



## Vinos naturales: ¿Locura, ideología, un nuevo nicho?

Lentamente se empieza a hablar de los vinos naturales. Desde aquellos que consideran que no son vinos –o que son solo una moda anti Parker–, hasta quienes han vuelto a encontrar un sentido arriando caballos sobre los viñedos y dejando que la uva se exprese prácticamente sin ningún aditivo.

Por **Ana María Barahona A.**

Los ojos del joven galo se humedecen. Una mezcla de emoción y orgullo parece estremecerlo mientras lee en voz alta extractos de un libro escrito en francés y donde varios *vignerons* (o viñateros, en tono más rural) explican qué los llevó a hacer vinos naturales. Louis Antoine Luyt –quien firma sus mails como “*vigneron nomade*”– revisa un papel escrito con apuro esa mañana. No quiere que se le olvide nada, no quiere dejar nada sin explicar. Lo suyo es un convencimiento tan puro como radical... en estos tiempos.

Luyt es probablemente, junto a Julio Donoso de Montsecano, de los únicos que adhieren como productores al movimiento de vinos naturales en nuestro país (aunque Marcelo Retamal de De Martino nos adelantó que el próximo año quisiera hacer algún vino así). Especialmente Luyt, que lo ha estudiado, que se ha convencido, que es lo que quiere hacer en Chile

–“porque no hay mejor país para hacer *vins naturels*”–, habla muy serio mientras tratamos de desentrañar este pequeño mundo de vinos llamados “terroristas” por algunos.

Contra lo monógamo, la industrialización, la parkerización (puntajes), lo tecnificado, lo previsto... así podría partir una definición casi poética de los vinos naturales o vinos biológicos. La definición más aceptada es que se trata de vinos hechos en pequeñas cantidades, por un gestor independiente, con escasa producción en el viñedo que debe ser orgánico (sin herbicidas, ni pesticidas de por medio), trabajado manualmente, sin agregarle azúcar, levaduras comerciales, sin corrección de acidez y especialmente sin procesos como la micro-oxigenación (para suavizar taninos) y la osmosis reversa (para bajar los niveles de alcohol). Pero vamos por parte.



Julio Donoso, de Montsecano, y Louis Antoine Luyt, de Clos Ouvert, los dos quijotes de los vinos naturales chilenos.

### El siguiente paso

Los productores naturales parten por diferenciarse de los vinos orgánicos o biodinámicos. Hablan de “un paso más allá”. Como se sabe, la mayoría de los vinos orgánicos no lo son *per se* sino que son producidos con uvas cosechadas de manera orgánica, y en el proceso de vinificación sí reciben algunos aditivos, de aquellos que los naturales reniegan fervientemente en busca de vinos más personales, absolutamente apegados a su terruño y que no caigan en una estandarización que acusan, hoy, como el gran problema del vino industrial. “Nuestro gran objetivo es mantener las características del terroir, en el sentido de hacer vinos más personales, que vienen de parras antiguas de variedades propias de cada lugar...”, nos dice Elena Pantaleoni, una de las reconocidas exponentes de este movimiento en



Italia y propietaria de la bodega La Stoppa. Y Luyt agrega más detalles: “es una viticultura que nos retornó al sudor, al esfuerzo. Como lo tecnificado no es camino, todo requiere más trabajo, pero es así como lo hicieron nuestros antepasados”. Volvamos a la definición original. No es extraño que los viñedos trabajados de manera natural no tengan máquinas, sino que vuelvan a la vieja costumbre de arar el campo con caballos. Pero quizás su visión más radical en estos

tiempos es lo que pasa en la bodega, donde debiese haber el mínimo de intervención humana. “El vino exige al ser humano volver a la naturaleza y lo transporta a la frontera del mundo espiritual. Quien ama al vino, ama lo natural”, dice Jules Chauvet.

Chauvet es un personaje clave en esta historia. Chauvet fue un negociante de Beaujolais que murió en 1989 y que es definido como todo un personaje. No sólo por haber creado la clásica copa INAO para la degustación profesional, sino por la obsesión que sacudió su vida en los años sesenta: entender el vino y su degustación (se dice que era una nariz casi perfecta), y en ese camino se dio cuenta de que la segunda guerra mundial llevó a la industrialización de esta actividad que había sido arrasada en la primera guerra, y donde se buscó manejar de manera más precisa detalles que hasta el minuto más

parecían decisiones de la naturaleza. Entonces aparecieron los enólogos “que curaban los vinos malos o enfermos”, con una intervención que este viñatero consideraba “intrusa y anti natural”. Chauvet es considerado el padre de los vinos naturales y el que definió cómo se debían hacer. Uno de los productores de vinos naturales más importantes del mundo es Marcel Lapierre (Domaine Marcel Lapierre de Morgon, Beaujolais) quien define así las enseñanzas que le entregó este pope: “gracias a él pude, a través de la ciencia moderna, volver a hacer vinos como antaño”. Eso fue en la cosecha 1981, poniendo su firma en lo que hasta entonces se conocía como vino de Beaujolais.

Y aquí entramos en uno de los elementos más complejos de los vinos naturales. Los más radicales hablan que no debiese tener sulfitos durante la vinificación, mientras que la mayoría habla de una mínima parte “aceptable”. De hecho, gran parte de los vinos que probamos en la cata que reseñamos más adelante contenía sulfitos. Sin un código completamente aceptado por todos, se habla que los vinos tintos no debiesen tener más de 10 mg/l de sulfuroso y los blancos no más de 25 mg/l. El tema no es menor: en la industria, lo que se entiende hoy por vino considera al sulfuroso como parte obvia del ser vino. Este se produce de manera natural en el mosto, pero se le han agregado dosis que han permitido no solo tener vinos más brillantes e intensos, sino más estables, capaces de envejecer y, claro, que no sufren de la temible oxidación. Muchos, o casi todos los enólogos, creen que no se pueden hacer vinos “buenos” sin el uso de este químico. “Para mí el tema es la calidad. Los romanos usaban azufre en los recipientes de almacenamiento de los vinos en tiempos inmemoriales y los seguidores del mundo orgánico lo vemos como un aditivo natural y que no hay antiséptico que lo reemplace”, explica el “padre” de los vinos orgánicos y

### Por qué sí...

- Porque claramente no tener conciencia natural está absolutamente *old fashion*. Los vinos naturales son la visión más extrema de una vida amigable con el entorno natural.
- Porque es romántico, artístico. Porque emociona escuchar a estos tipos sacrificados en un mundo en que claramente las reglas de la industria les juegan en contra y donde todo es más difícil.
- Porque varios vinos bebidos jóvenes se sienten tan frescos y vibrantes y su escasa o nula adición de sulfuroso hace que resabios como jaquecas o alergias pasen a la historia.
- Porque si uno quiere empezar a conocer este tipo de vinos, no es necesario quedar en la ruina. La mayoría de ellos cae en el segmento de “precio justo”.
- Porque suena muy lógico que este sea un movimiento para lunáticos, para consumidores y no para críticos en busca de la perfección.
- Porque, en el caso de lo que hace Luyt, está el rescate de una cepa tan propia como la país y su apego a tradiciones de varias generaciones, arrasadas por una industria comercial y que hoy ve en Cauquenes y el carignan sólo como un negocio más.
- Porque es agradable beber vinos jóvenes, frescos, que se disfrutan en el momento.
- Porque en un mundo en que barricas, chips, duelas, y numerosos procesos te “formatean” lo que quieres y puedes obtener en la bodega, es bueno volver a algo más natural.



La oxidación es el gran problema de los vinos naturales. Este blanco llegó a Chile totalmente ámbar.

### Por qué no...

- Porque un amante de los vinos quiere ver envejecer y con calidad a sus vinos, y la oxidación es el gran problema que hoy tienen los vinos naturales.
- Porque los extremos suelen acarrear costos y esto se traduce en vinos sucios o “turbios”, que tienen aromas rústicos, salvajes, incluyendo la controvertida nota a *brettanomyces* o animal.
- Porque con bajas dosis de sulfuroso es casi imposible que los vinos aguanten viajes muy largos y lleguen en buenas condiciones, es decir, sin haber re-fermentado en la botella.
- Porque eso de “beberlos o entenderlos de manera especial” parece solo para algunos y no para el público común y corriente.
- Porque el término natural es prejuicioso. Lleva a creer que los vinos “convencionales” no son naturales, y en esencia sí lo son.



Etiqueta del nuevo vino de Louis Antoine Luyt.



## El Quijote de Cauquenes

Louis Antoine Luyt es joven y trémulo. Le da tanta intensidad a sus comentarios que suele estar al borde de la rabia o el llanto. Escucharlo emociona, sorprende... tiene 33 años y ya lleva casi diez en Chile. Luego de hacer vinos "convencionales" conoció a Lapiere y se dio cuenta de qué es lo que quería hacer en la vida: "hacer vinos con identidad, que emocionen" e incluso tuvo su propio bar de vinos naturales en París.

Luyt tiene vinos bastante conocidos en el circuito de *geeks* bajo la marca Clos Ouvert (que se vende en varios bares y tiendas de París y Londres) y además estuvo a cargo de la vinificación de Montsecano, el bullado pinot noir de Casablanca del fotógrafo y viticultor Julio Donoso, del que sólo se hicieron 397 botellas en su primera producción (2008) y que se ha convertido en el vino más comentado del año.

### La filosofía Luyt:

- "Me gusta hacer vinos con los huasos. Me encantaría ser un maestro del pipeño y la chicha, con buena higiene".
- "Los vinos hechos con uva país trasuntan memoria, raíces de cómo se hacían vinos hace 400 o 500 años en Chile".
- "Los grandes vinos, o los que dicen ser grandes vinos, son casi todos controlados. Un vino vivo, un vino natural, que no ha muerto con tanto aditivo, te crea una expectativa más allá, tiene que comprometer al consumidor".
- "La codificación burguesa es la cata. Aquí hay una moralidad distinta. No nos interesan los puntajes".
- "No busco sancionar a la industria. Solo es que no me gustan sus vinos. Quiero darles un modelo a los pequeños productores de mi zona. Que el agricultor lo haga y lo crea".
- "Busco la perfección... pero sé que nunca se logra".

biodinámicos en Chile, Alvaro Espinoza, y agrega convencido: "entiendo que haya gente que quiera ir a un consumidor fundamentalista, pero mi pelea es lograr que con una cantidad de sulfuroso no alta (60-70 mg/l) pueda hacer vinos de calidad, que envejezcan y que tengan consistencia en el tiempo".

Lo que dicen los seguidores de la corriente natural es que se puede hacer vinos sin este aditivo, solo que requiere más trabajo y, lo más difícil es que los consumidores o quienes prueben los vinos deben acercarse de una manera distinta. La oxidación ha sido uno de los flagelos que la enología moderna ha evitado, aunque los productores naturales creen "que una pequeña oxidación puede entregar una cuota de complejidad y de apego al terruño que la industrialización esconde". Gilles Azzoni, vicepresidente de la francesa Association de Vins Naturels, da su propia versión de este proceso: "por experiencia propia considero que los vinos naturales guardan mucha vitalidad y expresión en el tiempo... el vino natural es un organismo viviente que puede tener cambios, puede pasar de lo frutal a lo animal. Es una aventura permanente" dice líricamente, dejando en claro uno de los argumentos más sensibles y más sólidos del movimiento: que todo tiene que ver con convicciones, lo que busque ese consumidor será distinto a lo que encuentre en un vino normal. Uno de los críticos más respetados en Reino Unido por su independencia y que ha seguido con entusiasmo el movimiento natural es Jamie Goode, quien tiene a su haber el libro "Natural Wine" publicado por la Universidad de California en Estados Unidos. Goode explica que este movimiento es importante para la industria, porque la industrialización le ha quitado la emoción al vino, y confiesa: "para mí son un misterio los vinos que no contienen sulfuroso. He probado vinos que considero elegantes, pero claramente



Elena Pantaleoni, propietaria de la bodega La Stoppa.



es una situación aleatoria" y con eso se refiere a que en el proceso de embotellado la no adición de sulfuroso se vuelve más crítica: ahí, al fraccionar el vino, el contacto y la oxidación hace que una botella no sea igual a la otra... aunque los naturales aprecian justamente eso. "Los sulfitos impiden el trabajo de la naturaleza", dice Louis Antoine Luyt y remata: "trabajamos con el instinto. Hay un riesgo, claro... yo he hecho vino con y sin sulfito. Lapiere, por ejemplo, habla de una dosis homeopática que sea concentrada y eficiente y casi siempre en el proceso de embotellación". Luyt reconoce que partió haciendo vinos con 35 mg/l de

sulfuroso y hoy su Clos Ouvert tiene 25 mg/l, pero ya promete una nueva línea de vinos que no tendrá ni una gota de azufre.

### Un producto ideológico

Aunque Chauvet partió con el movimiento hace décadas, se habla de vinos naturales desde hace unos diez años. De hecho, muchas de las tiendas más conocidas en Europa o Estados Unidos no tienen más de ocho años de vida. Jose Leao es el gerente de la tienda de vinos más *hot* de Nueva York dedicada a los vinos naturales. Se trata de Ten Bells, con una lista de vinos que va desde proseccos italianos hasta Puligny Montrachet de Francia y claramente es un optimista frente a una demanda que ve crecer día a día: "la imagen de los vinos naturales es muy fuerte. Nuestros clientes son muy

diversos y muchos hablan que somos el lugar que ha revivido el mundo de los negocios en el bajo East Side de Nueva York".

La visión de Leao es bastante parecida a la de Vicent Wallard, un comerciante de este tipo de vinos que hoy está instalado en Argentina pero que abrió un wine bar en Londres bastante conocido llamado Terroir y quien reconoce al consumidor de vinos naturales como "un burgués bohemio, con un cierto nivel de educación y conocimiento, que disfruta de los lugares de moda y le gusta la buena comida y productos orgánicos". Wallard nos cuenta que hoy ya existen asociaciones de vinos naturales en Francia, España e Italia donde se ha convertido en un nicho pequeño pero floreciente, aunque claramente se trata de una "subcultura". En el caso de los vinos franceses, los principales



## Dónde, cómo, cuándo

- **En Francia:** según Gilles Azzoni hay 50 adherentes a la Association de Vins Naturels en Francia, pero cree que hay otros 50 más.
- **En Italia:** bajo la Association VinNatur hay 70 productores adscritos, y hay otros 90 en otras agrupaciones. Según su colega francés, Azzoni "son muy pequeños, y salen muy poco de sus poblados a vender, pero los italianos son los mayores productores de vinos naturales del mundo".
- **Algunos libros importantes de referencia:** "Le goût et le pouvoir" de Jonathan Nossiter; "Vin bio mode d'emploi" de Jérôme van der Putt; "Les nouvelles couleurs du vin" de Michel Tuz; "L'esthétique du vin" de Jules Chauvet; "Le vin en question", Jules Chauvet.
- **Algunas ferias importantes en el mundo:** "Vino Veri" y "Vini di Vignaioli" Italia; "Slow Vitis" y "Salón de los Vinos Naturales" en Barcelona; "Real Wine Fair" en Londres; "La Rémise" Francia.
- **Algunas tiendas:** en París "Caves du Augé"; Nueva York "Ten Bells" y "Terroir"; en Londres "Artisan & Vin".



Arianna Occhipinti,  
manos a la obra.



mercados de exportación son el norte de Europa, Inglaterra, Estados Unidos y Japón. André Ostertag pone nuevamente una cuota de irreverencia a la mirada comercial de estos vinos: "son tan fáciles de vender, como se puede vender algo que no sea Coca-Cola, porque somos justamente algo opuesto a eso. Los vinos naturales sólo se venden con pasión y corazón", mientras que el crítico Jamie Goode explica lo importante que es abrir la puerta a un consumidor y a un nicho del mercado cansado de lo masivo, que necesita respirar ante males como el calentamiento global, la comida chatarra, los transgénicos y dar una

visión más acorde a un consumidor que, siendo minoritario, es muy culto y claramente atractivo para conquistarlo. "Si vemos el vino como un producto más, como un producto manufacturado, habrá perdido lo especial".

Uno de los puntos que se le critica a los vinos naturales es que no cuentan con una certificación, lo que le impide o "ayuda" en el mercado, según sus parámetros. Los productores naturales declaman: "se dice lo que se hace y se hace lo que se dice", pero bajo algunas normas internacionales... eso no basta. Louis Antoine Luyt explica que lo importante es que deje de compararse la producción más masiva con la natural y que todo pase por un gusto personal: "la decisión de cómo quieres vivir, qué es lo que quieres comer o beber es muy personal. Y estoy convencido de que la gente que bebe vinos naturales está comprometida, que es una decisión de vida muy íntima".

En eso coincide plenamente Julio Donoso, quien dice haber buscado la belleza, el arte, que había perdido en

la fotografía: "los vigneronos son buena onda, buenos amigos, tienen en una mano un libro y la otra en la tierra. En este mundo tú respetas, observas, yo trabajo con un chamán, le pido permiso a la tierra".

Para Elena Pantaleoni –que hace vinos con cepas nativas como bonarda, malvasia y barbera– lo interesante es que la gente abra su mente al momento de tomar por primera vez este tipo de vinos: "necesitas más tiempo para entenderlos, más atención, porque son diferentes y se catan distinto, pero siempre son más bebibles porque tienen más acidez, más frescura". Su compatriota Arianna Occhipinti, de la agrícola del mismo nombre, pone en el tapete un argumento que muchas veces se escucha a los productores de los vinos naturales. Y es que buena parte de los grandes vinos franceses cumplirían con gran parte de las reglas naturales, partiendo por el mítico Romanée Conti de la Borgoña: "solo los vinos naturales pueden envejecer realmente bien en el tiempo, sino mire lo que pasa con esa belleza de vino de la Romanée. Solo es una cuestión de difusión del concepto, de lo que usted entienda por envejecer bien".

Justamente en esa visión de estar fuera de la industria, caen en un nicho de la industria que los necesita para mostrar cosas nuevas, para acercarse a otros consumidores y para que los ciclos que funcionan en todo negocio se cumplan. "No pertenecemos a la industria, en el sentido que somos un complemento, una pequeña sonrisa que ofrece otra mirada, una de respeto por la naturaleza", explica el productor de Montsecano, quien agrega convencido: "creo que la perfección técnica no es propia del vino, ya que es algo que no emociona, es plano, no tiene vida. Los vinos naturales justamente buscan, a través de sus lugares, sus personas, sus historias, volver a esa emoción".



André Ostertag.

### cata de algunos vinos naturales

Gracias a la importación de algunos vinos traídos por Louis Antoine Luyt desde Francia e Italia, y un par más de su propia factoría, nos dimos un pequeño baño por los vinos naturales.

Fueron servidos muy fríos (12°C) como suelen pedirlo los productores y con la participación del enólogo Raimundo León y el sommelier Pascual Ibáñez, además de quien escribe.

En una cata abierta, conversada, destacamos algunos vinos:

- **Domaine Ostertag Fronholz Riesling 2007, Valle de Alsacia Francia:** un vino intensamente varietal con notas químicas, carozos y algunas notas florales. En la boca tiene una acidez justa, de buen grosor y un tono cítrico en el fondo. Muy elegante.
- **Marcel Lapiere, Cuvée Tradition Morgon 2008 Francia:** un vino de Beaujolais pero en su mejor versión: frutal, muy neto en sus notas a berries rojos, frutillas, pimienta fresca y algo dulce como chocolate blanco. En la boca ligero, muy fresco, de excelente tonalidad frutal.
- **Laredya JM Grussaute, Esguit Sec Jurancon 2008 Francia:** un vino blanco de gran intensidad y complejidad de aromas, con notas a miel a frutos secos, carozos y flores blancas. En la boca mantiene esa complejidad, acompañado de una buena dosis de acidez.
- **Clos Ouvert Otoño 2007:** en el caso de este vino de Luyt, es una versión más cálida de lo que podría ser un rico Beaujolais chileno en el estilo de un vino frutal, fresco, ligero. Tiene muy rica intensidad frutal, pero con más tanino y rugosidad que el vino de Lapiere.
- Fuera de cata: **Montsecano 2008.** Uno de los vinos más comentados del año. Un pinot noir del cual Donoso sólo hizo 397 botellas en su primera cosecha y que en diferentes blogs ha recibido el beneplácito, incluso catalogándolo como el mejor pinot de Chile. Este es un vino radical, jugoso, tan fresco, como vibrante, que justamente impresiona por eso.