



Peter Sisseck, en la sala de barricas de su bodega.

:: ALBERTO MINGUEZA

«Ribera del Duero puede morir de éxito porque tenemos demasiada prisa. Y eso me da miedo»

Peter Sisseck Bodeguero, creador de Pingus

VALLADOLID. He aquí un genio del mundo del vino. Un buen día de principios de la década de los 90 llegó a la Ribera del Duero, desde su Dinamarca natal, como parada previa antes de irse a California, y decidió quedarse para siempre en las tierras que baña el señero río, en pleno corazón de la que es la Denominación de Origen más renombrada de Castilla y León dentro y fuera de las nueve provincias que conforman esta comunidad. Peter Sisseck, el

bodeguero de Pingus, autor de uno de los vinos más cotizados del mercado internacional y considerado un verdadero genio de la viticultura hasta por sus competidores, en el supuesto de que los tuviera. **–En 2007, a usted le bautizaron como el Rey Midas del vino. ¿Acertaron, exageraron...?**
–...¡Totalmente!
–¿Totalmente acertaron o totalmente exageraron?
–Exageraron, exageraron.

LA ENTREVISTA

J. I. FOCES



–¿Usted no se considera el Rey Midas del Vino?
–¡Ni mucho menos! Lo que pasa es que a mí me gustan mucho los proyectos, la historia, las cosas de verdad e intento hacer todo en ese plan.

Por el momento, tocando madera lo digo, he tenido éxito. Pero de Rey Midas, nada de nada.

–Usted ha llegado a ver pagar por una botella de su vino Pingus hasta 1.500 euros...

–...¡Y más!

–¿Más todavía?

–Sí, sí, sí.

–¿Estamos locos o merece su vino que se pague más de 1.500 euros por una botella?

–Bueno... Eso tendría que preguntárselo usted al tío que lo haya pagado. Pero... Vamos a ver. Yo he estado últimamente mucho en China y ahí pagan por el té 10 veces más que por una botella de vino. Hay ocho árboles históricos allá de donde se saca muy poco cada año y eso se rifa a unos precios que no podemos ni imaginar para un té. Ha existido en la historia, siempre, que hay unos vinos que son más caros que otros. ¿Por qué surge?

–¿Alguna razón habrá...

–Pues no lo sé, la verdad. Es la ley de la oferta y la demanda. Vivimos en un mundo en el que hay mucha gente que tiene mucho dinero y no le puedes decir a un señor de China o de América que tiene que pagar una cantidad por una cosa que él no está dispuesto a pagarla. Por eso, esto de lo que vale un vino solo lo permite el mercado.

–¿A usted le gusta su vino?

–(Silencio largo) Es muy buena pregunta. (Otro silencio largo, largo). En el fondo, el tipo de vino de la Ribera del Duero normalmente no es la clase de vino que yo tomo habi-

tualmente. Pero, como en cualquier sitio, haciendo las cosas muy muy bien, tu conviertes tu producto, tu vino, en algo que tiene una realidad, una verdad. Y mi vino de ahora me gusta muchísimo porque es un vino muy de verdad. Es un vino muy honesto, un vino que expresa muy bien de donde viene. Hemos intentado, con todos los medios posibles del ser humano, hacer algo que se apoya en la naturaleza para expresarse de esta manera.

–Usted vino de Dinamarca y se quedó en la Ribera, como bodeguero. ¿Tiene amigos bodegueros o en el vino pasa como en otros ámbitos profesionales en los que la envidia hace enemigos irreconciliables?

–No, no, no... Aquí tengo amigos bodegueros, y muchos, que desde el primer momento en que vine me han apoyado muchísimo. Sin eso, habría sido imposible. Pero también es verdad que unos y otros viajamos mucho y no coincidimos siempre.

–Usted colocó el primer vino español en la lista de los Mágicos 100. ¿Con aquello como que ya tocó el cielo y el resto de los proyectos vitales como que no estimulan? ¿O ese hito se puede repetir?

–Tengo que decir que ya hemos recibido tres veces de la misma revista. Y más que los 100 en sí es la constancia de estar siempre en la lista arriba. Para mí es mucho más importante la constancia que el éxito solo de un año. Para mí es más importante estar en el Top 10, en el Top 30 año tras año. Ya es una aventura de 23 años y siempre en el Top.



Eso es para mí mucho más importante que tener 100 puntos un año. **-No voy a preguntarle si ha merecido la pena su aventura, porque eso es obvio; pero, si volviera a nacer, ¿repetiría lo hecho?** **-Sí.** Posiblemente sí. Porque es un viaje superinteresante. Mucho más que el día a día. Es la evolución. Todo lo que estamos haciendo, el aprendizaje, el conocimiento cada año... Yo creo que en 2018 hemos hecho un mejor Pingus que en 1995, siendo el del 95 muy bueno, porque somos mejores, conocemos mejor el terreno, conocemos mejor lo que queremos... Muchas cosas, muchas. **-¿Qué tiene la Ribera que no tenga Dinamarca, aparte del vino?** **-Uhm... Jejeje...** **-Se lo pregunto de otra manera: ¿Añora algo de Dinamarca después de tantos años aquí?** **-Tengo familia en Dinamarca, un montón de amigos, tengo mucha conexión con Dinamarca. Europa es muy pequeña: puedo estar en Dinamarca en cinco horas saliendo de aquí por la mañana. Y en Estados Unidos si tengo que ir de Nueva York a Los Ángeles son casi siete horas de vuelo. Estamos acostumbrados a pensar que Europa es muy grande, cuando no lo es.** **-Oiga, cuando alguien, como usted, tiene toda la añada vendida antes de vendimiar, ¿qué hace con el mucho tiempo que se supone que le sobra?** **-¡Bueno, bueno!** Antes de vender los vinos, tenemos que hacerlos. Sacar una botella de Pingus son tres

años de trabajo. Un año de viticultura, la primera selección de la uva empieza con la poda; hasta la vendimia, que es la última selección. Ahí cogemos lo que tiene que estar perfecto. Luego vienen los dos años de crianza. Total, una botella de vino tres años de trabajo. Como mínimo. Y luego, lo que queda en la botella hasta que realmente está bueno, que son 10, 15 o 20 años hasta que está realmente bueno. **-¿Su creación más perfecta en la vida es Pingus?** **-No, no.** Lo mejor que he creado en la vida son mis hijas. Son lo más. **-¿Puede morir de éxito la Ribera del Duero?** **-Sí.** **-¿Qué contundencia al contestar!** **-Es que es así.** **-¿Y qué se supone que están haciendo para evitarlo?** **-Es complejo hablar de ello....** Es mi opinión personal lo que voy a expresar. Y no soy ni Rey Midas ni el oráculo más perfecto para expresarlo. **-Adelante.** **-Voy a contestarle así.** La Ribera del Duero nació como una zona un poco perdida en el tiempo. Había personas como Alejandro Fernández, la familia Pérez Pascuas, los Valsotillo..., familias que habían sido toda su vida viticultores. Y más o menos inspirados por el éxito de Alejandro Fernández mucha gente empezó a hacer sus vinos. Vinos de buena crianza, relativamente larga. Los vinos aquí tienen mucho tanino, tienen mucha bravura... Taurinamente hablando, mucha casta. Hoy en día se vende muy bien. Por eso yo no puedo discutirlo porque es evidente que el vino de Ribera se vende; todos los años crecen las ventas. Pero, ¿el prestigio? **-¿El prestigio?!** **-Para mí no tiene la misma curva de éxito que solo el mero hecho de que estamos vendiendo el producto.** Antiguamente, para domar la fuerza de Ribera se necesitaba tiempo; tiempo y madera. Y aquí se ha acertado mucho lo que es la crianza del vino y se mete en barrica prácticamente solo para perfumarlo porque la estancia de tres o seis meses no permite los procesos. La razón por la que tu metes un vino en barrica es para clarificarlo, purificarlo y para que tenga una evolución en la barrica. Si tu acortas ese proceso a tres o seis meses, no hay tiempo suficiente para hacer eso y entonces es un mero perfume y eso me parece mal, francamente. Para hacer un producto que sea estable en el tiempo tu tienes que clarificar, tienes que filtrar mucho... Todo el proceso tecnológico lo tenemos y lo sabemos, pero cada vez que tu haces una intervención en el vino quitas algo de lo bueno que tiene. Voy a decirlo: Ribera del Duero puede morir de éxito porque tenemos demasiada prisa. Y eso me da miedo: que hay gente que no tiene tiempo suficiente, no permite al vino el tiempo suficiente para evolucionar. **-Con la caña que está dando el ser humano al medio ambiente, con el cambio climático que es ya más que evidente, ¿qué futuro le espera a los vinos?** **-Muchísimo,** porque es la planta que mejor se adapta a esto. Es una planta de secano, que es muy soste-

nible en sí misma si se la respeta. Aquí solo se puede producir 7.000 kilos por hectárea limitado por el Consejo Regulador, pero muchas de las viñas que están aquí plantadas en los últimos 20 o 30 años son capaces de producir el doble, perfectamente. Y eso no es sostenible. Porque necesita muchísimos recursos: agua, abonos,... Lo bonito de la cultura del Mediterráneo es que la viña era una cosa que estaba por ahí. Donde no crecía otra cosa que necesitaba más apoyo, la viña estaba ahí. Todo el mundo en España tenía un abuelo que hacía el mejor vino del mundo, ¿no? **-Eso es cierto.** **-Y aquí ahora todo eso ha desaparecido.** Todas las pequeñas viñas que había por ahí, que más o menos se mantenían solas, y tu tenías que ir a podarlas una vez al año y echar un poco de estiércol, más o menos se mantenían. No tenían mucha producción, pero era una producción que se maduraba bien todos los años, no tenía mucha enfermedad, era una cosa muy sostenible en sí mismo. Eso es lo bonito de la viticultura tradicional de aquí. Y estamos intentando convertir esto en un valle de California o de Argentina o de Chile. Cosas de riego... Todo esto que era aquí una cosa que era lo más normal del mundo estamos convirtiéndolo en un producto. Y eso a mí, francamente, no me gusta. **-El dicho popular señala que algo tendrá el agua cuando la bendicen. ¿Qué tiene el vino, que hasta lo consagran?** **-Junto con el pan y el aceite,** es la cosa más natural de una dieta. Era más sano muchas veces beber el vino

«Tengo conexión con Dinamarca: familia, un montón de amigos... Y Europa es pequeña; puedo estar allí en 5 horas»



«Tenemos que bajar el volumen ese de que el vino sea una cosa muy elitista. El vino es una cosa muy normal»

que el agua, porque había veces que el agua estaba estancada. Y el vino era una cosa purificada, porque había pasado por un proceso... Es como los quesos, que es la manera más natural de conservar la leche. El pan, el aceite... son cosas de nuestra cultura normal. Es lo grande, pero también es un peligro. **-Vaya, no hay manera de estar tranquilos...** **-Aquí en España se carece de la cultura de vino que existe en Francia, en Italia, Alemania porque los vinos muy muy buenos se vendían a una clase de gente que vivía en otros países: Inglaterra, Dinamarca, Holanda. Ellos compraban lo mejor que había y existía una cultura de intentar mejorar ese producto. Aquí siempre ha sido un consumo como cualquier otra cosa, nunca ha tenido mucha importancia y tu abuelo hacía el mejor vino del mundo.** **-¿Qué les falta a los jóvenes para que en lugar de alternar con cerveza, ginebra o ron lo hagan con vino?** **-Que los bodegueros hagamos mejor vino todavía, más apetecible para ellos.** Y que tenemos que bajar un poco el volumen este de que el vino tenga que ser una cosa muy elitista. El vino es una cosa muy normal. Yo entiendo que hablando de mi Pingus, que vale 1.500 euros, es el ejemplo mayor de un elitismo en el fondo, pero también hago otros vinos que sí que se venden a un precio más reducido. Y España es para mí uno de los países que mejor hace vino a un nivel normal. El vino normal de España es fantástico, mucho mejor que cualquier vino normal de Francia o Italia. Lo que pasa es que no sabemos muy bien apreciarlo y los jóvenes... Es el gran tema que hay ahora mismo porque España es el país productor de vino que menos vino consume per cápita. En Dinamarca se consume el doble que aquí. ¿Qué hacemos? No lo sé muy bien. ¿Qué han hecho los cervecedores? En España hace mucho calor, tienes sed, pum, una cerveza. Lo de consumo de ron, ginebra no es nada original porque se puede multiplicar lo que tú quieres. Nosotros los vinateros pensamos que somos 'guaaaauuu', pero la economía del vino en el mundo es nada comparada con la de cerveza y espirituosas. Y ellos tienen otros presupuestos para invertir en anuncios y cincuenta mil cosas. **-¿Cuál es el mayor disparate que ha escuchado sobre sus vinos?** **-Recuerdo, en 1995, cuando salí, con mucho éxito, se habló mucho de él y mucha gente decía 'este vino no va a aguantar'. 23 años después, todavía está como un chaval.** **-¿Y la mayor cursilada que ha oído sobre sus vinos?** **-Prefiero no memorizarla...** **-Deduzco que el mejor vino de Peter Sisseck está por llegar.** **-Sí.** **-¿Es eso lo que le mantiene a usted en forma?** **-Sí,** todos los días. Es lo que me mantiene con ganas porque es un viaje apasionante, es un aprendizaje, todos los años es algo nuevo, todos los años son distintos. El suelo es lo mismo, la viña la misma, pero el tiempo es distinto. Todos los años distinto. Es un tema con variaciones, por decirlo así. **-¿Qué quiere ser usted de mayor?** **-Bodeguero.** Lo que soy.