

## Raíces del vino natural

**Pese a que la venta de vinos ecológicos esté aumentando de forma significativa en España, como lo está haciendo en el mundo entero, dedicarse al cultivo del llamado vino natural no responde a unos criterios mercantiles sino ante todo a una decisión ética y de planteamiento vital.**

**Fotos: Clara Isamat**

**Texto: Raúl Martínez**

Aparecido en Francia en la década de 1980, el vino ecológico, o natural, se basa en un cultivo sin ningún tipo de aditivos, con una vendimia hecha a mano, con uvas ecológicas certificadas, sin utilización de pesticidas ni ningún producto químico. La no utilización de sulfitos, clarificantes o fertilizantes supone, en principio, un cultivo más laborioso y delicado con abonos naturales pero es imprescindible para la obtención de un auténtico vino ecológico certificado. El llamado vino natural sigue los mismos preceptos en cuanto a producción en la viña, pero no así en la bodega. De todas maneras, las diferentes administraciones todavía no han acordado una normativa para una certificación oficial común. Lo fundamental es que se trata de un proceso que respeta el desarrollo natural de la planta y el ecosistema que la rodea.

Esta forma de producir choca con la mundialización reinante y constituye una forma de resistencia frente a la uniformización y la producción a escala planetaria. Constituye por tanto toda una esperanza para la gente que antepone una producción de proximidad hecha con el corazón y basada en otros valores que los meramente económicos.

En España, donde la viticultura ecológica se ha desarrollado en paralelo a la agricultura ecológica en general, las cosas han cambiado a lo largo de los últimos años. Si bien existían productores ecológicos hace ya 30 años, se trataba de una producción muy marginal y desperdigada que apenas tenía un auténtico impacto.

Las nuevas tecnologías de la comunicación pero sobre todo la necesidad de defender un modo de producción más auténtico y de proximidad han provocado, por una parte, que muchos de estos productores se conozcan, colaboren y se unan y, por otra, que personas con preocupaciones éticas cercanas a la ecología y contrarias al modo de producción globalizado se hayan lanzado a la aventura de la producción de vino natural.

A todas estas personas ha dedicado un año la fotógrafa Clara Isamat, recorriendo España de norte a sur, acompañándolas en su trabajo diario, compartiendo sus esfuerzos, sus penas y alegrías, en un viaje que es más interior que geográfico.

Conocemos, en tierras de Girona, Cuenca o Granada, a una serie de personajes variopintos pero unidos por su amor por la tierra y por una producción realmente acorde a sus valores.

Y descubrimos así historias personales y familiares apasionantes condicionadas por un entorno que aporta una perspectiva privilegiada a sus destinos y que son toda una nota de esperanza en el turbio mundo actual.

El reportaje de Clara Isamat se inscribe dentro de un proyecto transmedia que incluye el libro **Raíces del vino natural, un año de viña** (Sd Edicions) y el documental **Fermentación Espontánea**.

