vinetur

El libro Mis memorias del vino, de José Peñín: cinco descubrimientos sobre una España vitivinícola que ya no existe

La autobiografía del fundador de la Guía Peñín ofrece un recorrido por medio siglo de transformaciones del vino español. Desde el contrabando de uvas en Galicia hasta los híbridos

sábado 21 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

MIS MEMORIAS DEL VINO

Los 50 años que marcaron el cambio

JOSÉ PEÑÍN



PLANETA GASTRO

Publicado el 30 de abril de 2025 por Planeta Gastro, Mis memorias del vino recoge cincuenta años de experiencias de José Peñín, una de las figuras más influyentes de la comunicación vitivinícola española. Periodista, escritor, crítico, empresario y fundador de la célebre Guía Peñín, el autor reconstruye la evolución del sector desde mediados de los años setenta, cuando buena parte del vino español se producía para el consumo local y las denominaciones de origen todavía estaban lejos de alcanzar el protagonismo actual. El libro combina recuerdos personales, encuentros con productores, viajes, anécdotas comerciales y reflexiones sobre la transformación de un país que pasó de elaborar grandes cantidades de vino corriente a convertirse en una potencia vitivinícola internacional. Para un lector español familiarizado con la historia del sector, algunos episodios pueden resultar conocidos. Sin embargo, desde mi perspectiva italiana, después de haber vivido varios años en España y haber profundizado en su cultura vinícola, hay cinco aspectos que me han llamado especialmente la atención. No necesariamente por su relevancia dentro del conjunto de la obra, sino porque revelan una realidad del vino español muy diferente de la que conocemos actualmente.

El primero tiene que ver con el propio protagonista. José Peñín construyó su conocimiento del vino de manera esencialmente autodidacta, sin recorrer el itinerario académico que hoy asociamos con la formación de un enólogo o un sumiller. Su aprendizaje fue fundamentalmente práctico, basado en viajar, visitar bodegas, hablar con viticultores, probar vinos y comparar experiencias. El propio Peñín ha reconocido en distintas entrevistas su condición de autodidacta, aunque también recuerda la importancia de Isabel Mijares en su formación como catador. Comenzó su trayectoria vinícola en 1975, en un momento en que el acceso a información especializada era limitado y la formación estructurada sobre vino estaba mucho menos desarrollada que hoy. Su recorrido representa un ejemplo de aprendizaje mediante la experiencia directa, lo que los anglosajones denominan learning by doing. Antes de convertirse en una autoridad del vino español, Peñín tuvo que descubrir por sí mismo los territorios, las variedades y los productores, construyendo progresivamente una base de conocimientos que acabaría plasmándose en libros, publicaciones y guías. Resulta especialmente interesante contrastar este itinerario con la situación actual, en la que proliferan certificaciones internacionales, cursos especializados y programas universitarios. Su trayectoria demuestra el papel que han desempeñado la curiosidad,

la observación y el contacto directo con los productores en la formación de algunos de los grandes divulgadores del vino.

El segundo episodio nos lleva a Galicia y a una práctica que hoy resultaría difícil de imaginar. Peñín recuerda la actividad de los llamados matuteiros, comerciantes que introducían uvas y vinos procedentes de otras regiones para abastecer a los embotelladores gallegos, particularmente en la zona de Ribeiro. Según relata, algunos compraban uva en La Mancha y la transportaban en camiones hacia Galicia, donde llegaba después de haber comenzado a fermentar durante el trayecto. Para conservar una apariencia de uva fresca, se buscaba que los racimos llegaran físicamente reconocibles a su destino, aunque ya hubieran iniciado su transformación. Una de las prácticas más sorprendentes consistía en añadir cantidades importantes de ácido tartárico antes de la fermentación para elevar la acidez. Peñín menciona incrementos de 3 a 9 gramos por litro, una intervención considerable que permitía aproximar el perfil de aquellas uvas manchegas al carácter más ácido de los vinos gallegos. La situación llegó a provocar la intervención del gobernador civil de Ourense, que intentó poner fin a estas prácticas. La decisión desencadenó protestas y altercados públicos que requirieron incluso la actuación de la Guardia Civil. El intento de erradicarlas no tuvo éxito, en parte porque suponía encarecer el vino comercializado en Galicia. Peñín recuerda también que en 1976 circulaba la idea de que el auténtico vino gallego no podía viajar y que buena parte del Ribeiro consumido fuera de Galicia era, en realidad, un producto industrial. El contraste con la Galicia actual es notable. Una región que hoy se identifica con la recuperación de variedades autóctonas, la expresión del territorio y algunos de los blancos españoles más apreciados vivió una época en la que el origen de la materia prima podía resultar considerablemente más ambiguo.

El tercer descubrimiento está relacionado con Madrid, una capital que hoy asociamos mucho más con el consumo que con la producción de vino, pero que conservó viñedos dentro de su propio territorio urbano hasta tiempos relativamente recientes. Peñín recuerda haber visto personalmente uno de los últimos viñedos urbanos madrileños en Fuencarral, cerca de las instalaciones ferroviarias de Chamartín. Allí encontró a un viticultor llamado Manuel trabajando la tierra, mientras la amenaza de la expropiación anunciaba la desaparición de aquellas cepas. El propietario elaboraba un vino que

vendía en su propia taberna de Fuencarral. El autor considera que posiblemente representaba uno de los últimos testimonios de los antiguos moscateles que se cultivaban en las lomas comprendidas entre Fuencarral y Alcobendas. Aquellos vinos, junto con los de Carabanchel, habían gozado de una reputación considerable en épocas anteriores, hasta el punto de ser mencionados por autores clásicos entre los mejores de España. La desaparición del viñedo urbano madrileño forma parte de un fenómeno histórico más amplio. Peñín recuerda que París también tuvo una importante tradición vitícola, con referencias a vinos producidos ya en el siglo XIII, comercializados incluso en los mercados de Flandes. Roma constituye otro ejemplo interesante. Aunque la capital italiana conserva una relación histórica muy estrecha con el vino, buena parte de su tradición productiva en los Castelli Romani, en localidades como Frascati, cuyos vinos fueron durante siglos una referencia para el consumo romano, ya no tiene la fama del pasado. Madrid, París y Roma compartieron así una relación con la viticultura mucho más directa de lo que podría sugerir su paisaje urbano contemporáneo. El crecimiento de las ciudades, la presión inmobiliaria y la transformación de los usos del suelo terminaron desplazando progresivamente los viñedos hacia las periferias o eliminándolos.

El cuarto aspecto resulta especialmente interesante por su conexión con un tema que ha sido investigado anteriormente por Vinetur: las variedades híbridas productoras directas, conocidas también como las uvas prohibidas. Hoy resulta natural asociar Galicia con variedades como albariño, godello, treixadura o mencía. Sin embargo, Peñín describe una realidad muy diferente durante los años setenta, cuando una parte considerable del viñedo gallego estaba ocupada por híbridos de origen americano o por cruzamientos entre especies de vid. Se trataba de una viticultura dominada por variedades resistentes, productivas y adaptadas a las condiciones locales, cuyo destino era frecuentemente el autoconsumo o la venta en tabernas. El autor recuerda también que rara vez se comercializaba una botella de albariño sin mezclar con otras variedades, como treixadura, palomino, loureiro o algún híbrido. En el Valle del Salnés, incluso cuando el albariño comenzaba a adquirir mayor presencia, apenas representaba el 12% de la producción de la subzona.

Esta información coincide con la investigación histórica publicada en Vinetur en octubre de 2024 bajo el título La odisea de las variedades híbridas: desde la prohibición del siglo XX hasta la excelencia del Jacquez catalán. En aquel artículo se documentaba que, según el Catastro Vitícola y Vinícola de Pontevedra de 1983, los híbridos ocupaban cerca del 75% del viñedo provincial. También se recordaba que el inventario español de 2015 todavía registraba unas 3.000 hectáreas de variedades híbridas en Galicia. Los híbridos productores directos surgieron y se difundieron especialmente después de la crisis filoxérica europea. A diferencia de la solución que acabó imponiéndose, consistente en injertar variedades de Vitis vinifera sobre portainjertos americanos, estas plantas permitían producir uva directamente sobre sus propias raíces. Muchas combinaban distintas especies americanas del género Vitis, mientras que otras incorporaban también material genético europeo. Algunas presentaban resistencia a enfermedades como el mildiu y el oídio, además de una buena adaptación a determinadas condiciones climáticas. Entre las variedades históricas destacan Clinton, Noah, Isabella, Jacquez, Othello y Herbemont, objeto de restricciones específicas en la legislación vitivinícola europea. Su utilización fue progresivamente marginada por motivos relacionados con la regulación, la calidad atribuida a sus vinos y la protección del modelo vitivinícola basado en Vitis vinifera. Sin embargo, estas variedades nunca desaparecieron completamente. Persistieron en pequeñas explotaciones familiares y en regiones como Cataluña, Galicia, el Véneto italiano, algunas zonas francesas y las Azores portuguesas. El debate sobre su recuperación continúa abierto. En octubre de 2025, el Parlamento Europeo acogió en Estrasburgo el encuentro Rediscovering Europe’s Forgotten Grapes, que reunió a investigadores, viticultores y representantes políticos para debatir su valor histórico, agronómico y ambiental. La lectura de Peñín aporta una dimensión especialmente interesante a esta discusión. Aquellas variedades que hoy algunos movimientos intentan recuperar no constituyeron siempre una presencia marginal o anecdótica. En determinados territorios, como la Galicia de los años setenta, llegaron a representar una parte dominante del paisaje vitícola.

El quinto episodio tiene como protagonista una de las denominaciones históricas más conocidas del mundo: el vino de Oporto. Peñín dedica un apartado a las falsificaciones españolas de este vino, una práctica que alcanzó dimensiones comerciales sorprendentes. Según recuerda, en 1982 existían en España más de sesenta marcas de

falsos oportos, elaborados principalmente en Jerez, Galicia y Cataluña. Entre las empresas que comercializaron productos de este tipo menciona nombres como Torres, Sánchez Romate y López Hermanos. Incluso algunas llegaron a exportar vinos bajo la denominación Spanish Port, lo que obligó al Instituto do Vinho do Porto a intensificar sus esfuerzos para proteger el origen portugués. Pero el caso más llamativo es el de Bandeira, una empresa establecida en Vigo desde 1894 por el empresario portugués Antonio Bandeira Proença. Inicialmente, su negocio consistía en importar vino de Oporto a granel y embotellarlo en Galicia. Sin embargo, el éxito comercial de la marca superó pronto las cantidades importadas desde Portugal, cuyo coste resultaba elevado debido a los aranceles y las restricciones aduaneras. Según la reconstrucción de Peñín, Bandeira llegó a comercializar un producto compuesto aproximadamente por un 10% de auténtico Oporto y un 90% de vino procedente de regiones españolas como Priorat o Toro. La estrategia comercial resultó extraordinariamente eficaz. El nombre portugués de la empresa, su historia como importadora y una publicidad intensa contribuyeron a crear entre los consumidores la percepción de que se trataba de un Oporto legítimo. El producto alcanzó una notable popularidad tanto en España como en Andorra, donde incluso una clientela francesa familiarizada con los vinos portugueses podía confundirlo con el original. En una conversación mantenida en 1982, Antonio Bandeira justificó ante Peñín el origen de aquella práctica por las dificultades de importación durante la Guerra Civil española, cuando la empresa se vio obligada a sustituir la materia prima portuguesa por vino nacional. Lo que inicialmente habría sido una respuesta a una situación excepcional terminó convirtiéndose en una fórmula comercial mantenida durante décadas. El caso ilustra la importancia que han adquirido posteriormente la protección de las denominaciones de origen, los controles de trazabilidad y la legislación sobre indicaciones geográficas. También permite entender hasta qué punto el consumidor de aquella época podía identificar un vino más por su marca y su perfil organoléptico general que por el conocimiento preciso de su procedencia.

Estos cinco episodios constituyen solo una pequeña parte de las historias recogidas en Mis memorias del vino. El libro también aborda la evolución de las bodegas españolas, las transformaciones del mercado, los viajes internacionales de Peñín y sus encuentros con numerosos protagonistas del sector. Su principal interés, al menos desde mi

perspectiva, reside en la posibilidad de observar una España vitivinícola que en gran medida ha desaparecido. Una España de vinos locales, mezclas de variedades, comercio poco regulado, pequeños productores, viñedos urbanos y prácticas que hoy parecerían incompatibles con los estándares del sector. El relato está inevitablemente marcado por la personalidad y el protagonismo de su autor, que ocupa el centro de numerosos acontecimientos. Es una autobiografía, no una historia académica del vino español, y conviene leerla teniendo presente esa distinción. Para quien ya conoce el mundo del vino, algunas explicaciones pueden resultar elementales. Sin embargo, las anécdotas y los testimonios directos aportan una perspectiva histórica difícil de encontrar en los manuales contemporáneos.

Más que un tratado técnico, Mis memorias del vino merece ser leído como el testimonio de quien recorrió España cuando el vino todavía estaba lejos de convertirse en el producto cultural, económico y territorial que conocemos hoy. Y quizás esa sea su aportación más valiosa: recordar que muchas de las certezas actuales del vino español son, en realidad, conquistas relativamente recientes.