

Suc Suc, l'escola del vi natural

?Necessitem vi natural als barris, la revolució comença des de baix? assenyala el sommelier Benji Sher, un dels impulsors de la iniciativa



Suc Suc Wine al All Those Market | Suc Suc Team.

All Those Market és d'aquelles cites imprescindibles per descobrir tendències i inquietuds culturals i per tant també enològiques. A l'última edició celebrada al Teatre Nacional de Catalunya a principis de mes, un estand tenyit de blau i tipografia rosa crida l'atenció a la secció gastronòmica, situat entre la DO Cava i la parada que subministra els gots de vidre serigrafiats amb un "wish you were here". Al darrere, una parella de somriure infinit i ganes de contagiar passió pel vi. Són **Suc Suc**, una nova 'escola' per fer pedagogia del vi natural que ha començat el seu camí editant un manifest. Els seus impulsors són els sommeliers Benji Sher i **Ida Mogren** que es desfan en explicacions amb tot aquell qui mostra interès pels vins del mostrador i pel material editat que estrenen. Definir el concepte del vi natural no sempre és fàcil, però la guru que els nodreix, **Alice Feiring**, convé a dir que són vins de mínima intervenció, sense additius i amb mètodes de cultiu orgànics i biodinàmics. Ella, no obstant, hi remarca el pòsit cultural que els defineix i enllaça: "*There will always be wine by beverage, but then there are wines that are for those of us who are totally smitten by the cultural aspect of it*".



Benji Sher i Ida Mogren, al seu stand de l'All Those Market. Foto: Suc Suc Team.

"Hi ha poca cultura i personal poc format en el món dels vins naturals", explica **Benji Sher** que despatxa vins a la botiga de la distribuïdora Cuvé3000 i és professor del Diploma de Sommelier



a l'ESHOB, on imparteix classes de geografia vitivinícola de França, Estats Units, Sud-Àfrica i els països del centre i est d'Europa. I afegeix: "La idea és compartir informació perquè el professional i el públic final coneguin més aquest món. Suc Suc és un projecte educatiu que es nodreix de classes, cursos i conferències i a la llarga ens agradaria poder crear un diploma de vins naturals que acredités els coneixements dels qui el cursin". A *All Those Market* sobre el taulell tenen una selecció de vins que expliquen la filosofia que defensen. N'hi ha de catalans com Celler9+, Viamic i Mas Candi, però també de l'estranger i fins i tot un aparador de vins en llauna Djuce Wines que sorprèn per una estètica trencadora i pel màrqueting que els acompanya - "wow wines in wow cans". "Barcelona és capital del vi natural", diu sense complexos el sommelier de Cuvé3000 i creu que cal treure pit d'aquest lideratge i aprofitar per explicar amb més claredat el moviment. "Els alumnes de Suc Suc són consumidors amants del vi però també professionals de restaurants de gamma alta que tenen cartes de vins molt potents, però que volen conèixer més a fons l'univers dels naturals, i especialment espais gastronòmics més accessibles. Constatem que hi ha curiositat i interès i els restauradors volen educar el seu personal. Les formacions i cursos són itinerants, tot i que alguns espais puguin ser recurrents pel que signifiquen com el Macot Bar a Vins a Sants".



Vins. Foto: Suc Suc Team.

Quan se li demana què és al seu entendre un vi natural, comenta: "El treball a la vinya és fonamental i decisiu, i al celler, mínima intervenció. M'agrada el concepte francès que permet l'ús de sofre en percentatges molt baixos, una mica de sofre no ens matarà pas. Els millors vins



naturals són imprecisos i imperfectes, agradables i amb tensió a la boca". Ida i Benji creuen que el seu públic es troba entre els visitants a l'*All Those Market*. Serveixen vins en got però aprofiten per difondre el seu projecte, per això han editat un manifest que desglossa en un llibret els principis que representen. En síntesi, són aquests:

El vi natural està arreu. "Els programes formatius actual són formals i estirats. Tenen una ceguesa deliberada en contra dels vins naturals i això és antiquat i reaccionari"

El vi natural és per a tot el món. "És el vi per al poble, com ha estat proclamat, aleshores hauria de ser un repte més assequible"

El vi natural és important. "Hauríem de reduir l'escala desenfrenada per la viticultura química i abusiva i reinvertir en el planeta i les persones que el cuiden".

El vi natural és incomprens. "Sense una base sòlida de coneixements per part de compradors i venedors, les multinacionals invasives capitalitzaran la manca propositiva d'un sistema certificador dins del moviment".

El vi natural és participatiu. "Hem d'aprendre a escoltar els paladars enlloc d'escoltar les xarxes socials i el màrqueting atractiu per saber què ens agrada".

El vi natural és col·laboratiu. "Representa a les persones que respecten els principis humans de la comunitat".

El vi natural és transcendent. "És més divertit a l'hora de beure. La mínima intervenció en el procés de vinificació permet crear vins artesans amb energia i esperit".

El vi natural és personal. "El gust és subjectiu i hi ha vins dolents a tots els racons del mercat. no fa falta combatre. A l'altre costat de natural, hi ha el vi industrial i no tots els additius són iguals".

El vi natural és actual i està en curs. "No arribarà a aquest punt si no ens definim, diversifiquem i demostrem la voluntat de prendre'ns la comunitat seriosament mitjançant l'educació, l'organització, la comunicació i la desmitificació de certs viticultors com semidéus i certes etiquetes com a unicorns".

El vi natural és teoria. "Beure'n no implica cap codi ètic inherent i no ens farà millor persones".

El vi natural és praxis. "Podem construir una nova visió del món del vi: oberta, inclusiva, autocrítica, alegre i desenfadada".



Benji Sher conversant. Foto: Suc Suc Team.

"No sabem apropar el vi natural al consumidor final i creiem que és l'estil de vi és el que pot permetre la recuperació de consum. Necessitem vi natural als barris, la revolució comença des de baix", comenta Benji Sher. Al seu manifest hi comparteixen opinions de col·legues productors, distribuïdors i sommeliers. L'enòloga **Núria Renom** (Les Cantarelles) es pregunta: "És que hi ha una altra manera de fer vi?". El sommelier del Bar Brutal, **David Garcia Serrano**, reflexiona: "La capacitat de sorpresa a cada ampolla és més gran. I quan és bo, és molt més agraït, per la complexitat immediata de la fermentació espontània i la mínima intervenció que ofereixen. A més, tens en ment tot allò bo que hi ha al darrere, tota la filosofia, que no es regeix per les lleis capitalistes, com la preservació del medi, la recuperació de sòls, el no voler ingerir substàncies químiques...". El promotor de The Natural Wine Company, **Alfredo López**, sentència: "Per a mi, el vi natural ens ha ofert una solució real als problemes que altres tipus de productes ens han creat (...) Sona quico, però al meu parer, la gent d'aquesta comunitat té una visió social i política alineada, sobre cap a on volem que vagi el món i on és avui". Sigui com sigui, Suc Suc tanca el manifest amb sensatesa: "El vi natural no és més que vi. Beu-te'l si t'agrada i, sinó, no te'l beguis".
?