



COMPRENDER EL VINO

*Casi todo lo que aún no te habían contado
de los vinos españoles*

PEDRO BALLESTEROS TORRES MW



A la venta desde el 17 de noviembre de 2021



COMPRENDER EL VINO

Casi todo lo que aún no te habían contado de los vinos españoles

PEDRO BALLESTEROS TORRES MW

Una obra fundamental para conocer y entender los principales vinos españoles de la mano de uno de los mayores expertos de nuestro país

Los vinos nos cuentan un pasado más o menos reciente, el de los tiempos en que se plantaron sus viñas y el de la estación de sus uvas. Pero también pueden apuntarnos algo sobre el futuro, sus posibilidades, sus salidas comerciales. Y sabiendo que no existe el vino, sino infinidad de vinos.

No cabe esperar encontrar en estas páginas reseñas de bodegas o de vinos, ni explicaciones sobre viticultura o enología. Tampoco es un libro que aturulla con gran número de datos. Sin embargo, es un volumen único que se centra en asuntos precisos y busca expresar hechos y opiniones que tienen una consecuencia clara en los perfiles del vino.

Este es un libro único que hará reflexionar al lector a la vez que logrará aumentar ampliamente su conocimiento en esta atractiva materia. Y todo ello, haciendo uso de un lenguaje tan válido para quienes se dedican al vino como para los que no. Una obra accesible, para disfrutar y con potencial para despertar el interés y la curiosidad de aquellos que aún no la tienen. Porque el buen vino es alimento para todos, hasta para los que no lo beben.

Pedro Ballesteros es el primero de los únicos cinco Master of Wine (MW) españoles (y el único dedicado a la comunicación), un exclusivo título que se otorga a quien ha superado los rigurosos requerimientos para ingresar en esta distinguida y centenaria institución británica.



«Este libro es fruto de lo que más me gusta del vino: pensarlo. Intentar entenderlo más allá de sus condiciones naturales y de bodega, y averiguar los porqués. Nada es fijo en el vino. La ciencia y la tecnología reducen las limitaciones naturales, las modas dan ventaja a nuevas zonas y la política establece el marco en el que se comercializará».

PEDRO BALLESTEROS

INTRODUCCIÓN



Se han hecho y se pueden hacer vinos de una enorme diversidad. **Cuanto más alto sea el nivel de calidad exigido, más difícil y caro será hacerlos y más protagonismo tendrán las restricciones que la naturaleza impone.**

Los vinos nos cuentan un pasado más o menos reciente, el de los tiempos en que se plantaron sus viñas y el de la estación de sus uvas. Pero también pueden apuntarnos algo sobre el futuro, por sus posibilidades, sus avenidas comerciales.

No existe el vino, sino infinidad de vinos. Los vinos pueden ser alimento, fuente de ebriedad, instrumento de convivialidad tanto como de jerarquía, objeto de comercio y de regalo, sujeto de estímulo para la racionalidad, motivo de pecado e, incluso vector de sostenibilidad. Todo eso y más, a menudo con varias de esas características a la vez.

«El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza».
(Séneca)

Este libro está **escrito bajo la perspectiva de pensar el vino, de proponer explicaciones a algunos de los porqués.** En esta dirección, **se abordan tres grandes temas del vino.**

Primero, **la geografía**, la grande, la que dictamina los canales de comunicación y conflicto entre los humanos, la que declara dominadores y dominados, la que fija los límites, siempre móviles y

provisionales, al ingenio humano. La geografía del detalle, la que habla de suelos y exposiciones, de microclimas y pueblos, la dejamos para otro día. No es que sea menos importante, es que su interés viene cuando se cumplen las condiciones adecuadas en la gran geografía. De nada vale un suelo de caliza perfectamente expuesto si no hay un camino que lleve el vino a alguien que lo pague. De poco sirve una tradición milenaria si el régimen político no promociona el vino. Que le pregunten a turcos, afganos y persas. El terroir se despierta cuando el país lo zarandeo.



Luego, en la segunda parte, el libro ofrece **una visión del transcurso histórico del vino de España**. Una visión de nuevo general, por definición personal y por necesidad breve, en la que, más que recitar hechos, el autor busca **resaltar elementos que le parecen cruciales para entender nuestros vinos**.

La tercera parte de este libro tratará sobre **el sustrato vegetal de nuestros vinos, las vides**. El autor presenta **la gran mayoría de las castas de uva relevantes en España**. De nuevo, no esperen encontrar un tratado de ampelografía o una larga disquisición sobre características de cada vidueño. Pedro Ballesteros ha querido compartir una visión práctica y contextual de las amplias variedades que conoce. Allá donde hay variedades españolas con relevancia internacional, el autor ha hablado de su papel en otros países.



La geografía, la historia y la variedad de uva son elementos cruciales para entender los vinos de un país, pero son absolutamente insuficientes para entender cada vino y cada región.

Queda en el tintero hablar de los lugares, físicos, sociales y legales, pero siempre habrá tiempo de hacerlo y además mucho se ha dicho ya sobre ellos. Al autor le anima el espíritu de contribuir al desarrollo del vino español, entendido como un sector que crea riqueza en territorios, esperanza sostenible en las gentes que los habitan y alegría en todo el mundo. **España tiene todo para llegar a ser mucho más satisfactoria, en todos los aspectos, en su actividad vitivinícola**, pero le falta un mucho de reflexión y debate, un poco de buena gobernanza privada y pública, algo de tiempo y una pizca de buena suerte.

EXTRACTO DEL PRÓLOGO *por Álvaro Palacios*



He tenido el privilegio de caminar con Pedro Ballesteros por los viñedos que cultivamos en Priorat, Bierzo y Rioja Oriental y no puedo encontrar mejor acompañante con el que intercambiar una conversación en movimiento acerca de los cultivos, las historias, las culturas y las vicisitudes de cada territorio. Por eso, íntimamente, me tomo este libro como una

continuación. Un paso natural. Al mismo tiempo, como viticultor, elaborador y lector, siento la enorme satisfacción de ver cumplido uno de mis anhelos formativos y culturales más antiguos: el fortalecimiento de la literatura española especializada en el vino. Conforta ver cómo desde la investigación y las letras se robustece una realidad de gran identidad, variedad y profundidad. Es una cuestión de cultura cívica, de utilidad pública, de conveniencia comercial, de prestigio ante los mercados más exigentes y de homologación con contextos que, de nuevo, por razones históricas y estructurales, han avanzado más en todos los ámbitos del saber vitivinícola.

En este libro, cada página, cada capítulo y apartado, invitan a ir más allá. Es una obra de las que se leen o muy rápido, en devoradora fruición, o muy lentamente, pues cada punto nos tienta a detenernos para consultar otros libros, para abrir una enciclopedia o un mapa online o, simplemente, para pensar en los nexos entre lo que acabamos de leer y las experiencias vividas que cada uno guarda en su memoria. En este carácter dual, entre lo fulgurante y lo conectado, tiene mucho que ver el estilo literario de Pedro. Ameno –incluso divertido– como una entrevista de un magazine televisivo, didáctico como el apasionante inicio de una de sus catas, claro y relevante como las mejores obras de divulgación seria.

Pedro da conocimiento, experiencia, datos, visión. Significados y vínculos de los que cambian la percepción y fijan saber. Sobre todo, da algo muy necesario al mundo vitivinícola: explicaciones estructurales a nuestra contradictoria y difícil historia de país de vino. Al mismo tiempo, ilumina las relaciones más enigmáticas, esas que hacen único a este mundo: el diálogo entre geografía y empuje humano, entre clima, suelos y emoción, entre, en fin, sentido común y misterio. Todo ello lo trata desde una perspectiva humanística, de hombre de cultura integral, integrada y conectada. Y sin ponerse por encima de nada ni nadie.

Observador apasionado, lector de los territorios, intérprete tranquilo, reflexivo y curioso de la historia y, al fin, rescatador sin complejos de un factor que considero crucial: las personas del vino como parte del terroir. Dice Pedro que «el paisaje no es el elemento más determinante sobre la calidad potencial del vino. Son las personas. No todas las personas, solo aquellas que tienen ambición y conocimiento, y aquellas que comercian para movilizar riqueza.» Frase de calado, que acierta y provoca, que espolea el debate.

«Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador».

FEDERICO FELLINI

La temperatura y la luz: factores importantes

La viña puede morir de frío, incluso cuando duerme en invierno. De calor casi nunca se murió la viña, pero este sí quemó a menudo sus frutos. Hay momentos del verano en que las cepas soportan temperaturas reales por encima de 50 °C. Cierran sus estomas, protegen sus frutos sombreándolos, usan sus hojas para mantener su frescura, sus reservas para sobrevivir y sus raíces para atrapar el agua que mantiene la turgencia vital, y sobreviven. Si por la noche refresca, podrán respirar de nuevo y hacerse fuertes para el siguiente día de infierno. La variación diaria de temperatura es, por muchas razones más, un factor importante que **condiciona la calidad esperable de las uvas en función del clima**.

En el rango de latitudes de la viña, y aún más en España, basta decir que sobra luz para que la viña progrese. Es relativamente importante recordar que, durante la mayor parte del ciclo vegetativo de la vid, los días serán más largos cuanto más al norte se sitúe el viñedo. No incide en la madurez comercial de las uvas, pero puede tener algún efecto en la madurez fenólica de algunas variedades, sobre todo las que han sido importadas de zonas muy norteñas (como pinot noir o incluso cabernet-sauvignon). **La planta necesita los cinco elementos, pero es austera en sus exigencias**, un poquito de cada uno le va estupendamente. **Algo de agua, unos suelos pobres e inclinados, un viento presente pero no dominante, y no mucho calor ni mucho frío**. Un exceso de cualquiera de ellos le va mal a la vid, que es especialmente sensible al agua y al fuego, cuando aparecen en demasía. Respecto a la luz, le basta la que hay, no olvidemos que en su origen la vid es una liana, codificada genéticamente para aguantar las sombrías de los árboles hasta que logre recibir la luz directa trepándolos.

La lógica del vino: la lógica del lujo



El vino no es, ni nunca ha sido, alimento de primera necesidad. El vino es evocación, escape, sueño, sociedad, prestigio, orgullo, amistad, pensamiento, imagen, idea y muchas más cosas, pero no es esencial para nosotros. La Iglesia católica es probablemente la que da una definición más precisa del vino, como alimento espiritual. Es por eso que **el vino se hace bajo principios muy diferentes a los de los alimentos de verdad**. Para el pan y la carne se busca el máximo rendimiento y el mínimo esfuerzo (que a veces es un esfuerzo enorme). Para el vino **se busca la distinción**, a veces con un desprecio olímpico por el ingente sacrificio que se necesita para conseguirla.



El vino es el producto agrícola con el más amplio rango de precios, el único producto con valor alimentario cuyo valor percibido puede multiplicarse 100.000 veces. Hay muchos vinos de 1 euro y alguno de 100.000. Es el único alimento verdaderamente coleccionable, lo que si se piensa con detenimiento es algo extraordinario.

A diferencia del arte, **el vino es un bien que se destruye cuando se consume**. Además, el vino tiene fecha de caducidad. No parece muy lógico que se atesore algo que terminará valiendo poco o nada algún día, y, sin embargo, se hace intensamente. La larga vida que se espera de los mejores vinos, así como el hecho de que el cadáver de un vino no sabe bien, pero tampoco envenena a nadie, justifican en parte, pero no enteramente, ese afán histórico. El elemento esencial que hace necesario entender la historia para entender el vino es el carácter emocional y simbólico de esta bebida. Casi desde el inicio de los tiempos, allá donde los poderosos han podido tener acceso al vino, allá que se ha creado la **bebida de afirmación social, educación refinada y expresión de lo místico** que es el vino fino. En las regiones donde la vid crecía con facilidad, se creaba un segundo mercado, el del vino como alimento integrado en la dieta o como fuente de alcohol, el vino de pasto. Esta dicotomía es una constante en la historia del vino, que en nuestra sociedad contemporánea se está desdibujando, o haciéndose más compleja, sin que tenga visos de desaparecer.

El vino se hace grande en la boca de algunos consumidores y en la memoria colectiva. La grandeza se origina y resulta en más inversiones y trabajo en su lugar de origen, más protección, la creación de signos distintivos de imagen. **El gran vino no nace en los viñedos, sino en las mentes de las personas**, para luego rehacerse una y otra vez en el campo y la bodega, de forma que se crea un círculo virtuoso. La gran carga emocional e intelectual del vino hace que su remembranza sea larga, y su inercia grande. Los grandes vinos nunca desaparecen de un año para otro, aunque la calidad real varíe, y los pequeños vinos precisan de mucho más que el bien hacer (necesario, pero no suficiente, diría un matemático) para engrandecerse.

Pero... ¿Cuándo apareció el vino?

Parece ser que el vino se inventó, o se descubrió, como se quiera decir, en algún lugar del Cáucaso, **hace al menos 8.000 años**. Fue aquel el período de la invención de los grandes alimentos de la Humanidad: el pan, el vino, la cerveza. Es probablemente gracias a aquellos inventos que se pasa de sociedades nómadas de cazadores y recolectores a sociedades sedentarias de agricultores y ganaderos.

El vino en Mesopotamia

En Mesopotamia se producía mucho vino. Las vides mesopotámicas se plantaban en las fértiles llanuras de esas tierras, tan cálidas como bien regadas por dos grandes ríos, el Tigris y el Éufrates. Sumerios y, luego, acadios y babilonios, sabían que la calidad de los vinos procedentes de sus llanuras poco tenía que ver con la de los vinos que se hacían en las montañas caucásicas. Los poderosos reyes y sus cortes comenzaron a importar vino de las montañas, por caro que fuese, para beberlo con el justo aprecio, y dejar para el pueblo el vino de la llanura, el vino basto. **El primer gran río navegable del vino fue, sin duda, el Éufrates.**

3 RAZONES PARA NO DEJAR DE LEER ESTE LIBRO

- Se trata de **una obra indispensable que se convertirá en referencia y lectura obligatoria para cualquier amante o curioso del vino.**
- En su edición, está **profusamente ilustrado con ilustraciones, esquemas, gráficos y mapas** de las principales regiones y variedades
- **Pedro Ballesteros es el primero de los únicos cinco Master of Wine (MW) que hay en España**, una especie de *orden de caballeros del vino* cuyo título se otorga a quien ha superado los rigurosos requerimientos para ingresar en esta distinguida y centenaria institución británica.



Un país tan diverso geográficamente, tan activo históricamente y tan favorable al cultivo de la vid como España debiera necesariamente tener una enorme diversidad genética en su viñedo. Teóricamente, debiera haber más variedades en España que en Francia, o incluso que en Italia. Nuestra diversidad de climas y el número de fracturas naturales en nuestro territorio son superiores. No es el caso. Las razones no son para nada

naturales, son humanas. La gobernanza de España de los últimos 120 años ha conducido a un empobrecimiento sistemático de nuestro patrimonio genético. Primero fueron las replantaciones después de la filoxera, en un país pobre en el que el Estado poco ayudaba y mucho imponía. Se abandonaron varias regiones, sobre todo aquellas marginales que en principio son el caldo de cultivo de la diversidad genética, se perdieron familias enteras de variedades. Se impuso el criterio de replantar lo productivo frente a lo genuino, con bellas excepciones que son la base de los grandes vinos de hoy en día. Faltos de desarrollo científico propio, se importaron portainjertos adaptados a suelos y variedades francesas, que, aunque terminaron adaptándose bien a muchas castas españolas, excluyeron de la replantación muchas otras. No creo que los gobiernos fueran malos, sino que simplemente hicieron lo políticamente adecuado en aquel momento socioeconómico de España.

Actualmente, el Registro Vitícola español incluye un total de 235 variedades. Hay 116 variedades autóctonas o de cultivo tradicional, 19 castas extranjeras autorizadas y 74 variedades de cultivo minoritario o en peligro de extinción. En 2015 finalizó un proyecto conjunto de investigación entre 25 centros españoles, que concluyó con la determinación de 210 variedades de uva hasta entonces desconocidas en España y 91 nuevas castas nombradas e identificadas.

España está en camino de recuperar un nivel de biodiversidad que se corresponda con su realidad geográfica e histórica. Pero quedan bastantes años de trabajo.

SUMARIO

Prólogo, por Álvaro Palacios
Introducción

EL MEDIO NATURAL. GEOGRAFÍA DE ESPAÑA

Capítulo 1. País de montañas y de altitud
Capítulo 2. La montaña como frontera
Capítulo 3. Las corrientes
Capítulo 4. Rocas y suelos
Capítulo 5. Los climas
Capítulo 6. Qué conforma las regiones vitivinícolas de España
Capítulo 7. Geografía comercial, o cómo las relaciones entre gentes determinan los terruños de los grandes vinos

NOTAS HISTÓRICAS

Capítulo 1. Por qué es importante la historia para comprender el vino
Capítulo 2. Los primeros vinos
Capítulo 3. Egipcios, fenicios y griegos
Capítulo 4. Roma, la madre de la viticultura peninsular
Capítulo 5. Godos y árabes
Capítulo 6. La así llamada Reconquista, o la creación de los reinos cristianos
Capítulo 7. La conquista total
Capítulo 8. El Imperio español. El vino de las colonias
Capítulo 9. El Imperio español. El vino de la península
Los Reyes de España y el vino
Madrid, capital del vino
Capítulo 10. Las dos Españas del vino. Exportaciones y feudalismo
Capítulo 11. España entra en la modernidad
Capítulo 12. ... Y nace el vino español moderno
Capítulo 13. Los grandes cambios y la euforia

Capítulo 14. El desastre
Capítulo 15. Comienza el penúltimo siglo
Capítulo 16. Las guerras
Capítulo 17. La posguerra y el aislamiento
El vino de lujo, el regalo y los favores.
España y China
Capítulo 18. Brotes verdes
Capítulo 19. Final feliz, o casi
El vino a granel
Capítulo 20. Los productores de la nueva España.
Una categorización

ESPAÑA Y SUS CASTAS DE UVA. PRELIMINAR

Capítulo 1. Importancia histórica de las variedades para los vinos de lujo
Capítulo 2. Variedades e identidad política
Capítulo 3. Variedades y prescriptores
Capítulo 4. Variedades nobles y vulgares
Capítulo 5. Los vinos varietales en España
Capítulo 6. Nota histórica sobre el origen de las variedades españolas
Capítulo 7. La diversidad genética de nuestro viñedo
Capítulo 8. Portainjertos
Capítulo 9. Híbridos productores directos
Vidal, la excepción que confirma la regla

LAS VARIEDADES

Capítulo 1. Variedades principales
Capítulo 2. Variedades de La Raya (hispanoportuguesas)
Capítulo 3. Variedades canarias
Los trabajos de recuperación de variedades autóctonas de Castilla y León
Capítulo 4. Variedades importadas
Capítulo 5. Variedades de nicho
Variedades ancestrales catalanas recuperadas por Torres

Epílogo
Bibliografía





EL AUTOR: PEDRO BALLESTEROS

Pedro Ballesteros es ingeniero agrónomo y máster en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid. En Benelux obtuvo el Diploma WSET, en Geisenheim y Rust se hizo Weinakademiker, y en Londres se convirtió en miembro del Institute of Masters of Wine. Realizó otros cursos de vino y estudios de especialización en Jerez, Beaune, Napa Valley y Burdeos. Es columnista de varias revistas de España y Bélgica, escribe regularmente para revistas del Reino Unido, Estados Unidos e Italia, y es coautor de varios libros sobre el vino. Es presidente/jurado en concursos en ocho países. También participa activamente en actividades de educación en universidades y centros en España, China, Estados Unidos y Bélgica, y de promoción institucional del vino español y de asesoramiento a instituciones públicas. Fue miembro del Consejo del Instituto de Masters of Wine, es vicepresidente de la Unión Española de Catadores, asesor del Basque Culinary Center, del MIBA (China) y de otras instituciones. Tiene Encomienda de Número de la Orden Española del Mérito Agrícola, es miembro de la Gran Orden de Caballeros del Vino y de otras órdenes y distinciones.



COMPRENDER EL VINO

Pedro Ballesteros Torres MW

Planeta Gastro, 2021

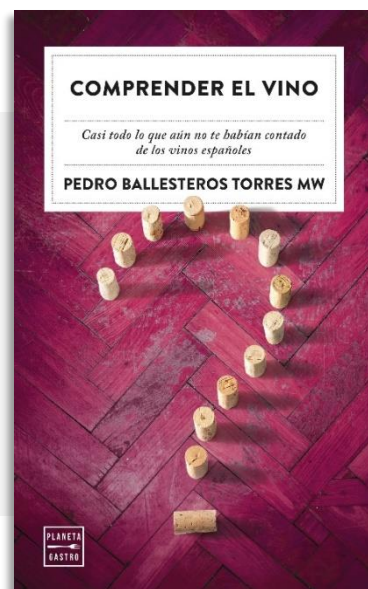
14,5 x 23 cms.

500 pags.

Rústica con solapas

PVP: 22,95 €

A la venta desde el 17 de noviembre de 2021



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas con el autor:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

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