



“LA BURBUJA VITIVINÍCOLA SE HA PINCHADO. LAS BODEGAS DE ALGUNOS FAMOSILLOS HAN TENIDO QUE CERRAR” (Gabriel Mayo).

“Yo sí estoy en las antípodas de Australia. Allí rastrean en avioneta la salud de las grandes extensiones de viñedos por el color de las hojas. Utilizan incluso el satélite. Son los que tienen las extensiones de mayor tamaño de todo el mundo, aunque aquí en España somos líderes en número de cepas. Yo, en cambio, me vengo paseando con mi padre y las recorro a pie. Sigo sus consejos al pie de la letra, ¡ay de mí si no lo hago!, y utilizó los mismos remedios para las enfermedades de la vid que se gastaban hace un siglo. Caldo bordelés (cobre y cal) y azufre. Él tiene muy buen ojo y anticipa la llegada de un posible hongo con una razonable antelación. Más ecológico imposible. La química tiene el problema que debilita mucho a la planta. Cuando la uva comienza a madurar yo ya puedo predecir el 50 por ciento de la calidad de la fruta. Nosotros la vendimia la hacemos, según variedades, con miembros de la propia familia. La mano de obra, unas seis personas, es toda de casa y se saben el proceso de memoria y que uva requiere la producción. Todo se hace con cariño: la poda después de Navidad, los tratamientos preventivos e incluso arrancarle racimos en verano para concentrar el azúcar en los que finalmente vayamos a recolectar cuando llegue septiembre. Hay bodegas grandes que manejan 30 millones de litros de vino; nosotros en dos semanas ya lo tenemos todo listo con lo que más fácil evitar que te suba la graduación o que se pase la uva”.

Tres agencias de viajes derivan turistas a la pequeña bodega de Gabriel Mayo. A mitad de año ya habían pasado por allí más de 350 visitas. Eso es lo que se llama marketing a pie de campo. Prueban el vino y se lo llevan puesto. Les ha gustado. ¡Qué remedio!

“Estas viñas son las cuarta vez que se plantan. Yo llevo casi una década haciendo pruebas en el Plà de Vilafamés hasta hallar el vino que a mí me gusta. Y ese es el que me esmero en producir. Un caldo mezclando variedades como el Cabernet Sauvignon, el Merlot, el Syrah, procedente de Mesopotamia e Israel y otros dos que me guardo en secreto para evitar copias piratas. Obviamente al cien por cien todas las cosechas no son iguales pero procuro que se parezcan entre ellas. Los adictos a mi vino de autor lo agradecen. El Tempranillo no me gusta. No le va bien a esta zona. Esa variedad necesita que en agosto llueva algo y aquí eso es inusual. Me he tirado varios años injertando y probando y ahora es cuando comienzo a ver la salida al túnel”.



Una pareja de Alcalá de Henares que veranea desde hace años en Benicàssim descubre ahora los secretos del vino. En esa singular clase particular en la bodega de Gabriel son los que más preguntan; seguro que sacarán buena nota. Otra pareja más joven harán sus deberes en un alojamiento rural. Descorcharán, dicen, una de sus botellas mirando el atardecer en el Penyagolosa.

“En este sector hay mucho intrusismo. Muchos constructores con dinero negro han comprado bodegas. Se han subido al carro cantantes, aristócratas, banqueros y famosillos. Muchos de éstos ya han cerrado. Han desaparecido tras pasar por el filtro de la verdad. Esta gente no llegó a conocer sus propias viñas. Era una forma de obtener prestigio, algo así como tener una cuadra de caballos de carreras pura sangre. La burbuja vitivinícola se ha pinchado. Tras la ficticia bonanza no han tenido más remedio que cerrar sus puertas. Y con ello ha llegado una caída de precios debido a que algunos vinos de imagen no daban la talla suficiente”.

Gabriel recorre orgulloso con unos turistas sus viñedos. Algunas cepas recién plantadas aún tardarán tres años en hacer uva. Desde su cultivo, si alzas la vista, se muestra imponente Vilafamés coronada por su castillo. Es un paisaje único.

“Todos mis viñedos son de mis antepasados. Algunos tuvieron incluso que renunciar a su viaje de novios para poder ampliar una finca. Todas ellas se encuentran en un radio de tres kilómetros. Algunas viñas han cumplido los 120 años de edad. Este año vamos a hacer una prueba de vendimiar de noche como se hace en Francia. El trabajo, fuera del calor del día, es menos pesado y necesitamos refrigerar 7 u 8 grados menos la uva. El mes de la recolección es, sin duda, el más importante. Las temperaturas, la posibilidad del pedrisco, la maduración... hacen que cada año sea distinto. Ahí es donde te la juegas de verdad.”

Gabriel hablarle a las cepas no le habla, pero este año, un profesor de saxo de Vilafamés, Manolo Bernat, ha interpretado partituras clásicas a unos viñedos. Esta improvisación musical seguirá para hacer un estudio comparativo en años sucesivos del resultado de esta audición en la producción de uva.

“El vino cada vez más se bebe en casa como se hace desde hace años en los Estados Unidos. Los controles de alcoholemia en las carreteras, los abusivos precios en algunos restaurantes y otros factores han hecho que ahora sacar un buen vino y ofrecer una buena conversación con una grata compañía forme parte del mapa de los sentidos del fin de semana. Actualmente estoy vendiendo en Austria, Alemania y Suiza. Este año he captado 30 clientes holandeses. Muchos de ellos los he conocido gracias al reclamo turístico de mi pueblo. Mucha gente que va a la playa se acerca al interior castellonense y me realizan una visita. Tenemos un video maravilloso acabado de grabar,



una web muy interesante, un blog de vinos y una tienda virtual. Las bodegas integradas desde hace cinco años en la asociación Vins de les Terres de Castelló estamos intentando sacar adelante una marca de calidad. Yo trabajo el vino de autor referido a mi forma de ser y de pensar. Yo no actúo bajo ningún patrón ni bajo estándares de elaboración. Si a mi me gusta es suficiente. Puede que haya a quien no le agrade, pero allá él”.