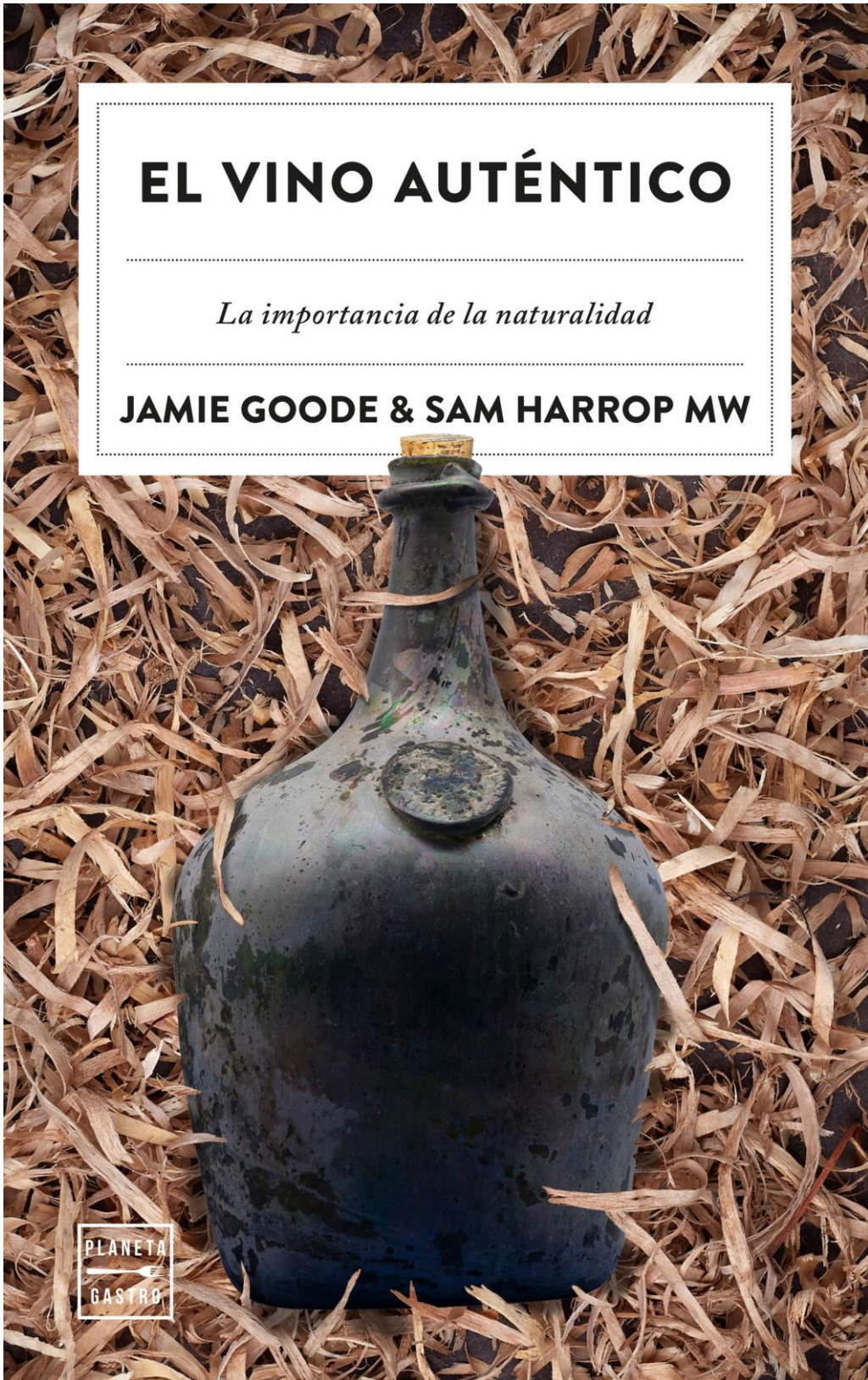




# EL VINO AUTÉNTICO

*La importancia de la naturalidad*

**JAMIE GOODE & SAM HARROP MW**



A la venta desde el 1 de junio de 2022



# EL VINO AUTÉNTICO

## La importancia de la naturalidad

---

Jamie Goode y Sam Harrop MW

*Una oda al vino natural y auténtico y contra la uniformidad que impone la gran industria del vino*

El concepto de lo «natural» es de enorme actualidad en el mundo del vino. Pero, ¿de qué hablamos exactamente cuando hablamos de vino natural? Para escribir este libro, el escritor especialista en vino James Goode se ha aliado con el enólogo y *Master of Wine* Sam Harrop para abordar de manera conjunta todas las cuestiones relacionadas con la autenticidad del vino, en un momento en que los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas que plantea la sostenibilidad y el impacto ambiental de nuestra actividad.

Ambos autores insisten así en que la diversidad del vino, que constituye uno de sus rasgos más destacados, está amenazada por la creciente abundancia de vinos comerciales, cada día más parecidos entre sí y que han perdido casi por completo su sentido de origen.

Basándose en un amplio cúmulo de datos recogidos por todo el mundo, Goode y Harrop abordan cuestiones complejas —el terroir o terruño, la biodinámica o la sostenibilidad— con un lenguaje al alcance de todos los lectores, y tratan problemas como los defectos de los vinos, el impacto ambiental de la industria vinícola, la cuestión de las levaduras salvajes y cultivadas o la idea de lo natural como herramienta de marketing, entre otros temas de gran interés, en una obra que, en definitiva, arroja una esclarecedora luz sobre un asunto que interesará por igual a productores, consumidores o a cualquier persona que se pregunte hacia dónde se dirige actualmente la industria vitivinícola en general.

**«Cualquiera que se crea en posesión de todas las respuestas está muy lejos de poder elaborar un vino interesante».**

Marc Forbes, viticultor en Yarra Valley, Australia

## INTRODUCCIÓN

### UNA ENCRUCIJADA EN LA HISTORIA DEL VINO



Creemos que **el vino es algo especial**. Y uno de los atributos que lo hacen singular es que se trata, en esencia, de un **producto natural**. Consideramos que esta condición de «natural» es fundamental en el caso del vino y cualquier intento de devaluarla, dejando más libertad de actuación a los enólogos, puede dañar seriamente la imagen del vino y aquello que ha hecho de este producto algo especial durante tanto tiempo. Es más, creemos que no exageramos al decir que nos encontramos ante una encrucijada en la historia del vino.

En el peor de los casos, el vino acabará convirtiéndose en un producto cada vez más manipulado e industrializado, un conjunto homogéneo donde el vino auténtico será un pequeño reducto al alcance solo de unos pocos privilegiados;

en el mejor, la industria vitivinícola optará por asumir con pleno convencimiento y entusiasmo que el vino es un producto natural y tomará las medidas oportunas para preservar su diversidad y autenticidad, asegurándose de que su mercado se desarrolle y progrese de manera saludable.

### **El vino auténtico. ¿Qué esperar de este libro?**

En este contexto, Planeta Gastro publica **El vino auténtico**. Este libro llega en un buen momento; un momento en el que **los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas que plantea la sostenibilidad y el impacto ambiental de nuestra actividad**. Cada día son más las personas que se preocupan por lo que comen y lo que beben y que mantienen una **actitud vigilante** ante preguntas como: ¿De dónde procede

este producto?, ¿cómo se ha elaborado?, ¿cuál es su impacto ambiental? o ¿cómo se ha empaquetado? Esta **nueva conciencia** supone una oportunidad para que el negocio del vino promueva la naturalidad intrínseca del producto y, allí donde sea necesario, ponga su casa en orden abordando el problema de la sostenibilidad de la producción vinícola.

Esta es una obra eminentemente práctica, que tiene su fundamento en la curiosidad y el interés por los vinos que despiertan entusiasmo. Al mismo tiempo que ofrece algunas respuestas, plantea preguntas como: ¿Qué significa el término «natural»? ¿Es diferente el vino de otras bebidas alcohólicas y, en caso afirmativo, por qué?, ¿Existe lo que podríamos llamar un «vino falso»?



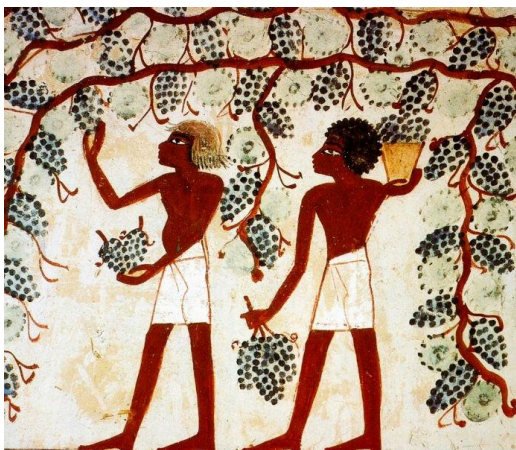
Escrito conjuntamente por un científico reconvertido en crítico de vino y un enólogo en activo, el libro puede presumir de tener un **sólido fundamento** y, al mismo tiempo, haber preservado el arte y el misterio inherentes a la elaboración del vino.

A diferencia de otros intentos de abordar el mismo tema, el objetivo de *El vino auténtico* es tratar la cuestión del vino natural desde un enfoque más pragmático que dogmático, una visión desprovista de la clase de prejuicios que suelen entorpecer un pensamiento abierto e imaginativo.

La premisa de partida es que la **autenticidad y la naturalidad son conceptos esenciales para la salud de la industria vitivinícola** a nivel global. Por eso, en estas páginas, los autores plantean **cómo pueden los enólogos alcanzar su objetivo de elaborar vinos auténticos y naturales que expresen todo el potencial** que sus viñedos les ofrecen.

**A lo largo de toda la obra subyace una idea relevante: el vino es un producto único y especial y debemos hacer todo lo posible para que siga siéndolo.**

## EL VINO: TODO UN SUPERVIVIENTE



Hace aproximadamente **nueve mil años**, alguien realizó **un gran descubrimiento**: se dio cuenta de que **las vides ofrecían todo lo necesario para elaborar una bebida agradable, estimulante, duradera y adecuada para combinar con cualquier alimento: el vino**. Este mágico líquido **llegó a ser tan apreciado en todo el mundo que no tardó en convertirse en la piedra angular de la vida social de muchas civilizaciones**.

El vino **ha sobrevivido a todo tipo de cambios sociales**, desde el final de muchas dinastías pasando por el «progreso» social, y sigue con nosotros en la actualidad. Por supuesto, muchos de los caldos de hoy en día, dominados por intensos sabores de fruta dulce, serían irreconocibles para los consumidores de hace solo un siglo. Sin embargo, **sigue habiendo muchos vinos que saben igual que siglos atrás**, porque, en distintos lugares del mundo, se siguen elaborando vinos con unos procedimientos que serían familiares para cualquier viticultor de tiempos pasados.

Otros, incluso recurriendo en cierta medida a las nuevas tecnologías en materia de vinificación, logran conservar una identificación con su origen que los conecta con su historia. De este modo, **el vino arrastra consigo una tradición importante**.

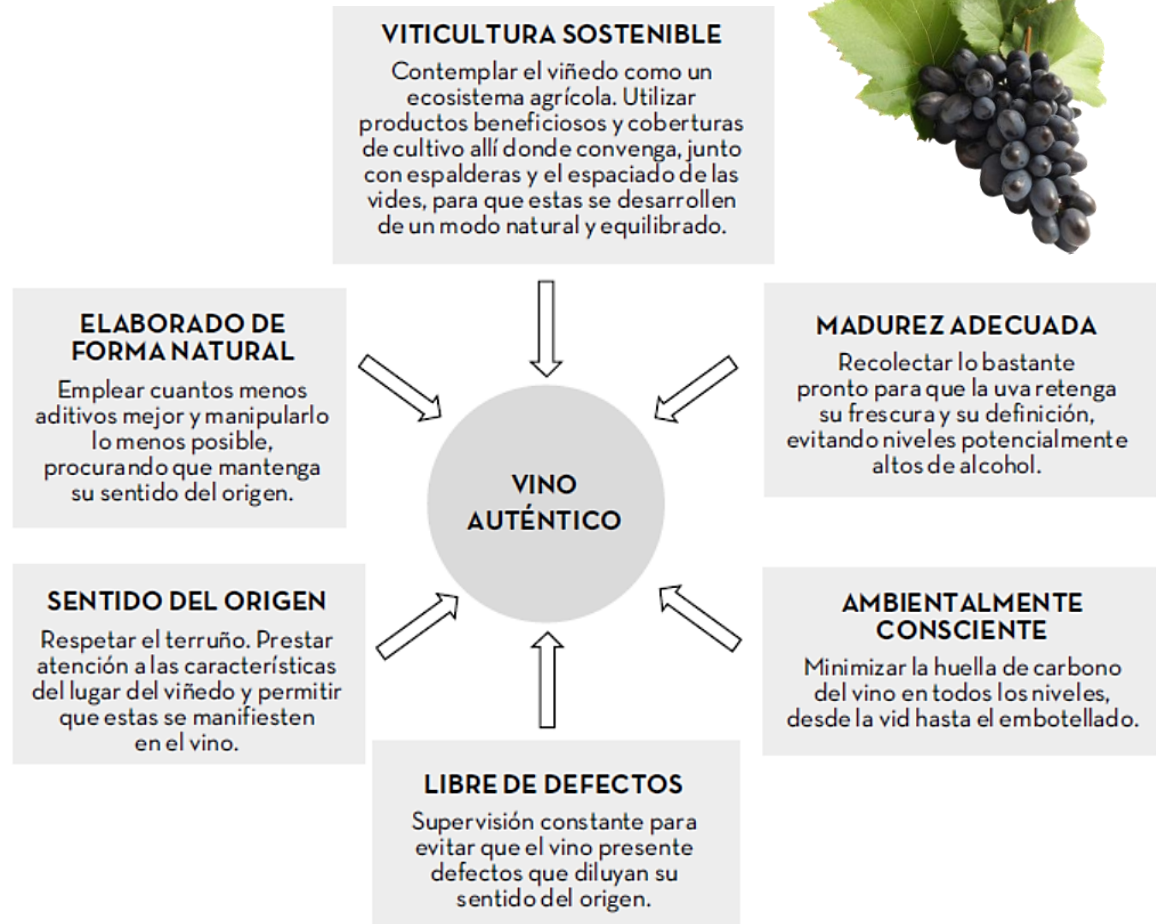
## ¿QUÉ ES NATURAL?

En su forma más básica, **todos los vinos son naturales**, ya que **no se trata de una bebida producida artificialmente**. Al contrario, **las vides contienen, tanto por dentro como por fuera, todo lo necesario para obtener vino**. La uva no solo está llena de **azúcares y ácidos**, así como de **aromas y sabores**, sino que también contiene las suficientes **levaduras naturales** para permitir que la **fermentación** se desarrolle de forma espontánea. En consecuencia, podríamos argüir que **cuanta más manipulación y añadidos reciba un vino, menos natural resultará el producto final**, pero eso sería simplificar demasiado.



Lo cierto es que **no existe lo que llamamos un vino natural o no natural**. Lo más inteligente es **medir la «naturalidad» del vino de una manera progresiva**, desde el menos hasta el más natural, **teniendo en cuenta los diversos aspectos que afectan a cómo ha sido cultivado, cosechado y manipulado su ingrediente básico: la vid**.

## ¿Y AUTÉNTICO? ...



***Si cortamos el vínculo con el pasado,  
puede que lo perdamos  
para siempre***

¿Qué hacer entonces? **Desandar lo andado y valorar lo que ha hecho del vino algo diferente y especial: el respeto por la tradición**, la importancia del origen y del lugar, el reconocimiento de que la diversidad es valiosa y no un inconveniente y de que el vino está arraigado en lo más profundo de nuestra cultura. Es un camino que nos lleva a redescubrir el vino natural y auténtico, el que mantiene un vínculo esencial con el viñedo del que proviene, el que es propio y exclusivo de ese lugar.



## HABLEMOS DEL TERROIR



El **terroir** es un elemento fundamental en la industria del vino francés y también en la del resto de los países vitivinícolas europeos. Constituye la base de los sistemas de denominación, que, a su vez, inspiran los regímenes reguladores que rigen la venta y comercialización del vino. Aunque hay quien critica estos sistemas de denominación por ser restrictivos -y ciertamente no son perfectos en su implementación-, hay que reconocer que han tenido el maravilloso efecto de **preservar la diversidad del vino frente a la**

**creciente competencia y las presiones económicas para reaccionar ante un mercado cambiante.**

A simple vista, un *terroir* es una obviedad: **las vides que crecen en terrenos diferentes producen vinos que saben diferente.** A veces, el efecto es sutil; otras, pronunciado, y cuesta imaginar que alguien no esté de acuerdo con una afirmación tan evidente. Así pues, el *terroir* existe, pero concebido en sentido amplio. Cuando los especialistas en vino y los productores manejan el término, a menudo se refieren a conceptos ligeramente distintos. Además, una definición tan imprecisa resulta irrelevante en la práctica. Para que un debate acerca del *terroir* tenga sentido, primero debemos concretar mejor su significado y, después, armonizar las definiciones del término que se solapan en el uso cotidiano.

La premisa universal que subyace en el concepto de *terroir*, la obviedad a la que nos hemos referido, es que **las diferencias del terreno donde crecen las vides afectan al sabor del vino.** Si tomamos una misma variedad de vid, la plantamos en tres sitios diferentes y procesamos sus frutos de manera idéntica, obtendremos tres vinos, cada uno con un sabor característico. Y dichas peculiaridades serán atribuibles a las propiedades de cada suelo y subsuelo y a su clima respectivo.

**También hay un elemento humano asociado al *terroir*.** Este elemento aparece cuando reparamos en que el chambertin de un productor determinado puede tener un sabor bastante diferente al de otro debido a diferencias de estilo. Estas diferencias pueden deberse a una decisión deliberada o ser accidentales, pero el elemento humano del *terroir* es importante: interviene de tantas maneras en la elaboración del vino que resulta ridículo excluirlo de la definición de *terroir*. El término también se usa para describir el viñedo físicamente («Es un buen *terroir*», «Este *terroir* está hecho de esquisto»).

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

**Prefacio**

**Introducción**

**Capítulo 1. La diversidad del vino**

**Capítulo 2. El terroir**

**Capítulo 3. Vinos de injerto**

**Capítulo 4. Cultivo orgánico y biodinámico**

**Capítulo 5. Vinicultura sostenible**

**Capítulo 6. Cuando intervienen los enólogos:  
la manipulación física y química**

**Capítulo 7. La tendencia hacia un vino natural**

**Capítulo 8. Levaduras: naturales y cultivadas**

**Capítulo 9. Madurez y alto contenido alcohólico**

**Capítulo 10. Defectos del vino**

**Capítulo 11. El cambio climático y el impacto ambiental del vino**

**Capítulo 12. Comercializar vino auténtico**

**Conclusión**



*«Ahora tenemos muchas más opciones que nunca cuando se trata de vinos interesantes, diversos y auténticos. El mundo del vino de hace cuarenta años ofrecía mucha menos variedad y había muchos menos vinos que se ajustaran a nuestra definición de auténtico. Alguien podría argumentar que lo que tenemos hoy en día no refleja lo que existió en el pasado y nosotros contestaríamos diciendo que la amplitud y variedad del mercado del vino actual es, en buena parte, reflejo de unas economías fuertes que crean una demanda sostenida y creciente de vinos más caros, pero también es consecuencia de que las empresas dedicadas a la elaboración de vinos de calidad, de vinos cultivados en lugares privilegiados para la viticultura y dotados de un sentido de lugar, han estado allí durante siglos».*

### SOBRE LOS AUTORES

**Jamie Goode y Sam Harrop MW**, dos grandes especialistas de reconocida fama mundial, se unen como coautores de este libro de cabecera para expertos del vino, enólogos, productores, sumilleres y amantes del vino. Goode, doctor en Biología Vegetal, ganó el premio Glenfiddich Wine Writer of the year en 2007 y colabora regularmente en una variedad de publicaciones escribiendo sobre vino. Harrop cuenta con una carrera enológica de más de 20 años en el mundo del vino que ha estado siempre orientada a superar la división entre los aspectos técnicos de la elaboración y la apreciación del producto final por parte de los amantes del vino. En 2002, se convirtió en uno de los Masters of Wine más jóvenes de la historia.





## EL VINO AUTÉNTICO

Jamie Goode & Sam Harrop MW

Planeta Gastro, 2022

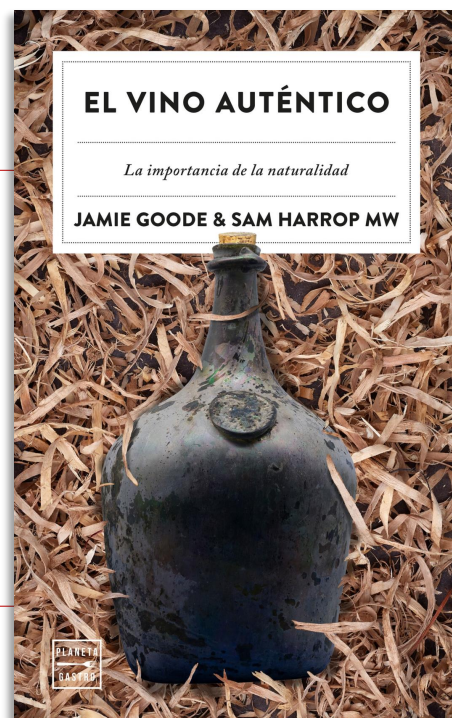
14,5 x 23 cm

336 páginas

Rústica con solapas

PVP c/IVA: 20,50 €

A la venta desde el 1 de junio de 2022



### Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)

[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro) / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) / Facebook: PlanetaGastro

