

VINO Y GASTRONOMÍA

V G

NIEVES
CABALLERO

La trilogía de los García en el valle del Duero

Las obras de la bodega Garmón Continental han comenzado en una finca de tres hectáreas en Olivares de Duero, junto al gran río vitivinícola



Todo lo que haga o diga Mariano García despierta interés. El enólogo vallisoletano y sus hijos, Alberto y Eduardo, presentaron a finales del año pasado la primera añada de su nuevo vino, Garmón 2014, y ya se conocen más detalles de su nueva bodega. Garmón Continental se ubicará en una parcela de tres hectáreas junto al río Duero, en Olivares, donde calculan que invertirán alrededor de tres millones de euros. Esta familia de viticultores y enólogos cierra un círculo que arrancó con Mauro 1978, la primera añada del primer vino personal de Mariano García al margen de Vega Sicilia, donde elaboró 30 vendimias. «Con Garmón Continental completamos una particular trilogía de vinos y bodegas en el valle del Duero».

En efecto, primero llegó



Mariano García, a la derecha, posa con sus hijos Eduardo y Alberto García Montaña, en el restaurante vallisoletano Gabi García.

Bodegas Mauro (1980) en Tudela de Duero, y después, Maurodos (1996) en San Román de Hornija (Pedrosa del Rey, Valladolid), en la DO Toro. Por el camino, surgieron otros proyectos compartidos, como Aalto, Leda y Los Astrales.

Pero este último es 100% García. De ahí que el nombre sean las primeras letras de los apellidos de los hijos del prestigioso enólogo, García y Montaña. La primera añada de Garmón ya está en el mercado. Garmón Continental se denominará la bodega, en honor al clima de inviernos fríos y veranos calurosos, con noches frescas por contraste con el día, que caracteriza la Denominación de Origen Ribera del Duero, sobre toda la zona más oriental de la que proceden las uvas.

La viña y el vino son pasiones compartidas para esta saga, de manera que Alberto y Eduardo, decidieron en 2014 desvincularse de la elaboración en la bodega ribereña Los

Astrales, de la que aún son socios, para abordar un nuevo proyecto familiar, diferente a Mauro y San Román. Surgió la idea y convencieron a su padre, que no ha perdido la inquietud que le define. Son muy diferentes pero al final toman todas las decisiones entre los tres porque están de acuerdo en que lo fundamental es la viña.

Alberto y Eduardo

Alberto y Eduardo no pueden ocultar la impronta de su padre. Alberto, el mayor de los dos hermanos, es Licenciado en Ciencias de la Información, se ha curtido con los años en las bodegas familiares para adquirir sus conocimientos enológicos. Es un gran conocedor de los vinos del mundo, tras viajar por regiones vitivinícolas como Burdeos, el valle del Ródano, Piamonte y el Valle de Napa (Condado de Sonoma, en California, Estados Unidos). Dos años más pequeño, Eduardo estudió Enología y Viticultu-

ra en Burdeos, luego en Borgoña y California.

La nueva bodega se construye en una parcela de 30.000 metros cuadrados, llamada Pago de la Barca, a escasos cien metros del río Duero a su paso por Quintanilla y Olivares, separados por el puente de piedra. El proyecto es del estudio de arquitectos vallisoletanos Paredes y Rivas, también autores de las obras de ampliación de la bodega Mauro de la DO Toro en 2014 para poder vinificar por parcelas. De hecho, está a punto de salir al mercado Cartago Paraje El Pozo, un vino de pago, que se sumará a los San Román y Prima. Un vino que se ha tomado su tiempos antes de salir al mercado, como en su día Terreas y Mauro Vendimia Seleccionada.

La bodega de Olivares del Duero ocupará solo una superficie de 2.000 metros cuadrados en la parcela, repartidos en diferentes edificios modulares, des-

castilla
yleon
devinos
.com

Puede seguirnos en
www.castillayleondevinos.com
facebook.com/castillayleondevinos
twitter@cyldevinos

Del Garmón 2014 se han elaborado 35.800 botellas y la máxima producción en el futuro será de 80.000





:: FOTOGRAFÍAS RAMÓN GÓMEZ



Alberto García presentó la primera añada de Garmón 2014 a un grupo de hosteleros vallisoletanos en la vinoteca El Buen Gusto Vino, en el barrio de Parquesol.

El edificio será de carácter sobrio y dará gran importancia al tratamiento de la luz

▶ tinados a la elaboración, crianza, embotellado y oficinas. Todos ellos se ordenarán alrededor de un patio central que dividirá dos áreas unidas por una gran marquesina, donde se situará la zona de recepción de la uva. Los edificios tendrán distintas alturas con cubiertas inclinadas que se irán solapando para crear un efecto de volúmenes en movimiento. El futuro edificio, de carácter sobrio y cuerpos limpios, concede gran importancia a la luz. El resto de la parcela estará ocupado por los caminos y un jardín en el que se plantarán pinos y encinas microrrizadas con trufa negra, entre otras especies de árboles.

A la bodega se accederá por un cortavientos a modo de cajón de vidrio. El área de fermentación ocupará el corazón de la bodega y tendrá capacidad para elaborar 80.000 kilos de uva en depósitos de acero inoxidable de 5.000 a 8.000 kilos, hasta los que llegará el fruto por gravedad. La fermentación se desarrollará de forma espontánea con levaduras autóctonas seleccionadas. La maloláctica se realizará en otra sala en barricas de roble usado o depósitos de acero inoxidable, dependiendo de las características de la añada. Garmón tendrá un periodo me-

dio de crianza de 16 a 18 meses en barricas de roble francés de distintas tonelerías. Las uvas de Garmón 2014 proceden de microparcels de viñas de entre 30 y 100 años, situadas en los términos burgaleses de La Aguilera, Baños de Valdearados y Tubilla del

Lago, en la margen derecha del río, y Moradillo de Roa, en la margen izquierda. La variedad tempranillo o tinta fina vuelve a ser la protagonista. Las cepas están plantadas en suelos arcillosos calcáreos, situados entre 850 y 1.000 metros de altitud, unas característica que «confieren nervio, profundidad y una maduración y vendimia más tardía».

La familia García ha apostado por «una viticultura ancestral y minifundista, de viñedos viejos, poco vigorosos y clones autóctonos, situados en zonas ribereñas altas frías y continentales, con un ciclo más largo de maduración y una vendimia más tardía». Unos factores que han favorecido la elaboración de «un tinto elegante y jugoso, de refinada expresión frutal», señala Alberto. A la hora de la elaboración, Mariano García y sus hijos persiguen «riqueza aromática, taninos suaves y armónicos, y una moderada extracción para obtener el estilo de un vino complejo, armónico y refinado».

La familia lo tiene claro: una viticultura cada vez más respetuosa con el medio ambiente para favorecer la biodiversidad de la tierra, una vi-

nificación por parcelas o pagos para preservar la peculiaridad de los distintos suelos y fermentaciones sus levaduras autóctonas. Bodegas Mauro (con sus marcas Mauro, Terreus, Mauro Vendimia Seleccionada y Mauro Godello) produce 300.000 botellas y Maurodos (San Román y Prima), 280.000 botellas.

La hostelería de Valladolid ya ha tenido la oportunidad de catar la primera añada de Garmón. Poco antes de Navidades, Alberto García, presentó a los hosteleros Garmón 2014, «porque nos gusta explicar cada nuevo vino a la hostelería para que luego sepa transmitir sus cualidades su origen a los clientes». Lo hizo en la vinoteca de Parquesol El Buen Gusto Vinos, que distribuye los vinos de la familia García. «Es un vino muy racial e intenso, amable en la boca pero no blando», apuntó.

De Garmón 2014 han salido 36.600 botellas, elaboradas en Aalto, bodega de Quintanilla de Arriba en la que siguen siendo socios, aunque esperan poder producir a partir de 2017 en Olivares de Duero. Prevén 42.000 botellas de la cosecha de 2015 y 50.000 en la añada de 2016. Ambas ya envejecen en barricas de roble francés. La cata arrancó con otra joya de la casa, Godello 2015, la tercera añada de un gran vino blanco, «sutil y profundo», cuya uva procede del Bierzo y que se elabora en la bodega Mauro de la calle Cervantes de Tudela de Duero. «Se trata de un proyecto de vino, no de bodega», afirmó Alberto. Con una producción de 3.900 botellas es un vino que está a la altura de los grandes blancos (Loira, Borgoña, Rhin).

PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA AÑADA A LOS HOSTELEROS

La hostelería de Valladolid ya ha tenido la oportunidad de catar la primera añada de Garmón. Poco antes de Navidades, Alberto García, presentó a los hosteleros Garmón 2014, «porque nos gusta explicar cada nuevo vino a la hostelería para que luego sepa transmitir sus cualidades su origen a los clientes». Lo hizo en la vinoteca de Parquesol El Buen Gusto Vinos, que distribuye los vinos de la familia García. «Es un vino muy racial e intenso, amable en la boca pero no blando», apuntó.

De Garmón 2014 han salido 36.600 botellas, elaboradas en Aalto, bodega de Quintanilla de Arriba en la que siguen siendo socios, aunque esperan poder producir a partir de 2017 en Olivares de Duero. Prevén 42.000 botellas de la cosecha de 2015 y 50.000 en la añada de 2016. Ambas ya envejecen en barricas de roble francés. La cata arrancó con otra joya de la casa, Godello 2015, la tercera añada de un gran vino blanco, «sutil y profundo», cuya uva procede del Bierzo y que se elabora en la bodega Mauro de la calle Cervantes de Tudela de Duero. «Se trata de un proyecto de vino, no de bodega», afirmó Alberto. Con una producción de 3.900 botellas es un vino que está a la altura de los grandes blancos (Loira, Borgoña, Rhin).

La cata arrancó con otra joya de la casa, Godello 2015, la tercera añada de un gran vino blanco, «sutil y profundo», cuya uva procede del Bierzo y que se elabora en la bodega Mauro de la calle Cervantes de Tudela de Duero. «Se trata de un proyecto de vino, no de bodega», afirmó Alberto. Con una producción de 3.900 botellas es un vino que está a la altura de los grandes blancos (Loira, Borgoña, Rhin).

La cata arrancó con otra joya de la casa, Godello 2015, la tercera añada de un gran vino blanco, «sutil y profundo», cuya uva procede del Bierzo y que se elabora en la bodega Mauro de la calle Cervantes de Tudela de Duero. «Se trata de un proyecto de vino, no de bodega», afirmó Alberto. Con una producción de 3.900 botellas es un vino que está a la altura de los grandes blancos (Loira, Borgoña, Rhin).

NUEVA BODEGA GARMÓN CONTINENTAL EN OLIVARES DE DUERO

▶ **Proyecto.** Ha sido relanzado por el estudio de arquitectos vallisoletanos Paredes y Rivas.

▶ **Olivares del Duero.** La bodega se construye junto al río Duero en el término de Olivares, en la Ribera del Duero vallisoletana.

▶ **Capacidad.** La bodega tendrá capacidad para elaborar 80.000 kilos de uva.

▶ **Pago de la Barca.** La parcela donde se edifica tiene una superficie de 30.000 metros cuadrados, aunque la bodega solo ocupará dos mil.



Infografía de la nueva bodega Garmón Continental.