

# «SIEMPRE HE BUSCADO EXPRESAR EL TERRUÑO»

**José Manuel Pérez Ovejas** Elegido como mejor enólogo español y autor del vino mejor puntuado, Pérez Pascuas Gran Selección 2012

# L



**AGAPITO OJOSNEGROS**  
Texto y fotografías

a llegada y sucesión de nuevos premios no suele encontrar a la saga Pérez Pascuas de brazos cruzados. Más bien los recibe en el silencio de su bodega y sus viñedos de Pedrosa de Duero (Burgos) realizando la tarea que por la época del año le corresponde llevar a cabo. En estos momentos, a José Manuel Pérez Ovejas, enólogo de Viña Pedrosa, el reconocimiento a su familia por parte de la de la Fundación Universidad Europea Miguel de Cervantes a una vida dedicada al mundo del vino, le saca del laboreo del trasiego de barricas. Pero el director técnico de la bodega Hermanos Pérez Pascuas acaba de recibir en Valencia el Premio La Semana Vitivinícola 2018 al mejor enólogo, además de ser el responsable del vino mejor puntuado en la Guía SeVi 2018: Pérez Pascuas Gran Selección 2012.

–**Mejor bodeguero en 2017 para ‘Expansión’, mejor enólogo y mejor vino 2018 por otra publicación especializada como es ‘La Semana Vitivinícola’, ahora el premio de la Fundación UEMC. ¿Qué suponen para ustedes y cómo interiorizan todos los premios que les otorgan y seguir con el discurrir diario tal cual, lejos de los focos?**

–Es un gran honor pero también una gran responsabilidad y, sobre todo, son premios a una trayectoria y a un perfil de elaborar vinos con una identidad, una singularidad,

con un estilo muy bien definido. Nos animan a seguir adelante trabajando con honradez y humildad siendo conscientes de que hay un camino por recorrer y que para la familia todavía hay horizontes amplios. Lo interpreto como una exigencia más, de que puedes dar más de sí. Hay que seguir trabajando siendo generoso, y también valiente saliendo de patrones. Es ilusión y ganas de seguir adelante.

–**Supongo que, por establecer un símil deportivo, esto es como en los Juegos Olímpicos: que hoy subes al podio y al día siguiente estás de nuevo volcado en nuevos entrenamientos. No hay tiempo para dormirse en los laureles.**

–Efectivamente. La historia al final no te mantiene. Hay que mirar al futuro siempre con optimismo y al final todo se consigue a base de calidad contrastada, a la regularidad de nuestros vinos, sacando el máximo provecho y potencial a la materia prima, contando con unas uvas de gran calidad, y también con un punto de inspiración que forma parte de ese sexto sentido que hay que tener. Tienes que salirte del camino, asumiendo muchos riesgos también, riesgos comedidos que, al final, repercuten en la calidad del vino y que nos permiten hacer vinos sin protocolos ni estándares. Desde esa filosofía no puedes hacer lo mismo que hacen los demás.

–**¿Ahí está el éxito de los vinos de Viña Pedrosa?**

–En mis 28 años elaborando siempre he buscado la autenticidad, el terruño, que cada vino se exprese en base a su origen, y, sabiendo interpretar el viñedo, intentar sacar el máximo partido. La elaboración es importante. Cada añada tiene sus particularidades y, cuando la naturaleza se alía contigo, es cuando tienes que sacar el máximo provecho. Por eso, al final, este tipo de vinificación de vinos genuinos, de larga evolución en botella, puede competir entre los grandes del mundo. Hay que trabajar durante todo

el ciclo vegetativo porque cada añada te puede sorprender con factores que no están en nuestras manos pero sí podemos manejarlos, y no caben improvisaciones, ni uno puede verse superado por las adversidades. Es un constante sentimiento de cómo podemos dar sentido a una añada que puede volverse adversa. Este año, por ejemplo, es un año atípico. En ningún caso un enólogo puede verse superado por las circunstancias. Hay que estar prevenido y tener diferentes planes para afrontar lo que nos pueda sobrevenir. No caben improvisaciones.

–**Este año, peculiar meteorológicamente, ¿lo están viviendo con cierto miedo en el cuerpo?**

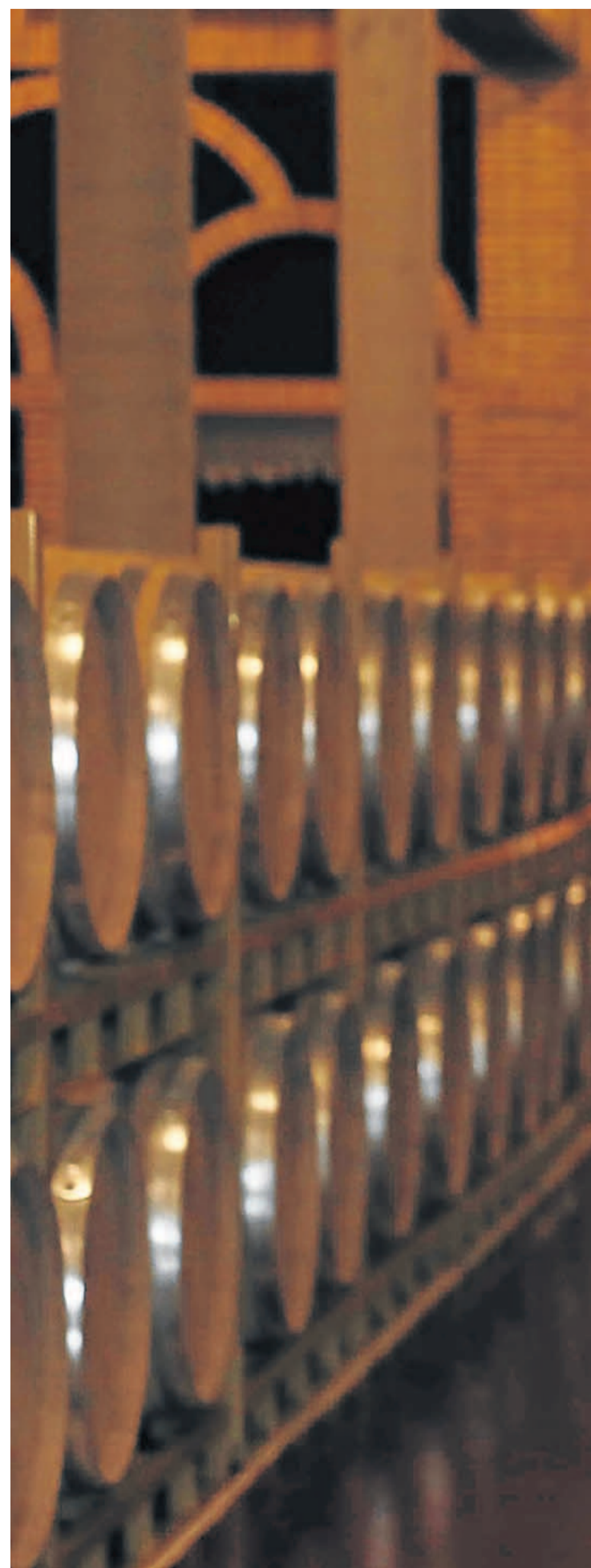
–Con cierta preocupación. De momento hemos librado las adversidades pero aún queda mucho ciclo vegetativo. El ciclo va muy bien, con ciertos días de retraso. La vendimia no va a ser temprana, pero podemos afirmar que puede ser un gran año.

–**Hablando del tiempo, ¿las viñas y los vinos están ya expresando el cambio climático?**

–Hay una percepción real y objetiva. Si contrastamos décadas desde los 80 hasta ahora, las temperaturas medias han ido subiendo. En cuanto al perfil de los vinos de la Ribera del Duero, estos antes estaban en una graduación de 12,5 a 12,8, y ahora nos hemos ido a grados algo más elevados. Ahí tenemos que actuar para moderar la subida del grado alcohólico y el descenso por consiguiente de la acidez. A mí me gusta elaborar vinos de gran equilibrio. Si tenemos en cuenta esta última década y la comparamos con las dos anteriores, sí que vemos que hay una inercia imparable, pero a nivel global, aunque yo tampoco me atrevo a afirmar, como lo hacen los más osados, que se acabará plantando viñedo en países nórdicos.

–**¿Cómo actúan para modular los cambios que esta nueva situación trae consigo?**

–Con operaciones culturales



en el viñedo. Y también, para mí una de las decisiones más difíciles, decidiendo bien la fecha de la vendimia. También con elaboraciones respetuosas para atenuar y poder seguir teniendo en Ribera vinos equilibrados y armoniosos. Incluso el mercado está rechazando vinos con demasiada graduación.

–**¿Cómo se ve desde dentro a la DO?**

–La veo bien. Está pasando por un gran momento desde el punto de vista de presencia en los mercados, —————>

«Un enólogo no puede verse superado por las adversidades. No caben improvisaciones»

«Hay que pararse a pensar dónde queremos llegar, qué queremos que sea la Ribera en el futuro»



## «Hay una percepción real del cambio climático. Tenemos que actuar para moderar el grado»

→ de prestigio, es una denominación de origen de peso en el mundo. Se ha recorrido un camino brillante, exitoso. Bien es cierto que hay que pararse a pensar dónde queremos llegar, qué queremos que sea la Ribera en el fu-

turo. A mí me preocupa esa magnitud de vinos que quizá no dan la verdadera dimensión de la Ribera del Duero, hablo de los tintos jóvenes o jóvenes robles, porque realmente la dimensión y el peso de la Ribera tienen que ser los grandes vinos de guarda y los que puedan competir al máximo nivel. Cabe una reflexión prudente. Aquí hay grandes profesionales y gestionándolo bien tenemos un grandísimo futuro, pero no podemos tampoco abrir las puertas al campo y pensar que todo

▲ **El trasiego.** José Manuel Pérez Ovejas posa en la sala de barricas de la bodega de Pedrosa de Duero (Burgos).

vale, que nos ha ido bien así y que esto va a continuar.

–¿Cuál es su opinión acerca de los cambios en el reglamento de la DO en los que se trabaja?

–Prudencia, moderación, medida y reflexión, y consenso también a la hora de tomar decisiones trascendentales, a la hora de conservar lo que ya hemos conseguido. El mundo del vino requiere pausa, es reflexivo. Tenemos ejemplos de otras denominaciones que fueron generosas tomando decisiones demasia-

do atrevidas y entraron en caída libre. En Ribera del Duero hay que potenciar, cuidar y mimar lo que hemos conseguido. No estoy en contra de que haya cambios, pero, insisto: a mí me gusta mucho la palabra prudencia.

–¿Notan la reactivación económica de la que tanto se habla?

–Sí que es cierto que el mercado nacional se ha reactivado. Hay menos miedo. Los grandes vinos de guarda se pagan, se ve un movimiento en positivo.