

ESCAPADA CON SABOR A VINO

La pasión de dos familias que aman su tierra y llevan el vino en el alma

POR SANTIAGO SALVAT



Como ya sabéis, en BCNSmile nos hemos propuesto acercarnos a lugares destacables por su belleza, por su interés, por las personas que allí encontraremos o por el simple placer de trasladarnos/viajar a otro lugar donde poder desconectar por unas horas o días de nuestra rutina. En este caso, la carretera nos ha llevado a tres lugares con algo en común: el amor por la tierra que trabajan y la extraordinaria elaboración y calidad del producto final.

En este recorrido hemos tenido el placer de contar con cicerones de excepción que nos han descubierto los procesos, los secretos y las excelencias que son capaces de conseguir gracias al cariño por su tierra y su producto. Hemos descubierto *Bodegas Mauro* de la mano de Samuel Tejada, *Bodegas Mauro 2* acompañados de Eduardo García (miembro de la familia propietaria de las bodegas y enólogo), Sergio Vaquero (propietario de *Bodegas Sinforiano*) y Óscar Baruque (Baruque Suministros de Bodega). En mejor compañía no podríamos estar a la hora de descubrir las delicias de las tierras de Ribera del Duero, Toro y Cigales.

En este maravilloso paseo por la cultura más pura del vino hemos tenido la suerte de poder asistir, de la mano de Eduardo García, al principio de la vendimia en Toro. Eduardo pertenece a una familia de tradición vitivinícola donde su padre, Mariano García, fue el impulsor del proyecto inicial. Padre e hijos han desarrollado un mundo de sabores y emociones en constante evolución. Eduardo García, entre viñedos, nos comenta "en el mundo del vino nunca se deja de aprender y evolucionar" lo que nos lleva a pensar que hay más proyectos en mente e incluso, por lo que hemos podido interpretar, ya en desarrollo. De hecho, hace poco apareció una de sus últimas creaciones (en esta familia nunca se estanca el proceso creativo consecuencia de su pasión por el



Eduardo García en un viñedo de Bodegas Mauro y Vaquero con el Dr. Paolo Belli.

vino y la tierra) un vino que han llamado Garmón, por la combinación de ambos apellidos García y Montaña. Pero, esta no es su última sorpresa, os podemos avanzar en primicia la aparición de un nuevo vino, El Cartago, que hemos tenido la suerte de catar antes de su aparición en el mercado. De nuevo, extraordinariamente delicioso.

Con Sergio Vaquero hemos descubierto la tierra de Cigales, paraíso del vino rosado. Hemos visitado las viñas con él, donde en breve empezará la vendimia. La vendimia en esta zona se realiza algo más tarde que en otros lugares. Nos explica que la tierra es su niña bonita, la fuerza de su vino. Para Sergio, la diferencia de un buen producto de calidad es simple, radica en la dedicación, el cariño por lo que haces y no tener miedo a tener unos estándares altos de calidad. Sergio, con el entusiasmo de alguien que adora lo que hace, nos cuenta "en viticultura no podemos escatimar en nada, en trabajos, en tierra, en maquinaria,

etc." Por supuesto, a esto hay que añadirle la experiencia y el conocimiento que tienen sobre su tierra y su producto. Ya sabéis aquello de que Roma no se hizo en dos días.

Sin lugar a dudas, la mejor manera de disfrutar y entender estas tierras

y sus proyectos es viniendo a esta maravillosa zona y escuchando a estos artistas del mundo del vino. De todas formas, vamos a intentar trasladaros las emociones y sabores que hemos descubierto a través de la historia de las bodegas y las explicaciones y catas de sus vinos.



En un momento de la visita a la bodega de Mauro y Vaquero, con el Dr. Paolo Belli.



BODEGAS MAURO: De padre a hijos

En el año 1980 nace Bodegas Mauro, una pequeña industria vitivinícola, ubicada en la villa castellana de Tudela de Duero, localidad con una larga tradición vitivinícola. La bodega, en la actualidad, cuenta con 80 hectáreas de viñedos de Tempranillo (90%) y Syrah (10%) enclavadas en Tudela de Duero y Santibáñez de Valcorba, con una edad media de las

nales depende de muchos factores y la perfecta combinación de todos ellos. Aspectos como el estrés hídrico que sufren las cepas son fundamentales para conseguir el punto de maduración deseado en la uva.

Situada en el corazón del Valle del Duero, con un clima continental extremado (frío en invierno, caluroso

"Para dedicarte a esto te ha de gustar, has de poner pasión y saber que el mundo del vino no es algo a corto plazo"

EDUARDO GARCÍA



El momento de la visita a la bodega de Mauro. Un lugar donde las uvas se seleccionan y se cuidan en grandes cantidades de diferentes lugares y edades.

viñas de 20 años. Se trata de viñas asentadas en suelos pobres, ligeros, fáciles de trabajar y filtrantes, de textura equilibrada de dominancia arcilloso-calcárea y pH elevado, con una débil alimentación en agua por evaporación y pluviometría baja. Como podéis ver, el producto fi-

en verano y seco) la bodega produce unas 290.000 botellas al año. El 85-90% se comercializa como Mauro y, cuando la añada lo permite, un 10% de la producción, se destina a elaborar el Mauro VS o Vendimia Seleccionada, que tiene un periodo de envejecimiento más largo y pro-

cede de una selección de las mejores viñas de Mauro. Además, desde 1996 la bodega elabora el Terreus, procedente de un único viñedo, del que apenas se producen 7.000 botellas en los mejores años. Alrededor del 65% de la producción de Bodegas Mauro se destina al mercado nacional, y el 35% restante se dirige a satisfacer la demanda exterior, en más de 50 países.

En Mauro dejan que sea el mismo vino quien marque la pauta para decidir su tiempo y tipo de crianza. El tiempo y el tipo de crianza lo marca cada vino en función de los pagos, la edad de la viña y las características de la añada, aunque la filosofía de la bodega es crear vinos armónicos con equilibrio entre fruta y madera. Un riguroso control de las cepas con bajos rendimientos por hectárea, una cuidadosa selección de la uva durante la vendimia, recolectada de modo manual en cajas de 12 Kg, fer-



mentaciones a temperatura controlada, con remontados que permitan extraer taninos maduros, y un criterio muy personal para la crianza en roble resultan claves para entender la singularidad de los tintos de Mauro.

La aproximación ecológica a la viña combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales y la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y el desarrollo rural.

Una casona del siglo XVII restaurada con bodega subterránea acoge las naves de crianza y embotellado de Mauro, con una capacidad total para 2.000 barricas de roble francés y americano. Como contrapunto, desde el año 2004 la elaboración se desarrolla en una moderna, funcional y técnica bodega de líneas puras en las afueras de Tudela de Duero.

El movimiento de uva se realiza por gravedad, y la vinificación, separando las uvas por variedades y zonas de producción. Un pie de cuba da

comienzo a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con capacidad para 12.000 kg. En ellos transcurre la fermentación alcohólica y la posterior maceración con los hollejos, durante dos o tres semanas dependiendo de las características del vino. La fermentación maloláctica tiene lugar lentamente en acero inoxidable o madera.

El Mauro pasa entre 13 y 16 meses en roble francés de Allier y Nevers, la Vendimia Seleccionada primero madura en nuevas y perfumadas duelas francesas para completar después su envejecimiento en roble americano usado.



BODEGAS MAURODOS SAN ROMÁN: La evolución y frescura de las nuevas generaciones

En 1995 empezó el interés de Bodegas Mauro en la denominación de origen Toro con el seguimiento de distintas parcelas de viñedo viejo y la realización de vinificaciones experimentales para observar el comportamiento en la elaboración de las variedades tinta de toro y garnacha. La finalidad de estas pruebas era conseguir vinos con estructura y elegancia, taninos civilizados y equilibrio alcohol-acidez.

“Mi día a día consiste en dividir mi tiempo. Voy dos días a Mauro, dos a San Román y uno a Garmon. Además, tengo un gran equipo y confío plenamente en ellos, lo que me ayuda a poder centrarme en mi objetivo principal, trabajar para conseguir el mejor vino posible”

EDUARDO GARCÍA

Este nuevo proyecto vitivinícola de Bodegas Mauro desembocó en la creación de vinos que llevan el nombre de San Román y en la construcción de una bodega en el término municipal de Pedrosa del Rey (Valladolid). Posteriormente se amplió la superficie del viñedo, que actualmente se reparte en 100 hectáreas, plantadas mayoritariamente con la variedad Tinta de Toro. Actualmente, la edad media de los viñedos de San Román es de unos 35 años. A partir de la vendimia de 1998 se elabora ya la saga de vinos San Román en instalaciones acogidas a la Denominación de Origen Toro, de tal manera que desde esa añada los San Román se comercializan con contraetiqueta oficial de la zona.

Los vinos que elaboran en Toro muestran las características de una comarca que está bajo la influencia del río Duero. El clima de Toro es continental extremo, de sofocantes calores estivales, inviernos fríos, escasos niveles de pluviometría, abundantes horas de sol y fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche. Los suelos son sueltos, pedregosos, con subsuelos arcillosos donde la planta puede abastecerse de agua en épocas de sequía, y unas cepas cultivadas en vaso que, en ocasiones, se plantaron directamente, sin portainjerto, debido a que en esta zona no afectó la filoxera.

Las cosechas en Toro suelen ser mucho más regulares y homogéneas



que en la vecina Ribera del Duero, porque no afectan las heladas con tanta virulencia. La maduración de las uvas es más temprana y las tareas de recolección empiezan habitualmente entre el 6 de septiembre y el 15 de septiembre. Elegir las mejores fechas para recoger las uvas en función de la localización de los viñedos y ajustar los rendimientos, resulta clave en la calidad y el equilibrio del futuro vino. Eduardo García nos comenta que "al contrario de lo que sucede en otras denominaciones y países, para mí los años que se ve más lo que es Toro, su mineralidad y tipicidad, son los años fríos".

Se utilizan levaduras naturales para iniciar la fermentación alcohólica después de una estricta y minuciosa selección de la uva en cajas. Las variedades y parcelas se vinifican por separado para observar la evolución de las uvas y respetar las características de los distintos pagos. Fermentación y maceración se prolongan entre 12 y 20 días dependiendo de la añada. La crianza de los San Román en las barricas se alarga entre 20 y 25 meses, aproximadamente, en función de las parcelas, la añada y el criterio del enólogo.

San Román es un producto muy cuidado que marca el comienzo de

una nueva saga de vinos, un vino profundo, mineral y envolvente que aúna potencia y armonía. Por filosofía de calidad, para garantizar la obtención de la mejor materia prima y un eficiente control en la elaboración, Maurodos no se plantea pasar de 300.000 botellas anuales. El 50% del vino se vende en España y el resto en más de 50 países, con una presencia muy importante en Estados Unidos, Japón y Europa. Algo que demuestra que la labor comercial y la de elaboración del vino deben ir muy bien acompañadas. Es decir, la maquinaria debe estar muy bien engrasada y cada miembro de la cadena, ya sea de producción o elaboración, la debe conocer a la perfección.



BCNSMILE



Bodegas Sinforiano se encuentra en el término municipal de Mucientes (Valladolid) y está acogida a la D.O. Cigales. Sus viñedos se asientan en el valle del Pisuerga y las laderas de los Montes Torozos, situados a unos 740 metros de altitud, sobre suelos profundos de tipo arcilloso-calizo. El clima de la zona es claramente continental con cierta influencia atlántica; son muy características las fuertes oscilaciones térmicas, tanto durante el día como a lo largo del año.

Los viñedos de Bodegas Sinforiano se extienden por todos los Pagos del término municipal de Mucientes. Sus vinos destacan por su estilo distintivo, frutal y fresca expres-

sando el peculiar terruño de Mucientes, con una gran variedad de suelos, predominando los calizos, arcillosos y pedregosos.

La bodega se fundó en 1966 con Sinforiano Vaquero y Daniela Gómez al frente, siguiendo su tradición familiar. Bodegas Sinforiano empezó con una pequeña cantidad de cepas y elaborando el vino en una vieja bodega subterránea con depósitos de hormigón. Pero el trabajo y la ilusión de la familia, tanto en sus viñedos como en sus vinos rosados, tuvo como resultado un gran crecimiento, tanto en el número de hectáreas cultivadas (70 ha.), como en producción. Por ello, en 2002 se tomó la decisión de construir una

moderna bodega equipada con la tecnología necesaria para elaborar tintos y rosados de calidad y durante el verano del año 2012 se amplió. Actualmente, al mando de la bodega están sus hijos que se encargan, tanto del cultivo del viñedo y la elaboración de los vinos, como de su comercialización nacional e internacional.

"Tenemos 70 hectáreas de viñedo propio y trabajamos con 70 hectáreas de terceros"

SERGIO VAQUERO



Bodegas Sinforiano está especializada en rosados y tintos cigaleños y su filosofía es elaborar vinos expresivos e innovadores, amigables con el entorno bajo los conceptos de respeto y compromiso con el medio ambiente y manejo sustentable de los viñedos. Por ello, la vendimia se hace toda ella manual y respetando lo máximo posible la integridad de la cosecha. Y aunque continuamente se estudian pequeñas reformas que puedan ayudar a mejorar la calidad de los vinos, en Bodegas Sinforiano han mantenido una viticultura respetuosa y sostenible, junto a una elaboración de carácter muy tradicional.

BCNSMILE

“Desde hace generaciones nuestra familia ha trabajado la tierra para obtener de ella lo mejor, ya que el carácter y personalidad de un vino nace en la viña, por lo que trabajamos con dedicación y respeto para alcanzar la máxima expresión de la tierra”

SERGIO VAQUERO

Las hectáreas que poseen en la actualidad suman 70 de las cuales 40 ha. son en vaso y 30 ha. en espaldera y se trabaja cada una de las parcelas de forma específica e individual, obteniendo así su máximo potencial. El 60% de los viñedos de Bodegas



Sinforlano tienen más de 60 años. Las variedades de la explotación son: Tempranillo, Verdejo, Albillo y Garnacha Tinta. Predomina el Tempranillo en un 75%. En los últimos 20 años se han plantado y experimentado con variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Sauvignon Blanc.

Como podéis imaginaros, nos ha sabido a poco y queremos volver a disfrutar de los caldos de estas maravillosas bodegas y, muy especialmente, de las personas que tan amablemente nos han recibido y tratado durante esta maravillosa escapada. Muchas gracias Eduardo, Saul, Sergio Vaquero, Óscar, Paz, Rafa y Pablo.



BCNSMILE



BODEGA MAURO

MAURO
VARIEDAD
94% Tempranillo
6% Syrah



BODEGA MAURO

MAURO VS
VARIEDAD
100% Tempranillo



BODEGA MAURO

TERREUS
VARIEDAD
100% Tempranillo



BODEGA MAURO

MAURO GODELLO
VARIEDAD
100% Godello



BODEGA SAN ROMÁN

SAN ROMÁN
VARIEDAD
100% Tinta de Toro



BODEGA SAN ROMÁN

PRIMA
VARIEDAD
85% Tinta de Toro
15% Garnacha



BODEGA SINFO

50 VENDIMIAS
VARIEDAD
100% Tempranillo



BODEGA SINFO

SINFO ROSADO
VARIEDAD
80% Tempranillo,
10% Verdejo y 10%
Albillo



BODEGA SINFO

RAIMUN NECTAR
SEMIDULCE
VARIEDAD
Moscatel, Sauvignon
Blanc y Verdejo

BCNSMILE

