

Pablo del Villar, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Rueda

“Si Rueda tiene una virtud, es la del equilibrio perfecto”

Estamos ante una de las zonas de producción de vinos blancos más reputadas de nuestro país. ¿Cuáles han sido las claves para llegar a este nivel de reconocimiento?

Apostar por un desarrollo constante de la calidad acompañado de un incremento de la producción que nos ha permitido llegar a un segmento amplio del mercado. Por otro lado, hoy somos capaces de ofrecer al consumidor un vino adaptado a sus gustos en el sitio que él quiere porque se encuentra un vino de Rueda en cualquier lugar, desde un supermercado hasta cualquier bar o restaurante pasando por las tiendas especializadas y a un precio razonable. No barato, sino razonable, es decir, que en hostelería se puede conseguir una botella de Rueda de buena calidad en torno a los 15 € puesta en la mesa.

Los grandes vinos de Rueda han dado grandes satisfacciones a productores y a consumidores, pero desde hace algún tiempo la producción se ha ido inclinando hacia la cantidad dejando de lado no la calidad mínimamente exigida en el pliego de condiciones del Consejo Regulador pero sí la excelencia de unos vinos que pueden llegar a ser magníficos. ¿Cuál ha sido el motivo de este cambio de tendencia?

A mi juicio esa afirmación no es acertada. En los últimos cinco años se han producido más vinos excelentes que nunca. Eso sí, se comercializan 90 millones de botellas. Aunque como le he dicho la cantidad de vinos que llegan a la excelencia es mayor que años atrás, el porcentaje sigue siendo pequeño entre otras cosas porque no hay mercado para absorber cantidades mayores. Se tiene una base de vinos buenos, un porcentaje menor de vinos excelentes y otro mucho menor en el que se pueden ver por desgracia vinos muy baratos que corresponden a operaciones puntuales en la que una bodega tiene necesidad que dar salida a un determinado volumen de vino. Pero estamos en el momento en el que en Rueda se elabora un mayor número de botellas con una calidad sobresaliente. Si Rueda tiene una virtud es la del equilibrio perfecto en cuanto al mercado se refiere.

En mi opinión, esa idea de que se ha impuesto la cantidad a la calidad tiene un doble origen.

Uno externo, en el que otras zonas productoras se han visto desplazadas del mercado por el auge de Rueda y han introducido este elemento como mecanismo de defensa, y otro interno del que son responsables algunos elaboradores que no han sabido adaptarse a un entorno donde la calidad es objetiva y está en constante revisión por parte del consumidor. Ésta sin duda es más preocupante que la primera.

¿La calidad y la cantidad van por caminos diferentes o se puede llegar a un equilibrio donde ambas confluyan de forma razonable? ¿Cuál es la apuesta de futuro de la D.O.?

No hay que olvidarse de algo que se ha conseguido entre todos con mucho esfuerzo a lo largo de los años y es que Rueda está llamada a ser una de las zonas productoras más importantes de Europa. En las grandes regiones europeas conviven vinos que se encuentran en un amplio intervalo de precios sin perder la identidad de la procedencia. Lo único que nos falta es un poco de tiempo y de serenidad para afrontar este crecimiento tan rápido que ha tenido la zona. Me refiero a que en cinco años hemos duplicado la producción. Nos encontrábamos cómodos produciendo 40 millones de botellas y ahora estamos sacando al mercado 90 millones. Esto exige un tiempo para asimilar y asentar un crecimiento tan acusado. Y en ese punto nos encontramos.

Cada vez son más las voces que reclaman una división del viñedo en función de sus características (origen y particularidades del suelo, microclima, altitud, orientación...). ¿Cómo va a gestionar Rueda esta evolución hacia lo que se considera un avance en la búsqueda de la esencia cualitativa de los vinos?

Estoy de acuerdo en que esta tiene que ser la línea a seguir por parte de la D.O. Es indudable que para conseguir un vino excelente tiene que existir un equilibrio entre variedad, clima y suelo. Nosotros tenemos una variedad singular de la que queda mucho por aprender y se le puede sacar mucho partido. El clima está ahí, nos imprime personalidad, pero no lo podemos cambiar, y la tercera pata en la que se puede y se debe actuar es el suelo. En Rueda ya se ha iniciado el trabajo de una nueva política de clasificación de vinos en función del

suelo donde esté plantado el viñedo. Está avanzada, pero no se ha concluido. En cuanto se termine se hará pública. Se ha elaborado un estudio pormenorizado de las diferentes calidades de suelo, se ha hecho una comparativa en las bodegas y se ha llegado a la conclusión de que los vinos que se pueden considerar como singulares provienen de aquellos suelos de mayor calidad. La idea del Consejo Regulador es transmitir esa particularidad al consumidor de una forma entendible y simple. No se puede ir hacia el sistema francés, pero sí se debe comunicar al consumidor para que lo entienda.

¿Qué debe tener un Verdejo para que le emocione? ¿Y un Sauvignon Blanc?

Esta apreciación es totalmente subjetiva, pero para que me llegue a emocionar de verdad un vino de Verdejo tiene que tener un gran equilibrio. Sé que es algo fácil de decir, pero difícil de llevar a cabo. Es fundamental que un buen Verdejo tenga volumen en boca, persistencia y buena acidez. En nariz sin embargo valoro más la complejidad que la intensidad.

En cuanto al Sauvignon Blanc cambiamos de registro. En boca busco más la mineralidad y la persistencia, combinada con una nariz en la que se tienen que dejar ver los aromas tiólicos. Las notas tropicales, de hoja de higuera e incluso algún detalle de tomatera son las que más me gusta reconocer en estos vinos. Todo ello siempre y cuando en el paladar tenga estructura y se aprecie la sensación mineral.

Siempre se dice que la Sauvignon Blanc es la hermana pequeña de la autóctona Verdejo en cuanto a importancia en la D.O. El hecho de que Rueda haya albergado este año la 7ª edición del Concurso Mundial de la Sauvignon, ¿cómo influye en el posicionamiento de esta foránea tan bien adaptada? ¿Se tiene pensado aumentar las hectáreas plantadas?

La celebración del Concurso ha tenido un papel revelador para dar a conocer al público que en Rueda esta variedad tiene unos índices altísimos de calidad. Además, se ha demostrado que los niveles de excelencia que se obtienen en otras zonas donde esta uva lleva más tiempo asentada son similares a los que podemos mostrar aquí. La

expresión es diferente, y eso es bueno, pero la elegancia y personalidad están al nivel de los grandes Sauvignon Blanc del Loira, Nueva Zelanda o Sudáfrica.

El único que tiene competencias -a mi juicio, erróneas- para regular la plantación de viñedo es el Gobierno autonómico. Soy de pensamiento liberal y creo que lo que tienen que hacer los viticultores y bodegueros es trabajar para que en 10 años -cuando se ven los resultados de una decisión tomada en el viñedo- podamos vender más y mejor vino. Cuando la Administración pretende regular estos temas se comete un error: no se debe limitar ni corregir la iniciativa privada.

Desde la D.O. Rueda se apuesta por llevar a cabo una campaña publicitaria en la que se presenta el vino como una bebida que encaja en cualquier situación cotidiana. ¿Cree que el vino volverá a instalarse en nuestra vida diaria? ¿Volveremos al consumo de hace años?

Ojalá se recupere pronto porque es muy triste que cada año el consumo siga cayendo hasta ser uno de los más bajos de Europa. Solo hay que mirar las cifras de países como Bélgica, Reino Unido, Suecia, Dinamarca... Son mucho más altas y eso que no son zonas productoras. Con los países productores, la diferencia es abismal.

Este es un problema de falta de madurez de la población. Ir en contra del vino y de lo que representa ha sido un auténtico lastre. Se ha demonizado hasta tal punto que nos han hecho pensar que es algo malo, antiguo y pasado de moda, cuando lo que se está viendo en todo el mundo es que el vino -y sobre todo el vino bueno- es lo que bebe la población de entre 25 y 40 años.

Rueda está enfocando toda su comunicación y publicidad hacia la población joven, pero no es suficiente y, aunque aportamos nuestro grano de arena, sería muy importante contar con ayuda de las Administraciones a la hora de promover el consumo de vino entre la gente joven. Hace falta un apoyo decidido hacia el vino, algo que es saludable y forma parte de nuestra cultura.

Además de las publicitarias, ¿qué medidas lleva a cabo la D.O. para introducir el consumo responsable de vino?

Relacionado con el Concurso Mundial de la Sauvignon Blanc hemos llevado a cabo en Valladolid una iniciativa denominada la Ruta del Rueda Sauvignon, que ha consistido en promover en los 100 establecimientos de hostelería más importantes de la ciudad no solo el consumo sino el conocimiento de esta variedad. Ha funcionado muy bien y estamos contentos por el interés de la gente por conocer mejor esta variedad.

Por otro lado, y en la misma línea del conocimiento, se está iniciando un proyecto en colaboración con tres universidades de reconocido prestigio



mundial para promocionar Rueda desde el punto de vista de la formación. La idea principal de este proyecto es dar primero a conocer la región para que sea el consumidor el que decida después su consumo.

Y en tintos y rosados, ¿cómo respira Rueda?

Hay bodegas que los están elaborando. Aunque la calidad de estos vinos es buena y en algunos casos sorprendente, no deja de ser una producción minoritaria porque Rueda se ha centrado históricamente en la producción de blancos de calidad. Espero que estos vinos que van abriendo el camino sirvan de muestra para que se animen otras bodegas. Personalmente considero que de aquí a poco tiempo nos van a dar gratas sorpresas. En el momento en el que se den a conocer habrá más bodegas dispuestas a apostar por estas elaboraciones.

Para concluir, ¿nos podría decir dos platos con los que armonizar un Verdejo y un Sauvignon Blanc sin caer en el tópico de vino blanco = pescado?

Para el Verdejo daré una armonía complicada. Unos espárragos verdes a la parrilla con aceite y sal. Es algo sencillo, pero el resultado sorprende sobre todo con un alimento tan difícil como este. El espárrago tiene una potencia de sabor complicada de armonizar, pero un Verdejo con cierta estructura es una de las mejores opciones. Y puestos a meternos en el terreno de las armonías complicadas, otra opción sería un carpaccio de alcachofas. En cuanto a la Sauvignon Blanc, me decantaría por un plato de comida tailandesa. Especiada, potente, con detalles balsámicos y tropicales. Aquí un buen Sauvignon Blanc iría bien por semejanza de aromas. Sin duda, una combinación interesante.