

JOAN GÓMEZ PALLARÈS

VINOS NATURALES EN ESPAÑA

PLACER AUTÉNTICO Y AGRICULTURA
SOSTENIBLE EN LA COPA



integral

© Joan Gómez Pallarès, 2018.

© de esta edición digital: RBA Libros, S.A., 2018.

Diagonal, 189 - 08018 Barcelona.

www.rbalibros.com

REF.: OEBO874

ISBN: 9788416267552

Composición digital: Newcomlab, S.L.L.

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Todos los derechos reservados.

Índice

PRÓLOGO

PRÓLOGO A LA SEGUNDA EDICIÓN

REFLEXIÓN PREVIA, A MODO DE AFORISMOS

INTRODUCCIÓN

INTRODUCCIÓN A LA SEGUNDA EDICIÓN

PRIMERA PARTE

QUÉ ES UN VINO NATURAL

VITICULTURA NATURAL. LA TIERRA EN EL UNIVERSO

BIODINÁMICA EN EL VIÑEDO Y EN LA BODEGA

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

¿DEFECTOS EN EL VINO NATURAL?

ARQUITECTURA NATURAL

COMUNICACIÓN DEL VINO NATURAL:

LOS SELLOS DE CERTIFICACIÓN

SESENTA Y UN APUNTES PARA UN VINO MÁS NATURAL EN ESPAÑA

SEGUNDA PARTE

QUIÉN HACE VINOS NATURALES EN ESPAÑA

LEVANTE Y SUDESTE

ANDALUCÍA ORIENTAL

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

ISLAS CANARIAS

HACIA EL CENTRO, CENTRO-CENTRO, CENTRO-OESTE Y CENTRO-NORTE

NOROESTE

LA RIOJA Y NAVARRA

ISLAS BALEARES

CATALUÑA

SOBRE ALGUNOS RESTAURANTES

EPÍLOGO

EPÍLOGO A LA SEGUNDA EDICIÓN

AGRADECIMIENTOS

AGRADECIMIENTOS DE LA SEGUNDA EDICIÓN
BIBLIOGRAFÍA
NOTAS

Este libro está dedicado 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, también en casa. Va por todos vosotros, los que estáis en este libro y también por todos los que trabajáis con esa misma idea pero por distintas razones no habéis podido hoy entrar en él. Vosotros y vuestros vinos hacéis que mi vida sepa mejor. Sois como islas —que he ido visitando y en las que he ido reposando— en el mar de confusión y de ruido en que se ha convertido buena parte del mundo del vino. Que este libro pueda servir para que tendamos puentes los unos hacia los otros. Con sinceridad, pasión y generosidad.

Las puertas de mi casa están siempre abiertas para vosotros, como las vuestras lo han estado para mí.

PRÓLOGO

por

XAVIER PIÉ

Escribir las palabras que dan entrada a un libro escrito por alguien a quien admiras y envidias (por lo bien que come y lo mejor que bebe) resulta difícil. Los libros —como los vinos— los hacen las personas y todo aquello que las envuelve y enriquece: entorno, paisaje, cultura, tradición y experiencias vitales. Así, en este punto, trataré de explicar quién es Joan para mí.

Conocí a Joan cuando ganó la primera edición de BlogDOCat, el primer concurso de blogs vitivinícolas que organizamos desde la Denominación de Origen (DO) Catalunya en el año 2008 —ahora a punto de arrancar su cuarta edición (2014)—. Nuestra intención era reconocer la labor de todo un colectivo a favor de la difusión de la cultura del vino que, hasta entonces, quizás estaba poco reconocida por parte del sector. El blog es un formato muy bien recibido por el consumidor, que deposita su confianza en personas que, en la mayoría de los casos, crean y mantienen sus bitácoras de forma desinteresada. El primer BlogDOCat resultó ser una acción muy gratificante y llena de gratas sorpresas, entre otras, el descubrimiento de Joan

Gómez Pallarès, que formaría parte del jurado en la segunda edición. La primera impresión que recuerdo de él fue la de un académico sumergiéndose en el universo del vino, preguntándose el quién, el cómo y el por qué de todo, pero a su manera, casi sin hacer ruido, como si susurrara.

«Quisiera saber algo de la tierra y sus gentes», dice Muñoz Rojas en *Las cosas del campo*. Joan hace suyas esas palabras: «quisiera saber algo de los viñedos y sus gentes», y esta, creo, es la divisa del libro que está a punto de descubrir. Con sinceridad y autenticidad, sin apriorismos ni endiosamientos.

En un mundo en el que reina la inmediatez, en el que el sentido de todo parece ser únicamente ser consumido y que la reflexión parece a menudo desterrada de nuestras vidas, Joan busca comprender, busca razones y verdades. Solo este objetivo se me antoja ya todo un valor que reconocer y que celebrar.

Sigo el blog de Joan desde hace años y ya hace tiempo que creo haber estado presenciando la construcción de un libro: un libro en el que se habla de vinos (y buenas comidas) y en el que se describe, con la precisión minuciosa de un orfebre, los paisajes y las personas que velan por ellos. En muchos párrafos me he emocionado al sentir nuestros vinos como parte del paisaje, como si la cepa solo condensara su esencia. Como viticultor, muchos textos de Joan han puesto palabras a muchas de las emociones que uno experimenta cuando trabaja la tierra y los viñedos.

Estoy convencido de que este libro se convertirá en un ejemplar imprescindible para todas aquellas personas que deseen adentrarse e introducirse en el mundo del vino, especialmente para las que tengan interés en los vinos naturales, una visión hacia la que Joan se ha ido escorando.

En este punto, sin duda, nuestro papel es coincidente, y es que uno de los principales objetivos de la DO Catalunya —además de garantizar el origen y la calidad de nuestros productos al consumidor— es la divulgación no solo de nuestros vinos, sino también, de una manera más amplia, de la cultura del vino. Desde que fenicios y romanos llegaron a nuestras costas, el vino ha estado siempre presente en nuestra cultura, nuestros paisajes, nuestras tradiciones, nuestras celebraciones y nuestras mesas de cada día. No podemos entender la cultura mediterránea y nuestro apego a la tierra y al paisaje sin una pieza clave e imprescindible en este puzzle: el vino y la viña. Dentro de una botella de vino, usted encontrará mucho más que un caldo: encontrará una manera de entender la tierra y el paisaje, la historia de una región y sus tradiciones, y el esfuerzo y la emoción de un viticultor que se entrega en cuerpo y alma a la creación de su vino, perfeccionándolo con esmero y dedicación cosecha tras cosecha.

Joan descubrió el secreto que se oculta en cada botella de vino hace ya mucho tiempo. Afortunadamente, ahora desde el sector vitivinícola podemos contar con la destreza y sensibilidad de un embajador de la cultura del vino como él.

XAVIER PIÉ
Presidente del Consejo Regulador
Denominación de Origen Catalunya

PRÓLOGO A LA SEGUNDA EDICIÓN

por

JOSEP ROCA FONTANÉ

Para la mente apagada, toda naturaleza es aburrida. Para la mente iluminada, el mundo entero fulgura y destella con su luz.

RALPH WALDO EMERSON

El mundo del vino vivo está de suerte con la mirada cristalina y desacomplejada de este catedrático de Filología Latina que vive entre la filología clásica, la historia y la vida dedicada a Baco.

Después del poso bebido copeando entre viñedos y la historia que le llena la vida, Joan Gómez Pallarès nos regala su sabiduría y contemplación holística a través de las personas del vino y sus gestos en la naturaleza. Estáis abriendo unas páginas deliciosas dedicadas a personas que viven y desviven por una idea, una actitud, por una convicción. Renunciando a la conformidad, transgrediendo por su libertad conceptual, cautivando por su vitalidad, despojándose de prejuicios para la búsqueda más esencial a partir del vino, la guía es un documento de vinos, de fermentación espontánea, de movimiento libre, de equilibristas sin red. Un narrador culto, profundo, sabio y sensible, acompaña a las personas del vino con una

narración fluida, de deliciosa lectura, con singular belleza contemplativa, donde el pasado histórico que Gómez Pallarès domina en profundidad es inspiración y donde los vinos son un regreso al pasado. Letras aladas como las personas escogidas tras las viñas, pasadas por el tamiz erudito, de alma vieja y vigor juvenil de Joan Gómez Pallarès.

Este libro, como si fueran las enseñanzas del *Tao Te Ching* o *Libro del camino y la virtud*, recopilación atribuida a Lao Tse (hacia el siglo V a.C.), nos transmite un sistema de pensamiento, la forma de Joan Gómez Pallarès para mantenerse en equilibrio en este mundo. Si el vino se parece a quien lo produce, el libro también se asemeja a quien lo escribe. Las joyas del pensamiento que nutren su sabiduría en forma de aforismos, con las personas del vino, es un viaje de vida existencial, para degustar contemplativamente. Como Lao Tse, el autor preconiza un regreso a la elementalidad, a la sencillez, al vacío, al equilibrio de lo complementario. Será oportuno abrir este libro por cualquier página y procurar, como nos recomendaría Lao Tse, con el espíritu abierto, no leerlo y dejarse impregnar por la poderosa serenidad que emana.

El vino no es un producto de la naturaleza, sino de la cultura, la agricultura y la civilización, así lo vive el autor y nos seduce con su pasión y estilo únicos. Los elaboradores de vino se encuentran en una encrucijada, entre la intervención excesiva de una industria que tiende a la

homogeneización y la necesidad de viajar a lo auténtico y al recuerdo melancólico de una copa de vino sencilla, sincera, digestiva, alejada de rankings y de la voracidad mercantilista y pomposa de nuestra sociedad. «Participamos de una sociedad en la que sabemos más, tenemos más información, pero eso no nos hace más libres ni éticamente mejores», nos recuerda la filósofa Marina Garcés. Detrás de los vinos presentados en este libro, hay un baño de pensamiento radical heroico. En un mundo de «ángeles y robots», donde la amplitud de miras nos puede perder en la realidad aumentada por la hiperinformación y la ciencia ficción, debemos protegernos del humanismo tecnológico al que estamos abocados como sociedad. El vino no es un mundo excluido, al contrario. Los vinos y las personas que están aquí representan una puerta de esperanza y de revolución sensible, necesaria, que grita por la diversidad, la autenticidad, la simplicidad. Indagan y renuncian por una verdad. Estamos en un momento trascendente como sociedad. Vivimos abrumados por el poder de la homogeneización. La industria alimentaria nos ahoga y nos condiciona, con el implacable peso del marketing y el poder insultante, dominando un estilo de vida viciado, conducido y agresivo con nuestra libertad más sabrosa. Los vinos mostrados en esta guía son un estímulo para un mundo mejor. Las personas representadas inspiran y sus proyectos de vida admirables son para contar y aplaudir. Actitud revolucionaria, de necesaria reivindicación de una nueva ilustración radical. Las

personas del vino aquí presentes quizás intuyeran lo que escribió el filósofo Jordi Pigem en su libro *La nueva realidad* (Kairós, 2013): «El curso de la aventura humana sobre la Tierra también vive ahora un *kairós*, un enorme momento de transformación del que forman parte nuestras múltiples crisis: las que afectan a la ecología planetaria (alimentaria, agraria y del cambio climático), a la economía global, a nuestras instituciones obsoletas, a nuestras relaciones sociales y al sentido de nuestro estar en el mundo. Crecen las tensiones y la sombra del colapso aparece donde no se esperaba». La conciencia ecológica emocional que emana desde este libro simboliza la necesidad de caminar hacia un mundo posmaterialista también desde el mundo del vino. Un reducto de pensamiento a veces turbador, a veces de paz interior o de regazo inspirador, a partir de personas diferentes, abiertas de corazón y dominadas por su tripa. Son viñateros movidos por la intuición. La razón callada, el sentimiento removido en sus testas y en sus vinos dinámicos.

Intuición por encima de la razón. Vinifican creativamente, más que de modo calculable. Hoy en el vino, como también en el mundo de la cocina y en la gastronomía en general, se expande el código ético. Comprender los límites entre el buen gusto y la intervención excesiva. Ahondar en la transparencia. Hoy ya no es necesaria la transparencia límpida, física en un vino; sí lo es la transparencia filosófica. Comprender que detrás de cada gesto, hay un

pensamiento, que en el vino también existe la textura de lo intangible.

En la Grecia antigua, Gaia era la diosa de la Tierra, la más venerada y que más hace reflexionar a un mundo del vino que se abre a la ecosofía. Hay más armonía hoy en la naturaleza que en la mano del hombre. «Si hay más vida en el viñedo, hay más vida en la copa, así de sencillo», cuenta John Wurdeman, líder de los vinos naturales en Georgia. Este libro destila sabiduría, tozudez, inspiración, atrevimiento, austeridad, energía y verdades tan naturales como sus vinos. Un libro que interpelará a cualquier viñatero y enólogo sobre la ética en la viticultura moderna.

Es un libro para sedientos, ávidos de curiosidad por conocer el vino a través de las personas y sus entornos de convivencia natural. Un libro de historias de vida, entre el cielo y la Tierra, entre la influencia de la luna y las constelaciones, un guiño constante a la antroposofía de Rudolf Steiner. Un libro de agricultura, la vieja cultura, y la naturaleza, que pide a gritos sentirse escuchada, donde nada se pierde, nada se crea, donde todo se transforma como dijo el padre de la química moderna del siglo XVIII, Antoine Lavoisier. Antes de llegar a la profundidad del libro, disfrutará de varias capas de velos entre materia y vinos con alma, de un espíritu sediento. Sed por el amor al vino. Sed por una vida más plena. Sed de un corazón que investiga la génesis del conocimiento verdadero.

Este libro sacia la sed del buscador de vinos auténticos españoles. Una obra impregnada de espiritualidad y

también lirismo, bello como los códices, para leer, contemplar y evocar un códice renacentista en el reducto de la cultura del vino en acústico, cada vez más ilusionante.

El libro es una mirada sabia, un pensamiento de coherencia natural en la selección escogida. Transmite una vida lenta, económica, ecuménica y ecológica. Penetrar en cada relato es un viaje armónico acompañados por un ángel de la guarda.

Joan Gómez Pallarès acompaña a personas y sus vinos, respirando en cada página la cotidianidad de tantos paisajes humanos sentidos. Vinos que te ponen el corazón en los labios. Vinos que se abren en un ambiente de fiesta familiar, jocunda, franca, algo alborotada, como diría Néstor Luján, pero tremendamente bella. Con la mirada clara, el ánimo generoso y la risa, siempre pronta, del corazón a los labios. Un libro optimista para saborear agradecido como una sonrisa fresca, bebiéndonos el tiempo que nos bebe, naturalmente.

JOSEP ROCA FONTANÉ
Camarero de vinos
Copropietario del Celler de Can Roca

VINOS NATURALES EN ESPAÑA

REFLEXIÓN PREVIA, A MODO DE AFORISMOS

Johann Wolfgang von Goethe: «Cuando el hombre, inducido a una viva observación, comienza a mantener una lucha con la Naturaleza, siente ante todo el impulso irrefrenable de someter a sí mismo los objetos. Sin embargo, muy pronto estos se le imponen con tal fuerza que siente cuán razonable es reconocer su poder y respetar su acción».

Jules Chauvet: «El vino cuanto menos lo toques, mejor».

Pierre Masson: «Una uva perfecta es la condición de un vino auténtico».

Kliment Timiriázev citado por Stefano Mancuso y Alessandra Viola: «La planta —escribía Timiriázev— es el eslabón que une la Tierra con el Sol». «De hecho» (añaden Mancuso y Viola) «casi todo lo que el ser humano ha usado como fuente de energía desde el principio de los tiempos proviene de ella». La uva más sana y el vino que nace de ella son, también, fuente que transporta la energía y belleza de los viñedos y de quienes los cuidan hacia quienes los vemos y bebemos.

George Bernard Shaw: «No hay amor más sincero que el amor por la comida». Tenemos que incluir el vino en el

concepto «comida». Alimento es, para el cuerpo y para el espíritu.

Henry David Thoreau: «Me complace pensar que el sentido del gusto, por lo general grosero, me ha provisto de una percepción intelectual, que la inspiración me llegaba desde el paladar... “si el alma no es dueña de sí misma — dice Tseng-tse—, miramos sin ver, escuchamos sin oír, comemos sin distinguir los sabores de los alimentos”. Quien distingue el verdadero sabor de sus alimentos nunca será un glotón». Este libro aspira a proponer un momento de pausa y de reflexión a partir de algunos ejemplos de inspiración y de sabor verdadero en el mundo del vino.

Jules Chauvet: «Algunos vinos no solo tienen caracteres precisos, tienen también siluetas ideales. Pueden evocar las mañanas fragantes de primavera y los emotivos atardeceres de septiembre». Ahí me gustaría llegar a mí... Para que luego digan que Chauvet era frío.

Henry David Thoreau: «Mi vida forma parte del infinito. El aire es tan profundo como nuestra propia naturaleza. Me muevo para pedirle cosas nuevas a la existencia. Quiero empezar bien este verano y hacer algo que sea digno de él y de mí; quiero trascender mi rutina diaria y la de mis vecinos; quiero alcanzar ahora mi inmortalidad y que posea las cualidades de mi vida diaria... y que mi canto no desmerezca de las estaciones. Y ojalá pueda obligarme a ser un cazador de lo bello y nunca se me escape nada». Quiero que tú, lector, aceptes ser mi vecino durante tu estancia en este libro y quiero ser capaz de transmitirme en

él la emoción que he sentido con las personas y paisajes de donde salen los vinos que rompen mi rutina diaria.

Marc Forbes, viticultor de Yarra Valley (Australia): «Cualquiera que piense que tiene todas las respuestas, está muy lejos de hacer un vino interesante». (Leído en el prefacio del libro de Jamie Goode y Sam Harrop MW.)

Annie Dillard: «Si analizas una molécula de clorofila, obtienes ciento treinta y seis átomos de hidrógeno, carbono, oxígeno y nitrógeno relacionados de un modo preciso y complejo alrededor de un anillo central. En el centro del anillo hay un único átomo de magnesio. Ahora bien, si quitas ese átomo de magnesio y en su lugar exacto colocas un átomo de hierro, obtienes una molécula de hemoglobina». La clorofila permite que la cepa convierta en fruto aquello que recibe de la tierra y del sol. En este sentido, el vino es la «sangre» de la tierra. Conviene entenderlo para ser conscientes de dónde nace su poder y dónde reside su simbología a lo largo de la historia de la civilización.

Stefano Mancuso y Alessandra Viola: «Todos los olores producidos por los vegetales, como por ejemplo el del romero, la albahaca, el limón o el regaliz, equivalen a un mensaje concreto: son las “palabras” de las plantas, su vocabulario». Los olores que producen las cepas, concentrados en sus uvas, pueden llegar al vino. Cuando esto sucede, y te aseguro que sucede a veces, estamos en disposición de escuchar un lenguaje que parece nuevo (por distinto) pero que, en realidad, viene de nuestra relación

ancestral con la naturaleza. No siempre lo entendemos, pero existe y cuando podemos reconocerlo, sabe distinto y suena muy bien.

Sue Hubbell: «Puede que este año se siegue, puede que no. Mis ojos han dejado de ver belleza en la uniformidad». Es una bonita manera de definir cómo percibo los vinos de los que habla este libro.

Wendell Berry: «No existe diferencia alguna entre el destino de la tierra y el destino de la gente. Cuando se maltrata a una, la otra sufre también».

Marco Aurelio: «Todo lo que entra en los planes de la naturaleza, y que tiende a conservarla en buen estado, es bueno para cada una de sus partes integrantes».

Alfredo lo pintó en la pared de su *osteria*, Alfredo e Ada (Via dei Banchi Nuovi, 14, en Roma), a finales de la década de 1950: «un pasto senza vino è come un giorno senza sole» («una comida sin vino es como un día sin sol»). No sé si sabía que la frase era una traducción de Brillat-Savarin, pero qué más da... en un local como Alfredo e Ada, vino y comida son sinónimo de vida, de vida buena y hermosa.

Pues eso.

INTRODUCCIÓN

Me gustaría explicarte por qué un filólogo clásico (ya sabes, latín y griego, esas piedras con las que tantas generaciones de estudiantes han topado) escribe un libro sobre la cultura del vino natural, con ejemplos concretos de bodegas y vinos en España. Me gustaría explicarte por qué considero importante que las personas nos acerquemos a los viñedos, a las cepas y a su vino con el menor número de interferencias posible. Quisiera compartir años de experiencia, de conocimiento autodidacta, de viajes, de lecturas y de amistades para que tú, lector, llegues a una conclusión parecida a la que yo llegué: merece la pena conocer el vino auténtico (¡más adelante intentaré una definición!, aunque ya te avanzo que, en este libro, «auténtico» y «natural» son sinónimos), merece la pena saber quiénes lo hacen, merece la pena conocerlo sobre todo cuando se hace cerca de tu casa y, claro, merece mucho la pena beberlo y disfrutarlo, tanto o más que entenderlo.

Este libro ofrece explicaciones, pero no quiere ni puede ser un libro científico al uso, con notas a pie de página y una prolija bibliografía al final. Al contrario: aunque haya leído algunas cosas sobre el tema a lo largo de los últimos

años, quiero intentar que estas páginas tengan el tono y las maneras del desenfado, de la explicación que nace fruto de una experiencia continuada y de la necesidad de contarla y compartirla. En él no quiero demostrar nada, quizá no necesite demostrar nada. Tampoco pretendo hacer el libro que haría un profesional de la materia, porque no lo soy. Soy un amante de los vinos y de su compleja cultura, y lo que busco es compartir y, en la medida de lo posible, llamar la atención sobre cómo entiendo mi relación con la naturaleza a través de la viña y el vino. Convencer me parece casi sencundario.

DEL BLOG AL LIBRO

Es un libro, además, que surge de mi vida como bloguero. Y aunque sé que la relación contigo no tendrá la inmediatez que tiene en el blog, me gustaría conseguir que el tono y la forma de contar las cosas fueran parecidos. El blog *De vinis* (www.devinis.org) significó un cambio importante en mi vida y ha tenido un efecto positivo en ella. Decidí pasar del anonimato de un apasionado por el vino y sus comidas — que practica en casa, con sus amigos, en los restaurantes y en los viajes— a la luz pública. Y con las herramientas de la crónica en primera persona, intenté explicar los vinos, restaurantes y recetas con los que iba disfrutando.

Desde junio de 2006 hasta julio de 2018, en que finalizo la revisión de esta introducción para una segunda edición, han sido más de 1.300 posts en el blog, casi 14.000

comentarios publicados y contestados y casi dos millones de lectores en el mundo entero. Más importante: ha sido una manera de contar las cosas, que es la que ahora vas a encontrar en este libro. En los primeros siete años pasé de ser mi único lector (bien, sí, a ratos mi mujer también, y dos o tres amigos) a tener un promedio de veintitantos mil lectores mensuales. Ahí toqué techo. Mi punto de vista, en relación con el viñedo y el vino, no cambió, es cierto, y no hubo gran diferencia de planteamientos. Fuera cual fuese el número de lectores. Pero sí sentí la necesidad de dar otro tipo de forma escrita a esa compenetración con la naturaleza que, con los años, he ido consiguiendo. Por eso hoy, lector, estamos aquí tú y yo, frente a frente. Por eso decidí escribir *Vinos naturales en España*.

LA CULTURA DE LA TIERRA

La palabra «cultura» procede del latín. Es una lengua y una civilización con las que me he familiarizado desde joven. Aunque no lo parezca, procede del verbo *colere*, que significa «habitar un lugar». Los romanos tenían claro que si no existía una buena relación con los dioses protectores del lugar que habitabas, la cosa no funcionaría... Y de ahí que este verbo pasara a significar, también, *colere deum*, «habitar con un dios, complacerse con él» y, al final, «honrar a ese dios». Si vives en una tierra y tienes buena relación con los dioses que la protegen, lo tercero es cultivarla, ¿verdad? Aunque las películas de romanos (los

péplums) nos den una imagen parcial, desde sus inicios, Roma era una sociedad profundamente agrícola y ligada al ciclo anual de la naturaleza. Es así, pues, que la tercera acepción del verbo fue *colere agrum*, «cultivar la tierra». Y la cuarta, por supuesto, nació de la reflexión moral sobre ese trabajo físico, que siempre acaba llegando. De esta última evolución surgen expresiones como *colere mores, uirtutes, artes*, «cultivar, honrar, preservar las costumbres, las virtudes, las artes». En esta familia de palabras nacerán, después, *cultio* y *cultura*, que tienen significados muy parecidos a los de su verbo de origen. La cultura de la tierra es, pues, su cultivo material y, al mismo tiempo, es el respeto y comprensión que deberíamos mostrar hacia ella. Cuando sentimos eso, cultivamos también una forma espiritual de relacionarnos con ella. Cultivamos la tierra y, al mismo tiempo, cultivamos nuestro espíritu. Nos demos cuenta de ello o no, es así. No tienes más que acercarte a alguna persona de tu entorno que tenga una relación profunda con su tierra a través del trabajo en ella. Me darás la razón. Quien hace este trabajo de forma artesanal y consciente, no mecánica ni mecanizada, es una persona distinta, con sensibilidad y actitudes atentas hacia su entorno, se trate de personas, de paisajes o de animales.

Aunque los avances tecnológicos y el ritmo de vida de la segunda mitad del siglo xx y lo que llevamos de xxi nos lo hayan hecho olvidar casi por completo, de ahí venimos, esas son nuestras raíces: de haber encontrado cierta paz y armonía en cualquier lugar del campo; de haber decidido

que allí nos instalábamos; de haber encontrado «dioses» con los que acordar un intercambio amistoso («tú me proteges y yo, a cambio, te honro y te dedico mi trabajo y mis cosechas»), y de haber observado la tierra y haberla empezado a cultivar para vivir. Pero también para ser y para estar.

EL RITMO DE LAS CUATRO ESTACIONES

Como filólogo clásico, me preocupa explicar los textos en su contexto y he dedicado muchas horas a intentar entender cómo y por qué los romanos establecen, explican y, después, transmiten su contacto con la naturaleza. Permíteme: con la Naturaleza y con esa diosa que la simboliza, la Tierra, Tellus. Las cuatro estaciones juegan un papel fundamental en esta comprensión. Se las representa a través de muchos formatos: en textos, por supuesto, pero también a través de pinturas al fresco, mosaicos, esculturas, relieves, sarcófagos... Están presentes en todas las manifestaciones de la vida romana. ¿Por qué eran tan importantes para ellos? Encontré una explicación cuando empecé a estudiar con calma los sarcófagos y su decoración. En sus paredes, los artistas mostraban con frecuencia historias de la mitología romana, pero pocas veces las relacionaban con la vida del difunto. Se trataba, más bien, de obras genéricas, casi de encargo, que se compraban como hoy se compran los ataúdes: para sepultar y honrar al muerto, de una forma bastante

«industrial», aunque siempre con la mayor dignidad. Pero no todos los sarcófagos eran así... Había un tema decorativo recurrente que aparecía sobre todo cuando el muerto era joven, y que solía tener relación con un encargo personalizado de ese sarcófago. No eran de serie, para entendernos, sino que habían sido encargados expresamente, con nombres y apellidos, para futano o zutano. Su decoración era, en efecto, la de las cuatro estaciones.

Las cuatro estaciones representaban, para nuestros antepasados (¡eso son, en parte, los romanos de Hispania!), la línea del tiempo, la continuidad de las cosas que permanecen. La representación de las cuatro estaciones les recordaba la necesidad de que todas ellas se comportaran como es debido. De que a un invierno frío, que adormece todo en la Naturaleza (pero no mata: la vida futura reposa...), le suceda una primavera con lluvias y temperatura en aumento que haga que todo vuelva a nacer; y que a un verano donde el calor del día, con el fresco de la noche, da el grado óptimo para la maduración de los frutos, suceda un otoño donde se materializa la cosecha y el trabajo de todo un año. Y de ahí, vuelta a empezar. Desde que el mundo es mundo y alguien elige un lugar para vivir, buscar protección y cultivar, es así. Los romanos tenían tan interiorizada esa relación con la Naturaleza y la Tierra que las cuatro estaciones llegan a representar, precisamente en los sarcófagos decorados con ellas, ese deseo íntimo de inmortalidad que cualquier ser vivo tiene. Así, la

perpetuación del recuerdo al difunto, en forma de ofrendas anuales (de ahí nace nuestra tradición floral de Todos los Santos) propias de cada estación, garantiza su inmortalidad. Mientras alguien le recuerde, él no morirá del todo. La muerte verdadera, para un romano, llegaba con el olvido...

Y cada estación tenía, en consecuencia, sus símbolos y sus iconos. El invierno llega en forma de hombre encapuchado, que se protege del frío y lleva entre sus manos el fruto de la estación: la caza. La primavera llega con vestimenta ligera y flores. El verano anda todavía más ligero de ropa y lleva entre sus manos el trigo recién cosechado. ¿Y el otoño? ¡El otoño es un chaval que vendimia la uva y la pisa con alegría para producir el primer mosto! Cuando vi que esa imagen (y los textos que la explican) tiene tanta fuerza para un romano que cree en Júpiter y en Tellus (la madre Tierra) como para otro que cree que Jesús nació en un pesebre (esa convivencia de creencias sucede en el siglo III d.C.), me di cuenta de que había llegado al centro de la cuestión. Entonces comprendí el porqué de la presencia de las cepas, de la uva y del mosto en la iconografía de los muertos en Roma. Son el símbolo del otoño, sí, pero sobre todo son el producto de la Tierra que más les acerca a esa idea de continuidad ininterrumpida, a ese concepto de «inmortalidad», a esa vinculación con un trabajo que, en cada estación, requiere cuidados concretos y específicos en el viñedo, y que nunca cesa. Ese producto es el vino, por supuesto. Beber el vino,

en Roma, sobre todo en una ceremonia funeraria y en honor al difunto, era el mayor símbolo de conexión con la Tierra. Bebes aquello que eres, bebes aquello con lo que estás íntimamente ligado, te bebes la tierra en la que has elegido vivir y que, a lo largo de las cuatro estaciones, acaba produciendo esa uva que será vino. Beber vino, en este sentido, siempre ha sido, y es, una de las formas más naturales, espontáneas y lúcidas de volver a un paisaje, a un territorio, a una cultura. A una tradición de la que procedemos y que llevamos grabada en nuestro ADN, pero que hemos olvidado casi por completo.

En un tiempo en que las cerezas pueden llegar en invierno. En un tiempo en que las vendimias se confunden y las añadas se mezclan porque llegan los vinos del Cono Sur antes, casi, de que haya fermentado el vino de ese mismo año en España. En un tiempo en que (¡anuncio visto en la tele, aunque no diré de quién!) una abuela pasea con su nieto por el «campo» y en un mismo paseo recoge aceitunas maduras, en sazón, y tomates bien rojos. En un tiempo en que nuestros hijos apenas saben poner nombre a árboles, pájaros y animales. En este tiempo, es más necesario que nunca detenerse un momento, reflexionar y girar la cabeza hacia el lugar y las tradiciones de las que venimos. Más que nunca, estoy convencido de que dos pasos atrás acabarán significando un paso adelante.

ALGO MÁS QUE UNA COPA DE VINO

Mi pasión por el vino creció. Porque comprendí de dónde veníamos y dónde estamos. Porque entendí que corremos un peligro serio y real de no saber hacia dónde vamos. Por eso decidí que esa acción, tantas veces mecánica, de tomar una copa de vino, era más, mucho más, que el mero hecho de beberla o de tomar alcohol. Por eso acabé pensando que si mi relación con la Naturaleza (a través del vino) tenía que seguir creciendo, cuanta más armonía y menos interferencias hubiera, mejor.

Este libro, pues, no nace de una moda verde-ecológica (que, en cualquier caso, ha venido para quedarse y dejar de ser moda para convertirse en actitud) ni pretende ampararse en ella. Nace fruto de mi necesidad, y de la de mucha otra gente (algunos saldrán en estas páginas, ¡pero somos muchos más!), de mostrar respeto y amor hacia la Tierra que nos da de comer y, en esa misma acción, mostrar respeto hacia nosotros mismos y hacia nuestros hijos. Cuanto más y mejor la cuidemos, mejor nos sentiremos nosotros, física y espiritualmente. No tengo formación técnica en enología o viticultura y con estas páginas solo quiero ayudar a difundir una idea: acercarse a la Naturaleza, defenderla y conservarla también se puede hacer a través del mundo del vino y de su consumo.

Conociendo los sistemas más respetuosos de trabajo en el viñedo y en la bodega (no hablaré de certificaciones hasta el final, aunque a veces sean importantes), e identificando a quienes hacen vino con ellos, ayudaremos a preservar una manera más natural de relación con la cepa, su fruta y su

producto emblemático, el vino. Y difundiendo los nombres, actividades y actitudes de algunas de las personas que, en España, practican una viticultura lo más natural posible, ayudaremos a que la gente beba vino (¡con moderación, por supuesto!) y descubra otra manera, más auténtica, de relacionarse con el paisaje del que este vino nace. Conocer, además, a las personas que lo hacen, nos hará mejores personas. Y, quizá, más felices también.

En este libro encontrarás dos partes claramente diferenciadas. En la primera, describo los elementos fundamentales para entender qué es un vino natural, dónde y cómo se hace. Propondré una definición, claro, pero también podrás leer información y comentarios sobre los tipos de tierra y su relación con las cepas (qué va mejor para qué variedades de uva); sobre cultivo sostenible; sobre biodinámica; sobre el proceso completo que nos puede llevar a un vino natural (ese cultivo, el momento de la vendimia, el porqué del uso del raspón, las distintas intervenciones de la mano humana en la confección del vino hasta llegar al embotellado); sobre los posibles defectos (y sus mitos) en un vino natural; sobre la arquitectura: dónde se hacen los vinos me parece importante; sobre la comunicación, que tiene que transmitir los valores y aptitudes de un vino de este tipo... Y las conclusiones.

COMPROMISO PERSONAL