

El Vi

Els «vins naturals»



PER **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Els anomenats «vins naturals» són vins de produccions generalment molt petites que pretenen, amb la intenció de buscar el màxim respecte per la naturalesa, la terra i la vinya, no utilitzar productes d'ajut en la seva elaboració. Així, pretenen utilitzar dosis cada vegada més reduïdes de diòxid de sofre perquè els vins resultants no continguin sulfits. Vaig tenir ocasió de tastar els que elaboren una trentena de cellers de diferents indrets en un acte celebrat el passat dilluns, dia 20, a Villa Mas de Sant Feliu de Guíxols. Són vins diferents, estranys i en ocasions difícils d'entendre. Molts elaborats amb varietats desconegudes, autòctones, ancestrals i recuperades o mantingudes amb molt bon criteri per les persones que les conreen com feien els besavis. Pretenen, com a referent de qualitat, no utilitzar sulfits, encara que molts d'ells cremen «luquet» a les bótes abans d'omplir-les.

Vaig trobar bons uns negres elaborats per Dominik A. Huber al Priorat, també els de Mas Ponsjoan i Mas Molla de Calonge. Molt bons uns Rieslings presentats per Michael Wöhr, suaus i deliciosos. També d'altres difícils d'entendre per a les persones acostumades a beure vins tradicionals. Alguns amb presentacions senzilles o rares, com els d'en Ton Rimbau del Penedès.

Penso que per apreciar aquests vins es necessita una explicació per part del productor per mentalitzar-te del que elabora amb tanta il·lusió. Experiència interessant, però crec que són més fàcils d'entendre i gaudir qualsevol dels 200 vins tant blancs com rosats o negres de l'Empordà, Girona i Catalunya que es presenten cada any al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. ■

