

# UNA FAMILIA CON VINO EN LAS VENAS

Los García se expanden por Castilla y León con vinos de producciones limitadas

MIGUEL ÁNGEL GARCÍA VEGA

En los meses del estío, el sol en las tierras duras y pardas de Valladolid no hace rehenes. El astro cae a plomo sobre las personas, las piedras, los lagartos, las viñas. Mariano García —uno de los enólogos más prestigiosos de España— sabe que Castilla es una amante ingrata para las vidas. Tan pronto da como quita. Calores extremos, fríos intensos. Poco importa. Así es su territorio diario. Lleva cuatro décadas —desde los tiempos en que abandonó la responsabilidad de elaborar Vega Sicilia— levantando un proyecto familiar.

Al igual que los grandes *châteaux* franceses o la mítica Romanée Conti, sabe que necesitará más tiempo. "Una gran bodega es un viaje de generaciones", admite mientras mira de soslayo el reloj. Quizá recuerde que todo empezó allá por 1978 en Tudela de Duero (Valladolid). En esas lindes concibió, con la uva tempranillo, un clásico del paisaje del vino: Mauro. Paradojas de la geografía (o terquedad de los agrimensores), sus viñas quedaron por pocos metros fuera de la Denominación de Origen (D.O.) de Ribera del Duero. Sin embargo, 37 años más tarde se desquita y cierra el círculo. Construye una bodega en la D.O., estrena un blanco (Mauro Godello 2014) y lanza a finales de 2016 un tinto que da réplica a su vino más caro: Terrcus. De momento, Mariano García todavía no quiere aventurar su nombre, pero escribamos que en boca sabe antiguo.

## ALGUNAS CERTEZAS

En el pueblo de Olivares (Valladolid) el Duero baja crecido. En sus riberas apunta el perfillo y la milenrama. Ahí, a escasos 100 metros del agua, la familia García está empezando a levantar (en un espacio de 30.000 metros cuadrados) una nueva bodega. Es el hábitat de un proyecto medido: no más de 60.000 botellas. Sin embargo, supone completar la trilogía de los tintos del Duero. Una figura que se cierra con Mauro y San Román (su bodega en Toro). "Es un ejemplo de cómo entendemos el mundo del vino. Es tiempo y quietud. No queremos hacer un *holding* y llenarlo de cosas. De ninguna manera. Primero consolidamos, luego crecemos", insiste García.

Por ahora, entre cepas y vides, se tienen algunas certezas. La bodega se llama Garmón Continental y el vino Garmón. Es la contracción de las tres primeras letras de los apellidos de los dos hijos de Mariano, Eduardo y Alberto García Montaña, que llevan años ayudándole. Tal vez no sea el nombre más atractivo

del mundo, ¿pero quién escoge la botella por la etiqueta? En esta industria, se supone, manda el terruño y las viñas.

Las uvas de Garmón hay que ir a buscarlas a tres municipios de la Ribera del Duero burgalesa. Son pueblos tan pequeños que juntos apenas suman 800 habitantes. La Aguilera, Moradillo y Baños de Valdearados. Este último custodiaba (fue expropiado durante 2011) un bellissimo mosaico romano del siglo V, que no por casualidad representaba el cortejo de Baco, dios del vino. En estas tierras han arraigado las cepas de tempranillo de más de 30 años con las que se cría Garmón. La primera añada se elaboró en 2014 y llegará al mercado en octubre de 2016. En principio la mitad de

la producción marchará fuera de España.

Siguiendo la estela del viaje por las tierras de Castilla hay que detenerse en el paraje del Pozo (Pedrosa del Rey, Valladolid). Aquí los suelos son arcillosos, sueltos e imperman los cantos rodados. Parece mentira que algo pueda crecer. Y sin embargo en terrenos similares se crían las uvas que dan San Román y Prima, las dos enseñas que definen la bodega Maurodos. Pero ahora llega un nuevo vino. El nombre todavía no lo cuentan, aunque sí otros datos. "Es una selección de viñas de 45 años que ofrece una maduración más contenida. Es el concepto del Terrcus con la elegancia del Mauro Vendimia Seleccionada", describe Alberto García. Son siete barricas de la cosecha de 2012 que se embotellarán a finales de 2015 y saldrán en 2016. Por fuerza la producción será limitada. En principio, 2.000 botellas. En el futuro, nunca más de 5.000. El precio, elevado.

EL PATRIARCA ABANDONÓ VEGA SICILIA EN 1978 PARA CREAR MAURO, HOY UNA REFERENCIA

LAS FIRMAS EN LA RIBERA DEL DUERO TRABAJAN UN PRODUCTO ESCASO PERO EXCELENTE

A 257 kilómetros de allí, y a 700 metros sobre el nivel del mar, en los pagos leoneses de Villafranca del Bierzo, la familia García ha descubierto un buen hábitat para el vino blanco y la uva godello. En particular un clon de grano menudo procedente de Valdeorras (Ourense). Este año trabajan ya la segunda añada de Mauro Godello. La cual, por cierto, se elabora en Tudela de Duero. Una vez más con las características que definen los proyectos del enólogo vallisoletano.

Una producción pequeña. "El año pasado salieron 1.000 botellas, este apenas llegaremos a las 3.700. Nuestro propósito no es perseguir un número, sino elaborar un vino de guarda. De ahí por ejemplo que tenga un PH muy bajo y acidez", observa Eduardo García. Para quien busque el apunte enológico debe saber que fermenta y cría nueve meses con sus lías (levaduras) en barricas de 500 litros. Para quien piense en los dineros, una botella anda en los 42 euros.



El fundador de Mauro, Mariano García, junto a sus hijos Eduardo (izquierda) y Alberto García (derecha). / LUIS ASIN

## MARIANO GARCÍA: CARNE CON UVA Y SARMIENTO

En los años setenta del siglo pasado Mariano García elaboró durante tres décadas algunos de los Vega Sicilia que han ayudado a construir la leyenda. En los noventa dejó los pagos de la familia Álvarez y creó una marca propia: Mau-

ro. Una de esas botellas que muchos pedían cuando no querían equivocarse. Desde hace bastante tiempo la uva tempranillo de Mauro sabe a uva tempranillo de Mauro. Con una filosofía de fidelidad al terruño y una habilidad inna-

ta para los ensamblajes y las maderas (Mariano García nació en Vega Sicilia cuando su padre, Mauro, era encargado de la finca, y allí el *coupage* es religión), este enólogo ha ido añadiendo muecas alrededor de Mauro y Mauro Vendimia Seleccionada. Así han llegado Terrcus (1996), San Román (1997) y Prima (2003). Junto a ellos participaciones minoritarias en las bodegas Aalto (10%)

y Leda (18%). En este último proyecto asociado con otra familia sobrada de apellidos: los Masaveu. Con todo ha elaborado un pequeño emporio de cepas y vinos. Mauro (Terrcus, Mauro Vendimia Seleccionada y Mauro) produce 280.000 botellas y factura 5,6 millones de euros y Maurodos (San Román y Prima) llega a las 250.000 botellas y los 2,2 millones. Todo un brindis con sol.