards as a kind of question, insinuating itself into your mind together with the thought that, well, wine is ALREADY a natural product. Wine and natural come together, don't they? If there are 'natural' wines, then what are the other ones? Artificial? There lies the question.

Let's think about it. All wines are made using a natural process, the alcoholic fermentation that transforms grape must into wine. So the crux of the matter here, according to the author of the book *Vinos naturales en España*, Joan Gómez Pallarés, is that “some wines are more natural than others.” So the next question is about what goes onto the vine and into the wine.

The Spanish Association of Natural Wine Producers is on hand to give us some hints and clues for understanding wines of this

type: they are wines “made with the natural grape, without adding to or removing from that grape. The result,” they state boldly, “is a loyal reflection of the land from which it comes.” Now that might strike you as nothing new, since many a wine drinker will have read that very phrase on the label of bottles which in no way fit into the ‘natural’ wine category.

Let's get to the point: for better or for worse, a natural wine is one that does not involve external agents (herbicides, pesticides, fungicides... not even those strange beings, oenologists, who can often be found skulking around wineries measuring acidity levels and checking fermentation processes). One thing you won't find added to natural wines is sulphur dioxide, commonly found in most other wines (do you recall seeing the words ‘contains sulphites’ on the bottle of your usual tippie?). This is something natural winemakers avoid since they consider it to be damaging to our health (it is, at least when taken in high quantities) and that it contributes nothing to the expression of the wine's terroir. So the wine is natural, and zero sulphur. What's not to like?



VINO FRIKI

ESCRIBE Raquel Fardo

Son raros, pero molan

Estos vinos, los naturales, son todavía *rara avis* en las estanterías y para conocerlos y quererlos hay que despistarse por las callejuelas del vino friki. Que las hay, afortunadamente, y gracias a ellas se pueden descubrir sensaciones raras al principio, pero increíblemente seductoras. Cuidado, aviso, cuando uno empieza a probar vinos naturales (no basta con uno solo, esto requiere cabezonería y persistencia, amigos, es casi una feligresía), el interés por ellos crece.

Vaya, que para no llevar aditivos y ser la interpretación más clara de ese truño de palabra llamado terruño, son realmente atrayentes. Extrañamente seductores.

Un gran conocedor de estos vinos, el distribuidor (de vinos naturales y de los otros) Joan Valencia, asegura que para apreciarlos “es necesario des- aprender todo lo que nos han contado hasta ahora sobre vino”. Conocedores, desaprendan. Indoctos, bienvenidos a un mundo nuevo.

O no tan nuevo. Pensándolo bien, estos vinos tienen, a veces, defectos. Sí, desequilibrios, aromas o sabores nada ortodoxos para un bebedor habituado. Pero, si nos encantan, a veces, personas con nariz grande, culo grande u ojos estrábicos, ¿por qué los naturales iban a ser menos? Cuántas veces nos toca desaprender y tragarnos, ¡ejem!, nuestras palabras porque hay alguien que nos rompe los esquemas. Pues algo así, pero en vino.

Ahora sí: Brutal

Les decía hace unos párrafos que no se olvidaran de Brutal. Es lo que, probablemente, pronunciarán cuando les acerquen a la nariz alguno de estos vinos, que huelen y saben distintos. ¿A qué? Complicado, porque hay tantos naturales como terrenos y uvas, pero hay frutas, tierra mojada, hierbas... y, a veces, granja, pelo mojado, toques animales, establos... Lo dicho, probarlos por primera vez, entre otras sensaciones, es Brutal.

Y ese es precisamente el nombre de un bar en Barcelona que se ha atrevido a poblar su carta con vinos naturales. Con unos 250 para ser más exactos, algunos más “radicales que otros, comenta su encargado, Andrés Casas. Bar Brutal (Barra de Ferro, 1) es una idea de Joan Valencia y los restauradores Stefano y Máximo Colombo que promete a sus visitantes un “producto fresco mediterráneo”, autenticidad y ambiente canalla. Lleva apenas

cinco meses abierto y el lleno es a diario. “La gente al principio se sorprende, pero como el vino realmente no tiene nada extraño, es la uva en estado puro, se muestra muy receptiva”, explica Andrés Casas.

Brutal es el primer bar de este tipo que hay en España, pese a que es una tendencia (sí, ahora lo de los naturales es muy *cool* y hasta *hipster*) que empezará a crecer, y en algunos bares, por ejemplo, de Madrid, ya se pueden encontrar si uno se escapa del *mainstream*.

La corriente natural despierta mucha curiosidad entre los bebedores y ya se cuentan muchos apasionados de estos vinos, porque, quienes los prueban, no los olvidan, eso seguro. Además, los agricultores y viticultores que los hacen defienden unas prácticas que enlazan con lo ancestral, con el respeto a la tierra, a las raíces, a los ciclos naturales del entorno, y apuestan por una viticultura sostenible, transparente y socialmente responsable. Y siendo así, la imperfección gana en atractivos, incluso tratándose de vinos.

Strange, but good

Natural wines are like rare wildlife: hard to track down. To get your wine tasting gear around one you will have to explore some out-of-the-way wine territory. Once you have cornered one, tasting it will provide you with some unusual sensations, but ones that can prove to be eminently agreeable. So the drink is finally in front of you: this thing that looks like wine, smells like wine and tastes... very engaging. Be warned, once you have tried a few (one is not enough; this brave new world must be entered more than once), your interest will grow.

A man who knows these wines well, the dealer Joan Valencia, says that to appreciate them “you need to unlearn everything you have been told about wine.” Seekers after truth: you must return to the beginning. Once the initiation is undertaken you may enter the tribe. One thing neophytes must be ready for is imperfections: imbalances; strange odours or tastes that are unfamiliar to habitual drinkers; perhaps a cloudy appearance. But if sometimes we fall in love with people with bent noses, big bums or squinty eyes, why should a wine be any different? Often when we get to know a person we have to swallow our first impressions and go back to first principles; and so with natural wines.

Like I said: wow!

So it tastes good. And whatever your interjection on tasting the stuff, you will know in your nose that it smells and tastes different. Of what? That depends, after all there are already hundreds of natural wines, each one

different, but think fruit, damp earth, freshly cut herbs... and also farmyards, wet leaves and animal fur. Like I said: different.

One place where you can track down a bottle, or at least a glass, is Bar Brutal in Barcelona (Barra de Ferro, 1) which serves a whole menu of the stuff; almost 250, in fact. “Some are more radical than others,” says manager Andrés Casas. The men behind the project are Joan Valencia, chef Max Colombo and sommelier Stefano Colombo and they promise patrons “fresh Mediterranean produce” in simple, authentic surroundings. The bar-restaurant has only been open five months and it is already full every day. “People are usually surprised at first, but since the wine is not really anything terribly exotic, just the grape in a pure state, they are very open to the experience,” explains Casas.

Brutal is Spain’s first bar of this kind. Yet natural wine is showing itself to be more than a passing fad (even though there is a touch of upmarket hipster about the whole thing) and some bars in Madrid, for example, are starting to serve it. Just get away from the mainstream if you want to find them.

The idea of natural wine is gaining ground among drinkers and there are plenty of those who have turned that unforgettable first taste into a pleasant habit. Many viticulturists and winegrowers defend natural practices which they claim are a link to ancestral winemaking out of respect for the land and the environment’s natural cycles, and they are committed to sustainable, transparent and socially responsible processes. So imperfection has its fans, even in the world of wine.

