vinetur

El enólogo Mariano García participa en Fenavin para hablar de las nuevas oportunidades y retos que afrontar

El prestigioso viticultor de los vinos del Duero español destaca "la atracción de FENAVIN hacia compradores y prescriptores de todo el mundo, que la convierten en un referente para las bodegas españolas"

viernes 1 de mayo de 2015



El reconocido enólogo y viticultor, Mariano García, intervendrá en la mesa redonda Leyendas de la Enología, una actividad impulsada por tres personalidades mediáticas: Lorenzo Díaz, Manuel Villanueva y José Ribagorda, que intervendrán como moderadores, junto a otros dos ponentes y renombrados enólogos, Álvaro Palacios y Raúl Pérez. Las figuras más destacadas del panorama vitivinícola español estarán presentes en la VIII edición de FENAVIN, el martes, 12 de mayo, a las 17.00 horas, en el Aula 4 del Pabellón Ferial de Ciudad Real.

FENAVIN es el escaparate idóneo para conocer las nuevas tendencias, las herramientas aplicadas a la viticultura, para ponerse al día de los vinos españoles y emprender nuevas oportunidades de comercialización, sobre todo a nivel internacional. Mariano García se refiere a la Feria Nacional del Vino optimista y esperanzador como un canal que ofrece nuevas oportunidades y retos que afrontar: "la atracción de FENAVIN hacia compradores y prescriptores de todo el mundo, la convierten en un referente para las bodegas españolas".

Desde Vega Sicilia a la tradición bodeguera de la familia García

Hablar de Mariano García es recordar sus orígenes, junto a Jesús Anadón, en Vega Sicilia, dónde trabajó durante 30 vendimias. Desde sus comienzos, en aquella década de los años 60 del siglo pasado, hasta hoy se ha convertido en un personaje clave del mundo del vino en nuestro país. Será en los años 70 cuando inicie su proyecto personal en Tudela de Duero y exactamente en 1978 cuando elabore su primer Mauro, un vino excepcional que toma su nombre en homenaje a su padre. A partir de ahí, su trayectoria es imparable, con la creación de dos bodegas propias: Mauro (VT Castilla y León), Maurodos (DO Toro) y su participación como socio y asesor en las bodegas Aalto. Su acertada elaboración se ejemplifica en vinos como Mauro, San Román y Terreus , que figuran en los puestos de honor de guías y publicaciones vinícolas. La tempranillo es la uva predominante en su vinificación. Para García: "es una variedad que auna grandeza, madurez, opulencia y permite elaborar vinos de presente y futuro con enorme casta y refinamiento". Todos sus vinos comparten un mismo origen, la familia García, con Mariano y sus hijos al frente, Eduardo y Alberto, que continúan con la tradición familiar y han heredado de su padre la pasión, el sentido común y la seguridad en sus ideas. Juntos están elaborando algunos de los vinos más interesantes

del panorama vinícola español, valorados por su calidad y su buen saber hacer.

Viticultura y enología

Su primera toma de contacto con este mundo viene desde su nacimiento y su infancia en el campo, en una finca como Vega Sicilia, donde la viña y el vino formaban parte de la vida cotidiana. Su vocación surgió cuando alcanzó la mayoría de edad, años en los que sintió el impulso y la necesidad de encaminar su formación a un mundo que conocía y le apasionaba. En aquella época, que se practicaba una enología curativa dirigida a paliar defectos, empezó a tomar conciencia de la importancia de la viña y del entorno para elaborar grandes vinos. "Tenía claro que no quería ser un productor de bata blanca sino estar en contacto con la tierra y el suelo y no perder de vista la perspectiva cultural y de consumo del vino".

Para Mariano García, la viticultura y la enología son "tanto formas de expresión como "ciencias" que tienen aspectos técnicos como culturales y humanísticos. El cultivo de la vid y la elaboración de vino son tan antiguos como el hombre y los que nos dedicamos a ello somos de alguna manera artesanos en un oficio milenario que nos aproxima a la naturaleza desde el respeto y la honestidad." Se considera a sí mismo un afortunado que ha convertido su vocación en su oficio y profesión. De la misma forma, valora la total libertad que tiene a la hora de trabajar en sus dos bodegas propias: Mauro y Maurodos, donde elabora los vinos que quiere y los que le gusta beber, pero puntualiza: "siempre partiendo de un total respecto a la materia prima y no perdiendo la perspectiva histórica y geográfica del medio en el que estoy". Sus recomendaciones para llegar a ser un gran viticultor nos remiten al contacto directo con la naturaleza en el viñedo. Asimismo, puntualiza: "sin despreciar la formación y los viajes por diversas regiones, ya que la tremenda complejidad de los procesos en viticultura y enología te ponen a prueba casi a diario para ser capaz de dar lo mejor de ti mismo y que la viña exprese todo su potencial".

En su opinión, el secreto de su éxito radica en la búsqueda de la excelencia; en su pasión a la hora de trabajar; en su filosofía de querer crear vinos con carácter, estilo y personalidad. Y añade: "cuando la marca que se comercializa es de calidad, el precio, las modas, la competencia o los cambios de tendencia no son factores determinantes."

García afirma rotundo que sus vinos "apuestan por un equilibrio entre la naturaleza y el hombre, la tradición y la modernidad. Creo que cualquier vino de calidad que se precie de serlo debe respetar varios aspectos: el entorno - la viña, el terruño, la uva, donde está la clave de la calidad-; el producto, elaborando de la manera más natural posible para no desvirtuar la expresión de la variedad y la zona; minimizar la intervención humana, no manipular el vino; priorizar la técnica siempre al servicio del vino, en definitiva una enología preventiva en producciones limitadas."

Presente y futuro del sector

Al referirse a la situación del sector a nivel internacional, se muestra orgulloso de que nuestros vinos tengan cada vez mayor difusión y reconocimiento. "Hay una enorme diversidad, singularidad y calidad extrema en muchas de las elaboraciones que se hacen hoy de una punta a otra del país. Somos competitivos en precio y aportamos valor añadido por la originalidad de nuestros pagos". Considera que la crisis ha beneficiado a la esfera vitivinícola y nos ha forzado a ser más realistas, a la diversificación, a ser mesurados con los precios y ofrecer un mejor servicio al cliente. Se muestra convencido de que el camino correcto para potenciar los vinos españoles en el mundo pasa por "poner un rostro humano a lo que hacemos. Identificar nuestros productos agroalimentarios y vinos con personas, zonas de producción, variedades que aporten esa diferenciación a lo que hacemos y nos distinga de los demás".

En el panorama nacional, Mariano García destaca la llegada de una nueva generación de enólogos españoles. Nombres pujantes, caracterizados por trabajar en diferentes zonas, apostar por variedades locales, viajar por el mundo en un afán de aprender y mostrar sus vinos, y por innovar sin perder de vista la tradición. Como productor y consumidor, García se muestra "siempre abierto a probar vinos de cualquier parte del país porque es esencial mantener la mente abierta y acostumbrar a tu paladar a otras referencias diferentes a las que tienes más cerca". Afirma que "desde que empecé en este mundo, en los años sesenta, he considerado un tesoro y patrimonio nacional la singularidad y complejidad de los vinos del marco de Jerez. Disfruto con el redescubrimiento de variedades autóctonas como la bobal, monastrell, rufete, prieto picudo, mencía, godello o treixadura".