

Bodegas Paco García, la originalidad tiene su espacio en Rioja

VIERNES 15 DE JUNIO DE 2018

JOSÉ ANTONIO SANJURJO

Juan Bautista García y Ana Fernández de Bodegas Paco García han hecho de la búsqueda "del nuevo Rioja" su razón de ser. Sin dejar de poner los pies en el suelo de Rioja, pero dando saltos y haciendo piruetas cada dos por tres. Sus vinos ganan así en identidad. En unas semanas llega la nueva añada de su 'Paco García Seis' y acaban de lanzar el primer blanco de la historia de la bodega. Además, este mismo año llegará su 'Experiencia 4', dentro de una saga que conforma un ejercicio simultáneo de originalidad y pedagogía en la enología.



Juan Bautista García y Ana Fernández fundadores del proyecto Paco García

Distinguirse en el océano de vino que es Rioja no es tarea fácil. La originalidad, la innovación, el conocimiento, la tradición y el trabajo no bastan. Hace falta un punto de locura, de atrevimiento incesante, de ¿y por qué no?, para que una bodega haga emerger sus vinos. Bodegas Paco García lo logra con cada lanzamiento en su búsqueda constante de sorprender, de dar una vuelta de tuerca más al producto, sin perder jamás la premisa de la calidad.

La próxima ocasión que tendremos de comprobarlo es inminente. Este mismo mes de junio llegará al mercado la nueva añada de uno de sus emblemas: 'Paco García Seis' 2017. Juan Bautista gerente y enólogo de la bodega nos adelanta que “en líneas generales seguiremos la línea de añadas anteriores, un vino fresco y afrutado donde damos importancia a la materia prima, la uva, y que es apto para todos los paladares”.

SU PRIMER BLANCO

Por el que no habrá que esperar es por el primer blanco de la bodega que acaba de salir al mercado. En Paco García reconocen que le han dedicado “mucho mimo y mucho cariño”. Es un 100% Tempranillo Blanco, variedad descubierta hace ahora treinta años en Murillo de Río Leza, la localidad en la que se asienta la bodega y prácticamente todos sus viñedos.

Del Tempranillo Blanco, mutación natural (similar al albinismo en personas) del Tempranillo Tinto, han valorado su equilibrio entre el grado alcohólico, la acidez y el contenido polifenólico. “Es ideal para vinos jóvenes pero más si cabe para crianzas, con crianzas cortas, se comporta genial, con crianzas largas, el tiempo lo dirá. Nosotros empezaremos por una mezcla de vino criado y vino en Inox., así que decidimos poner la mitad de la producción en depósitos de acero inoxidable y la otra mitad en barricas de roble francés durante seis meses, y una vez pasado este tiempo volvimos a unirlo y lo embotellamos”, explica Juan Bautista.



Tal como anticipan en la bodega, su primer blanco será “un vino fresco, redondo, complejo y de gran estructura en el que predomina el carácter frutal y la fruta de hueso; es un vino que se disfruta y te pide más”.

NADA DE PARAFERNALIAS, SÍ UN TOQUE DE LOCURA

¿De dónde procede el planteamiento para crear un nuevo vino? ¿Cómo se decide? Lo más recurrente sería presumir de un departamento de I+D+i puntero, pero en Paco García “se ríen de tanta parafernalia”. La clave es otra: “tenemos un par de locos en la parte técnica de la bodega (Juan Bautista y José Juan “Pan”), ambos técnicos de viticultura y enología que llevan el vino en la sangre, y que hacen de todos los demás trabajadores sus conejillos de indias”, describen.

Esto ya nos puede dar una idea del espíritu y el ambiente de la bodega y de cómo se traslada a sus vinos, y ellos son muy conscientes: “el día que aquí no nos divertamos y que no emocionemos a nuestros clientes

posiblemente esto no será lo mismo” nos dice Juan Bautista.



De momento sigue esa 'diversión'. Como muestra, uno de sus proyectos más recientes. Se basa en la utilización de depósitos troncocónicos y depósitos troncocónicos invertidos. La iniciativa está ya en su fase final, así que más temprano que tarde estarán en condiciones de exponer los resultados del estudio y sus aplicaciones.

PREPARANDO LA 'EXPERIENCIA 4'

En cierta medida, estos experimentos son el origen de una de las propuestas más especiales de Bodegas Paco García: sus 'Experiencias'. Se trata de un producto que cada año ofrece un vino diferente, único y exclusivo.

Dentro de la filosofía, reconocida tanto nacional como internacionalmente, de apostar por salirse de lo común en Rioja, en Paco García siempre han hecho vinos “para aprender y mejorar como bodega”. Al principio no salían de la bodega, se quedaban para el deleite de su círculo más próximo. Pero al comprobar la enorme aceptación que alcanzaban “y como el consumidor es nuestro mejor experto -detallan- decidimos sacarlos al mercado dentro de los límites de nuestra producción”.

La que está en camino es la 'Experiencia 4: El Castaño'. Saldrá al mercado este año y será un vino envejecido en barricas de castaño. La elección de la madera se debe a la búsqueda de una singularidad aromática y gustativa. No olvidan que el castaño es un material que está desde hace mucho tiempo en la Península Ibérica y que no es ajeno al mundo del vino. Tiene toda la pinta de superar incluso el éxito de las 'Experiencias' anteriores.

Un innegable valor de las 'Experiencias' es su capacidad de enseñar al consumidor cosas nuevas y distintas sobre el mundo del vino, de manera que tanto iniciados como expertos puedan descubrir nuevas variedades y crianzas. Lo hacen de forma bidireccional, escuchando al consumidor y recogiendo sus consejos para tratar de ofrecerle “algo más que una simple botella de vino”.

VINOS NO EXCLUYENTES

Bodegas Paco García defiende este tipo de propuestas en un contexto de crecimiento del consumo del vino. Ana Fernández, responsable de marketing y exportación, considera que es una tendencia “posible gracias a la concienciación de que el vino no es solo para entendidos y que se puede disfrutar simplemente bebiéndolo solo o acompañado, en casa o fuera, o en un momento especial”. Por su situación, valora que “el mercado internacional sigue creciendo y sigue confiando en los vinos de Rioja debido a su alta calidad y gran trayectoria”.

Su valor añadido es la originalidad, una personalidad muy reconocible. Y sobre todo la sencillez, que no simpleza, necesaria para no excluir a nadie: “hacemos vino para todo el mundo, vinos frescos y afrutados para el paladar inexperto y complejos y estructurados para paladares más exigentes, sin dejar de lado nunca la frescura que les da la uva”, destaca Juan Bautista.

ENOTURISMO FAMILIAR Y TRANSPARENTE

Bodegas Paco García ofrece la posibilidad de conocer muy de cerca su forma de trabajar y sus vinos. Sus propuestas de enoturismo se centran en visitas familiares, cercanas, con grupos pequeños en los que se pueda solventar cualquier duda. Reciben tanto visitantes de España

como extranjeros, ya que los recorridos se ofrecen en español, inglés y francés.



Además de conocer el viñedo, situado en las inmediaciones de la bodega, la visita permite dar un paseo por todas las etapas por las que pasa la uva desde su recogida hasta el momento en el que sale de la bodega convertida en vino. Ana nos destaca una de las cosas que hacen más interesante la visita a esta bodega y es que “se puede ver cualquier punto de la bodega porque creemos que la transparencia y la honestidad son un punto clave para el consumidor”.

Tras el recorrido, ofrecen una cata de los vinos más emblemáticos de la bodega: Paco García Seis y Paco García Crianza, junto con un pequeño aperitivo. Es además un momento para la charla distendida, con un ambiente abierto hasta para las bromas, propicio para resolver dudas y hablar de cualquier aspecto de la enología.

Las catas para enoturistas cuentan también con la opción de incluir el vino de autor Beautiful Things de Paco García. Es un vino procedente de un único viñedo, el más antiguo que tiene la bodega, resultado de un proceso de elaboración muy cuidado.

Lo más novedoso de Paco García, a nivel de enoturismo, es la 'Visita Experiencia', ideada para un mínimo de seis personas. En ella se catan todos los vinos anteriores -Seis, Crianza y Beautiful Things- y además se incluyen todos los vinos 'Experiencias' de Paco García, únicos y de edición limitada.