

ARTE



Esta es la primera policromía que realizó el propio maestro Mateo.

El Pórtico de la Gloria recupera el color

MECENAS Fundación Barrié dedica 6 millones de euros a su restauración.

Rosario Fernández.

Santiago de Compostela

Cuando el maestro Mateo y sus colaboradores, por encargo del rey de León Fernando II, trabajaban en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela entre 1168 y 1188 eran conscientes de que estaban llevando a cabo una obra maestra. "Sabían que era una obra para la eternidad", aseguran Francisco Prado-Vilar, coordinador científico del Programa Catedral de Santiago, y Ana Laborde, coordinadora de Restauración de este Programa, que promueven la Fundación Barrié y la Fundación Catedral.

Los materiales empleados, como oro y lapislázuli, que en aquella época era casi tan caro como el oro, daban fe de que se trataba de una obra pensada para perdurar. Sin embargo, el paso del tiempo, la humedad y las diversas intervenciones que se han hecho sobre este conjunto —la última en los años 90— ponían en peligro el deseo del maestro Mateo.

Fue en 2008 cuando comenzó un estudio minucioso sobre las necesidades que requería una intervención, que empezó el pasado mes de mayo y que concluirá en 2017, cuando se podrá contemplar un Pórtico de la Gloria a todo color —aunque las obras en la Catedral continuarán hasta 2020—. La rehabilitación de la joya del maestro Mateo, que se está llevando a cabo gracias al mecenazgo de la Fundación Barrié, que ha destinado al proyecto 6 millones de euros, "está siendo un descubrimiento para todos. Se está convirtiendo en la Atapuerca de la historia del arte", destacan Laborde



La imagen de la izquierda ofrece un Pórtico de la Gloria en la que la policromía queda oculta por el paso del tiempo y por la humedad. Las imágenes inferiores muestran los trabajos de restauración en los que se están utilizando técnicas no invasivas, como los hidrogeles.



y Prado-Vilar. Para ello se están empleando técnicas no invasivas, como hidrogeles que sólo se habían utilizado en papel, pero nunca en piedra. Además, el hecho de que Fundación Barrié entienda el mecenazgo como la asociación y el diálogo con otros socios, ha hecho que en el proyecto participen las universidades de Florencia, Stanford o Georgetown, que permiten dar relevancia internacional a esta labor. El objetivo es lograr que no haya otra restauración, que sea sostenible y, a la vez, conciliar accesibilidad y conservación.

Esta no es la primera intervención

de Fundación Barrié en la Catedral. Como asegura su presidente, José Arias Mosquera, "llevamos apoyándola desde hace más de 40 años con unos 11 millones de euros de inversión en las restauraciones del Coro pétreo, los archivos catedralicios, la reconstrucción de los instrumentos del Pórtico o la restauración del órgano". Y concluye: "Queremos concienciar a la sociedad de la importancia de mantener el patrimonio para transmitirlo a las generaciones futuras". El Pórtico de la Gloria va a ocupar un lugar muy especial en la historia del arte.

ENOLOGÍA

Garmón, el Ribera de bodegas Mauro

Enrique Calduch, Madrid
Mariano García, alias *el mago*, alias *el sabio*, es uno de los grandes referentes de la enología española; y fundamentalmente de Ribera de Duero. Nació en Vega Sicilia, donde su padre era un trabajador agrícola en los viejos tiempos en que en la finca además de viñedos había otros cultivos. Allí aprendió, y con los años se convirtió en el enólogo de la bodega. Cuando en 1982 la familia Álvarez se hizo con la propiedad, ya llevaba años Mariano García al frente de la elaboración y allí siguió hasta 1997.

En el año 78, tras la muerte de su padre, funda en Tudela de Duero una bodega que llama Mauro, en homenaje a su padre, que se llamaba así. En el 97, funda en Toro Mauros, donde elabora San Román y Prima, que están entre lo mejorcito de la denominación. Tras su marcha de Vega Sicilia ese mismo año, le empiezan a llover ofertas de todas partes y al final se decide por participar como socio en una bodega nueva que se llama Aalto. Como todo lo que toca este hombre, se convirtió en un vino de éxito.

Pasan los años, y las bodegas, sobre todo Mauro, van creciendo. Junto al vino base de muy alto nivel, elabora también Mauro Vendimia Seleccionada y Terreus, los dos de alta gama. Aparecen como Vinos de la Tierra de Castilla-León porque Tudela de Duero se quedó fuera de la denominación Ribera. Con el tiempo, a Mariano le han salido dos importantes colaboradores, Alberto y Eduardo García Montaña, sus hijos. El primero, hombre de empresa que lleva el control del negocio y las firmas; y el segundo, un enólogo brillantísimo que ha heredado de su padre la virtud de que todo lo que hace le sale bien. Son expertos en tempranillo

del Duero, tanto con la que llaman "tinta de Toro" en aquella D.O., o la "tinta fina" o "aragonesa" en la zona de Ribera.

En la parte más alta de la denominación, por los pueblos de La Aguilera, Moradillo y Baños, cerca de Aranda de Duero, Eduardo le había echado el ojo a unos viñedos de la época en que trabajaba allí en otro proyecto. Propone entonces a la familia elaborar un vino con esas uvas, ahora sí, dentro de la denominación de origen. Lodudan muy poco y se ponen manos a la obra. Aplican su filosofía de que lo primero es el viñedo, luego el vino y la bodega al final.

Son unas 16 pequeñas parcelas repartidas aquí y allá con capacidad para producir como mucho unas 60.000 botellas. En esta primera cosecha, la 2014, que sale al mercado ahora, sólo han hecho 38.000. Son zonas en altura y por lo tanto más frías, de maduración más lenta, con un toque más atlántico. Luego el vino lo elaboraron en Aalto en unas instalaciones aparte, donde oficia Eduardo y donde ha sido embotellado. A la vez, en el pueblecito de Olivares están montando la bodega que esperan que esté acabada en agosto de 2017. El vino es tempranillo cien por cien con un crianza de 16

meses en barrica de roble francés. Conociendo las habilidades de la familia, su primer vino en Ribera ha despertado expectación por si estamos ante otro vino grande de la zona; y la verdad es que sí lo han conseguido. Presenta una nariz sutil, elegante, compleja, profunda con agradable fruta negra. En boca, aparece denso, sabroso, carnoso, golosón, pero muy equilibrado y fresco. Acaba de salir al mercado y su precio es de 38 euros la botella. Otro vinazo para Ribera y otro éxito para los García.



Garmón, de la cosecha de 2014.



El fundador de Mauro, Mariano García, junto a sus hijos Eduardo y Alberto.