

“EN CADA PROYECTO
QUE ASESORO
PESA MÁS LA PERSONA
QUE EL PROYECTO”

RAÚL PÉREZ

VITICULTOR Y ENÓLOGO



Raúl Pérez Pereira (Valtuille de Abajo. León. 1972) fue considerado en 2016 por la Guía de Vinos Bettaane + Desseauve como “el mejor enólogo del mundo”. Recibió tal reconocimiento en Shanghai (China) y, a pesar de lo relativo de tales calificaciones, éste y otros muchos premios avalan una trayectoria de 20 años elaborando, más allá del Bierzo, vinos diferentes y llenos de personalidad por diferentes regiones de España y el mundo: Galicia, León, Madrid, Ávila, Asturias, Portugal, Sudáfrica... Está fuera de España tres meses al año, cuatro al menos fuera del Bierzo. Pero si viaja a Galicia o Portugal, siempre vuelve a dormir. Ahora, anda ilusionado con un proyecto que le lleva a Alicante; el relanzamiento del Fondillón de Bodegas Monóvar a cargo de MGWines Group, gracias a la pasión de Luis Miñano. En la “sacristía” de estas bodegas alicantinas, rodeados de los toneles con las más antiguas soleras de este “vino dinosaurio”, donde ORIGEN ha tenido la suerte de descubrir a este berciano inquieto, cuyos vinos marcan estilo para muchos seguidores. Y eso que lo que lleva su firma no es moderno ni comercial. No son para todos, pero sí son vinos con alma.

¿Cuáles son sus primeros recuerdos asociados al mundo de la comida? Hay un detalle muy curioso. Mi

padre no soportaba la leche y mi madre la adoraba. Mi hermana nunca la bebió y mi hermano sigue haciéndolo con entusiasmo. Yo bebí leche hasta los trece años pero ahora no puedo. Y eso que somos de Valtuille y que hemos tenido vacas hasta hace bien poco. El mundo de la leche siempre ha tenido mucha importancia entre nosotros y es un recuerdo de mi infancia. Junto a él está el olor a vino, porque nuestra familia ha sido viticultora. Los primeros datos que tenemos como propietarios de viñedo nos llevan hasta 1752. Conviví con mi abuela, que había nacido en el siglo XIX, y ella recordaba a sus padres y abuelos como propietarios de viñas. Y yo, sin embargo, odiaba el vino hasta los 17 años.

¿Y cuándo empezó a apreciarlo? Cuando me fui a estudiar a Oviedo y empecé a verlo con otra perceptiva. No como el vino que producía mi familia para comercializarlo a granel sino como algo más elitista. Me pasó lo mismo que a otros les ocurre cuando superan el rechazo al primer cigarro o a la primera cerveza. Hay que pensar que, cuando tienes 15 años, la viticultura de la que vive tu familia es, en realidad, un castigo. La vida en los pueblos siempre ha sido dispersa. Mi familia me mandó a hacer el Bachillerato a Oviedo, con la intención de que no continuara la historia familiar. Me

alejé del pueblo y de las viñas, en teoría para estudiar Medicina. Pero en ese momento me dí cuenta de lo que tengo y de lo que podía disfrutar con la viticultura y la enología. El desbarajuste de mi cabeza se aclara y me planteo por qué no estudiar Enología para darle sentido a todo lo que han hecho tus antecesores. También fue decisiva la muerte trágica de mi padre cuando yo tenía 11 años. Fue un accidente, porque hemos sido una familia con mala suerte en ese aspecto. Quizá también he heredado el mundo del vino por lo que sucedió. Acaso estaba predestinado a ello.

Una vez tomada la decisión, ¿cómo se desarrolla su formación? Tras Asturias, me trasladé a la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, en Valencia. Después, a Lugo, donde desarrollé los estudios superiores de Ingeniería Técnica Agrícola, en cuya fase final me hice cargo de la empresa familiar, Castro Ventosa, porque mis tíos, que estaban al frente del negocio, eran ya mayores. En 1997 asumí la responsabilidad a tiempo total.

Usted ha combinado ese control sobre la bodega familiar y, a la vez, ha ejercido como un verso suelto... Soy una persona bastante impulsiva y muchas

veces no encuentro límite a lo que quiero. La época en la que me puse al frente del negocio familiar era un momento muy malo para el futuro de la Mencía en El Bierzo. Mi familia hizo una plantación grande a finales de los años ochenta, con variedades foráneas porque era la moda. Fue entonces cuando nos dimos cuenta de la calidad de nuestra variedad autóctona y del interés internacional que empezaba a despertar. Ése fue el punto de partida. A partir de ahí, a finales de los noventa empecé a hacer unos trabajos en Monterrei con las mismas variedades pero en otro escenario y con diferentes condiciones. Me di cuenta de que la climatología que rodea a un viñedo, la altitud o el suelo, modifican totalmente el vino. Pasé después a Ribeira Sacra y a Tierra de León, siempre buscando la red de las Mencías en diferentes escenarios.

¿Cuál es su forma real de actuar? ¿Cómo supervisa y controla esa diversidad de escenarios en los que trabaja? Lo más importante de todo son las personas. Por eso, estamos hoy aquí en Monóvar. En cada proyecto que asesoro pesa más la persona que el proyecto. En Monterrei, con José Luis Mateo, que hoy es uno de los mejores viticultores y productores de vino de España. Lo mismo con Algueira; con Pedro Rodríguez, de Guímaro; con Rodrigo Méndez, de Forjas do Salnés. Cuando llegó MGWines a las Bodegas Estefanía, pensé que mi tiempo en Tilenus había acabado y así se lo dije a Luis Miñano. Pero la ilusión y la pasión de Luis me conquistaron. A lo largo de los años, hemos hecho vinos en zonas que ni tan siquiera se conocían. Porque eran proyectos personales.

Enumeremos todos esos proyectos, si le parece. En realidad, no son tantos. Dos proyectos de Luis Miñano: Fondillón y Almansa. En Cebreros, con la Garnacha de Madrid. Allí, hemos dejado Bernabeleva, porque ya estaba en marcha, hemos trabajado muy bien y el staff técnico está listo. Hay algún proyecto que estamos empezando a desarrollar en el valle del Tiétar. Son zonas acaso poco conocidas, pero históricas del mundo del vino. Si allí se ha conservado el viñedo es porque tienen algo especial. Yo de algún modo me he sentido involucrado con estas zonas y quiero contribuir a su desarrollo. También vamos a trabajar en Toro y en Tierra de León con la Pietro Picudo. En el Bierzo estamos involucrados en dos o tres proyectos; en Rías Baixas, en Ribeira Sacra, en Asturias, en Cantabria...

En todos los casos le da mucha importancia a la variedad... El hecho de que sean variedades autóctonas es un elemento que tiene mucho peso, porque están muy aclimatadas. Quizás la Petit Verdot se dé bien en Toro pero allí tendrá más proyección la Tinta de Toro, porque hay una historia detrás. Y el gallego es un viñedo superheterogéneo, con variedades sorprendentes que hay que recuperar, como la Torrontés o la Zamarrica de Monterrei, además de la Merenzao o la



“SOY UN PRIVILEGIADO POR PODER ACCEDER A CIERTOS CONSUMIDORES DEL VINO QUE ACEPTAN LO QUE HACES Y NO SENTIR LA PRESIÓN DE LA VENTA”

Caiño Tinto de las Rías Baixas, con ejemplares de 300 años. Es una gran riqueza varietal que no puede desaparecer. En Rías Baixas, hace ochenta años casi todas las variedades eran tintas y ahora quedan reductos, pero en poco tiempo representarán otra vez más del 30 por 100. Incluso en Mallorca la Gorgollassa, a la que nadie prestaba atención y ahora hay cierto furor por ella, porque tiene unas maravillosas condiciones mediterráneas de acidez y alcohol bajo.

¿Y en qué proyectos está ahora inmerso fuera de España? Bueno, las tres o cuatro barricas que hago en Sudáfrica desde 2003 con uva Monastrell. Llegué allí en un viaje para desestresarme y en un restaurante conocí a Eben Sadie, una persona increíble a quien ví trabajar durante seis o siete años. Después hice esas barricas y ahí seguimos. Lo mismo en Portugal, en el Douro con Niepoort o en Tras os Montes, zona denostada. En todo caso, soy un privilegiado por poder acceder a ciertos consumidores del vino que aceptan lo que haces y no sentir la presión de la venta.

¿A usted le gusta la palabra enólogo para su trabajo?, ¿o quizá la de autor de vinos? Nosotros somos viticultores en la base. La trayectoria es sencilla: naces viticultor, te transformas en técnico-elaborador o enólogo y después, en vendedor o comercial. Es un recorrido que hay que tener claro. Y cuando se agota la vía comercial o alcanzas el éxito, al final siempre vuelves a la viña. Lo importante es saber en que momento estás, convivir con los tres y nunca olvidar el origen. Yo he admirado a muchos enólogos en el mundo, gente muy disciplinada elaborando o fenómenos como Alvaro Palacios, que basa todo en su boca y su nariz.

¿Cuáles son los mandamientos, lo que siempre debe tener presente un creador de vinos? Hacer lo que hace el de al lado no tiene sentido, porque es un producto que en quince metros cambia totalmente. El secreto de esta actividad es encontrarse cómodo. Puede ser con un depósito de acero inoxidable porque controlas mejor la temperatura. Si descubres la aportación que da la madera, también. O si prefieres elaborar en cemento o en barro... No hay reglas. Hay grandes vinos de maceraciones cortas, otros con procesos más largos. Nosotros trabajamos mucho con flor, que tiene sus riesgos. Cada punto tiene un porqué y eso es lo importante: saber los porqués de lo que pasa. Pero siendo distinto; si no lo eres, caerás en la vulgaridad.

Hemos asistido a un cambio radical. Hace 20 años se hablaba de tres regiones, de muy pocas uvas. Hoy hay grandes vinos por todas partes, diversidad de variedades y elaboraciones, microproducciones, viñedos autóctonos, ... ¿hasta qué punto se siente un poco culpable, usted y su generación? Yo estoy admirado. Hay una generación joven que es la bomba. Nosotros nacimos en la monotonía, pero algu-

nos hemos conseguido salir adelante. La gente que viene detrás está mejor preparada y tiene una mente mucho más abierta. Hacen vinos en un garaje. No hay prejuicio ninguno y todo el mundo sabe que para tener una bodega no hay que ser millonario, como pensábamos nosotros. Hay gente que ya no viene de escuelas de Enología sino de Másters. Quizá no son técnicamente tan buenos, pero su visión del mundo del vino es mucho más amplia. Hemos viajado unos 100 años durante tan solo 30 y nos hemos aproximado tanto a Francia que estamos al mismo nivel, por lo menos.

En estos veinte años, ¿cómo han evolucionado sus gustos, qué vinos le gustaban y cuáles prefiere ahora? Hace veinte años éramos originales pidiendo Pesquera, una bodega a la que admiro mucho. Sus vinos viejos son estupendos, pero hoy no los pediría de forma asidua. Hoy busco conceptos que antes nadie bebía, porque se preferían vinos muy varietales, mientras que hoy prevalecen los vinos para beber. Nosotros hemos trabajado mucho en la no intervención, es decir, que un vino tenga la capacidad de expresarse sin que lo toques. Es un trabajo relacionado con el tiempo, el concepto más importante en nuestra forma de elaborar. Conseguir hacer vinos sanos sin intervención alguna. Solo actuar cuando aparece un problema.

Durante algunos años proliferaron por España los “enólogos volantes”. ¿qué le pareció aquello a usted? En aquella época algunos enólogos eran no ya figuras sino verdaderos mitos. Lógicamente aprovecharon para trabajar por todas partes y ganar dinero. Michel Rolland fue el ejemplo más claro y en España hubo también algunos. Yo no soy así; me gusta implicarme en los proyectos y con las personas. Si tengo que bajar a Alicante en vendimia, bajo y subo de un tirón. Me hago 140.000 kilómetros al año para estar con la gente. A lo mejor no para tocar nada sino para darles confianza. Porque cuando sometes a un cambio de trabajo hay que apoyar a la gente para que lo haga. Por ejemplo, elaborar con raspón o una maceración de cuatro meses, a muchos les descuadra y hay que hacer pedagogía.

¿Qué le parece la fotografía vitivinícola actual del Bierzo? ¿qué le falta para ser una de las grandes regiones? Hemos tenido una fase muy importante con el cambio de siglo, con la transformación de las cooperativas y una eclosión de productores. El antes y el después lo marca Álvaro Palacios, cuya llegada da confianza a la gente. Entre 1999 y 2004 se desarrolló una gran etapa, muy creativa, mientras que entre 2004 y 2011 nos acomodamos y llega una gran crisis. Ahora estamos otra vez en una época muy interesante. Hoy nadie duda de que tenga posibilidades y en todos los restaurantes del mundo con sumiller hay un Bierzo. Estamos en una explosión de pequeños productores, de microparcels.

EL FONDILLÓN DE MG WINES

“Un vino como éste es como escuchar a una persona que ha vivido 200 años, todo lo que le ha pasado en la vida. Son vinos muy complejos, que evolucionan durante horas y nos siguen proporcionando placeres sin cuento. Se pueden tomar con ostras u otros productos marinos poderosos. También con quesos azules y hasta con recetas de caza. Pero sobre todo, prolongar una cena con una copa en la mano. El Fondillón te da mucha paz, como la que se respira aquí y estará muy inspirado en esta sacristía. La solera del 68 representa lo que yo entiendo por Fondillón. Bodegas Monóvar tiene la ventaja de un trabajo de años que nos permite probar e investigar. A mi me toca afinarlos y hacerlos más actuales, dar a estos vinos antiguos un toque contemporáneo. El 68 o el 67 son los más puros, pero hay que entender los gustos actuales y abrir el perfil. Desde esta base, veo una oportunidad grande porque nadie tiene veinte añadas como MGWines. Es algo único, un vino con una historia que contar. Por eso lo veo caballo ganador”.



¿Cuál será, desde su punto de vista, la región que nos sorprenderá en los próximos años? La Ribeira Sacra tiene que estallar, porque se encuentra aún al 30 por 100. También se hablará mucho de esas comarcas de León en las que se ha conservado la Pietro Picudo. El mundo del vino tiende a la ecología, al trabajo en biodinámica y allí, por las condiciones de altitud y clima de algunas zonas, no es necesario ni eso. Hablamos de Valencia de Don Juan o Pajares de los Oteros. Podemos llevar los viñedos con cero tratamiento y eso es increíble, porque dan una acidez alta y un pH muy bajo de forma natural. Solo quedan 250 hectáreas, pero van a dar que hablar. También las Garnachas de Gredos y la Sierra de Madrid, pero éstas ya están en marcha.

¿Qué ha representado Parker en su trayectoria? ¿Y qué ha aportado de positivo y negativo a la enología española? La prensa, sea deportiva o del mundo del vino, es una realidad. Hay críticos con más fuerza y otros con menos. Robert Parker no es mi estilo de crítico, pero me salvó la vida. Cuando me independicé de la bodega familiar, nadie entendía la elevada puntuación que me otorgó. Hoy quizá se entienda un poco más. Lo he visto una vez en mi vida y de lejos; no tengo una relación directa. Conoci a Jay Miller a posteriori, cuando se retiró, y sí conozco bien a Luis Gutiérrez, la persona más adecuada para catar al estilo de Parker. Es un sistema rígido. Cuando nos puntúa bien, nos gusta; cuando no, nos fastidia. Los mercados internacionales tienen fuerza, sobre todo ahora los asiáticos, que no han tenido cultura del vino y tienen que apoyarse en estas calificaciones. La única pega fue que durante muchos años marcó la forma en la que las bodegas hacían sus vinos.

¿Dónde le gustaría hacer el vino definitivo y cómo sería? Volvemos siempre a la viña. Mi final tiene que ser la parcela de Villegas, donde empieza mi explosión. Si hoy empezara un proyecto para un gran vino en Valtuille, no elegiría Villegas porque es la antitesis de todos mis valores, al ser la más cálida, lo que genera más nivel alcohólico en los vinos. Me iría a Rapalao, que es más fresca. Pero, después de tres décadas conviviendo con Villegas, la entiendes y haces vinos muy agradables. No son los que quiero hoy, pero mi final tiene que desarrollarse ahí. Y fuera del Bierzo, Sudáfrica es un mundo de paz. Me siento muy identificado con esa forma de vida tan despreocupada. Si un día Hacienda me persigue o tengo un problema, probablemente me encontrarán en Sudáfrica.

¿Qué se tomaría un día casi de primavera como hoy en el Bierzo? Como es jueves, iría al Mesón Don Nacho de Villafranca y me pediría una carne roja. Si fuera martes, pulpo en las calles de la localidad. Y para beber, diversos vinos, quizá un Borgoña y siempre algún vino viejo nuestro, de finales de los noventa o 2000. Para ver cómo evolucionan y sacar conclusiones.