

“CEPAS AUTÓCTONAS Y CEPAS FORÁNEAS: UN FALSO DEBATE”

Discurso Académico de D. Víctor de la Serna

Esta es una segunda parte, e intento demostrar hoy aquí que no es cierto que nunca sean buenas. Es la segunda parte de una conferencia como ésta, en otro idioma, en otro tiempo y en otro lugar, de la que siempre supe que estaba incompleta, que formaba parte de una historia en curso y en constante transformación, y que reclamaba una revisión profunda. Me hace ilusión poder intentarla hoy, ante ustedes, y darle el significado y la perspectiva que faltaban en la primera, de darle el sentido que interesa en el marco de esta Real Academia: el de la gastronomía y la cultura del vino.

Aquella conferencia, ante la Academia Internacional del Vino, trataba sobre 'Le ré-encépagement de l'Espagne', es decir, sobre los cambios de castas y replantaciones que se estaban operando entonces en el viñedo español, el mayor del mundo. 'Entonces' era en 1999, por cierto hace más tiempo de lo que yo recordaba, pero ya saben que a ciertas edades, 'tempus fugit'. En todo caso, en la historia del viñedo, nuestro gran cultivo milenario junto al del olivo, 15 años es muy poco. Y, sin embargo, en estos 15 últimos años ha cambiado la faz del viñedo español más que en todo el siglo anterior. Es decir, desde que hubo que reconstruirlo casi en su totalidad después de que lo destruyese la filoxera, aquel insecto voraz llegado de América.

Hace 15 años hicimos un recorrido técnico y pormenorizado por un fenómeno de cambio que había ganado velocidad en los 90, lo cual no es nuestro objetivo hoy. Pero conviene recordar algunos datos de entonces cotejándolos con los actuales para comprobar que la transformación que en 1999 parecía asombrosa se ha quedado en casi anecdótica si la comparamos con la sucedida desde entonces.

Hace tres lustros se cultivaban en España 1.300.000 hectáreas de viñedo, el mayor del mundo; hoy son 950.000, y todavía es el mayor, sí, pero ha perdido 350.000 hectáreas, más de la cuarta parte. Una merma sin parangón con la de ningún otro país. Hace tres lustros la uva airén, esa uva blanca que cubre La Mancha porque resiste bien en condiciones de sequía extrema, era la más plantada del universo, con 400.000 hectáreas, y ahora queda apenas la mitad. Hace tres lustros la uva tinta más importante en nuestro país, la tempranillo, alcanzaba las 120.000 hectáreas tras un rápido crecimiento, ya que en 1992 solamente cubría 88.000. Pues bien, hoy ha llegado a las 210.000 hectáreas, sobrepasando a la airén y colocándose como la tercera del mundo.

¿Qué significan estas cifras? Que se ha acentuado fuertemente una tendencia a transformar el viñedo español hacia un modelo más reducido, hacia un mayor rendimiento y más rentabilidad, y a producir más vino embotellado de buena calidad y menos vinos a granel. Y no digamos ya menos vinos de esos

que pasan directamente a su destilación bajo forma de alcohol comercial, que era para lo que servía en gran parte aquel mar de uva airén manchega.

El mercado lo exigía, y las modificaciones legislativas lo facilitaban: por ejemplo, en 1995 se legalizaba el riego por goteo; o, en 2009, la Organización Común de Mercado de la Unión Europea suprimía las subvenciones a la destilación, a la vez que subvencionaba la llamada 'reestructuración', eufemismo que significa cambiar viñas de bajo rendimiento por otras de rendimiento mucho más alto.

Junto a la palabra 'reestructuración' aparecía otra, 'variedad mejorante'. Es decir, castas de uva que, una vez replantadas con ellas las parcelas 'reestructuradas', iban a mejorar el vino que de ellas saliera. Eran esencialmente media docena de castas originarias de Francia, las que dominan el panorama vitícola mundial hoy en día, y la tempranillo, de la que hoy sabemos con precisión que su origen se sitúa entre los ríos Ebro y Duero.

Pues bien, 15 años más tarde las previsiones cuantitativas se han cumplido ampliamente. El inmenso viñedo español es menos inmenso y se parece muy poco al de entonces. Las castas 'mejorantes' han ganado muchísimo terreno, unas 120.000 hectáreas más entre el tempranillo y las francesas. Y pese a la mermada superficie, España se convertía en 2013, por primera vez en su historia, en el mayor productor mundial de vino.

Las previsiones cualitativas no han seguido el mismo camino. Sí, con la nueva tecnología la calidad media se ha elevado, pero eso se ha traducido ante todo en una mejora de los vinos a granel, que siguen dominando nuestras exportaciones, y cada año las dominan un poco más en litros, aunque evidentemente no en valor. El consumo de vino se ha hundido en ese tiempo: cada español bebe una tercera parte menos que en 1999, y podemos preguntarnos si el vino no está en vías de perder su papel histórico en la cultura gastronómica española. Y todo ello durante los tres lustros en los que la cocina española pasaba de un, sin duda injusto, anonimato en el mundo a un protagonismo indiscutible merced a los Adrià, los Roca, los Muñoz.

Estamos, pues, ante toda una paradoja. Sobre todo porque, en paralelo y de forma muy minoritaria, pero con creciente eco dentro y fuera de España, nuevos viticultores y bodegueros venían a sumarse a las bodegas privadas y cooperativas, generalmente mucho mayores, que siempre han dominado nuestro panorama. Lo hacían en las comarcas más remotas y olvidadas del país: en la Ribeira Sacra, en la Terra Alta, en la Manchuela, en Cangas del Narcea, en la sierra de Gredos, en el valle de la Orotava, en la montaña de Alicante... Y lo hacían con un credo, mayoritariamente, opuesto a los grandes principios de la 'reestructuración' iniciada en los años 90.

¿Castas mejorantes? No mejoran sino que uniformizan, respondían: son para competir con los chilenos o los australianos en vinos baratos de supermercado, no para que comparen nuestros vinos con los de Burdeos o Borgoña. Y se empeñaban en rescatar y poner en valor uvas autóctonas anteriormente

menospreciadas, a veces al borde de la extinción: hace 40 años apenas quedaban 400 cepas de godello localizadas en todo el marco de Valdeorras. Hoy, por fortuna, ya tenemos 1.200 hectáreas.

Así que redescubrimos albarín de Cangas, bobal de Requena, trepat de la Conca de Barberà, callet de Mallorca, sumoll del Penedès, albillo real de Gredos y tantas otras. O las redescubrieron quienes se interesan mucho por los vinos; el conjunto del país siguió bebiendo su rioja de siempre, o dejó de beber vino, como nos confirman las crueles estadísticas.

¿Y las nuevas viñas en espaldera y con riego por goteo? Mucha cantidad de vino más diluido y con menos personalidad, según el credo de esta nueva generación, que es la que se lleva los aplausos en la prensa internacional. Y la localización y recuperación de viejas cepas en vaso y en secano se convirtió en algo parecido a la búsqueda del Santo Grial en el lejano Medioevo.

Y esta es la situación actual, con una suerte de guerra sorda entre 'internacionalistas' y 'terruñistas'. Pero tras ella la realidad es mucho más matizada, ya que hay más de dogma de fe que de verdaderos hechos tras muchas de las tomas de posición: la uva cabernet sauvignon, o la tempranillo, no son ni 'mejorantes' ni reprobables. Son adecuadas o no.

De paso, podemos decir algo semejante sobre la edad y la conducción de las viñas: aparte de factores estéticos que puedan favorecer a los viejos majuelos en vaso, de lo que se está hablando es de rendimientos adecuados, nunca excesivos, de cepas bien equilibradas. Yo conozco viñas en espaldera y con goteo que producen 4.000 kilos de uva magnífica por hectárea y viñas muy viejas de secano que, plantadas en zonas excesivamente fértiles o con abonos generosos, dan 12.000 kilos de uva que madura a duras penas y produce una suerte de agua coloreada.

Más pasión existe hoy en día en torno a las plantas autóctonas y las foráneas. Tras ello hay buenas dosis de confusión y de hipocresía.

Por una parte, buen número de las cepas consideradas locales son en realidad foráneas, pero como llevan mucho tiempo por aquí ya se les perdona: son muchos siglos en el caso de los moscateles y las malvasías, sí, pero mucho menos en casos como el de la garnacha tintorera o de la merenzao gallega, cuyo origen extranjero ignoran muchos viticultores.

La respuesta que se suele esgrimir es que hace falta tiempo para que se demuestre la idónea aclimatación de una cepa llegada desde lejos, y que ya está bien claro que la moscatel de Alejandría está perfectamente adaptada a la Marina Alta alicantina o a la Axarquía, porque están allí desde tiempos de los romanos, o de los griegos, vayan ustedes a saber.

Pero... ¿cuánto tiempo? La denostada cabernet sauvignon ha sido cultivada desde 1858 en nuestro país, primero por don Camilo Hurtado de Amézaga, marqués de Riscal, y luego por muchos otros. Pues bien, entonces ni siquiera existía la garnacha tintorera, creada ocho años más tarde en Francia por el

científico y viverista francés Henri Bouschet, y que llegaría a España años después. A ésta nadie la repudia, aunque sea considerada generalmente como una variedad secundaria, apta tan sólo para dar más color a los vinos, y quizá por ello sea perdonada.

Bueno, la tintorera no es perdonada por doquier. En Galicia, donde fue abundantemente plantada después de la destrucción filoxérica, los más puristas la quieren hoy desterrar, pese a que lleve un siglo bien agarrada a las laderas del Ribeiro y de la Ribeira Sacra.

Pero siempre hay justicia poética, y cuando elmundovino, el portal de vinos del periódico El Mundo, publicó su primera cata a ciegas de los mejores vinos de la Ribeira Sacra, la preciosa e histórica comarca entre Lugo y Orense, el mejor de todos resultó ser el que, sin complejos, elabora el gran bodeguero portugués Dirk Niepoort, el Ladredo. Y es de una vieja viña con castas mezcladas... de las cuales el 60% resultó ser garnacha tintorera. La denostada garnacha tintorera, o alicante, como suele ser llamada en Galicia, de su nombre originario: alicante bouschet.

De todas formas, el caso de la tintorera sí que nos plantea la cuestión fundamental, la de la posible falta de adaptación de una casta a un terruño determinado, que sí que es la que debería dominar el debate en torno al viñedo español.

Dentro de esa perspectiva, no cabe duda de que la que más a menudo es foránea dentro de nuestro mapa vitícola es una uva sin duda muy española, como es la tempranillo. En efecto, su desmesurada invasión de todos los rincones de ese mapa, que nace del prestigio justamente adquirido en la Rioja y en el Duero, representa la mayor amenaza a la diversidad y la autenticidad de los vinos españoles. La tempranillo, que da magníficos resultados en zonas frescas y más aún si los suelos son calizos, se comporta mal en zonas cálidas, donde acusa su falta de acidez. Y en la mitad sur de España, donde hay bien pocos terruños aptos para ella, está hoy la mayor superficie de tempranillo de todo el país.

Pero también a veces la uva foránea supera a la autóctona. Un caso pocas veces mencionado es el de la garnacha en la Rioja Baja, de la que estaba prácticamente ausente antes de la filoxera, según afirma el investigador francés Alain Huetz de Lempes en su obra fundamental, 'Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne'. La garnacha, procedente de Aragón, no sólo invadió esa subzona más mediterránea y cálida sino toda la Rioja tras la replantación, hasta que el gran movimiento a favor de la tempranillo provocó su sustitución en los años 60 y 70 del siglo pasado. Pues bien, pocos discuten hoy la decisión de un gran viticultor riojano como es Álvaro Palacios de transformar paulatinamente las viñas de su familia en torno a Alfaro para que en ellas predomine de nuevo la garnacha, mucho mejor adaptada a un entorno cálido.

En la misma Rioja, el predominio del dogmatismo localista ha quedado reflejado en la polémica de la recuperación de castas autóctonas minoritarias, que desembocó hace pocos años en la identificación de dos de ellas llamadas 'maturana tinta', una de ellas a secas y otra 'de Navarrete'.

Finalmente fue elegida la maturana tinta a secas para su inscripción en el Registro Vitícola del Ministerio de Agricultura, pero los enólogos prefirieron la de Navarrete por su potencia y color, y ésta es la que se ha plantado y se está elaborando, bien que de forma bastante irregular ya que no está inscrita en el Registro. Pero lo gracioso fue cuando la investigación genética determinó que ambas son francesas, no autóctonas: la maturana a secas es la trousseau del Jura, y la de Navarrete es la castets, prima hermana de la cabernet de Burdeos.

Nadie se ha quejado porque ya tienen lo que se buscaba: una copia, casi una fotocopia, de aquella denostada cabernet sauvignon del marqués de Riscal, varias veces rechazada por el Consejo Regulador por su falta de 'tipicidad', pero esta vez aceptada porque nadie sabe exactamente cuándo ni cómo llegó de Francia a Navarrete y ha sido bendecida como autóctona.

En estas estériles discusiones se pierde de vista ese aspecto tan fundamental, que debería regir el comportamiento de los viticultores, de los elaboradores y de las autoridades en España: lo que permite a un vino alcanzar su máxima expresión, su mayor personalidad, es que refleje lo mejor posible el terruño del que procede a través de uvas que se sienten bien, que maduran bien y con equilibrio en ese terruño. Para ello son necesarios otros requisitos, como es el de reducir todo lo posible la manipulación y el, llamémosle así, 'maquillaje' de las uvas y del vino a golpe de tecnología y de añadidos en bodega, que de eso hemos tenido también muchísimo en este país. Pero lo más importante es la adecuación uva-terruño, diga lo que diga el presunto pasaporte de la cepa.

La batalla por el vino es una parte importante de la lucha por la gastronomía española en la que nuestra Academia está en vanguardia. Y es una batalla, quizá la única, que estamos perdiendo en los últimos años, al menos frente al consumidor español. En el redescubrimiento del vino que esperamos conseguir desempeñará un papel fundamental su personalidad, su autenticidad. Y eso no nace de, por ejemplo, la imitación del estilo de Rioja en la Mancha o la imitación del estilo de Australia en el Somontano. Nace de una expresión justa y atractiva del terruño de origen a través de variedades de uva capaces de trasladarla al vino. Ése debería ser el verdadero objetivo de todos.