

# RAÚL PÉREZ PEREIRA

## EL EREMITA DE LA VID

45 AÑOS · VALTUILLE DE ABAJO (LEÓN) · ENÓLOGO Y VITICULTOR

Es el Alan Moore de la enología mundial, auténtico y fiel a sus ideas hasta las últimas consecuencias. A pesar de volar de siempre por debajo del radar, no ha podido evitar el inmenso reconocimiento internacional de sus excelentes vinos.

TEXTO: SÁUL CEPEDA.  
FOTO: ARCADIO SHELK.

LIBÉRRIMO,  
AJENO A  
MODAS,  
PÉREZ  
CRITICA LAS  
INJERENCIAS  
Y EL EGO DEL  
VITICULTOR  
EN LA VIÑA.

» **ES MUY IMPORTANTE TENER CLARO LO QUE LA PERSONA NO PUEDE APORTAR.** Hay una fase en la que todo elaborador de vinos llega a pensar que lo más importante es su personalidad. Es terrible: aparece el viticultor y desaparece el vino. Por ejemplo, alguien toma una pinot noir, variedad que apenas da color, le quita un 20% de mosto antes de fermentar, concentrando. Luego, en la fermentación, comienza a remontar y a remover para sacar más estructura, tanino y polifenoles. Al final tenemos una cosa muy distinta a una pinot noir.

» **EN NUESTROS PROYECTOS INTENTAMOS INFLUIR POCO EN LO QUE DA LA VIÑA.** Hay que entender cada terreno, cada clima; los tiempos de maduración, más cortos o más largos, de cada variedad. Y lo más importante es renunciar a uno mismo. Si impones tus prejuicios, interferirás en los elementos microbiológicos de la viña y en sus procesos.

» **QUE CONSTE QUE NO CRITICO NINGÚN MÉTODO.** Hay técnicas y tecnologías muy necesarias en determinados modelos de gran producción en los que no se pueden permitir estropear una parte del volumen o necesitan un producto estandarizado. Ahora bien, con un proyecto muy personal en el que hay márgenes de riesgo y libertad, iría siempre a una forma de trabajo tradicional.

» **HAY UNA SERIE DE SENSACIONES AROMÁTICAS Y GUSTATIVAS ESTÁNDAR** que funcionan entre los consumidores a nivel mundial, igual que hay colores que siempre están de moda. Gustan los vinos redondos, uniformes, de taninos dulces y aromas nítidos. Hoy, sin embargo, no se admite el tanino verde, casi una forma *hippie* de viticultura, pero para mí significa volver 50 años atrás a Borgoña, a los que considero los grandes elaboradores de vino que trabajaban con una biodinámica extrema.

» **NO NOS INTERESA LA CRÍTICA A DOS AÑOS EN LOS VINOS QUE HACEMOS.** Queremos que nuestras botellas generen una buena impresión cuando alguien las abra dentro de 15 o 20 años. Dentro de que todos nuestros vinos son bebibles desde un primer momento, nuestra máxima es que puedan soportar bien la guarda. Puedo permitirme hacer una vertical de 20 años de nuestro trabajo y decir que es fiable.

» **HOY, EN ESPAÑA, SE ABUSA DE LAS TÉCNICAS DE MICROOXIGENACIÓN** con el fin de redondear los vinos muy rápido. Eso influye en su evolución, sobreenejeciéndolos. Los motivos son absolutamente comerciales. A veces, y solo en determinadas condiciones de acidez o temperatura, puede tener sentido hacerlo por el propio vino. Es una guerra en la que no participo.

» **TENEMOS UN PROYECTO EN SWARTLAND,** una de las zonas más calurosas de Sudáfrica. Hemos tenido que adaptar mucho las técnicas, máxime teniendo en cuenta que solemos trabajar en regiones frías en las que casi nadie quiere hacer vino. Se está produciendo un cambio climático y eso modifica las premisas agronómicas. Los conceptos de vendimia, maduración o acidez se están reinventando en todos lados.

» **LOS VINOS DE BAJA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA SON MÁS BEBIBLES.** Hoy se paga mucho por los riojas de los 60, 70 y 80. Apenas llegaban a los 12° y han tenido una evolución fabulosa. Vamos a ver qué pasa con los de los años 90, de 15°.

» **HAY REGIONES MUY COMERCIALES QUE NO SON NADA ESTABLES** y otras zonas que tienen un potencial increíble por descubrir. Hace unos años estuve en Mallorca y tuve una experiencia con la variedad gorgollassa, casi defenestrada. Me dije: 'Increíble, es la única variedad en la isla que puedes vendimiar por debajo de 13°, con una historia de 200 años o más recogida en tratados. Eso es lo real; lo demás, modas.

» **SIEMPRE ME HE FIJADO EN LOS PÁJAROS.** Generalmente siempre atacan zonas determinadas de los viñedos. Ellos saben qué uvas están más ricas. Luego se nota al probarlas. Hay que fiarse de esos detalles... y de la intuición. 🍷

