vinetur

Peter Sisseck, alma máter de Pingus: “España necesita vinos buenos pero más grandes, hay que crecer sin perder la esencia”

El reconocido enólogo danés recogió el FEVINO un premio a su labor en la promoción del vino español

lunes 27 de abril de 2015

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Multipremiado y reconocido por su gran creación, el afamado Pingus, el enólogo danés Peter Sisseck sorprende en las distancias cortas por su claridad de ideas, su filosofía de trabajo y, sobre todo, por su gran convicción de que los vinos españoles aún no han obtenido todo el reconocimiento que se merecen. Sisseck pasó por Galicia para recoger en FEVINO un premio a su labor en Ribera del Duero, un galardón que dijo darle estímulos para seguir trabajando aunque tambié algo de miedo, “porque los premios se le dan a los viejos”. Durante su estancia en Ferrol también hubo tiempo para debatir y, sobre todo, catar sus vinos Pingus, Flor de Pingus, Clos D'Agon y su nuevo proyecto, PSI, con el que este enólogo quiere construir el futuro de la viticultura española. Un futuro que pasa por crecer sin perder la esencia, haciendo vinos reales, con cierto volumen de producción, que les permita llegar a mayor público. Porque el futuro del vino no pasa por las elaboraciones “de garaje”. Es la hora de democratizar el vino de calidad.

Microvinificación minuciosa, cepas antiguas, métodos artesanales de cuidado del terreno, envejecimiento en barricas especiales, respeto máximo a las cualidades que se obtienen de la vinificación, Pingus es una exquisita joya que se ha convertido en un vino mítico. ¿Como se enfrenta a la presión y a las expectativas de cada nueva vendimia?

Lo bonito de esto es que todos los años son distintos, es una continua inspiración. Cada año es distinto y trae sus propias respuestas. No hay dos añadas iguales. Decía un vinificador alemán que si Dios fuera justo, le permitiría a todos los vinateros repetir una añada. Y es que apenas tenemos tiempo para enfrentarnos al reto anual que supone la vendimia. Yo entiendo que la gente tiene sus expectativas cuando catas grandes vinos, a mi también me ha pasado, pero no debemos olvidar que el vino es vino. Y el vino sabe a vino y se acabó. Creo que a veces se habla demasiado de la elaboración y menos del vino... Yo no disfruto hablando de mi vino pero me gusta que la gente piense y entienda lo difícil que es esta profesión, que se ha convertido en tan mediática. Antiguamente un viticultor no era más que eso. Amaba su tierra y su trabajo, se levantaba e iba a su parcela, era un currante. Pero ahora parecemos estrellas, y yo no me siento una estrella. Me gustaría tener más tiempo para dedicarle al campo, a observar sus cambios.

Su filosofía de trabajo no entiende de grandes volúmenes, ¿qué es lo que necesita un vino para convertirse en un gran vino? ¿Y qué peso ha ido adquiriendo la viticultura biodinámica en este proceso?

Viña, viña, viña y viña. Terreno y cultivo. Un buen vino no se hace de un año para otro, es fruto de muchos años de trabajo, de observar y hacer viticultura de precisión. A veces el potencial que tiene la uva es tal que el enólogo lo único que tiene que hacer es no estropearlo. En estos casos, menos es más. La viticultura biodinámica es un método, controvertido a veces, muchas veces mal entendido. Se basa en un trabajo de compost muy potente que recupera el equilibrio natural entre la viña y la tierra. El vino es una consecuencia del terreno y de la vida que hay en él. Si queremos ser fieles a dónde estamos, tendremos que depender de nuestras levaduras y de su riqueza. Los fertilizantes son muy cómodos pero no estimula el terreno, la vida.

Lo mismo ocurre con las **cepas viejas**. Cuando arrancamos una cepa vieja, no solo acabamos con esa planta, arrancamos memoria histórica , por eso es tan importante guardarlas. Cuando has arrancado esa viña, en 10 años se ha olvidado dónde se plantaba. No debemos olvidar que la cepa vieja ha sobrevivido porque estaban en buen sitio, es una heroína, y debemos conservarla, lógicamente también porque pertenece a variedades autóctonas mejor adaptadas a su entorno. Por eso creo que debemos olvidarnos de mejorantes y otras cosas de las que hablan algunas D.O. Si el verdejo es bueno en Rueda, ¿por qué tenemos que plantar Sauvignon?. Hoy no hay casi Verdejo, ha perdido su tipicidad. Era un vino austero que me encantaba y ahora no se puede tragar, es un perfume.

En muchas ocasiones habla usted del enorme potencial que tienen los vinos españoles y, sin embargo, parece que somos incapaces de darles el valor que tienen, ¿en qué nos equivocamos?

Se vende mal, francamente. El vino español se exporta, pero mal, no se logra hacerlo de forma impactante, generando interés. Hoy en día, sigue siendo demasiado frecuente que los vinos españoles que obtienen éxito y reconocimiento sean vinos grandes, de grandes producciones. En España falta aún el concepto de la viña como promotora del vino. Cuando yo llegué a España para mi lo normal era hacer vino de una zona

concreta, aquí no. En Francia es impensable, por ejemplo, que sean lo vinos de grandes producciones los motores del sector. Claro que se compra uva, pero esas bodegas nos son las impulsoras de los grandes vinos, aquí es al revés. Pero creo que el vino español tiene un futuro enorme, tiene grandes variedades y fantásticos terrenos, pero no se ha mimado la vinificación. La gran tragedia es que seguimos vendiendo vinos a granel a precios ridículos. No sabemos venderlo fuera. En el fondo entiendo que el vino español merece más reconocimiento en el mundo, y por eso le dedico tiempo a ello, a de ir a eventos, no solo por mi vino si no para poner mi granito de arena en dar a conocerlos.

¿El buen vino es entonces necesariamente el pequeño?

Pingus son cuatro hectáreas, Comando G también es muy pequeño, de unas 15.000 a 20.000 botellas al año. Sin embargo, Álvaro Palacios está haciendo un trabajo titánico. En Rioja tiene ya 200 hectáreas y un gran proyecto y en el Bierzo, ha conseguido con Tintín ir cambiando la percepción de una zona. Deberíais hacerle rey o algo así, (se ríe) porque lo que está haciendo es impresionante. Necesitamos más gente como él. España necesita más volumen de vinos buenos, hay demasiados vinos buenos, pero pequeños. Necesitamos más vinos buenos, pero más grandes. Sé que es muy complejo. A veces los más pequeños quieren trabajar fuera de D.O porque incluso lo que hacen es mejor que lo que se hace en D.O pero necesitamos trabajar con el respaldo de esa estructura. Si tú tienes media hectárea, y haces un vino fantástico, estupendo, véndelo en tu entorno. Pero, ¿a dónde vas con ese proyecto a China? Necesitas volumen también. Hay que dar el paso y hacerse grandes, sin perder la esencia. Es la idea de PSI, yo he pensado en el proyecto en ese sentido precisamente. Pingus es una gran vino, pero pequeño, muy exclusivo y no es el futuro.

Y qué peso tienen los críticos en el reconocimiento de un vino y, en concreto de los puntos Parker?

España ha sido muy maltratada por Parker, eso hay que decirlo claramente. Al principio era él que cataba junto con un grupo de importadores. El ahora ya no cata, y el tiempo ya es otro. La manera en que se ha ido evolucionando a Jay Miller, Neal Martin y ahora Luis Gutiérrez..., en fin lo único que puedo decir es que ojalá hubiera sido Gutiérrez desde el principio, porque Gutiérrez es buenísimo, con un profundo conocimiento de los vinos, cata bien, tiene una visión general del vino y sabe encajar el vino español en el

mundo internacional, lo que es muy importante. Olé, olé, olé, es lo que puedo decir. La pena que que él ha llegado cuando los puntos Parker no son lo que eran. Ahora parece fácil decir esto, decirle a un viejo león lo que piensas, pero sigue siendo león y lo que ha hecho Parker en el vino ha sido impresionante. No creo que haya habido ningún crítico, ni el vino ni el otro ámbitos, como el arte o la literatura, que haya conseguido ser tan influyente, tenía un don especial.