



UN JOVEN AUTOR DE VINOS.

Hay mucho excéntrico que rinde culto desmesurado al vino. A veces a esos tipos les dan gato por liebre; otros, por el contrario, sienten devoción por él. Viven entregados en cuerpo y alma a cultivar los viñedos heredados de su familia y a transformar esa preciada uva en unos caldos de una calidad excelente. Gabriel Mayo García, un viticultor de 35 años, natural de Vilafamés, logró salir por piernas todavía a tiempo del sector cerámico. Hace sólo cinco años tomó el riesgo de crear su propia bodega “Mayo García”, siguiendo una tradición que se remonta a sus antepasados. Un bisabuelo, en 1912, ya vendía casi 4.000 litros a granel por los pueblos de alrededor. De aquellos viñedos han surgido estas mimadas cepas con las que Mayo logra hacer una reducida tirada de 2.500 botellas de la serie oro de su marca “Magnanimvs”. Sus vinos han superado con éxito catas, algunas de ellas ciegas, de reconocidos sumillers. Suya es también la marca “Castell de Vilafamés”.

Su abuelo materno fue uno de los cinco fundadores de la sección de vinos de la cooperativa agraria de Vilafamés. A todos sus ancestros les debía su nueva dedicación. Él ha cambiado los hornos cerámicos por las barricas de roble francés, los *palets* por la embotelladora y el diseño cerámico por la venta casi personalizada a incondicionales adoradores de su vino de autor en diversos países europeos gracias a la Cámara de Comercio y al Instituto de Comercio Exterior de España (ICEX). En este poco tiempo ya ha alcanzado una producción de 10.000 botellas anuales en varias marcas y calidades. Su meta es alcanzar las 45.000 botellas y ahí plantarse. No tiene ningún interés en comprar producciones agrícolas ajenas a las suyas ni convertirse en una multinacional del vino.

Él es el propio anfitrión de los turistas que vienen atraídos por el encanto de esta población de la Plana Alta. Mayo García les lleva a veces en carruaje hasta los viñedos y luego les muestra la pequeña bodega artesanal y les hace una cata de vinos para que degusten sus productos. Se ha formado en tierras de Jumilla y de Utiel-Requena, recibiendo enseñanzas en varios cursos de la consellería de Agricultura. Vilafamés tiene una fuerte tradición. El vino del “Señorito”, con mucho color, era vendido a granel hace medio siglo a la Rioja, a Cataluña y a la propia meca del vino: Francia.

En la bodega, una cueva natural excavada en la roca, donde la temperatura oscila entre los 15 y los 18 grados, se guardan los vinos de crianza. Allí realiza las pruebas pertinentes para obtener ese reconocido caldo que posee poca acidez, unos taninos suaves y que se lleva de maravilla con todo tipo de alimentos.