



VINOS / CRÍTICA



POR
Patricio Tapia

Vinos sin faltas de ortografía

Los vinos naturales o de baja intervención siguen siendo protagonistas hoy en el mundo del vino. Pero ojo, que natural no significa necesariamente bueno. Como en todo, hay vinos naturales adorables y otros que les recomendamos no echarse a la boca.

HACE YA RATO, al menos unos veinte años, que de tanto en tanto se arma un pequeño alboroto en el mundo del vino en torno al tema de los vinos naturales. Es una discusión algo añeja y, si me apuran, hasta aburrida. Los productores de "vinos naturales" en pie de guerra contra los productores de vinos, digamos, convencionales. Y los productores de vinos convencionales mirando a estos naturalistas con un cierto desprecio, casi con burla. Pero expliquemos un poco este asunto.

Los vinos naturales, al menos los modernos, se vienen cocinando desde hace mucho. Se considera al productor francés Jules Chauvet (1907-1989) como el padre de los vinos naturales o de baja intervención. Y a sus discípulos Marcel Lapiere, Jean Folliard, Jean-Paul Thévenet y Guy Breton como los que difundieron su legado ya en los 80, y con más fuerza en los años 90 y 2000. La idea fue la siguiente: ante la excesiva manipulación del vino, había

que volver a lo natural, al vino solo hecho de uvas (de viñedos orgánicos y, ojalá, biodinámicos) y con el mínimo de intervención en la bodega, es decir, jugo de uvas fermentado con levaduras nativas y nada más.

La discusión, al menos en principio, es semántica. Si hay vinos naturales, ¿qué son los otros? ¿Artificiales? Es cierto que un vino convencional, la mayor parte del tiempo, viene de viñedos no orgánicos y, además de uvas, tiene otros aditivos como encimas, ácido o levaduras de laboratorio, pero su base es la fermentación de jugo de uvas en vino. Es decir, el proceso natural de transformar el azúcar en alcohol. El movimiento de los vinos naturales, entonces, surge contra la manipulación enológica. El problema que yo al menos veo es que, para hacer vinos naturales, el tema de la higiene en la bodega y el tener uvas sanas se vuelve fundamental. Y por experiencia les digo que muchas veces esos detalles no se respetan y lo que resulta son vinos que, por muy naturales que sean, yo que ustedes no me los tomaba.

Ahí se encuentra el gran problema de este movimiento: su falta de consistencia en calidad. Jules Chauvet estaba enamorado de la idea de que el vino debía mostrar su origen, que tenía que ser un reflejo de su terroir, pero con problemas como aquellos, esa identidad se pierde y el mensaje se vuelve confuso. En el fondo, es como escribir una muy buena novela, pero llena de faltas de ortografía.

En Chile, algunos de los precursores del movimiento fueron Louis-Antoine Luyt, en Cauquenes, CaciQue Maravilla en Yumbel y la viña Villalobos, en Lolol. Hoy el número de nombres en la escena local de vinos naturales ha aumentado considerablemente, a medida que han surgido pequeños productores en los valles del Itata, Biobío y el Maule, principalmente. Con pocas herramientas enológicas y pocos recursos, la idea de producir vinos con métodos artesanales pareció ser la forma más plausible de enfrentar la tarea y, muchas veces, la única forma en la que estos productores y sus ancestros hicieron vino. Ahora, que un proceso artesanal sea equivalente a una mínima intervención o a viñedos orgánicos no siempre es el caso, así es que tanto en Chile como en otros países las definiciones de artesanal y natural se suelen confundir. Y, como ya lo dijimos, todo eso no asegura que el vino les guste o que el vino no tenga defectos. Hay grandes vinos naturales y grandes vinos convencionales en Chile, y en todos los casos, ninguno tiene faltas de ortografía.

Un vino para este Wikén

CACIQUE MARAVILLA
Pipeño 2024
Yumbel



MANUEL MORAGA ES

ingeniero forestal de profesión. En 2009 heredó un campo familiar en la zona de Yumbel, en Biobío, y eso determinó su futuro. Hoy su viña CaciQue Maravilla es uno de los referentes del vino artesanal y natural en Sudamérica y sus vinos, como el Pipeño, son para beber por litros.

Este pipeño viene de una selección de viñedos propios de uva país (la variedad tinta que trajeron los conquistadores españoles) que tienen más de doscientos años de haber sido establecidos. El vino se fermenta en lagares, con una muy baja intervención, y luego se embotella durante el año para lograr un tinto de esos que uno bebe sin darse cuenta, compañero ideal de los asados y un ejemplo muy cercano al vino campesino, ese tinto que se bebía

cuando la cerveza no existía: la bebida para apagar la sed. Este Pipeño de CaciQue Maravilla cumple a cabalidad ese propósito. Y su formato de un litro, sin duda que ayuda en esa tarea.



FRANCISCO JAVIER OLEA

“Jules Chauvet estaba enamorado de la idea de que el vino debía mostrar su origen, que tenía que ser un reflejo de su terroir, pero con problemas como aquellos, esa identidad se pierde y el mensaje se vuelve confuso”.