

M  
W

# Los maestros del vino

Son los maestros, comunidad ultraselecta que se remonta al siglo XIV y cuyos miembros guardan el más elevado saber sobre el vino. Acceder al club MW es muy difícil, pero una vez dentro, estas letras obran milagros... o casi

Felip Vivanco

Al descorchar estas letras tal vez respiren la nube de aromas frutales que asciende por el cuello de la botella y se libera, o una explosión controlada de burbujas finas en forma de aguja o de lágrimas que se aferran al cristal de la copa, quizá paladeen el embriagador regusto a roble, seguramente notarán esa esencia de tierra y ese dulzor cortesía de los rayos del sol. Tinto, blanco, rosado, espumoso, cosquilleante, dulce, recio, picante y generoso. Priorat, Rioja, Ribera, Borgoña, Burdeos, Champaña, Toscana, Hunter Valley, Württemberg, Balatonboglár, Napa, Mendocino County, Mendoza, Colchagua...

¿Cuántas verdades tiene el vino, cuántos matices y secretos, cuántos rincones y sabores escondidos? Tal vez Jesucristo hubiera tenido casi todas las respuestas a ello. No en vano fue él quien convirtió en vino el agua de las tinajas de la boda a la que asistió en Caná. Toda una declaración de intenciones en el que fue su primer milagro, como da fe el Evangelio según san Juan.

Respuestas tenían Plinio el Viejo, y antes, el griego Alceo, que acuñaron el popular "In vino veritas, in aqua sanitas..." (en el vino la verdad, en el agua la salud). Y respuestas tienen los protagonistas de estas líneas: una inglesa que se conoce todas las iglesias de Madrid, un señor que trabaja en una de las tiendas de vinos más antiguas del mundo, un escocés errante que ha echado raíces en Catalunya y un alto funcionario de la Unión Europea que es el único español que puede presumir de ser un MW, un Master of Wine, la máxima distinción de un terrícola en materia vitivinícola.

He aquí un salvoconducto que sólo atesoran 313 personas en todo el mundo y que tiene un valor incalculable de tan preciado. Dos letras que están dentadas como una llave maestra capaz de abrir todos los cerrojos. Decir MW es como

pronunciar 'abracadabra' o 'Bond, James Bond'. Pronunciamos MW y el corcho sale disparado como una estrella fugaz. Se abre el telón, tintinean las copas y empieza la historia. Inevitablemente, este reportaje tiene un contenido elevado en alcohol. Lea moderadamente. Ah, por cierto, la historia arranca en un lugar en el que nadie diría...

¿Londres? Sí, Londres, siglo XIV. En 1363, hace exactamente 650 años, la Vintners' Company se convierte en uno de los doce grandes gremios de la ciudad -las Great Livery Companies- con una doble dedicación: importar vino y comercializarlo. El burbujeo de esa actividad nació y se desarrolló justo en un territorio donde no había vides. Ese inconveniente se convirtió en ventaja: de no tener ningún buen caldo a mano a ir a conocerlos todos y catarlos bien catados.

Hay que saltar seis siglos enteros, 600 años en los que el viejo Londinivm mantuvo ese estatus de centro mundial del comercio vinícola. El calendario se para hace 60 años en otra carambola de fechas redondas. En 1953, la Vintners' y los gremios decidieron que tenían que elevar el listón de los conocimientos de los comerciantes y expertos del vino y estableció unos exámenes, que ya son legendarios, que en su primera convocatoria pasaron seis personas. Ellas fueron, tres años más tarde, las que instituyeron The Institute of Masters of Wine. Hoy en día el club sigue siendo muy exclusivo -apenas 313 miembros- y su acento es muy británico. Es cierto que hay miembros de 28 países y más de un centenar de ellos trabajan fuera del Reino Unido, si bien parte de esa legión extranjera sigue siendo británica, estadounidense, australiana y neozelandesa. Curiosamente... franceses hay pocos. ¿Por qué?

"Ahora hay más, Isabelle Leggeron es el último ejemplo. Creo que los franceses a menudo han sentido más interés por obtener el título de Maestro Sommelier (MS), pero los que están muy dotados para el mundo del vino tienen ambos títulos, como Gérard Basset". Al habla Simon Field, Master of Wine desde hace 13 años y uno de los responsables de compras de la londinense Berry Bros & Rudd, empresa puntera en el sector de las



## LA ÚLTIMA COSECHA

La comunidad de MW ha ido creciendo progresivamente. Sus primeros miembros fueron los seis aspirantes que aprobaron el examen en 1953. En la actualidad (en la foto, la promoción del 2013) el Institute cuenta con 313 miembros de 28 países, aunque los británicos, estadounidenses, australianos y neozelandeses son mayoritarios

vano, Australia y Estados Unidos son dos potencias vitivinícolas de primer orden.

Hay sólo un MW español, y desde hace poco, no crean. Y también hay un solo Master of Wine residente en España. Podrían ser la misma persona, pero da la casualidad de que no. No iba a ser todo tan fácil. De hecho, el primero, Master of

Wine valenciano para más señas, vive y trabaja en Bruselas. El segundo, escocés de los de falda y todo, tiene su cuartel general cerca de Zaragoza. De hecho, Pedro Ballesteros y Norrel Robertson son amigos. Sus historias son sensacionales, tanto que los dos se merecen unos cuantos ríos de tinto (perdón, de tinta).

"Hablaré contigo con mucho gusto, pero voy un poco ajustadillo. Te escribo desde Estambul y estoy en casa solamente el viernes, que el sábado me voy a India y China". La primera idea mental que uno puede formarse de Pedro Ballesteros (Quart de Poblet, 1961) es errónea. A diferencia de muchos MW, él no ha hecho de su pasión su trabajo, sino que ha mantenido ambos sin mezclarlos en un equilibrio curioso. Estambul, India o China no son sus destinos para vender vinos, para hacer catas a ciegas o dar conferencias. Ballesteros, ingeniero agrónomo de origen, caso atípico de MW, viaja por el mundo para negociar en materia de urbanismo en nombre de la Unión Europea. "El vino no es mi profesión y no quiero que lo sea. Eso sí, es

bebidas espirituosas y que presume de ser la licorería más antigua de la capital británica. Field es un enamorado de España y sus vinos, y se pierde por Andalucía, La Rioja o el País Vasco a la más mínima oportunidad.

Sarah Jane Evans, inglesa, Master of Wine desde el 2006, también tiene querencia por estas latitudes. Periodista, escritora, colaboradora de la BBC, expertísima en vino de Jerez, Evans es la actual vicepresidenta del Institute y ocupará el puesto de mayor rango de la institución en los próximos meses. Está de viaje por Australia y desde allí cuenta sus impresiones. Tiene buena memoria. "Hay cuatro franceses y otros 20 MW que sin serlo trabajan allí. Olivier Humbrecht, de Alsacia fue el primero. La primera mujer, Isabelle Leggeron, impulsora de los vinos naturales en el Reino Unido. Christophe Macra tiene un negocio de vinos en París y...". Y por supuesto Gérard Basset, "la única persona del mundo que es, a la vez, Master of Wine,

MBA del Vino y Master Sommelier". Basset trabaja en Gran Bretaña y puede presumir, además de haber sido distinguido por la reina Isabel II con la orden del Imperio Británico.

Además del peso de Londres como centro comercial mundial, Sarah Jane Evans explica que si hay relativamente pocos MW franceses, alemanes o de otros paraísos vitivinícolas como Argentina o Chile es porque "en aquellos países donde hay una industria del vino muy potente no se ve la necesidad de obtener un título que cubre todas las variedades mundiales. Es comprensible que se concentren en sus propias variedades y producción", explica. "Con todo, la situación está cambiando -añade Simon Field- porque hay estudiantes de muchos países y uno se puede presentar a los exámenes en Sydney o San Francisco". No en



**"Los exámenes son difíciles: se catan 36 vinos a ciegas en tres pruebas de más de dos horas cada una, es fácil fallar alguno"**



Norrel Robertson



mucho más que un hobby, algo con lo que he tenido una vida paralela", relata al otro lado del auricular desde su oficina bruselense.

Ahí es cuando empieza el flashback. Pedro tiene 17 años. "Me interesaba el medio ambiente y empecé a estudiar para ingeniero agrónomo en Madrid. Me gustaba el mundo del vino, hice un máster en enología en Sant Sadurní...". Ballesteros se libró del servicio militar y lo aprovechó para irse a Inglaterra a aprender el idioma. "Con 25 o 26 años yo ganaba bien, y me ofrecieron un trabajo en Jerez relacionado con el vino... pero me pagaban una cuarta parte mi sueldo. Mi novia de entonces me preguntó '¿tú eres tonto o qué? Tenía un sentido del humor limitado', se ríe. Ballesteros ha trabajado en Perú, Madrid, Valladolid, en una empresa consultora de eficiencia energética. De ahí dio el salto a Bruselas sin nunca dejar de profundizar en el mundo de los vinos.

"Todo ha sido muy tranquilo. Me saqué el título de Weinakademiker y el Wine and Spirit Education Trust (WSET), que es un paso necesario para optar al Master of Wine, que saqué a la primera en el 2010", recuerda Ballesteros, que en sus horas libres da charlas, preside jurados de calidad de vinos, efectúa catas y, lo más importante para él, apadrina a jóvenes que quieren seguir su camino. "Yo no quiero ver un duro y si me pagan algo por hacer de jurado, por ejemplo, lo destino a alguna oenegé. A mí los españoles ya me pagan un buen salario como funcionario". Uno de los proyectos en los que está enfrascado es conseguir que haya más MW españoles. Por eso ayuda a otros estudiosos del vino a que se saquen los exámenes: "El objetivo es que seamos diez más en unos años".

Norrel Robertson, también conocido como 'el escocés volante', ya es MW desde hace unos años. "Es muy buen tío", certifica Ballesteros. A ambos les une la pasión por el mundo vitivinícola y por ser un par de trotamundos. Si Pedro Ballesteros ha recorrido la Ceca y la Meca, Robertson no se queda corto.

"Trabajaba como comerciante en una tienda Oddbins, en Escocia. Luego empecé a estudiar el examen del WSET y a comprar vinos...". A finales de los noventa se fue a Italia, a la Toscana, a trabajar como peón de una bodega. Los efluvios del mosto, los racimos de uva y esa coreografía que es la vendimia, a medio camino entre el ballet y la cirugía, embrujó a Robertson. Sin remedio.

"Quise aprender a elaborar vinos y después



## "Busco que mis vinos tengan nombres llamativos: La Multa alude a mi experiencia con la Guardia Civil"

de acudir a vendimias en Portugal, Francia, Australia y Chile me convertí en un especie de 'enólogo volador' y en el 2000 me saqué el Master of Wine", relata. Ni corto ni perezoso, este 'globbrotter' del vino siguió su ruta vital y llegó a Nueva Zelanda, donde existe una nutrida comunidad de maestros del vino. Ahora es cuando el lector sopesa la idea de que Norrel se toma un respiro allí, en las Antipodas. Qué va. "En el 2003 un grupo británico me ofreció un trabajo gestionando proyectos de enología en España y Francia. Después de ver el mapa decidí que Calatayud era el sitio más céntrico para establecerme. Me engancharon el clima y el viñedo y al año siguiente decidí sacar mis propios vinos".

Es fácil imaginarse a Norrel Robertson enamorándose de los viñedos de Calatayud, como Max Skinner (Russell Crowe), un bróker londinense que en la película 'Un buen año' (Ridley Scott, 2006) se enamora de la viticultura en un rincón de Francia donde vivió su

tío... y del personaje que interpreta Marion Cotillard. Lo que ya es un poco difícil de imaginar es por qué los vinos de este maño-escocés llevan nombres como El Puño o La Multa, Es lo que Hay, Dos Dedos de Frente.

"Siempre busco algo llamativo. Creo que el mundo del vino ya tiene demasiados condes, castillos y marqueses. El Puño (garnacha) sale aquellos años en los que consideramos que tenemos una calidad excelente. Igual sucede con el Dos Dedos de Frente (95% de syrah fermentado con algo de blanco). La marca Es lo que Hay es un vino de viñas viejas de garnacha. Entre todos mis negocios -cuantifica- comercializamos unas 250.000 botellas. Los vinos de alta gama suelen tener series limitadas de entre 5.000 y 15.000 botellas".

¿Y La Multa? "La Multa garnacha viene de algo más cotidiano y rinde homenaje a mis experiencias con la Guardia Civil", confiesa el único Master of Wine residente en España. La empresa de Robertson se llama El Escocés Volante. Sobran comentarios adicionales.

Si la comunidad de maestros del vino es tan reducida no es por casualidad. Hay que llegar a tener un dominio casi total para afrontar con garantías unas pruebas en forma de múltiples exámenes, que son lo más parecido a la disciplina atlética del decatón, en la que hay que correr larga y corta distancia, saltar, lanzar... Para llegar allí se precisa otros títulos previos y, en muchas ocasiones, una experiencia profesional o, como en el caso de Pedro Ballesteros, vocacional muy amplia. "El número de aprobados suele ser muy bajo, por debajo del 10% de los que se presentan, hay tres catas a ciegas y cuatro exámenes teóricos. Es decir, hay que adivinar 36 vinos diferentes y saber mucho de viticultura, viticultura, enología y comercio. Pueden llegar a ser peliagudos y es fácil equivocarse de caldo en las catas a ciegas",

recuerda Simon Field, que trabaja en una firma donde conviven otros siete maestros del vino.

"Cada una de las tres catas -añade Sarah Jane Evans- dura dos horas y cuarto. El aspirante tiene que probar doce vinos a ciegas y escribir de ellos con detalle. Una prueba son blancos, otra tintos y la tercera, espumosos, dulces, rosados... Hay que saber reconocer desde un Hunter Valley Semillon hasta un Champaña, desde un Navarra rosado hasta un Loire rosé pasando por un Californian Blush Zinfandel". A estas tres catas se les añaden las cuatro pruebas teóricas en las que no se puede utilizar ningún tipo de ayuda, además de una tesis que se deja para el año siguiente.

"Los exámenes son un desafío, pero no están llenos de trampas. Alcanzar la maestría supone tener un conocimiento de todo el mundo del vino y de todos sus campos, sea en el viñedo, en la enología, en el marketing... etcétera. Nuestra misión -recuerda la vicepresidenta Evans- es buscar la excelencia. Solemos decir que prepararse para los exámenes es más un maratón que una carrera de cien metros lisos. El que quiere aprobar tiene que pasar tiempo estudiando, al menos dos años, catando, visitando distintas regiones... no es fácil. Muchos estudiantes trabajan ya en el mundo del vino, tienen familias...".

Sarah Jane Evans hizo su tesis sobre el vino de Jerez. Su pasión por España ya venía de antes. Igual que Ballesteros se fue a Inglaterra a estudiar el idioma, la autora inglesa hizo el camino inverso. "Mi enamoramiento viene de mi época de estudiante en Madrid, donde visité cada museo y galería de arte y, no miento, prácticamente todas las iglesias de la ciudad. Así obtuve muchos conocimientos sobre arte y cultura españolas". Muchos años después y al poco tiempo de lograr el Master of Wine, Evans fue elegida en el 2010 miembro de la Gran Orden de Caballeros del Vino por sus servicios al vino español. Desde 1984, esta sociedad, que cuenta con 58 miembros, otorga título de socio a aquellas personas que contribuyen a dar a conocer los vinos españoles en Gran Bretaña, uno de sus principales destinos de venta junto a Alemania.

Si la comunidad de maestros del vino es tan reducida no es por casualidad. Hay que llegar a tener un dominio casi total para afrontar con garantías unas pruebas en forma de múltiples exámenes, que son lo más parecido a la disciplina atlética del decatón, en la que hay que correr larga y corta distancia, saltar, lanzar... Para llegar allí se precisa otros títulos previos y, en muchas ocasiones, una experiencia profesional o, como en el caso de Pedro Ballesteros, vocacional muy amplia. "El número de aprobados suele ser muy bajo, por debajo del 10% de los que se presentan, hay tres catas a ciegas y cuatro exámenes teóricos. Es decir, hay que adivinar 36 vinos diferentes y saber mucho de viticultura, viticultura, enología y comercio. Pueden llegar a ser peliagudos y es fácil equivocarse de caldo en las catas a ciegas",

"Mi interés es que en España, en los próximos años, no haya no uno sino diez Masters of Wine"



"Hay que conocer todos los clásicos, desde un Hunter Valley Semillon hasta un Champaña o un Navarra rosado"



Pasar los exámenes es difícil, pero cuando se obtiene el título, la vida de un aspirante a Master of Wine cambia radicalmente. Las dos letras son como una coraza protectora. Lluven las ofertas, las invitaciones, casi parece que las viñas se inclinan cuando pasa el maestro a revisar las uvas. El título mueve montañas. Igual esto último es exagerado, pero con tanto efluvio embriagador...

"La vida cambia completamente -certifica Pedro Ballesteros-. Me quedé alucinado... el título te da acceso a escribir en revistas, a ser jurado". Ser el único MW español hace que a uno le veneren más. Y más con la vocación de Ballesteros de impulsar a valores como Josep Millans, David Molina o Ferran Centelles, que quieren seguir sus pasos. En la web del Institute (Mastersofwine.org) se puede ver un vídeo en el que aparece

Ballesteros recibiendo el título... la pura imagen de la felicidad.

"Obtener el título de MW es como una llave que abre puertas. No tengo que explicar quién soy, ni qué hago, son las letras las que se explican por ellas mismas. Son una garantía de mi profesionalidad y de mi independencia", recuerda Sarah Jane Evans. "Es como una carta de presentación y nos da más oportunidades en el mundo del vino, pero finalmente todos somos seres humanos", señala Norrel Robertson, que considera que hay que seguir trabajando más y mejor por mucho que se tenga este título poco menos que nobiliario en el mundo del vino. Pedro Ballesteros cree que el vino, en conclusión, es una manera de formarse. Para él, "educarse en el buen vino es educarse en ser buenas personas". ■

