

COMPRENDER EL VINO

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

PEDRO BALLESTEROS TORRES MW



COMPRENDER EL VINO

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

Pedro Ballesteros Torres MW



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Pedro Ballesteros Torres, 2021
Ilustraciones de Elisa Munsó
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: noviembre de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-24979-5

D. L.: B. 13.280-2021

Impresor: Liberdúplex
Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

| | |
|---|----|
| Prólogo, por Álvaro Palacios | 9 |
| Introducción | 13 |
| EL MEDIO NATURAL. GEOGRAFÍA DE ESPAÑA . 19 | |
| Capítulo 1. País de montañas y de altitud | 25 |
| Capítulo 2. La montaña como frontera | 31 |
| Capítulo 3. Las corrientes | 35 |
| Capítulo 4. Rocas y suelos | 43 |
| Capítulo 5. Los climas | 45 |
| Capítulo 6. Qué conforma las regiones vitivinícolas de España. | 49 |
| Capítulo 7. Geografía comercial, o cómo las relaciones entre gentes determinan los terruños de los grandes vinos | 59 |
| NOTAS HISTÓRICAS | 71 |
| Capítulo 1. Por qué es importante la historia para comprender el vino | 73 |

| | |
|---|-----|
| Capítulo 2. Los primeros vinos | 81 |
| Capítulo 3. Egipcios, fenicios y griegos | 87 |
| Capítulo 4. Roma, la madre de la viticultura peninsular | 95 |
| Capítulo 5. Godos y árabes | 107 |
| Capítulo 6. La así llamada Reconquista, o la creación de los reinos cristianos | 115 |
| Capítulo 7. La conquista total | 125 |
| Capítulo 8. El Imperio español. El vino de las colonias . . . | 131 |
| Capítulo 9. El Imperio español. El vino de la península . . . | 141 |
| Los Reyes de España y el vino | 149 |
| Madrid, capital del vino | 153 |
| Capítulo 10. Las dos Españas del vino. Exportaciones y feudalismo. | 159 |
| Capítulo 11. España entra en la modernidad... | 175 |
| Capítulo 12. ... Y nace el vino español moderno | 183 |
| Capítulo 13. Los grandes cambios y la euforia | 189 |
| Capítulo 14. El desastre | 201 |
| Capítulo 15. Comienza el penúltimo siglo | 213 |
| Capítulo 16. Las guerras | 221 |
| Capítulo 17. La posguerra y el aislamiento | 225 |
| El vino de lujo, el regalo y los favores. España y China . . | 237 |
| Capítulo 18. Brotes verdes. | 243 |
| Capítulo 19. Final feliz, o casi. | 251 |
| El vino a granel | 263 |
| Capítulo 20. Los productores de la nueva España. Una categorización | 271 |

ESPAÑA Y SUS CASTAS DE UVA. PRELIMINAR .. 291

| | |
|--|---------|
| Capítulo 1. Importancia histórica de las variedades para los vinos de lujo | 303 |
| Capítulo 2. Variedades e identidad política | 307 |
| Capítulo 3. Variedades y prescriptores | 311 |
| Capítulo 4. Variedades nobles y vulgares | 321 |
| Capítulo 5. Los vinos varietales en España | 325 |
| Capítulo 6. Nota histórica sobre el origen de las variedades españolas | 329 |
| Capítulo 7. La diversidad genética de nuestro viñedo | 333 |
| Capítulo 8. Portainjertos | 337 |
| Capítulo 9. Híbridos productores directos | 343 |
| Vidal, la excepción que confirma la regla | 347 |
| LAS VARIEDADES | 349 |
| Capítulo 1. Variedades principales | 355 |
| Capítulo 2. Variedades de La Raya (hispanoportuguesas).. | 445 |
| Capítulo 3. Variedades canarias | 469 |
| Los trabajos de recuperación de variedades autóctonas de Castilla y León | 465 |
| Capítulo 4. Variedades importadas | 483 |
| Capítulo 5. Variedades de nicho | 493 |
| Variedades ancestrales catalanas recuperadas por Torres .. | 496 |
| Epílogo | 513 |
| Bibliografía | 515 |

PAÍS DE MONTAÑAS Y DE ALTITUD

Felipe Fernández Armesto escribió en su gran obra *Millenium** que, en la historia del mundo, los mares han puesto sociedades en contacto, mientras que las montañas han marcado las separaciones. El mar une, la montaña aleja.

Las montañas que tienen poder separan porque son difíciles de superar, tan difíciles que hasta las nubes y los vientos frenan su curso ante su poder. Las montañas crean a su alrededor y sobre su propia superficie climas diversos que condicionan la actividad agrícola.

La península ibérica es, entre otras muchas cosas, la incursión de Europa en el Atlántico, el medio en que se mueve la mayor corriente de vapor de agua del mundo.

Si no hubiera una serie de sistemas montañosos que retienen esa agua a barlovento, dejando en sotavento sequedad, España sería tan húmeda como Francia. Pero el efecto Föhn, nombre creado en los Alpes, dictamina climas muy diferentes en zonas cercanas.** Las llanuras castellanas al sur de la cordillera Cantá-

* Fernández-Armesto. Felipe. *Millennium*, Black Swan, 1997.

** Copio de Wikipedia: «El viento foehn o föhn se produce en relieves montañosos cuando una masa de aire cálido y húmedo es forzada a ascender para salvar ese obstáculo. Esto hace que el vapor de agua se enfríe y sufra un proceso de condensación o sublimación inversa precipitándose en las laderas de barlo-

EFECTO·FOEHN·



EN LA COSTA CÁNTABRA EL EFECTO 'FOEHN' ES MUY MARCADO CUANDO SOPLA VIENTO DEL SUR



EL VIENTO DE LEVANTE, TRAS ATRAVESAR LA SERRANÍA DE RONDA, LLEGA MUY CÁLIDO Y SECO AL GOLFO DE CÁDIZ DONDE PRODUCE UN MARCADO EFECTO 'FOEHN'

vento donde se forman nubes y lluvias orográficas. Cuando esto ocurre existe un fuerte contraste climático entre dichas laderas, con una gran humedad y lluvias en las de barlovento, y las de sotavento en las que el tiempo está despejado y la temperatura aumenta por el proceso de compresión adiabática. Este proceso está motivado porque el aire ya seco y cálido desciende rápidamente por la ladera, calentándose a medida que aumenta la presión al descender y con una humedad sumamente escasa. El efecto foehn es el proceso descrito en las laderas de sotavento y resulta ser un viento "secante" y muy caliente».

brica gozan de una fracción del agua que se queda en esas montañas y riega toda la cornisa. Más al sur, el Sistema Central condena a Castilla la Nueva a vivir con la austeridad de la sequía.

Por todo el interior peninsular, las masas montañosas tan profusamente repartidas crearon un paisaje a menudo marrón y seco, mientras que reservaban para las huertas y campos del litoral los verdes húmedos.

Las montañas son, además, un obstáculo para la comunicación y el comercio, que es la gran razón de ser del vino fino. No tienen por qué ser monstruos de roca para cumplir su función. Basta con que sean suficientemente altas para que sea fatigoso atravesarlas, y que se organicen en sistemas y cordilleras que no ofrecen paso fácil para que cumplan el papel diferenciador que otros sistemas más grandes no llegan a desempeñar.

España no es un país particularmente montañoso, pero los montes son el primer factor que define el territorio del vino del país. Sus montañas no son excepcionales ni desde el punto de vista de la altitud ni desde el de su exuberancia, sino por el modo en que su posicionamiento geográfico separa los territorios y climas españoles. España es un país partido en muchos pedazos por sus montes. Esa característica le confiere su marcada diversidad.

Quizá el lector se sorprenda ante la idea de que España no es muy montañoso, lo que merece una explicación. En efecto, es afirmación corriente, al menos lo era en los libros de texto de mi época escolar, que España es el segundo país más montañoso de Europa, detrás de Suiza, medido en términos de altitud media (660 metros). Tal afirmación ni es cierta ni es relevante.

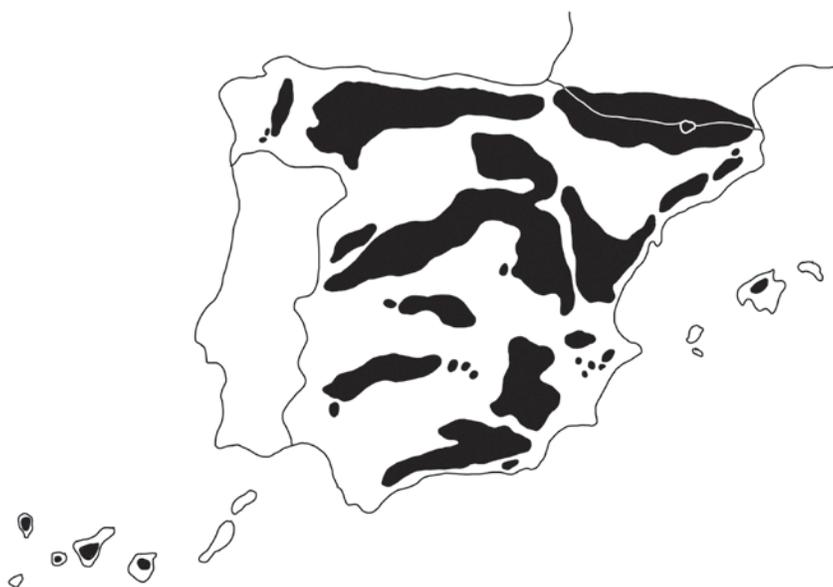
No es cierta si se consideran los países del Cáucaso, Austria (no sé por qué extraña razón no se incluía antes) y los pequeños estados montañosos de Andorra y Liechtenstein, todos ellos con altitudes medias superiores a la española.

La altitud media no es relevante porque en realidad no representa las montañas. En España, la contribución estadísticamente más importante para su elevada altitud media viene de las dos grandes mesetas castellanas, enormes superficies planas a bastante altitud. La altitud jugará un papel en la definición de la geografía

y el clima de buena parte del viñedo español, pero no es un factor de primer orden.

La altitud tiene tres incidencias apreciables sobre la viña. En primer lugar, tenemos el gradiente térmico. En la atmósfera, por cada 154 metros de altitud que se ganan, baja la temperatura media 1 °C. Una gran proporción del viñedo español está en alturas por encima de los 500 metros, lo que compensa, a menudo sobradamente, la relativamente baja latitud.*

El segundo elemento a considerar es la variación diaria de temperatura. La continentalidad acentúa la variación de temperaturas entre el día y la noche, por ausencia de grandes masas de agua que, por su gran inercia térmica, hagan un efecto tampón sobre las masas de aire. La altitud acentúa este mecanismo. Por razones que no parecen todavía bien clarificadas, la diferencia acusada de temperaturas diarias tiene, en climas cálidos, el efecto de acelerar la madurez fenólica de las uvas sin perder demasiada acidez.



* Aunque no del todo, puesto que la latitud determina la incidencia de la luz solar. Hay variedades que dan lo mejor de sí en días muy largos, típicos del verano del norte de Europa, y que tienden a tener desequilibrios entre su madurez fenólica y comercial en latitudes bajas.

Finalmente, la radiación ultravioleta aumenta con la altitud. Parece ser que los rayos ultravioletas modifican al alza los pigmentos fenólicos de la uva, y aceleran su maduración,* lo que refuerza el efecto de la variación diaria de temperaturas. Esto es de particular importancia en climas cálidos. Para muchas variedades, si el viñedo no estuviera en altura, las altas temperaturas darían lugar a un desequilibrio entre los componentes en el interior de la uva que marcarían el sabor del vino.

El concepto de montañoso se define mejor por el llamado índice de rugosidad, que mide la irregularidad en el perfil de los paisajes. Bajo este indicador, España es un país de respetable rugosidad, pero no se encuentra entre los diez países más rugosos de Europa.**

* Del Castillo, M.^a Ángeles, «Ultraviolet radiation as a regulator of grapevine leaf physiology and berry and wine quality», Universidad de La Rioja, 2019.

** <<https://alfanje.wordpress.com/2019/04/06/espana-no-es-el-segundo-pais-mas-montanoso-de-europa/>>.