

CONOCE todo sobre el vino español

BODEGA DESTACADA

Mauro prepara el lanzamiento de su proyecto de Ribera del Duero

Amaya Cervera | Lunes 01 de Febrero del 2016

Mariano García y sus hijos **Alberto** y **Eduardo García Montaña** forman un tándem ganador. Tras 30 años elaborando en **Vega Sicilia** entre 1968 y 1998, el padre aporta su particular sabiduría sobre los tintos de guarda y la intuición enológica de antaño. Los hijos tienen perfectamente repartidas sus parcelas de trabajo: **Alberto** la gestión y comercialización; Eduardo el viñedo y la elaboración.

Eduardo rara vez sale de sus viñas y bodega. *"Yo sólo me he dedicado a la viña y al vino,"* dice el más joven de la saga nacido en 1977. Tras varias experiencias fuera de España con estancias en **Cos d'Estournel** (Burdeos) o **Ridge Vineyards** (California) se incorporó al negocio familiar en 2001. Desde entonces y *"con mucha tranquilidad"* –cuenta– inició la transformación del viñedo a cultivo ecológico, que hoy lo es en su totalidad, tanto las viñas propias como las de proveedores tradicionales (10-20% del total) con los que tienen más de 15 años de relación. **Todas sus uvas llevan certificación orgánica**, pero de momento no incluyen ningún sello en sus etiquetas

El vino en familia

Otro cambio fundamental en los últimos años es la **reducción de los tiempos de maceración y los remontados** con objeto de moderar la extracción y mantener el máximo de fruta y acidez. Para Eduardo, "más que lo que hagas en bodega, lo más importante es la viña". En Toro, por ejemplo, vendimian relativamente pronto: **"No sacrificamos todo en función de la madurez fenólica"**, explica. Cuando el año es muy cálido, recurren a la mezcla de variedades en fermentación para compensar carencias. En la Ribera, donde el ciclo vegetativo es corto por naturaleza, si la floración es tardía, ayudan a la planta a madurar más rápido mediante el desniete o retirada de los brotes secundarios.

"No queremos ser los más guapos ni los más listos, sino mantener nuestra identidad", coinciden los dos hermanos. La muestra está en la última añada 2012 de Terreus o los últimos Mauro VS como el 2010 o el 2012 que saldrá en unas semanas. Además de un ejemplo de refinamiento y equilibrio en el Duero, reflejan una buena gestión de los principales retos en la zona: el alcohol, el papel del roble (más atenuado que en el pasado) o la potencia característica de la tinto fino local.

Después de la travesía del desierto que supuso en la década de los ochenta posicionar un vino como **Mauro** sin el apoyo de una denominación de prestigio, no es extraño que, como grandes especialistas y enamorados del Duero, los García quieran quitarse la espina de no tener una ribera en la familia. Más aún si se piensa en la experiencia acumulada en proyectos en la DO como **Aalto** junto a **Javier Zaccagnini** y los grupos **Masaveu** y **Enate**; o **Astrales**, donde elaboraron desde 2001 hasta 2012 y cuya asesoría enológica han abandonado recientemente.

¿Cómo será el ribera de los García?

Con aproximadamente 60.000 botellas de producción, **Garmón** (la confluencia de los apellidos García y Montaña) **será la más pequeña de las bodegas de la familia**. El nuevo vino, que saldrá al mercado en otoño, tendrá un precio de venta al público de unos 38 €.

Las nuevas instalaciones, que deberían estar funcionando para la cosecha 2016, se van a construir en **Olivares de Duero** (Valladolid), a menos de 20 kilómetros de la actual Mauro, pero los viñedos de los que se abastecen proceden de viñas viejas de la provincia de Burgos. Se ha buscado una **combinación de parcelas de Moradillo de Roa**, en la margen izquierda del Duero, con característicos suelos de arena sobre arcilla y gran altitud (1.000 metros), con otros situados en la margen derecha del río en el entorno de Aranda de Duero: **La Aguilera**, donde cuentan con cierto número de proveedores tradicionales y valoran la finura y equilibrio de sus vinos, y la línea formada por **Tubilla del Lago**, **Baños** y **Hontoria de Valdearados**, donde no actuó la concentración parcelaria y quedan muchos pequeños majuelos cultivados en laderas, con predominio de suelos calizos y altitudes cercanas a los 900 metros. Para el futuro se baraja también la compra de viñedo en el entorno de Peñafiel-Valbuena-Olivares en la provincia de Valladolid.

La muestra de barrica que probé de la primera añada 2014 (se embotellará previsiblemente en mayo) ofrecía buenas notas de fruta (confitura de ciruela) y regaliz, con buena concentración, tanino bien envuelto y buen equilibrio en boca, pendiente sólo de integrar madera. Pese a que 2014 y 2015 son cosechas tempranas, Eduardo García considera que no hay demasiados excesos de alcohol. La clave para él es **"moderar la extracción"**.



Mariano, Alberto y Eduardo fotografiados delante del 2,39, su restaurante favorito en la zona.



El viñedo de Terreus.

Rompiendo tópicos

Lejos de lo que pudiera parecer, en los vinos de la familia no existe ninguna fórmula infalible ideada por Mariano García más allá de su larga experiencia y visión. Desde hace ya varios años las decisiones de viticultura y elaboración están en manos de Eduardo quien, por su parte, siempre remite a Alberto cuando se trata de precios o fechas de salida de los vinos al mercado.

“Se habla mucho sobre la madera en nuestros vinos –señala Eduardo– pero no empezamos a meter roble nuevo en Mauro hasta la cosecha 2006 y ahora sólo tiene un 25%”. De la misma manera, **se están planteando reducir los tiempos de envejecimiento de Mauro VS**, probablemente el tinto del Duero, dejando aparte Vega Sicilia, que más tiempo pasa en roble (el 2012 saldrá con 32 meses en barrica), pero sólo lo harán si realmente consiguen una mejora sin limitar su capacidad de guarda. “Para que pueda aguantar en el tiempo, todo gran vino debe tener un proceso de oxidación en barrica”, sentencia Mariano.

Ya en la cosecha 2012, **Terreus**, un vino cuya razón de ser eran los viñedos muy viejos del pago de Cueva Baja, **ha pasado a tener casi un 40% de viñas de entre 15-16 años** que se plantaron en el mismo paraje pero en suelos con mucho mayor contenido calcáreo frente a los de componente fundamentalmente arcilloso de los que se abastecía hasta entonces. El objetivo de dar más finura y sofisticación al vino se consigue con creces en esta maravillosa añada. Por cierto que **todas las plantaciones de la familia se realizan a partir de selecciones masales de sus propias viñas** y en Mauro incluso se solía injertar en campo hasta 2001.

Ninguno de los García, por otro lado, parece preocupado por el cambio de tendencia hacia vinos más livianos al estilo Borgoña. Saben dónde están y tienen los pies en el suelo. Es más, **los gustos personales de los hermanos se orientan hacia blancos atlánticos y de zonas frías (Loira, Mosela) y tintos estructurados (Médoc, Ródano y Barolo)**.

Toro y el nuevo Cartago

En Toro también habrá novedades muy pronto ya que se prepara la salida de **Cartago 2012** (1.920 botellas), el que será su nuevo tinto top en la zona para finales de año. Es un **vino de paraje, de la zona conocida como El Pozo** (ver foto superior), elaborado con cepas de 40-45 años de tinta de toro. Como cabe esperar, el precio será alto. La muestra de barrica que pude catar de la cosecha 2013 ofrecía una buena combinación de fruta profunda y mineralidad algo menos terrosa de lo habitual en la zona; un tinto con garra pero no apabullante.

Eduardo García cree incluso que el uso de variedades ibéricas que aporten acidez y aromas y que aguantan bien la sequía como la bruñal, la touriga o la бага podría ser muy interesante en Toro.

Por otro lado, el pequeño de los García considera que **la finura en la zona está ligada a la mayor o menor cantidad de arena en los suelos** dentro de un perfil general de base de arcilla pero grosores muy variables de la capa de arena (unos 20 centímetros en la zona de San Román frente a 40 ó 50 en Villaester por ejemplo). Desde su punto de vista, los peores terrenos de la zona son los llamadas “barros”, en los que la arcilla aflora a la superficie.

Ahora mismo cultivan **90 hectáreas de su propiedad en Toro, muchas de ellas en pie franco**, ya que la resistencia que ofrecen los suelos arenosos a la filoxera permitió plantar de forma directa hasta casi mediados de los años noventa.

A quienes el nuevo Cartago se les vaya de precio, el **San Román** sigue siendo una inmejorable opción con capacidad de guarda. A 23 € la botella, el 2012 es una gran compra para cualquier aficionado a los tintos carnosos gracias a su nariz compleja (confitura de fruta roja, bombón, regaliz), textura envolvente y carácter opulento. **Diffícil encontrar algo mejor en la zona a este precio**.

El Mauro blanco apuesta por el carácter atlántico

La relación de amistad entre **la familia Luna del Bierzo** y los García que dio lugar en su día a uno de los tintos más interesantes de la zona, **Paixar**, ha propiciado que los del Duero puedan hacer un blanco a su gusto. Para ello han arrendando dos parcelas que han plantado con **clones de godello traídos de Valdeorras** y que les permiten combinar los suelos pizarrosos del viñado Los Músicos con el carácter pedregoso de El Rosal. Ambos están situados en Villafranca del Bierzo en una zona en la que confluyen suelos de formación de monte (arcilla y descomposición de pizarra) y de río (canto rodado), lo que da ya bastante carácter al vino pese a la relativa juventud de las cepas.

De la primera añada 2013 sólo hicieron 1.200 botellas, mientras que de la 2014 hay 4.000 botellas en el mercado. Se busca un **perfil atlántico, sin maloláctica y con pH en el entorno de 3**. El vino realiza una maceración prefermentativa de unas 12 horas y después de prensar y desfanganer se traslada a la bodega de Mauro en Tudela de Duero donde fermenta y se cría en barrica durante unos nueve meses. De ahí que se comercialice con indicativo **VT Castilla y León**.

El perfil es bastante diferente al habitual en los godellos del Bierzo, siempre más ligeros e indefinidos que los de Valdeorras. En este caso, el estilo sigue siendo menos voluminoso que en la denominación gallega, pero **la acidez aporta gran definición y previsible capacidad de guarda**. Hay también mucho carácter de piedra seca y notas de pipa de girasol. El principal inconveniente es su elevado precio, ligeramente por encima de los 40 €.

Convencidos de que el Duero en su sentido más amplio (Portugal incluido) recorre algunas de las regiones más privilegiadas del planeta vinícola, los García no sienten la necesidad de moverse mucho más allá, ni de alejarse de esta zona que conocen tan bien. Y no hay duda de que la entente familiar funciona. Le pregunto a Mariano cuál es el secreto de estos lazos tan sólidos. “He dejado que mis hijos equivoquen”, contesta sonriente, a lo que Alberto y Eduardo replican casi al unísono: “Nosotros también te hemos dejado equivocarte”. La correlación de fuerzas parece tan equilibrada como sus últimas añadas.



San Román.

Foto cedida por la bodega.



Eduardo dando a probar de barrica.

Foto cedida por la bodega.



Las viñas de godello del Bierzo.

Foto cedida por la bodega.