

D. Pedro Ballesteros Torres. Ingeniero Agrónomo, Master en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid y Master of Wine

## El cambio climático producirá, si no se ataja, abandono del viñedo

Según **D. Pedro Ballesteros Torres**, hoy por hoy las enfermedades de la madera parecen el nuevo Armagedón... pero también señala en esta breve entrevista que el cambio climático, la pobre diversidad genética, la sistematización del monocultivo o la concentración de poder en las industrias químicas, pueden ser los gérmenes de más problemas en un futuro próximo.

También afirma en esta entrevista concedida a Phytoma, que la dimensión intelectual y emocional del vino se inicia en el cerebro, en las personas que escuchan historias cuando beben vino. Añadiendo que los países con mayor y mejor cultura del vino continúan siendo los países no productores, porque han podido desarrollar esas dimensiones en lugar de la arrogancia pseudo-nacionalista que uno encuentra en muchas regiones productoras.



D. Pedro Ballesteros Torres (Fuente/Autor: CRDO Ribera del Duero).

**D. Pedro Ballesteros Torres** es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, misma universidad en la que obtuvo su Master de Grado en Viticultura y Enología. En Bélgica y Países Bajos se preparó y obtuvo la prestigiosa titulación WSET Diploma. En Geisenheim (Alemania), y Rust, (Austria) obtuvo el certificado Weinakademiker certificate. Posteriormente en Londres fue admitido en el célebre Institute of Masters of Wine (obteniendo el premio Errazuriz Award otorgado al mejor pliego en el tema El Negocio del Vino) y como complemento a su ya extensa formación, ha cursado estudios especializados en Jerez, Beaune, Napa Valley y Burdeos.

Colabora como columnista en diversas publicaciones tanto nacionales como internacionales.

Ha sido elegido miembro del Consejo Regulador del Instituto de Masters of Wine. También forma parte de la Junta Directiva de la Unión Española de Cataadores. Es Co-Presidente en representación de España y de Jerez en los Decanter World Wine Awards y también preside y participa como jurado con voto decisorio en competiciones internacionales como Concours Mondial Bruxelles (Bélgica), Concours Mondial Sauvignon (Francia, Italia), Bacchus (España), Mundus Vini (Alemania), ViniPortugal, Czech Winemaker of the Year (República Checa), Pinot Grigio International Challenge (Italia), etc.

*¿Cuál fue su trayectoria profesional hasta convertirse en el único Master of Wine de nacionalidad española?*

Soy Ingeniero Agrónomo, especialidad industrias agrarias. También hice el Master en Viticultura y Enología de la UPM. Por diversas razones tengo otra dedicación profesional en el sector de la energía sostenible, que me llevó fuera de España, pero eso me permitió continuar estudiando en varios países: Francia, Austria, Alemania y EE UU. Luego hice el Diploma de la WSET en Bélgica y Holanda, y allí me recomendaron hacer el Master of Wine en Londres.

*¿Está de acuerdo con la afirmación de que "el vino se hace en la viña"?*

El gran vino se hace tanto en viña como en bodega. Del mismo modo que no tengo mucho interés por los vinos industriales muy confeccionados, tampoco me dan mucha credibilidad los mensajes tan de moda de "yo no hago nada en bodega".

El vino es bebida humana, que necesita de la intervención humana inteligente.

*Según usted, ¿cuáles serían los factores pre-vendimia que afectarían a la futura calidad del vino?*

Todo lo que conforma el terruño: suelo, climatología, material vegetal, prácticas culturales y buena suerte. Y todo lo que conforma el negocio: a quién va destinado el vino, a qué precio se puede vender, cuánto se quiere hacer, con qué medios materiales y preparación cuentan los viñadores, cuál es la estructura industrial y de apoyo institucional en el país y la comarca,...

*¿Qué plagas o enfermedades son enemigos insuperables a la hora de la elaboración de un vino?*

Hoy por hoy las enfermedades de la madera parecen el nuevo Armagedón... Pero el cambio climático, la pobre diversidad genética, sistematización del monocultivo, concentración de poder en las industrias químicas, pueden ser los gérmenes de más problemas en un futuro próximo

*Sobre las variedades y sus terruños, ¿quién influye más en el resultado final?*

Depende del tipo de vino que se quiera y/o pueda hacer.

*En cuanto al cambio climático, ¿cómo está afectando al viñedo y en qué zonas es más preocupante?*

Creo que muchos de los cambios observados tienen más que ver con las prácticas vitícolas. Y otros son bastante secundarios frente al problema más importante: el cambio climático producirá, si no se ataja, abandono del viñedo. La razón es simple, el cambio climático nos lleva a la guerra. Los mensajes casi positivos sobre el cambio climático que he escuchado a algunos productores me causan poco interés. Más debiera hacer la industria del vino para contribuir a atajar el cambio climático, en lugar o además de emplear recursos preciosos en cálculos diletantes y mal informados sobre las consecuencias de aumentos de temperatura.



(Fuente/Autor: CRDO Ribera del Duero).

**Todo lo que contribuya a una comprensión integral de los problemas del viñedo y de su entorno, va por un camino aceptable.**

**El vino es bebida humana, que necesita de la intervención humana inteligente.**

**Los países con mayor y mejor cultura del vino continúan siendo los países no productores.**

*¿Qué ideas generales de la Producción Integrada de los Cultivos destacarías a la hora de gestionar un viñedo?*

La Producción Integrada es la corriente fundamental en el sector de la viticultura, el camino de minimizar riesgos y seguir tendencias.

Diría muy genéricamente que todo lo que contribuya a una comprensión integral de los problemas del viñedo y de su entorno, va por un camino aceptable. De aquello que se aproveche de los

sistemas vitales y de los ciclos biológicos, sin cambiarlos en su fundamento, puede dar bellos, aunque a menudo modestos, resultados.

Pero también veo que la vaguedad de su definición abre las puertas a ser el campo de experimentación de muchos productos químicos clásicos reconvertidos.

Las soluciones mágicas de productos x-cidas o de interferencia en la expresión genética de la viña son la contra ciencia, en mi opinión. El mun-

do del vino es un hecho complejo, la vida también. Los problemas se atajan aceptando la complejidad y los principios de equilibrio, el famoso ying/yan, aceptando también la propia ignorancia, sacrificando una parte del beneficio económico en aras del equilibrio, no lanzando productos asesinos y patentados para quedarse solo y rico en medio de la muerte.

La Producción Integrada es esa vía de en medio en la que debe estar la virtud.....

*¿Esa dimensión intelectual y emocional del vino se inicia en el propio terreno en el que se desarrolla la vid?*

No, la dimensión intelectual y emocional del vino se inicia en el cerebro, en las personas que escuchan historias cuando beben vino. Los países con mayor y mejor cultura del vino continúan siendo los países no productores, porque han podido desarrollar esas dimensiones en lugar de la arrogancia pseudo-nacionalista que uno encuentra en muchas regiones productoras.

*¿Qué parte "es poesía, literatura" en una cata?*

Depende del tipo de cata. Las catas profesionales tienen sus propios objetivos, técnicos, comerciales, lo que sea.

Las catas públicas deben, en mi opinión, acercarse lo más posible a la poesía, afilar las sensibilidades. Porque el vino es vino por su capacidad de emocionar, no lo olvidemos. El vino escapa de la vulgaridad de ser una bebida alcohólica gracias a la poesía y a la humanidad que desprende.

*Por último, PHYTOMA ha preparado un nuevo Encuentro sobre "la vid y el vino", ¿qué valoración haría del programa de dicho Encuentro?*

He visto el programa, y ya me gustaría poder aprender sobre todos los asuntos que se van a tratar durante esos tres días.