



“Me aporta
más hacer
un vino en
lata que
el típico
crianza
de Rioja”

Pedro Balda, más viticultor que enólogo, compagina la elaboración de un exclusivo vino de majuelo en San Vicente de la Sonsierra con nuevos desafíos en el departamento de I+D de Vintae

Subido a un cantarral en la linde de una viña vieja de Tempranillo y Mazuelo, el mismo cantarral que dará nombre a su nuevo vino, Pedro Balda transita con poca ortodoxia entre el pasado y el futuro, dos mundos en los que se siente igualmente cómodo. Quería ser arquitecto y acabó siendo viticultor y enólogo, más viticultor que enólogo. Elabora un

millar de botellas de un exclusivo vino de un majuelo homenaje a sus antepasados, uno de los primeros en Rioja sin sulfitos añadidos, mientras desarrolla nuevos proyectos enológicos en el departamento de I+D de Vintae. Balda pone los pies en la viña en San Vicente de la Sonsierra, esa tierra de viticultores que, dice, “me llena el alma”.

➤ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Ch. Díez. Área de Estadística

De familia de viticultores en San Vicente, estaba cantado que te ibas a dedicar al mundo del vino.

Qué va, yo quería ser arquitecto. Mi hermana hacía Aparejadores y me gustaba mucho el dibujo lineal, la física y las matemáticas; pero como el dibujo artístico no se me daba muy bien, me decanté finalmente por la ingeniería. Yo prefería hacer ingeniería industrial, pero mi madre me recomendó hacer ingeniería agrícola y le hice caso.

¿Y luego tuviste un flechazo?

Pues casi, sí. Hasta ese momento yo había vivido la parte mala de la viña, la del trabajo. Desde los 10 años he estado trabajando en ella, desnietando, espurgando, escardando... La viña no la quería ni ver, y menos como la trabajaba mi padre, a saco, sin descanso. En la universidad, cuando empecé a estudiar Viticultura y a ver todo eso que había vivido en casa, pero de una manera distinta, fue: *booommm, esto es lo que quiero hacer*. Empecé a conocer la viticultura desde un punto de vista más racional, más didáctico, a entender lo que pasaba en el viñedo. Ahora vengo a la viña y veo esquemas, suelos, variedades, orientaciones, morfología de racimos...; cuando tenía 12 años no me paraba a pensar lo que significaba un racimo suelto o uno compacto.

Acabaste la ingeniería técnica en La Rioja; en Lleida te formaste como ingeniero agrónomo, volviste a la UR para estudiar Enología, y luego, a recorrer mundo...

Estuve un par de años viajando por Chile, California, Nueva Zelanda, Australia... Australia fue una de las partes más bonitas de mi vida: una familia espectacular, una cultura nueva y una nueva manera de entender la viña. Pero al volver a La Rioja, en agosto de 2008, me encuentro con una crisis del carajo y tuve una experiencia de trabajo muy mala, me quedé muy tocado. Tuve oportunidad de volver a la Universidad y pensé: venga, voy a estar un año trabajando con el grupo de viticultura y a resetearme un poco y luego lo dejo. Pedí una beca para hacer la tesis sobre variedades minoritarias y ahí es donde conocí aún más a Fernando Martínez de Toda, casi un padre. Y hasta hoy.

A la vez pusiste en marcha un proyecto muy personal.

Con el poco dinero que me había sobrado al volver de Australia me compré un par

“En La Rioja tenemos capacidad para luchar frente al cambio climático, aparte de con el manejo en viñedo, con variedades..., trasladando las viñas hacia arriba”

de barricas y empecé a hacer mi vinito de la viña de mi abuelo. Empecé por capricho, pero a los dos años me di cuenta de que era un capricho muy caro. Ganaba muy poco con la beca y tuve que empezar a venderlo. Me ayudó mucho en aquellos inicios el dueño de lo que hoy es Vintae.

Un vino de majuelo, sin sulfitos añadidos, solo un millar de botellas... te anticipaste a la eclosión de las nuevas elaboraciones de viñedos singulares que hoy vive Rioja. Háblanos de ese vino de la viña de tu abuelo.

Quería hacer un vino con el mínimo intervencionismo, que la viña se expresase plenamente en el vino. Empecé en el Majuelo de la Rad, una viña de Tempranillo de media hectárea y unos 70 años. Luego esa viña se la quedó mi tío y elegí otra, el Majuelo de la Nava, que es un calco: misma edad, mismas dimensiones, solo que está un poco más alta. Mejor, porque, en los años muy cálidos, en la Rad había muy poca acidez. Y esta en la que estamos la he elaborado algún año para probar y me gusta. Me gusta el suelo, el vaso... el cantarral donde se meten los conejillos... la describe, forma parte de ella. A este vino lo llamaré el Cantarral, claro. Además, es Tempranillo y Mazuelo, se diferenciará del vino que elaboro ahora por el aporte de Mazuelo; será un vino más vertical.

¿Qué es un vino vertical?

Hay vinos que te llenan delante, son más gordotes, más amplios, más estructurados, y otros vinos, verticales, que son más delgaditos, más ligeros y que van mucho más atrás, perduran más en el tiempo y eso es el resultado de tener menos estructura y más acidez. Es lo que le aporta el Mazuelo.

Tu vino está en las cartas de los mejores restaurantes: Can Roca, Mugaritz, Etxeberri, Quique da Costa... A tu padre, ¿le gusta?

Bueno, al principio no le gustaba. Era demasiado. Estaba acostumbrado a cosas más ligeras. Pero ya va entrando poco a poco. Mi padre ha sido mi principal crítico. La primera vez que me vio tirar uvas de esta viña vieja se enfadó mucho. Ahora le he enseñado cómo me gusta hacerlo y viene conmigo a la viña. A mi padre no le entraba en la cabeza que viniera un tío de Japón o de Francia a conocerte y compartirte vino. No lo puede entender porque para él el vino significa cultivar la viña, elaborar la uva en lagares de hormigón y que venga un camión y se lleve el vino a alguna bodega de Rioja Alta. Y además el vino no lo ha tenido como una bebida de culto, lo ha vivido y bebido como parte de la dieta.

El contrapunto a este proyecto tan personal lo desarrollas en el departamento de I+D de Vintae, un gran grupo bodeguero. Una relación que viene de lejos.

Con Vintae siempre he estado vinculado. Raúl Acha es el director técnico y muy buen amigo, becario de Fernando también. En 2002 empezamos una relación comercial cuando todavía no existía Vintae y surgió muy buena amistad. Le vendíamos uva cuando hacía vinos en un par de depósitos en una nave alquilada en Bodegas Alejos. El germen de Vintae fue Castillo de Maetiera y los vinos del valle de Sadacia. Con la incorporación de los hijos de Pepe Arambarri, empieza la época de expansión del grupo y hoy elaboran en distintas zonas: Toro, Ribera, Navarra con ecológicos, López de Haro en Rioja, el proyecto Garnachas de España. En Vintae se juntan dos fenómenos: Raúl Acha y Richi Arambarri: un cóctel explosivo. Luego me incorporé al departamento de I+D.

¿En qué proyectos estáis trabajando?

Tenemos proyectos muy diversos y muy interesantes. Para vinos espumosos, hemos puesto plantaciones experimentales en Villaverde de Rioja, a 800 metros de altitud; también hemos sacado un vino sin alcohol en colaboración con el Cibir [Centro de Investigación Biomédica de La Rioja]; y estamos desarrollando una gama de vinos en lata enfocada al mercado americano y del norte de Europa. Tiene algunos aspectos técnicos complicados



porque la lata se puede agujerear al reaccionar con determinados ácidos, pero a ver si somos capaces de envasarlo en buenas condiciones y con durabilidad.

¿Cómo compaginas hacer un vino de la viña de tu abuelo sin casi intervención, ni en la viña ni en la bodega, con estos proyectos, como los vinos sin alcohol o vinos en lata, en los que, supongo, habrá que controlar mucho el proceso de elaboración?

Lo llevo bien porque al final son retos. Cuando empecé en 2008 con mi vino me pregunté: ¿por qué el sulfuroso no? Pues aparte de por salud, por reto. A mí cualquier reto me apasiona. No me pongas a hacer un crianza en el que hay que cumplir equis meses de barrica y sacar dos millones de botellas. No me motivaba. Como técnico me aporta más hacer un vino en lata que un crianza típico de Rioja. En mi proyecto personal, soy antimanipulación. Es todo natural, sin tratamientos en el campo, no tocamos nada en bodega, vamos catando, interpretando temperaturas, remontados... Una cosa es esa, que la disfruto mucho, pero también disfruto mucho haciendo un vino sin alcohol, que es un auténtico recetario y la intervención por la intervención. Por supuesto me llena más el alma el hacer vino del majuelo que plantó mi abuelo y me satisface en un sentido emocional y personal, pero como técnico y enólogo supone un reto apasionante hacer cosas diferentes y nuevas.

Has trabajado a fondo con las variedades minoritarias de Rioja para hacer la tesis doctoral y eres un enamorado de la diversidad que aportan tanto en el campo como en la bodega. Aunque se ha recuperado un poco de superficie

“Debería haber uvas a cuatro euros y uvas a 40 céntimos. Para mí, un precio de un euro/kg de uva para todos es un error”

con la autorización de algunas minoritarias, Rioja sigue siendo prácticamente Tempranillo...

Y no solo nos hemos quedado con el Tempranillo, sino con unos determinados clones de Tempranillo. Es mucha pobreza la que trasladamos al campo. Como agricultores debemos contemplar esos detalles. Una de las líneas que no debemos descuidar es la biodiversidad que tenemos en las viñas. Solo por dejar a las generaciones sucesivas lo que nos hemos encontrado tenemos la obligación de mantener esas variedades. Hemos arrastrado todas las variedades acumuladas a lo largo de más de mil años que llevamos cultivando la viña. Quitando la filoxera que arrasó todo, el segundo impacto fuerte que ha sufrido la variabilidad de la vid ha sido con el injerto de taller. Si hemos acumulado esa diversidad durante mil años, ahora, en cincuenta, por unos procesos agrícolas industrializados, perder toda esa riqueza no está bien.

También hemos perdido mucha viña vieja...

Yo creo que cada vez va a tener menos importancia la edad de los viñedos y más importancia dónde está el viñado. Arrancamos un viñado de más de cien

años en una vega del Ebro en Briones porque era un terreno ideal para huerta pero no era bueno para viña. Prefiero esta viña que tiene 35 o 40 años frente a una viña más vieja al lado del río. Yo tengo claro el camino: plantar en suelos con aptitud vitícola.

De las variedades minoritarias que has estudiado, ¿cuál te ha sorprendido más?

Dos, y afortunadamente las dos están autorizadas en la DOC Rioja. Una es la Maturana Tinta y otra es la Maturana Blanca, que no es la versión blanca y tinta de la misma variedad, son variedades distintas. La tinta es peculiar por sus caracteres vegetales, herbáceos, pimienta, boca muy untuosa, el único pero: tiene carencia de buena acidez. Pero en cuanto a potencia de color, exuberancia... es una variedad muy buena, no es muy productiva. La blanca destaca por su vivacidad, acidez, profundidad, longitud, es muy interesante. Y también destacaría la Garró o Mandón, que es hija de Graciano, que tiene interés de cara al cambio climático porque preserva muy bien la acidez. En este corte más moderno de vinos con más acidez y menos volumen es una variedad interesante. Para Rioja sería una variedad a destacar; vinculada como está al Graciano.

¿Con el cambio climático veremos otra vez viñado en San Millán?

Por supuesto. El proyecto de espumosos está plantado a la altura de San Millán y actualmente para elaborar estos vinos son las mejores zonas que puede tener La Rioja. Es orientación norte y tiene altitud, se juntan los dos ingredientes idóneos. La integral térmica de esa zona es exactamente igual a la de Champagne, solo cambia el régimen hídrico. Ellos tienen una lluvia constante a lo largo de todos



los meses y nosotros tenemos el vacío del verano, que es incluso hasta positivo para hacer una viticultura más sostenible, con menos tratamientos fitosanitarios. En Rioja tenemos en esa zona un filón para hacer vinos espumosos.

¿También para vinos de Rioja?

En La Rioja tenemos capacidad para luchar frente al cambio climático, aparte de con el manejo en viñedo, con variedades..., trasladando las viñas hacia arriba. Toda la franja sur, entre 700 y 900 metros de altitud, el día de mañana se puede ocupar por viña perfectamente y con calidad.

¿Vaso o espaldera?

Vaso al 100%. ¿Por qué? Por la libertad de la vegetación, la complejidad. La espaldera es el todo o la nada, o te pega el sol o está a la sombra. El vaso da mucha diversidad. La poda, por ejemplo, en vaso es un disfrute; en espaldera, un aburrimiento. En el vaso cada cepa tiene su singularidad, es un ser individual; en espaldera son filas de pulgares. Desde el punto de vista romántico y estético, aparte de la biodiversidad en el campo, debemos cuidar muchas cosas, como el paisaje. Es otra responsabilidad que tenemos la gente que trabajamos en el campo. Pero entiendo que la espaldera tiene una ventaja indiscutible: la recogida. La gestión de los vendimiadores es un problemón. En ese sentido, a una explotación agrícola le facilita mucho las cosas.

¿Cómo se ve Rioja desde Chile, California o Nueva Zelanda?

A nivel enológico, lo que veían de Rioja era el Rioja de esas bodegas oscuras, subterráneas, con barricas viejas, con vinos de gustos a cuero... Esa era la percepción de Rioja, pero creo que esa visión ha cambiado y actualmente llegan cosas muy diversas y ahí Rioja ha ganado mu-

cho en 15 años. Esa diversidad puede generar un poco de confusión, pero puede ser un atractivo para cualquiera que quiera profundizar y conocer más de nuestro vino. En todos los países conviven dos modelos: uno de vinos masificados y vinos baratos y hay grandes compañías haciéndolos; y otro de pequeños productores que van a otro nicho, con otro trabajo detrás y otro producto; y perfectamente pueden convivir. Y en Rioja, ¿qué ocurría?, que hasta hace pocos años la mayoría eran bodegas muy establecidas y ahora hay un resurgir de pequeños productores, que antes se quedaban en ese cosechero de vino raso y ahora han dado el salto a otro tipo de vinos.

“No solo nos hemos quedado con el Tempranillo, sino con unos determinados clones de Tempranillo. Trasladamos mucha pobreza al campo”

¿Te sientes más viticultor, enólogo, investigador...?

Viticultor, viticultor. Es lo que más siento o de lo que más me siento. Incluso en mi faceta de investigador he estado siempre muy apegado a la viña. Y como enólogo, no me considero un gran enólogo porque al final lo que hago es buscar uvas. Lo que me llena el alma es la viña, sin duda.

Tu vino se identifica como vino natural, pero ¿qué es un vino natural?

No hay una definición consensuada. Lo que yo entiendo por un vino natural es el que procede de un viñedo que se ha cultivado de manera ecológica, con los mínimos tratamientos y que en la bodega no ha llevado ningún añadido. El vino es el resultado de la evolución propia del viñedo, con la mínima intervención.

Y si un año viene mala la uva, ¿no haces vino?

En 2012 vino un año muy seco y cálido. No me gustaba la uva pero hice el vino, ese era el vino resultado de ese año. Aunque no es el vino que más me gusta, luego me ha ido sorprendiendo con el tiempo... Nos permite ver también muy claramente la evolución de las añadas.

Estamos ahora en un momento delicado, con una crisis de precios que ha provocado protestas de los viticultores.

Yo creo que el verdadero problema es que los precios no se ajustan a las uvas. Es decir, el precio de la uva está más condicionado por el famoso ratio que por la calidad de la uva. Hay años, como 2010, que se quedaron en el campo uvas espectaculares y que bien podían haber valido 2 euros/kg; sin embargo, en 1999, las bodegas cogieron mierda a 3 euros/kg. Soy partidario de que haya uvas que se paguen muy bien y otras que se pagan muy mal, pero cada año, y eso no pasa. Debería haber uvas a cuatro euros y uvas a 40 céntimos. Para mí, un precio de un euro/kg de uva para todos es un error. La mejor herramienta que tenemos para valorar la calidad de las uvas es la evaluación del viñedo, ni pH, ni grados. Y afortunadamente cada vez hay más técnicos en el campo valorando uvas.