# Vino natural también en Ribeira Sacra

*Un documental se hace eco de experiencias alternativas a la elaboración convencional*

**LUIS DÍAZ**
MONFORTE / LA VOZ

Laura Lorenzo en es sus viñas de la zona de O Bibei, una de las imágenes que recoge la película

El próximo 26 de noviembre se estrenará en Granada el documental *Fermentación espontánea*. La elección del escenario no es casual. En la sierra de la Alpujarra está Barranco Oscuro, una de las doce bodegas —una por cada mes del año— que desfilan por la película. Son de procedencias dispares, pero todas tienen un denominador común: elaboran vinos naturales, sin pesticidas en la viña y con una mínima intervención en bodega. «He aprendido que en el vino hay valorar quién está detrás de la botella. Y los que están detrás de estos vinos son todos gente increíble», dice Clara Isamat, directora del documental. Laura Lorenzo, viticultora de la zona del Bibei, en Ribeira Sacra, protagoniza el mes de junio en esta peculiar mirada sobre el ciclo de la vid.

*Fermentación espontánea* es una de las caras de un proyecto más amplio del que forma parte el libro *Raíces del vino natural, un año en la viña*. La autora en ambos casos es Clara Isamat, que abandonó su trabajo de fotógrafa de prensa en Barcelona para acabar convertida en sumiller. El restaurante que abrió en el 2005 en el Ampurdán fue su primer contacto con los vinos naturales. La pasión por ellos se desataría luego a raíz de un curso en el Celler de Can Roca, impartido por el prestigioso sumiller Josep Roca. Allí aprendió que, sin barnices de por medio, los vinos tienden a reflejar además de la tierra de procedencia la personalidad de sus autores.

Al abandonar el restaurante, Clara Isamat se quedó sin trabajo. Pero ganó a cambio un bien muy preciado: tiempo para poder escribir su libro sobre los vinos naturales. Esa era la idea inicial cuando comenzó a visitar a los elaboradores. Las modernas cámaras digitales le abrían la posibilidad no solo de hacer fotos, sino también de grabar vídeos. Así, casi por casualidad, nació el documental *Fermentación espontánea*. «Se pueden entender muchas cosas a través del vino», dice Laura Lorenzo, artífice del proyecto Daterra Viticultores, en el tráiler. En su caso, y en el resto de los productores que simbolizan cada mes de año, el vino no solo es una fuente de ingresos. Responde también a una filosofía de vida que tiene como prioridad dejar una tierra viva a las futuras generaciones.

«El vino debería detallar todo lo que lleva en su composición, igual que un zumo»

**Clara Isamat**
Directora del documental

### Un elaborador por mes

El guión de la película discurre paralelo al del libro. Retrata un año en la vida de la viña a través de doce elaboradores naturales seleccionados por la autora. «He conocido primero los vinos y luego a ellos», explica Clara Isamat. No es fácil precisar la definición del vino natural, entre otras cosas por la ausencia de una certificación específica del producto. ¿Hay que fiarse entonces de la honradez del elaborador? «Es algo a lo que le he dado muchas vueltas. La cuestión para mí es otra. ¿Por qué no se obliga a todo el mundo a poner lo que lleva? El vino debería detallar su composición en la etiqueta, igual que un zumo de naranja», sostiene la directora.

Lo cierto es que el denominado vino natural despierta cada vez mayor interés entre un tipo de consumidores que busca autenticidad. Y que puede pagar, por otra parte, el coste añadido de una viticultura que no cuenta con la seguridad de determinados tratamientos fitosanitarios. «Si un productor natural que hace 5.000 o 6.000 botellas se enfrenta a un año horrible, entiendo que pueda echar mano en la bodega de una levadura comercial. Lo que no acepto es que una gran bodega elabore una marca de vino natural solo porque está de moda», opina Clara Isamat.

El sumiller Josep Roca y el bloguero Joan Gómez Pallarès intervienen en el documental para ayudar a explicar al espectador el sentido último del vino natural. En Ribeira Sacra comienzan a asomar nuevas experiencias que apuestan por una viticultura más respetuosa con el medio ambiente. «El paisaje de los bancales lo merece, no tiene precio», apunta la autora del documental.

## Uvas a un precio más caro para los viticultores que destierran el uso de herbicidas

Laura Lorenzo no es la única elaboradora que apuesta por el vino natural en el ámbito de la Ribeira Sacra. Sílice Viticultores, un nueva bodega de Amandi, también sigue esa línea en sus vinos, que se comercializan sin la contraetiqueta de la denominación de origen. «Si no hay vida en el suelo, no vale decir que tienes un gran terruño», insiste el enólogo Fredi Torres, uno de los socios de este proyecto. Sílice paga más cara la uva, más del doble del precio habitual en la zona. Pero pone como condición a sus proveedores que no empleen ese tipo de tratamientos.

Cataluña y Andalucía son los principales referentes del movimiento de los vinos naturales, que surgió en Francia en la pasada década de los ochenta. Este tipo de prácticas, algo así como una forma extrema de viticultura ecológica, han calado también en Galicia. En el documental dirigido por Clara Isamat aparecen también Bernardo Estévez, cosechero de O Ribeiro, y Nacho González, de la bodega La Perdida, en Valdeorras.

### ¿Cuántos sulfitos?

Todos aplican, al igual que Laura Lorenzo, tratamientos naturales para combatir las plagas del viñedo. En la bodega, apunta Nacho González en el documental, «el trabajo no puede ser distinto». «Las etiquetas de los vinos nos dicen que llevan sulfitos. ¿Pero cuántos? Porque no es lo mismo una cantidad que otra», opina Clara Isamat.

*Fermentacón espontánea* se podrá descargar previo pago en Internet desde su estreno. La directora quiere que tenga continuidad en una serie de nuevos capítulos dedicados a cada uno de los protagonistas de la película. «Hay material que no ha entrado en el documental y que daría juego para trabajar cada historia en profundidad», explica.