

# Vinos Naturales, Eco y Biodinámicos

por *Eva Cavanilles*



Hola, Soy Eva Cavanilles, me dedico a la restauración y al mundo del vino desde hace más de 15 años. Mi pasión son los vinos y mi don la sinergia entre alimentos y vinos, siempre tratando de resaltar lo mejor de cada parte, para que cada bocado y cada trago, se convierta en una verdadera experiencia.

El vino es un mundo, agradecido, al que cada vez tenemos más acceso, y nos hace ser más curiosos. Por su parte el vino nos proporciona su capacidad de evolución constante, por variedades de uvas, por regiones de cultivo, por procesos de elaboración...

En este caso vamos a hablar de una de mis líneas favoritas, que son los vinos naturales, ecológicos y biodinámicos, que no son lo mismo aunque sí que tienen elementos en común.



# Proceso principal de elaboración vino:

- Cultivo y vendimia (recolecta selección)
- Estrujado y prensado
- Fermentación, clarificación y filtrado para embotellado
- Características en común de los vinos ecológicos ,naturales y biodinamicos:
  - La mínima intervención del ser humano
  - Cultivo: Sin pesticidas, fungicidas, herbicidas
  - Proceso elaboración: No aditivos químicos, ácidos o levaduras, estabilizantes.....sulfitos
  - Calidad, salud, sostenibilidad, tradición, desarrollo rural - Filosofía de creación en común:
    - Respeto a la naturaleza y medios que rodean
    - Aprovechar los medios naturales: temperatura, calidad uva....
    - En el campo : comportamiento responsable de energía, agua, trabajo, tiempo

# Diferencias entre las tres clases:

**Vino natural:** no tiene regulación específica, es un proceso más primario de hacer vino, parecidos a los zumos, incluso con trozos o posos al no filtrar. Cada botella o añada pueden ser muy diferentes por los factores externos que lo rodean.

En bodega: no clarificado ni filtrado, corcho natural

**Vino ecológico:** regulación específica, si filtrado, sello verde UE

**Biodinámica:** astrología aplicada a la agricultura y las energías del universo, se tiene en cuenta el suelo como parte principal del proceso.

# Riesgos de estos procesos:

Contaminación en la fermentación con pérdida del mosto o evolución en botella con errores (no vinos perfectos)

Esos errores a veces los hace tan peculiares

El mundo de los sabores o como llamamos nosotros, maridajes, es un sinfín de sensaciones para el paladar que te pueden llevar a sentir cosas como mínimo curiosas y hace divertido el comer y beber, ya que es uno de los placeres de la vida, por ello os presento una selección personal de algunos de los sabores que más nos encontramos en nuestra gastronomía y una propuesta de uvas con las que combinar estos sabores para cuando queráis experimentar sensaciones.





# Los sabores:

## **Dulce:**

- Alimento: pasas - Uva: gamay
- Gamay: Borgoña (Francia), difícil adaptación a otras zonas, recomiendo que sean de allí los vinos. Es sensible y su mosto es muy ácido aunque de pocos taninos y frescos.
- Recomendación: Cote de Brouilly, de Christophe Pacalet. Vino tinto biodinámico. Acabamos postres con tintos!?! Sí! Probadlo!

## **Salado:**

- Alimento: algas o aceitunas
- Uva: garnacha
- Garnacha: España (casi todo el país), baja acidez y muy apta para rosados.
- Recomendación: La Joven (vino rosado ecológico) de bodega Hacienda El Espino en Almansa.
- La Joven: vino como el nombre dice joven que nos recuerda a flores, una apuesta muy curiosa con salados.



## Ácido:

- Alimento: guayaba - Uva: chardonnay
- Chardonnay: Borgoña (Francia), versátil y fácil adaptación, en España hacemos gran uso de ella. Es seca y ácida que la hace ideal para espumosos. Gran potencia de fruta presente.
- Recomendación: Cava Caprasia Ecológico Brut de bodega Vegalfaro en Utiel-Requena, Comunidad Valenciana.
- Cava Caprasia: mezcla chardonnay con macabeo que le aporta equilibrio para la acidez al ser más dulce y hace una combinación perfecta de un espumoso para alimentos ácidos.

## Amargo:

- Alimento: endivia
- Uva recomendada: verdejo
- Verdejo: origen Rueda (España), uva aromática y fresca de gran afición y gusto en España.
- Recomendación: Natural White 1564 de Bodega Sierra Norte, vino cultivado en la tierra de Castilla sin la denominación de origen Rueda (que es la típica)
- Natural White: vino blanco natural de verdejo 100% muy curioso. Es un llamado orange wine pero natural, no filtrado. De vendimia nocturna y fermentación con sus pieles para adquirir color. Recuerda a cítricos y vegetales, una verdadera maravilla.

## **Umami:**

- Alimento: soja
- Uva: bobal
- Bobal: Utiel-Requena (España), es ideal para su cultivo ecológico por su resistencia. Colores y olores intensos.
- Recomendación: Caprasia Roble de Bodega Vegalfaro de Utiel-Requena.
- Caprasia Roble: vino tinto ecológico que mezcla bobal con merlot. Vino que su final moderado hace que nos salga el umami al final del trago que es protagonista el vino.

## **Picante:**

- Alimento: rábano - Uva: syrah
- Syrah: se cree que de origen francés aunque existe la duda. Es cultivada en toda España y nos aporta mucha fruta como madura y tiene una gran evolución.
- Recomendación: Natural Red 1564 de Bodega Sierra Norte como el vino anterior blanco.
- Natural Red: vino tinto de syrah 100% sin filtrar que consigue muy curiosamente un vino afrutado y lo que llamamos goloso para ser un tinto natural sin azúcares añadidos.



### **Página interés:**

- [www.biodinamica.es](http://www.biodinamica.es) : entender y emprender en la biodinamica - [www.vinosutopicos.es](http://www.vinosutopicos.es) : blog para disfrutar vinos nacionales e internacionales

### **Bodegas recomendadas:**

- Microbiowines de Ismael (Nieva, España): vino natural
- Valentin Zusslin States (Francia): vino biodinámico
- Sierra Norte (Utiel-Requena): vino ecológico, vegano, natural - Vegalfaro (Utiel Requena): vino ecológico
- Esta ha sido mi propuesta, fruto de mi investigación personal y estudios enológicos, pero recordaros que podéis experimentar vosotros mismos porque como siempre digo yo, el mundo del vino tiene sus bases pero hay algo que no controlamos la gente que nos dedicamos al mundo del vino y es el gusto de cada uno.... experimentando podréis encontrar vuestras propias propuestas que os hagan disfrutar de nuevas experiencias.
- Mi consejo final.... vivir y beber el vino...como una experiencia, una sensación y/o un momento....