



Buscar en

- VINOS
- BODEGAS
- REGIONES
- VIAJES
- REPORTAJES

| [archivo](#)

Consumo

LA BBC LOS DESCUBRE EN LA FERIA RAW FAIR Vinos 'sin maquillaje', en auge

ELMUNDOVINO

Los vinos artesanos y 'naturales' se confirman como un producto de nicho, pero de nicho no desdeñable, con la edición 2013 de su evento más importante dentro del calendario internacional, la feria RAW de Londres. Tanto es así que un medio no especializado en el vino y de audiencia masiva como es la BBC les dedica un largo reportaje en la versión en internet de BBC-Mundo, del que por su interés recogemos estos extractos. Llama la atención, además, que la primera protagonista resaltada en él sea española: se trata de Elisa Ucar, de la pequeña bodega navarra Domaines Lupier.



Elisa Ucar. BBC

"El vino natural es como una mujer sin maquillaje. Es importante que el vino sea sexy y la sensualidad es pureza, y por ello estos vinos no tienen maquillaje", decía Ucar en su stand de la feria londinense.

Hace cuatro años Elisa y su marido, Enrique Basarte, decidieron hacerse con varios antiguos viñedos abandonados de garnacha, ubicados a 700 metros de altura en una zona montañosa de Navarra, con la idea de producir un vino como aquél que se consumía antes de la II Guerra Mundial. Un vino natural, sin aditivos, hecho a base de uva ecológica, con viñas de hojas tersas y raíces profundas en un suelo "vivo" donde Elisa asegura (con una sonrisa que roza lo místico) que la uva sabe a uva y el vino resultante expresa como nunca el lugar de donde vino.

El vino 'natural', que no hay que confundir con el vino ecológico, lleva varios años dando que hablar en el mundillo enológico. Muchos hablan de tendencia, algunos de "vino del futuro", a la vez que otros tratan de comprender qué se entiende por vino natural. Se trata de un movimiento iniciado en los años 70 en Italia y Francia y hoy extendido principalmente en Europa y Estados Unidos, que reivindica la producción de un vino rigiéndose por las normas de la no intervención.

Todos los procesos de producción, no sólo el cultivo de la vid, sino el tratamiento y la fermentación del mosto, se hacen a la antigua usanza; sin aditivos, sin productos químicos, sin tratar de corregir artificialmente la acidez del vino o rectificar su exceso de agua, y si es posible sin sulfitos para su conservación. En muchos casos la uva se cultiva obedeciendo los ciclos lunares, en lo que se conoce como cultivo biodinámico, y las viñas, en lugar de con productos de síntesis, se tratan a base de otros recursos naturales como infusiones de valeriana, lavanda o manzanilla.

- AYUDA
- GALERÍA
- Archivo Catas antiguas
- Archivo Copas de Ariadna



LA TIENDA

- ▼ [elmundo.es](#)
- Portada
- España
- Internacional
- Economía
- Sociedad
- Comunicación
- Televisión
- Solidaridad
- Cultura
- Ciencia/Ecología
- Tecnología
- Madrid24horas

Obituarios

DEPORTES

SALUD

MOTOR

Metrópolis

Especiales

Encuentros



Tildados por algunos productores tradicionales como los "fundamentalistas" del vino, la falta de datos precisos sobre la producción de vino ecológico o natural dificulta saber a ciencia cierta cuánto ha crecido su mercado en los últimos años. En parte la falta de datos se debe a que no existe una denominación reconocida como "vino natural", y muchos en la industria tradicional suelen tratarlos con recelo, ya que su mera existencia parece insinuar que los vinos de consumo masivo son "no naturales".

Según los últimos datos de 'Organic Monitor', el vino ecológico representaba el 17% del mercado global del vino en 2010, y es considerado uno de los nichos de mercado más prometedores en un momento donde los consumidores, sobre todo de países desarrollados, se muestran cada vez más interesados por todo alimento de elaboración artesanal.

Pero el vino 'natural' cae en una categoría distinta dentro de lo ecológico y su éxito se mide hoy por la proliferación de ferias dedicadas a este tipo de vino también conocido como crudo o artesanal.

Un ejemplo es la RAW Fair, la feria de vino artesano que tuvo lugar la pasada semana en Londres y en la que participaron unos 170 productores.

La mayoría de las bodegas allí presentes pertenecían a matrimonios o familias que gestionan pequeños minifundios con una producción anual de entre 40.000 y 50.000 botellas, a un precio de venta que oscila entre los 15 y los 50 euros por botella.

Japón, Estados Unidos, Alemania, Reino Unido y Nueva Zelanda son algunos de sus principales mercados de exportación, donde estos vinos son bien apreciados en restaurantes de lujo, tiendas de vino alternativas y en círculos de paladar selecto.

"La gente está eligiendo comprar vinos más caros. Entienden que hay un valor real en el hacer cosas lentamente y bien", afirma la organizadora de la feria, Isabelle Legeron, quien asegura descubrió este tipo de vino 'underground' cuando estaba aburrida del vino tradicional.

"Cuando eliges un vino no sabes qué bebes y eso no pasa con el natural. La gente no sabe cómo se hace el vino, se piensan que es zumo de uva, pero no es así".

A pesar del cada vez mayor interés que despiertan este tipo de vinos, muchos de los presentes reconocen que el vino 'natural' nunca va a convertirse en algo masivo, sino que su consumo se extiende progresivamente en restaurantes gourmet y entre aquellos que buscan sabores diferentes. Y es que si algo se puede decir del vino natural, es que su sabor es muy diferente al del vino que muchos de nosotros consumimos.

Vinos blancos con sabor a miel, con aroma a manzana o perfumes florales, con tonalidades dorado oscuro, rosados turbios y tintos descaradamente ácidos de paladar profundo, es lo que uno va a encontrarse en una de estas ferias.

Los adeptos al vino 'natural' aseguran que en un mercado vinícola extremadamente saturado, los sabores tienden a estandarizarse, a adaptarse al paladar de la mayoría, homogeneizando la oferta. En contrapartida, los vinos 'naturales' recuperan tradiciones vitivinícolas de antaño resucitando los sabores olvidados del simple zumo de uva fermentado que en definitiva es el vino.

"Se está popularizando", asegura el sumiller francés Benoît Bigot. Le da una oportunidad a pequeños productores. Tiene mejor sabor, es más intenso, es

el sabor concentrado de la naturaleza".

"Además" añade con un guiño, "al casi no tener sulfitos no da resaca". Según Bigot, los sulfitos que se añaden para conservar el vino más comercial son los responsables de ese fuerte dolor de cabeza del día después.

Fecha de publicación: **27.05.2013**

[Sobre elmundovino.elmundo.es](#)

Publicidad en elmundovino.elmundo.es

Si tienes algún problema no dudes
en ponerte en [contacto](#) con nosotros.

Copyright © 2013 Unidad Editorial Información General, S.L.U.