

EL TORO de Mauro

Hace una década era un nuevo genio en botella. Hoy Eduardo García es, simplemente, el otro genio.



"AMBOS SOMOS muy temperamentales, pero también muy abiertos", dice Eduardo García sobre su personalidad y la de su padre, Mariano, leyenda viva del vino español. "La tendencia en el vino va a ser más viticultura artesanal", añade, "más defensa de las variedades autóctonas en la línea de vinos de mayor nivel".

SENTADOS A LA MESA alrededor de su copa el vino apunta maneras. Aún sin terminar de pulir despliega una acidez chispeante, tenues matices de tiza, fósforo y piedra mojada. Tiene recuerdos a manzana verde, un velo de flores blancas, una muy sutil pincelada almendrada fruto de su vinificación y crianza en roble, y una elegancia sin parangón. Es claro y directo. Fresco y serio. Sincero. Como él.

Hace una década transitábamos los adoquines del Viejo San Juan y ya Eduardo García, sin canas aún en las sienes, hablaba de ese gran blanco que tenía como asignatura pendiente y que, consagrando cepas viejas del Bierzo, coloca a su nuevo Mauro Godello en el pedestal de grandes vinos blancos de España que siempre le aspiró. Tiene el vino un agudo sentido de dirección. Como él.

En contraste con su padre, a quien define como artista creativo a quien cuesta concretar sus ideas, él se define como hombre de acción que aterriza las suyas. Y ese Mauro Godello, 100% idea de Eduardo, lo ejemplifica. Es, probablemente también, la etiqueta más diáfana de la transición generacional de Bodegas Mauro, una metamorfosis ordenada y sin fisuras lograda por esa relación cotidiana donde conviven con entusiasmo dos tiempos de vino y de familia, contrastes complementarios que ensamblan un equipo de vinos superlativo.

A través del lente que retrata a Eduardo se cristalizan también los otros rostros García. Una fisonomía familiar, casi de marca de fábrica, que le enlaza con su hermano Alberto y su progenitor, Mariano, una leyenda viva del vino español.

Para Eduardo, además de eso, es su padre. El que de niño les llevaba frecuentemente al cine a ver películas complejas y profundas, más apropiadas para adultos que para menores, quizás porque en el fondo quería verlas él. Era una forma de

compartir más con sus vástagos, para quienes siempre estuvo como padre a pesar de que su trabajo como creador y embajador de los vinos de otra prestigiosa bodega le hiciera viajar mucho y no estar tanto en casa con los suyos.

Además del cine también visitaban esa bodega y la casa de la abuela en el pueblo, donde en una esquinita comenzó Bodegas Mauro poco después de Eduardo nacer. "Venimos de un entorno humilde. Mauro era la casa de mi abuela, una mujer de pueblo, honesta, genuina, que quería mucho a su familia", cuenta el bodeguero. En verano, amigos y parientes iban a faenar a la bodega, y meses después vendimiaban. Tareas que le agradaban, pero poco más.

Más le placía corretear por la calle con los chicos del barrio. Aunque mal, jugar al fútbol, y ser uno más, incluso para las borracheras, en las que recuerda haberse estrenado con un vino "malísimo" cuando tenía como trece años.

Dentro de su casa de Valladolid se bebía otra cosa. Mauro y Vega Sicilia. Coca-Cola, muy de vez en cuando. A los 15 ya ordenaba el vino en los restaurantes, pero no pensaba dedicarse a él. Se inclinaba por las letras, pero no le gustaba estudiar. No teniendo claro lo que quería hacer, su padre le sugirió estudiar viticultura y enología. Una idea que le agradó y pareció apasionante porque la elaboración de vino es multidisciplinar, abrazando viña, bodega, gastronomía, y gente, permitiéndole, además, viajar.

Así marchó a estudiar a Valencia, una plataforma que luego le llevó a ampliar conocimiento y pericia por Borgoña, Burdeos y Napa Valley.

Pero durante un viaje para ver una bodega que les ofrecían comprar en Rías Baixas, la persona encargada del proyecto San Román, en la DO Toro, renunció, con lo que su padre le pidió quedarse un tiempo allí hasta conseguir un reemplazo.

Era 2001. No lo olvida. Un año trascendental. Hizo su primer viaje de trabajo a Estados Unidos, se incorporó a San Román y luego a otros proyectos de vino personales que surgieron y le llevaron a quedarse en España para consagrarse a los proyectos de familia con especial mimo a esas cepas viejas de tinta de Toro que dan vida a San Román, uno de los tintos más refinadamente opulentos y reconocidos del panorama vitivinícola español y uno de los emblemas de esa denominación de origen.

Si su padre concibió la idea de ir a Toro y hacer allí un vino de viñas viejas, la ingeniería del proyecto de bodega es íntegra ejecución de Eduardo, quien creó la estructura empresarial, emprendió una expansión exponencial del viñedo y multiplicó por diez la producción, forjando incluso con su hermano una segunda marca, Prima. "San Román es el vino con que más me identifico. Lo parí a nivel gerencial y enológico. En poco tiempo hemos logrado mucho, más que lo que había hecho mi padre a mi edad", apunta quien se define muy maduro desde niño y con una gran intuición empresarial.

Siendo muy observador y analítico aplicó ese instinto para enfocar Mauro cuando, también en 2001, asumió su dirección técnica adjunta. "Mauro tenía un nombre y estaba más consolidado. Vi que gustaba a todo el mundo y por eso mantuve el concepto de vino, optimizándolo, pero desarrollando también su dimensión de empresa, donde faltaban muchos elementos", explica.

"No concibo el vino sin pisar viña y bodega", sentencia quien forma parte de una nueva generación de elaboradores con menos prejuicios y mayor



sensibilidad por el viñedo, respeto al clima, a un terreno y a las variedades de la zona que interpreta en botella. Un contraste con la de su padre, que pasaba más tiempo en bodega y hacía de la cata el fundamento de la mayoría de sus decisiones enológicas, y de las relaciones sociales, uno de sus más importantes tiempos de oficina.

"Me gusta hablar y estar con la gente, pero en mi entorno, cuando quiero. Mi lugar está en la bodega y la viña, donde me siento más a gusto", confiesa quien quiere una vida más familiar y sólo aspira a ser un tío normal y por ello busca rodearse de gente de fuera del mundo del vino.

"Hay gente que piensa que lo bonito del mundo del vino es salir en prensa. Para quien lo ama es diferente. Es tener contacto más a nivel humano. Es un mundo muy bonito, de privilegiados, que te vuelve mejor persona", subraya quien cree que hay que aprender a prescindir del ego y volcarse en hacer las cosas por uno mismo, sintiéndose a gusto por convicción propia y no por los

halagos de la gente.

Él, en tanto que refulgente luz en la sombra en Mauro y Maurodos, es exigente, pero empático como jefe, preocupado por el bienestar de su equipo y también buen ciudadano del vino, solidario y socialmente comprometido, donando, incluso barricas de vino para proyectos benéficos. "Mi familia es generosa en lo que puede".

A Mauro, San Román, la dirección técnica de Bodegas Leda, la elaboración de Ramiro's, y su consultoría enológica en Paixar, un mencia de culto del Bierzo, se añade un nuevo proyecto de familia, GARMON, fusión de sus dos apellidos, un proyecto pequeño y personal de tempranillo en Ribera del Duero con el que los García buscan hacer un gran vino juntos en esa denominación de origen.

"A mi padre le ilusiona tener algo con sus hijos en Ribera del Duero", detalla, adelantando que este proyecto, quizás más de capricho y que, en principio, se estrenará con la magnífica cosecha 2014, busca un vino muy puro, natural y aún más fino que el que él elaboró en Astrales, otra bodega que tuvo a su cargo, y tendrá una crianza de unos 20 a 24 meses. "De momento, lleva una buena evolución. Tenemos muy claro lo que queremos". Una mayor finura que

también cree es posible lograr en Toro, donde no descarta desarrollar alguna nueva etiqueta. "La tendencia en el vino va a ser más viticultura artesanal, más defensa de las variedades autóctonas en la línea de vinos de mayor nivel. La diferencia será cada vez más clara: creces en volumen y bajos precios o creces en calidad y personalidad a un costo mayor".

En Mauro comenzará a practicar la biodinámica, en firme, y a certificar algunas de sus viñas como tales. Para cuando cumpla medio siglo la bodega, aspira a verla igual que donde está hoy. Siempre con personalidad, como la que él ha sabido impartirle a sus vinos desde que tomó su timón, gracias a la libertad que le ha dado su padre para hacer.

"Él ha respetado mi espacio y yo el suyo. Siempre nos hemos llevado muy bien aunque ahora haya algo de competición. Ambos somos muy temperamentales, pero también muy abiertos. Hablamos todo y no nos callamos nada", dice sobre quien define como "el mejor asesor del mundo".

Hace una década era un nuevo genio en botella. Hoy Eduardo García es, simplemente, el otro genio.

✉ Rosa María González Lamas
 📷 Suministradas

