vinetur

Pedro Ballesteros MW y su libro Los lugares del vino: un elogio a la vida a través de una visión disruptiva y reveladora

En su nuevo libro, Pedro Ballesteros MW cuestiona la visión del terroir como una realidad estática e inmutable y propone una mirada científica, viva y profundamente humana del vino

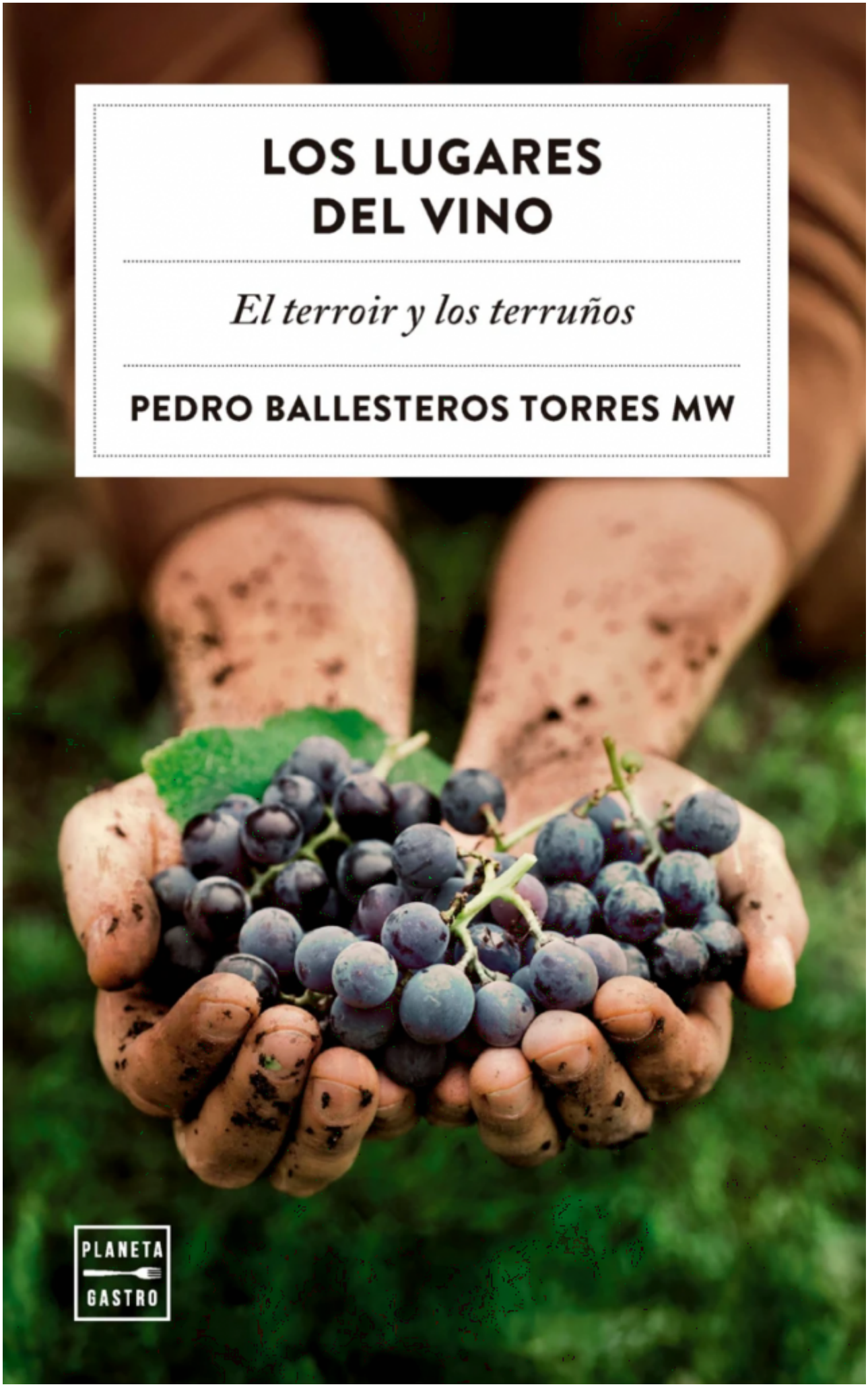
lunes 8 de junio de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

LOS LUGARES DEL VINO

El terroir y los terruños

PEDRO BALLESTEROS TORRES MW



PLANETA GASTRO

El pasado 3 de junio se publicó, de la mano de la editorial Grupo Planeta, el nuevo libro de Pedro Ballesteros MW, Los lugares del vino, una obra que llega después del éxito y la influencia de su anterior trabajo, Comprender el vino.

Durante años he escrito sobre bodegas, festivales, eventos y vinos. He tenido la suerte —y también la curiosidad— de descubrir territorios, escuchar historias y conocer a personas que viven el vino con pasión y autenticidad. Sin embargo, nunca había escrito sobre mí mismo.

Esta vez quiero hacerlo. Porque hablar del nuevo libro de Pedro Ballesteros es también hablar de una experiencia personal que cambió mi manera de entender el vino y, sobre todo, de sentirlo.

Soy italiano y mi fascinación por los vinos españoles comenzó hace algunos años precisamente gracias al libro Comprender el vino. Aquella lectura fue reveladora. No solo me ayudó a acercarme al lenguaje y a la complejidad del vino de una forma clara y profundamente humana, sino que despertó en mí una curiosidad nueva hacia España y su inmenso patrimonio vitivinícola.

A partir de entonces empecé a descubrir las variedades autóctonas españolas, la riqueza de sus denominaciones de origen, el trabajo silencioso de tantos bodegueros y joyas indiscutibles como Jerez, capaz de emocionar y sorprender incluso a quienes creen haberlo probado todo.

Pedro Ballesteros posee una virtud poco común: sabe comunicar el vino sin elitismos, pero sin simplificarlo. Sus libros consiguen algo difícil: transmitir conocimiento y, al mismo tiempo, contagiar pasión. Leerle es como viajar acompañado por alguien que conoce profundamente el territorio y que, aun así, mantiene intacta la capacidad de asombro.

He tenido la oportunidad y el privilegio de conocer a Pedro en un evento del Grupo Paraguas: la presentación de un nuevo espacio de almacenamiento "La bodega de Lagasca" en Madrid y el estreno de la escuela de vino de la misma compañía (Instituto Español del Vino), un vacío que faltaba por cubrir en el mundo del vino español. Me presenté humildemente como un aficionado al vino para agradecerle la inspiración que

me había brindado durante los últimos años, y su respuesta fue igualmente humilde, una cualidad propia de los más sabios.

Estuvimos charlando durante más de una hora sobre bodegas, sobre el relevo generacional y sobre algunos vinos que había catado después de leer su libro. Gracias a él descubrí, por ejemplo, que hace décadas en Ibiza existian numerosas viñas y que todavía algunas bodegas como Ibizkus, son capaces de elaborar excelentes vinos como los de su línea Totem.

Durante aquella conversación llegó incluso a comentarme que al año siguiente publicaría un nuevo libro. Sin embargo, no quiso adelantarme ni desvelarme el tema. He pasado meses esperando su publicación y, finalmente, poder escribir sobre esta obra me produce una enorme alegría y orgullo.

Con Los lugares del vino, Pedro vuelve a llevar al lector a un nuevo viaje. Esta vez a través de lo que él define como los terruños del vino, es decir, los "lugares" físicos en los que se desarrolla el proceso de elaboración de un vino: desde el viñedo hasta los depósitos de fermentación, las barricas de crianza y, finalmente, la botella.

Según Pedro —y muchos de los científicos e investigadores que cita en el libro— estos lugares son ecosistemas vivos, llenos de organismos que interactúan constantemente y transforman el entorno. Al estar vivos, son sistemas dinámicos que requieren curiosidad, investigación y respeto para que la vida pueda seguir desarrollándose.

Los abonos, los pesticidas, determinados tipos de laboreo o los ambientes excesivamente asépticos en las bodegas son, para Pedro, elementos que destruyen o, en el mejor de los casos, paralizan este desarrollo vital.

En ese sentido, el libro constituye un ensayo que cuestiona la lógica, hoy muy extendida, del terroir —especialmente en su interpretación borgoñona o champenoise— según la cual la calidad del vino sería algo casi sobrenatural, un don recibido de Dios o de la Madre Naturaleza, que habría otorgado a una parcela concreta un clima y un suelo únicos, inmutables y, por supuesto, de calidad indiscutible.

Pedro explica cómo la lógica del terroir, al igual que las denominaciones de origen, responde en gran medida a una finalidad comercial y no necesariamente a criterios científicos. Apoyándose en las opiniones de diversos expertos, llega incluso a plantear una idea provocadora: no es el gran terroir el que crea un gran vino, sino que, en muchas ocasiones, es el gran vino el que acaba construyendo la reputación de un terroir. Desde esta perspectiva, el buen terroir surge como una explicación romántica y una consecuencia comercial posterior al reconocimiento de un vino excepcional.

He tenido la oportunidad de visitar numerosos viñedos de Borgoña invitado por el visionario bodeguero Armand Heitz. Allí comprendí que resulta difícil aceptar que los hilares de un viticultor sean considerados biodinámicos mientras que los hilares contiguos no lo sean. La pregunta, que Pedro también plantea en su libro, es inevitable: ¿cómo pueden existir diferencias tan profundas en un espacio tan reducido cuando las parcelas vecinas siguen recibiendo tratamientos con pesticidas?

Me atrevo a decir que Armand Heitz, quizá sin ser plenamente consciente de ello, comparte parte de la visión de Pedro. Recuerdo que Armand me comentó literalmente que el futuro de Borgoña no puede sustentarse únicamente en la tradición, en el pasado y en las mismas variedades cultivadas desde hace siglos.

También me mostró dos iniciativas novedosas que había impulsado y que hoy aprecio incluso más tras leer este libro. La primera consiste en aportar materia orgánica al suelo mediante grandes fragmentos de corteza de madera, algo que Pedro considera uno de los pilares fundamentales de una viticultura de calidad. La segunda busca reducir el uso de tratamientos contra enfermedades criptogámicas mediante la plantación de dos variedades PIWI, Voltis y Souvignier Gris. Todo ello en pleno corazón de la Côte d'Or. Chapeau.

Quizá por eso este nuevo libro llega en un momento en el que muchos aficionados buscan precisamente eso: respeto por la vida y relatos verdaderos.

Otro tema muy importante para Pedro es la biodiversidad. La vid es una planta trepadora que, históricamente, convivía con otras especies dentro de ecosistemas complejos. La agricultura, por su propia naturaleza (totalmente humana), transformó esos espacios en monocultivos.

Dicho esto, debemos intentar preservar la presencia de otros insectos, plantas y árboles alrededor de los viñedos. Pedro menciona investigaciones científicas que han demostrado que las avispas son capaces de transportar y conservar levaduras en su aparato digestivo.

Algunos bodegueros que he tenido la oportunidad de conocer, entre ellos Stefano Novello, de la bodega Ronco Severo en Friuli Venezia Giulia en Italia, me mostraron árboles frutales plantados en medio de los viñedos para favorecer la presencia de una mayor diversidad genética y biológica.

El enólogo Carlos Lozano, de la cooperativa Llanos Negros de La Palma, que conoci en una cata de sus vinos en Madrid, ha elaborado incluso un vino que supone un desafío total desde esta perspectiva de biodiversidad. Se llama Singularis de Vijariego Negro y procede de una parcela rodeada de pinares en el norte de la isla. El lector debe saber que pinos y viñedos suelen considerarse incompatibles debido a las condiciones que favorecen la aparición de enfermedades criptogámicas.

Por último, Pedro destaca el papel fundamental de la investigación, que debe abarcar todos los terruños: el suelo, el aire, los organismos vivos, el laboreo, la fermentación y la crianza.

Comparto plenamente esta defensa de la investigación. Esto me lleva a recordar a un bodeguero ejemplar del Piamonte, en la zona de Barolo: Luciano Sandrone, fallecido en 2023. En 1987 compró una viña cuya variedad era entonces desconocida. En lugar de arrancarla, dedicó treinta años a estudiarla. Gracias a los análisis genéticos y al desarrollo de la ciencia, en 2017 pudo confirmarse que se trataba de un clon de Nebbiolo. Desde la cosecha 2013, la bodega continúa elaborando ese vino extraordinario bajo el nombre de Vite Talin.

Finalmente, Pedro habla de un quinto terruño. Un terruño que no es un lugar físico externo ni ajeno al ser humano. El quinto terruño somos nosotros mismos: ecosistemas vivos en los que el vino, una vez elaborado, se consume, se transforma y se integra en nuestro organismo.

Este concepto me recordó las palabras de dos bodegueros que tuve la oportunidad de visitar en las Alpujarras andaluzas y en el Oltrepò Pavese en Lombardia al sur de Milan: Manuel Valenzuela, de Barranco Oscuro, y Giuseppe Maga, de Barbacarlo. Ambos se referían al vino como un alimento que debe ingerirse y que, sobre todo, debe sentarnos bien.

Pero este quinto terruño también posee una dimensión emocional. Un gran vino no solo debe expresar un lugar o una técnica; también debe contener una historia y dejar una huella imborrable en nuestra memoria.

Entre las historias más hermosas que he tenido la oportunidad de escuchar destaca, sin duda, la de Eric Rodez, bodeguero de Ambonnay, en Champagne. Eric me explicó que, a raíz de unos problemas de salud de un familiar, comenzó a interesarse por el uso de aceites esenciales de lavanda, naranja, orégano y eucalipto. Aquella experiencia personal despertó en él una reflexión que terminó trasladando al viñedo. Desde entonces decidió emplear estos aceites esenciales para fomentar la biodiversidad y ayudar a las plantas a reforzar sus mecanismos naturales de defensa frente a las enfermedades criptogámicas. Durante mi visita a la bodega, Eric me mostró las dos cosas a las que más apego tiene: aquellos aceites esenciales y su Ducati!

Historias como esta recuerdan que el vino no es únicamente el resultado de un suelo, un clima o una técnica de elaboración. También es la consecuencia de experiencias humanas, intuiciones, observaciones y decisiones que nacen de la vida misma.

Sin lugar a dudas, esta segunda obra de Pedro Ballesteros ha conseguido, una vez más, dejar una marca profunda en mi memoria a través de sus palabras y enseñanzas. Una vez más, Pedro ha sido capaz de abrir una puerta. Una puerta hacia un universo inmenso y diverso que hoy forma parte de mi vida.

Y pocas veces un libro consigue algo así.