

## Facundo, hijo de enólogos

12.2008



Parece casi lógico que muchos de quienes se relacionan desde distintas trincheras con el fascinante mundo de la viticultura sueñen con hacer algún día un vino propio. Y esto no por un asunto de egos, sino simplemente por el placer de ser parte de la creación de un producto único, diferente, que ojalá transmita el estilo y la personalidad de quien lo elabora. Ahora, cuando dos talentosos enólogos comparten el mismo techo y obviamente las mismas inquietudes en torno al vino, la gastronomía y la amistad, como ocurre con **Felipe García** y su mujer, **Constanza Schwaderer**, pasar del sueño a la realidad surge como un asunto del todo lógico. Tanto es así, que Felipe y Cony, aparte de formar un lindo matrimonio con dos preciosas hijas y de trabajar en viñas distintas (él en Casas del Bosque y ella en Agustinos y Veranda, del grupo Corpora), recientemente acaban de dar vida, con toda naturalidad, a **Facundo**, su primer vino personal.

La base de la versión 2006 de Facundo es un cabernet sauvignon que proviene los lomajes del sector de Bellavista, en el valle del Itata, una zona cuyo potencial García conoce y aprecia especialmente. Su idea fue la de rescatar una uva de excelente calidad, que con anterioridad iba a parar a la elaboración de vinos a granel. A esa base se suma algo de cabernet franc y carignan del secano de Loncomilla, y una pizca de petit verdot de Lolol. García y Schwaderer anticipan que los porcentajes de la mezcla irán variando de año en año, e informan que de esta cosecha hay sólo disponibles 5.745 botellas, todas numeradas.

Facundo se acerca al estilo de los vinos italianos. De hermoso y vivo color, es poderoso pero a la vez delicado; muestra un agradable frescor, una acidez rica y jugosa, mucha fruta y buena estructura. Proyectos como éste, que presentan el vino desde una perspectiva distinta, más personal y creativa, le hacen muy bien a nuestro país. (H.N.)

