

La rareza de lo auténtico

Por: Hugo Sabogal | Elespectador.com

Como ocurre con muchas actividades productivas, la enología también puede cercenar raíces en su carrera hacia la masificación. Ha sucedido, por ejemplo, con el Cava español, espumoso cuya elaboración ha pasado de ser artesanal a altamente industrializada, sacrificando muchos de sus rasgos de identidad. El Prosecco, tradicional burbujeante italiano, ha corrido la misma suerte. Y en el rubro de los vinos tranquilos hemos asistido a experiencias similares, como la del Pinot Grigio, blanco suave y fresco del norte de Italia, que cada vez se parece menos a su versión original.

En los años ochenta, California también vivió el fenómeno del Zinfandel blanco, que no era otra cosa que un rosado suave logrado con la extracción de color del más reconocido tinto estadounidense. El blush Zinfandel, desestimado por la crítica, fue un ejemplo de éxito comercial que llenó muchos bolsillos. Lo curioso es que mientras los causantes de la pérdida de identidad la pasan bien, quienes se resisten a abandonar la autenticidad no la viven tan fácil. Ahí está el caso de la familia Raventós i Blanc, productora de cavas de alta calidad. Padres e hijos han sido blanco de agresivas críticas por apartarse de la denominación de origen y adoptar la suya propia: Conca do Rio Anoa, donde está ubicada la propiedad.

Igual de loable es el caso de los pequeños bodegueros de la zona de Valdobbiadene, en la norteña región italiana de Veneto, quienes defienden el concepto original del Col Fondo Prosecco, método manual que desafía la tremenda industrialización de la bebida. En fechas recientes, el ojo del huracán está puesto sobre el Verdejo, vino blanco español elaborado con la variedad del mismo nombre en la región de Rueda, histórico municipio de Valladolid y Castilla y León. En dicha localidad han descendido poderosas compañías productoras, resueltas a masificar el buen momento del Verdejo.

Igual que los Raventós i Blanc de Cataluña y los defensores del método Col Fondo en Valdobbiadene, tres hermanos de Rueda libran una dura batalla para mantener la pureza de

la Verdejo y convertirla en vino de manera totalmente natural y en una escala manejable.

A riesgo de mermar la producción y de perder importantes partidas de vino, Marco, Richard y Alejandra Sanz cosechan su uva sin afectar el ecosistema lugareño, al que protegen mediante la eliminación de herbicidas y pesticidas en sus cultivos. Otra de sus prácticas naturales es excluir del proceso de elaboración el sulfito, preservante químico utilizado desde comienzos de la viticultura para extender la vida útil de la bebida.

Los vinos de Menade, casi todos hechos con la variedad Verdejo, devuelven la naturalidad perdida y demuestran que es posible hacer vinos longevos sin necesidad de reforzarlos con ingredientes exógenos. Su postura, como es de suponer, tampoco ha sido bien recibida por sus colegas, ni por el consejo regulador de Rueda, lo que ha hecho que hayan resuelto renunciar a la denominación Rueda, igual que lo hicieron los Raventós i Blanc en Cataluña. Es una pena que no sean muchos más los vinos naturales que andan por ahí. Pero un hecho es cierto: ante los no muy agradables efectos de la industrialización, la tendencia de volver a los vinos naturales está tomando fuerza. Bienvenida esta nueva ola, porque lo auténtico y natural no debe ser una rareza.

Dirección web fuente:

<http://www.elespectador.com/opinion/rareza-de-autentico>

COPYRIGHT © 2016 www.elespectador.com

Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.

Reproduction in whole or in part, or translation without written permission is prohibited.

All rights reserved 2016 EL ESPECTADOR