

por ROSA MARÍA GONZÁLEZ

VERDADEIRA LENDA DO VINHO ESPANHOL, MARIANO GARCÍA TEM UM CURRÍCULO INVEJÁVEL. BASTARIA MENCIONAR QUE, POR 25 ANOS, FOI RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO MAIS FAMOSO E ADMIRADO VINHO ESPANHOL, O VEGA-SICILIA. AINDA SE DEU AO LUXO DE CRIAR O ALION E O VALBUEÑA 50 ANOS. MAS SUA BRILHANTE TRAJETÓRIA NÃO SE ENCERROU COM A SAÍDA DA VEGA-SICÍLIA. ALÉM DE CRIAR VERDADEIRAS OBRAS DE ARTE NAS BODEGAS MAURO, MARIANO (QUE HOJE TRABALHA JUNTO COM OS DOIS FILHOS) CONTRIBUIU DECISIVAMENTE PARA O NASCIMENTO DE VINHOS HOJE INVARIAVELMENTE INCLUÍDOS EM QUALQUER RELAÇÃO DE GRANDES VINHOS ESPANHÓIS, COMO O AALTO, EM RIBERA DEL DUERO, E SAN ROMAN, EM TORO. O PERFIL DE MARIANO, QUE WINE STYLE PUBLICA COM EXCLUSIVIDADE, MARCA A ESTRÉIA NA REVISTA DE UMA NOVA COLABORADORA: ROSA MARÍA GONZÁLEZ, TALENTOSA JORNALISTA DE PUERTO RICO E PROFUNDA CONHECEDORA DOS VINHOS DA ESPANHA

Mariano García

Não sei se Pelé gosta de vinhos, mas, com certeza, compartilha com Mariano o fervor pelo futebol. Os dois mundos se delinham com traços semelhantes de paixão, beleza, intuição, ordem e magia, que envolvem também seus expoentes máximos com a essência do deleite e os posicionam como mitos em todos os aspectos. No futebol brasileiro, surgiram Ronaldos e Ronaldinhos, mas Pelé será sempre o rei. No vinho espanhol, há renomados produtores, mas a figura mais respeitada nos últimos 50 anos se chama Mariano García. Não é possível escrever a história contemporânea do vinho na Espanha sem contar a dele.

A trajetória profissional do primeiro enólogo midiático e criador dos vinhos mais valorizados de seu país começou em Vega Sicilia, lugar onde nasceu. Ali, provou o primeiro vinho aos 14 anos, e, ainda muito jovem, percebeu que possuía facilidades que poderiam convertê-lo em produtor, como um ótimo nariz que o tornou a única pessoa a descobrir, numa degustação às cegas, duas amostras idênticas de vinho. O bom olfato se soma a uma aguda sensibilidade, que pouco erra ao decifrar o bouquet da essência humana.

Desde então, passaram-se cerca de 40 anos, nos quais vivenciou o vinho como autoridade de primeira linha, período no qual seu coração não deixou de bater intensamente, criando, com sua veia inventiva, uma ponte que lhe permitiu gerar uma nova era de vinhos espanhóis.

Hoje, **Vega Sicilia** passou a ser apenas um capítulo em sua prolífica história de vinhos legendários, na qual continua a escrever relatos extraordinários de outros nomes de Toro e de Ribera del Duero como **Mauro**, **AAlto**, **Terreus**, **Prima**, **Viña San Román** e agora **Leda**. O segredo para ser sempre atual? “Manter a curiosidade e a paixão por fazer melhores vinhos ou, pelo menos, que sejam um reflexo fiel de sua terra; estar em dia com as mudanças; ser receptivo à crítica e não deixar parar o relógio”, contou para a Wine Style.

Acredito que o segredo está em sua energia magnética e alucinante, sua contagiante paixão pela

vida, e por saber, com cristalina clareza, o que é essencial no vinho. Nos vinhos e nas pessoas, aprecia o encanto da imperfeição, mas não tolera as coisas mal feitas. “Um vinho deve ser honesto, ter alma, tipicidade, refletir a uva, seu terroir de procedência e a filosofia de quem o produz, sem se parecer com outras coisas. Só não pode ser um vinho sem personalidade, inexpressivo e que passe despercebido”.

Ele acredita que uma abordagem ecológica do cultivo da videira produz vinhos mais puros, transparentes e reconhecíveis. Os especialistas afirmam que ninguém consegue superá-lo no uso da madeira, de forma a conseguir excelente equilíbrio com a fruta e refletir seu terroir de origem, uma alquimia entre natureza e produtor. Procura intervir pouco na elaboração, mas sempre escutando o que diz o vinho. “Os vinhos falam por si e o mercado coloca em seu lugar aquele que os faz”.

Prudente e observador, como elaborador se define

conservador e tradicional, desde que a experiência não mostre o contrário. Mas é receptivo a inovações do mercado, como o uso de chips de madeira e/ou de rolhas alternativas à cortiça, sempre que estejam em igualdade de condições e que se documente bem nas etiquetas.

Há anos, deu-se conta de que os vinhos tenderiam a ser mais frescos, com mais expressão de fruta, e dirigiu seus passos nessa direção, sempre mantendo seu estilo. “O vinho precisa evoluir, mas sem traumas”, observa. Para ele, o mercado divide-se em dois segmentos: o dos vinhos com personalidade, de faixa mais alta, que são a expressão do terroir, e o de vinhos mais globais e tecnológicos.

Recomenda reenfocar o conceito “denominação de origem” para valorizar mais e controlar-se melhor o terroir. E sugere que se abra mão das rígidas categorias de envelhecimento (típicas da legislação espanhola) como critério de qualidade, para dar espaço para

vinhos bem feitos, com o selo de excelência de quem os produz. Não é à toa que seu **Mauro** foi um dos primeiros vinhos da região que superou outros, que atendiam àqueles critérios e, por isso, foram incluídos na denominação de origem.

No momento, não planeja novos rótulos, embora não descarte trabalhar algum novo tipo, como o **Terreus**, e cumprir sua promessa não-realizada de elaborar um grande branco. Para seus novos projetos, conta com seus filhos, Alberto e Eduardo. Este, já há alguns anos, é seu braço direito na produção do **Mauro** e do **San Román**, e uma das promessas da enologia espanhola, também com outros projetos de vinho. “Coincidimos em nossa valorização do vinhedo, mas Eduardo é mais rigoroso e organizado, e eu mais impulsivo, intuitivo e menos metódico. Nós nos ouvimos de forma aberta e, até quando discordamos sabemos que o vinho se enriquece com dois pontos de vista”.

Casa antiga em Tudela del Duero



Nova estrutura da Vinícola Mauro



Sente enorme orgulho quando algum vinho que produziu recebe boa cotação em leilões. Está consciente de seu lugar na indústria, mas seu valor profissional não o torna arrogante. Pelo contrário: É humilde, discreto e generoso. Em sua ocupadíssima agenda – e os 80 mil quilômetros que percorre anualmente pela Espanha – são uma comprovação de que sempre há lugar para os amigos, conselhos, um bom vinho e uma boa refeição. Comer é tão apaixonante para ele quanto fazer vinhos e uma das vantagens de ter um nome consagrado é sempre encontrar mesa num restaurante, quando não abrem suas portas apenas para ele. Seu maior prêmio? Contribuir para a felicidade de cada enófilo que conhece o deleite de um de seus vinhos.

Entre estes, tem seu favorito, que me contou em sigilo e prefere que não

se divulgue. De outros produtores, entre os inesquecíveis, cita um **La Chapelle** que tomou com o produtor Jaboulet, no Rhône, observando a capela e o rio; e um riojano **Viña Real Oro** de 1954, sublime reflexo da grandeza da *Tempranillo*, uma uva que “não se destaca por nada, mas tem tudo”. Fora da Espanha, gosta cada vez mais dos millésimés antigos de Champagne e dos *rieslings* alemães, e se encanta pelos vinhos do Rhône, da Borgonha e de Bordeaux. Nesta última, em certa ocasião, recebeu a oferta de um hectare no Médoc.

Assim como seu filho Eduardo, acredita que a globalização das cepas espanholas, como a *Albariño* ou a *Tempranillo*, pode ser positiva, mas será preciso ver como se adaptam em outros países e que tipo de vinho conseguem produzir.

Ainda não esteve no Brasil, mas espera visitar em breve, pois sabe que há uma cultura do vinho em pleno desenvolvimento e uma apreciação cada dia maior pelo universo vinícola internacional de qua-

lidade, além de um interesse efervescente pelos vinhos espanhóis e, mais especificamente, pelos seus. Também espera poder degustar os vinhos que são elaborados no Brasil, pois é favorável aos produtos de novas latitudes vinícolas, desde que reúnam as condições mínimas para se produzir vinhos dignos.

Se provou os vinhos que Coppola faz no Napa Valley não sabemos, mas no cinema gosta muito de “O Poderoso Chefão”, e, como leitura, de “Vinho e Guerra”, do casal Don e Petie Klads-trup. Revelou ainda que gosta de assistir a danças sevillanas, e, como conhecemos outro produtor amigo seu que se encanta com o violão flamenco, imagino os dois produzindo, ao som das palmas, novas obras-primas do vinho espanhol.

O monarca do vinho é súdito reverente da uva.

Nopalácio de outrora, Juan Carlos de Espanha, em certa ocasião importante, encarregaram-no de supervisionar o serviço dos vinhos e de dar uma olhada na adega.

No momento, seus domingos são dedicados ao clube de futebol Laguna, de cujo conselho diretor faz parte, e pensa em sua próxima empresa ou aventura enogastronômica. Talvez um gol de placa, entre monarcas, com o Pelé?

Distribuidores:

Vinci - Mauro y Terreus; Grand Cru - Prima y Viña San Román; Península - AAlto e Mistral - Leda

ROSA MARÍA GONZÁLEZ - JORNALISTA EM PORTO RICO E EDITORA DO SITE VIAJES Y VINOS (WWW.VIAJESYVINOS.COM), ESPECIAL PARA WINE STYLE.



APRECIE COM MODERAÇÃO

QUEM
TEM
ASAS,
PODE
VOAR

VINÍCOLA
SALTON

DUPLO OURO - CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELAS
OURO - CONCURSO MUNDUS VINI - ALEMANHA
OURO - VINANDINO - ARGENTINA
OURO - ANUGA WINE SPECIAL - ALEMANHA
PRATA - SELÉCTIONS MONDIALES - CANADÁ

WWW.SALTON.COM.BR

Salton
Talento
Vinho Fino Tinto Seco
2004

750 ml