

BODEGAS MAURO

Abanderada de calidad, innovación y excelencia sin fronteras ni corsés, ejemplo de viticultura ecológica y cuidadas elaboraciones, con Tudela de Duero como epicentro desde 1980, sus vinos llegan a más de 60 países en los cinco continentes

VINOS Y VIÑAS DE FAMILIA

MARÍA MARTÍN

Nada hacía presagiar que este mago encantador de vinos y, sobre todo, de personas, fuera a dedicar su vida al vino.

Nació en una finca agraria en la que se criaba ganado y se cultivaban, junto a cereales y forrajeras, viñas. La explotación estaba junto al Duero a su paso por el término vallisoletano de Valbuena de Duero, río al que definitivamente ha vinculado su vida profesional y familiar, que ambas van unidas.

En la finca, de nombre Vega Sicilia, trabajaba su padre, y antes que este, su abuelo y su bisabuelo, que se había encargado de tareas contables, en aquel principio del siglo XX, con la familia Herrero.

Mariano García nació a finales de marzo, antes de que las viñas comenzaran a brotar. Corrieron los años igual que él lo hacía sobre su bicicleta cuando de pequeño acudía a la escuela del cercano Quintanilla, hasta que un buen día, por esas cosas de la casualidad participó en una cata a ciegas y detectó que por error se había servido el mismo vino en dos ocasiones. Jesús Anadón, gerente de la bodega en aquellos años, tuvo bastante que ver en el desarrollo de esa vocación.

No tenía aún formación específica. Tan solo nariz y gusto. Se trasladó a Madrid para estudiar en la Escuela de la Vid y el Vino –en los años 60 aún no había en España formación universitaria en este área–. De regreso a la finca se incorporó al equipo de bodega, de la que fue director técnico desde 1968, su primera cosecha, hasta 1998.

En 1994 comenzó a realizar elaboraciones experimentales con la tinta de Toro convencido del potencial de la variedad y el suelo para elaborar vinos que aunasen madurez, concentración y elegancia. En 1996 se decidió a comprar vi-

ñas en esa denominación lo que contribuyó de manera decisiva a la implantación de nuevas bodegas en una comarca vitivinícola que a raíz del interés de García se convirtió en el nuevo dorado del vino español.

En mayo de 1998 comenzó una nueva etapa para él: se hizo cargo de la dirección técnica de Bodegas Mauro, fundada en 1980 como homenaje a su padre, Mauro. Apenas un año después fundó con Javier Zaccagnini en Ribera del Duero, Bodegas Aalto, en la que hoy continúa participando como socio y director técnico junto a otros conocidos productores.

Mauro nació sin más ambición que satisfacer el deseo personal de concebir un vino ajeno a tradiciones heredadas. «Satisfacer esa inquietud de hacer un vino distinto al que estaba elaborando, algo propio, diferente, que me permitiera total libertad», recuerda Mariano siempre que mira hacia atrás en el tiempo.

Para bautizarlo no se le ocurrió otro nombre que Mauro. El de su padre. Fallecido en aquellos años. Fue su homenaje.

La bodega comenzó su andadura en un pequeño calado del callejón del Boquerón para trasladarse en 1985 a una casona del siglo XVII, restaurada, en la calle Mayor de Tudela de Duero (Valladolid), una villa de tradición vitivinícola bien documentada y recogida por la bodega. En 1562 el rey Felipe II eximió a la localidad de pagar impuestos por la calidad de sus viñas y posteriormente, Felipe IV garantizó la entrada de sus vinos en la capital vallisoletana.

Los inicios no fueron fáciles. En 1982, se crea la DO Ribera del Duero y Mauro queda fuera. Sus viñedos no estaban dentro de los límites de la denominación. Esta decisión obliga a la bodega a etiquetar como ‘vinos de mesa’ hasta 1999 y la convierte en un abanderado de calidad más allá de regulamentos oficiales.

Ya conocido como un vino casi secreto por el boca-oido entre los aficionados y con presencia en las mejores cartas, la producción va creciendo paulatinamente, desde las 2.000 botellas del principio, reinvirtiendo cada año los modestos beneficios, al tiempo que se compran tierras y viñedos, y acometen sucesivas ampliaciones que concluyen en el año 2004 con el traslado parcial de la actividad a unas instalaciones más amplias y funcionales en la carretera de Villabáñez. En la actualidad, el edificio del centro del pueblo acoge bodega histórico y naves de crianza con capacidad para 2.000 barricas.

En el crecimiento, la diversificación de proyectos y la expansión del mercado internacional ha sido decisiva la incorporación de los dos hijos de Mariano, Mauro Alberto y Eduardo (d) y una botella de la primera y última cosecha de la bodega. / FOTO: LOSTAU

Bodegas Mauro posee 80 hectáreas de viñedo, plantadas principalmente con tempranillo, repartidas en diferentes pagos de Tudela, Traspinedo y Quintanilla de Onésimo. Toda la plantación está inscrita en el registro del consejo de Agricultura Ecológica. En este sentido y como consecuencia de una evolución hacia una producción sostenible, en el cultivo se aplican prácticas de laboreo y recursos naturales para preservar la biodiversidad de los pagos, con la finalidad de que la bodega pueda transmitir con mayor precisión el carácter del terruño y de cada añada.

Las viñas tienen una edad media de 25 años. Están hincadas con una densidad de plantación que varía de las 2.500 a las 3.500 cepas por hectárea y su rendimiento es de entre 3.000 y 5.000 kilos. Siempre se vendimia a mano, en cajas de 12 kilos. La uva pasa por una doble selección: en el campo y antes de entrar en bodega. Un ovi desplaza los racimos hasta los depósitos para que las pieles lleguen lo más enteras posibles. La vinificación se efectúa por variedades y pagos. La fermentación alcohólica se realiza en acero inoxidable, mientras que la maloláctica puede efectuarse en acero,



ENÓLOGO.

Valedor del potencial del tempranillo y pionero en muchos de sus proyectos, Mariano García es una figura esencial para entender la evolución del sector del vino en España en los últimos 50 años. En la foto, con sus hijos M. Alberto y Eduardo (d) y una botella de la primera y última cosecha de la bodega. / FOTO: LOSTAU

barricas o tinas de roble. Mauro elabora en Tudela 320.000 botellas de media al año y cuatro tipos de vino: Mauro (la marca insignia), Mauro VS (selección parcelaria), Terreus (procedente del paraje de Cueva Baja) y Mauro Godello, el primer y único blanco de la familia que por iniciativa de Eduardo García se comenzó a elaborar en 2013. Procede de las fincas de Los Músicos y El Rosal en Villafranca del Bierzo (León). Viñas a 700 metros de altitud,

de suelos pobres compuestos de arena, pizarra descompuesta y canto rodado.

El 'godello', así lo llaman entre ellos, fermenta y se cría con sus lías, aproximadamente nueve meses, en barricas de 500 litros. Un

mera fase de la bodega, acogida a la DO Toro, en Villaester (Pedrosa del Rey, Valladolid). Actualmente, poseen 120 hectáreas de viñedo que se extienden, sobre todo, por los términos de Pedrosa, Villaester y San Román de Hornija (Valladolid) y Morales de Toro (Zamora). Son pagos conocidos como El Monte, Las Lanchas o la Castellana, entre otros.

Como en Tudela, la vendimia se realiza de forma manual, y por gravedad. Durante la vinificación y la crianza se efectúa una selección de vinos por municipios y pagos, atendiendo a criterios de maduración, edad de la viña y tipo de suelo, antes de dar forma al definitivo *coupage* previo al embotellado.

La bodega, además elabora otros dos tipos de vino: Prima, con un año de crianza, de tinta de Toro y otras variedades como garnacha y malvasía, de viñas que van de los 8 a los 50 años. Representa el lado más fresco, frutal y directo de la tinta de Toro; y Cartago Paraje del Pozo, un vino más ambicioso, de mayor crianza en barrica y botella que procede de una finca de cinco hectáreas de tinta de Toro, de 45 años, hincada en pie franco en suelos areno-arcillosos y muy pobres.

La inquietud de padre e hijos no termina ahí. En 2014 fruto de la unión de experiencias, intereses y visiones de las dos generaciones, Eduardo propone a su padre y a su hermano iniciar un proyecto más pequeño y exclusivo –una bodega, un vino– en la Ribera del Duero: Garmón (García Montaña).

En ese año Mauro elaboró 30.000 kilos de tempranillo de la Ribera del Duero, de una selección de pagos de entre 30 y 80 años situadas a más de 850 metros de altitud en los términos burgaleses de Baños de Valdearados, Tubilla del Lago, La Aguilera y Moradillo de Roa.

Fue el comienzo de la tercera bodega familiar: Garmón Continental, que ha elaborado la cosecha de 2017 en instalaciones propias. La bodega ocupa parte de una parcela de tres hectáreas situada junto al río, en Olivares de Duero (Valladolid), dentro de la DO Ribera del Duero y apenas a 15 kilómetros de la casa madre. Tiene una superficie de 2.000 metros cuadrados y se articula en varios bloques en torno a un patio central. Con Garmón los García apuestan «por una viticultura minifundista, de viñedos poco vigorosos y clones autóctonos, cultivados en terrenos altos y con un ciclo de maduración más largo», explican.

Con la última añada, una de las más tempranas de la bodega, ya criándose en barrica, los retos de esta familia para el próximo lustro pasan por «incrementar la superficie de viñedo, renovar instalaciones, abrir nuevos mercados exteriores y profundizar en el conocimiento de viñedos o variedades excepcionales que tal vez puedan abrir el camino a nuevos vinos en el futuro».

EMPRENDEDOR.

Figura transversal por su encaje en diferentes generaciones y por su doble condición de productor y empresario, ha sabido adaptarse a diferentes contextos y circunstancias: ejerciendo de referencia para otros productores y reivindicando la importancia de un oficio no siempre antes suficientemente valorado. Desarrolla su actividad y vuela su experiencia en tres bodegas familiares dirigidas junto a sus hijos en el valle del Duero: San Román (DO Toro) Mauro (VT de Castilla y León) y Garmón (DO Ribera de Duero), tres interpretaciones muy personales del terruño que pretenden ser fieles a un territorio, a un amplio mosaico de viñedos singulares.

blanco concebido para crecer en botella, en el que buscan frescura, tensión y mineralidad.

Como las cepas, Bodegas Mauro ha enraizado en otras denominaciones. Para seguir sus pasos hay que volver a finales de los

años 90, cuando aún se elaboraba en la casona de Tudela y Alberto, el mayor de sus hijos, empezó a ser parte activa de la dirección de la empresa. En 1995 coincidiendo con las primeras pruebas de vinificación con cepas viejas de tinta de

Toro y garnacha se adquieren 9 hectáreas de viñedo y 10 de terreno, germen del primer San Román, el de 1997, iniciando lo que entonces llamaron toros de nueva generación.

En el año 2000 terminó la pri-