



¿Qué Buscas?

Home

Reportajes

Vinos

Gastronomía

Foro

Personajes

De Viaje

Estás en Home &gt; Vinos

## FACUNDO GARCÍA-SWCHADERER

Ver artículos anteriores »

Les presentamos a Facundo, el vino de una pareja de enólogos que se ya se sumó al naciente Movimiento de viñateros independientes de Chile (Movi).

Por Mariana Martínez

Felipe García y Constanza Swchaderer son en su casa marido y mujer; fuera de ella trabajan como enólogos en jefe de equipos diferentes. Constanza en viña **Agustinos**, uno de los proyectos emblema del Grupo Córpora; Felipe en **viña Casas del Bosque**, con sus grandes sauvignon blanc de Casablanca. Por eso la idea de hacer un vino que tuviera algo de los dos, como sus dos hijas Josefina y Javiera, les estuvo dando por años vuelta en sus cabezas hasta que se decidieron con la cosecha 2006.



En paralelo a este deseo ya había iniciativas de vinos personales -más o menos semejantes- gestándose en el mundo enológico chileno: Sven Bruchfeld y su socio Gonzalo Muñoz con **Polkura**; **Ed Flaherty** enólogo hoy de Tarapacá con sus vinos Flaherty y los chicos y chica de **Cuatro Vinos con su primer Sigla**. Tampoco hay que olvidar a Derek J. Mossman, con su mujer Pilar y amigo Álvaro Peña, quien comenzó fermentado uvas "filete" en el garaje de su casa, llamándolos con razón **Garage Wines**.

Ninguno de ellos sin embargo en el año 2006 salía toda vía de la clandestinidad. Pero con el paso de los años comenzaron a ver la luz pública espontáneamente. Y así, entre medio, a finales del año pasado nació **Facundo García-Swchaderer**. En esos días yo no estaba en el planeta, pero sí escribí una pequeña reseña en un muy leído blog de minas, y como buen blog -en el que no nunca sabe qué va a llamar la atención de lo escrito en sus lectores- lo que enganchó fue el nombre el vino. Resulta que éste sí tiene su cuento: se suponía que el segundo hijo de la pareja sería Facundo, pero unos meses antes de nacer ese 20% de probabilidades de error en las predicciones le ganó al 80%. El nombre quedó pues en el aire, hasta que tocó tierra en la etiqueta de Facundo.

Si nos vamos al origen de las uvas de **su primera cosecha, la 2006**, daremos con una de las tantas realidades de estos proyectos pequeños, hay ganas pero pocos recursos. "Queríamos hacer un buen vino, nos dice Felipe, pero no podíamos pagar por las uvas de los grandes de Chile, de Maipo Alto o Apalta, así es que buscando otras alternativas me acordé de aquellas uvas que usamos en viña Calina para hacer el primer **Bravura**, su vino ícono, en 1999.



**Bravura** era una mezcla tinta que tenía un cabernet sauvignon de Itata -recuerda Felipe-, y con una acidez única, pero que se ya perdió en las fauces de la industria maderera. Tardamos siete años en reemplazar esa fruta, agrega el enólogo. El resto de la mezcla, que le aporta más frescura y cuerpo son uvas de **cabernet franc** y **carignan de Loncomilla**; y el músculo lo pone un pequeño porcentaje de **petit verdot de Lolol**.

Facundo con una muy bonita y colorida presentación ya está a la



venta en tiendas El Mundo del Vino y Wain a **\$9.900**. El precio en estas épocas de vacas flacas no es un regalo, pero sí una buena inversión de recursos. Su nariz más bien austera, pero elegante, muestra su buena madera (21 meses tuvo de guarda, pero 10% de ella apenas fue nueva) junto con notas complejas de frutos rojos vivos, unidos a un toque de eucalipto fresco, que recuerda a los cabernet franc de Loncomilla. Sin duda es de esos vinos más largos que gordos, y cada vez más sabrosos mientras más se prueba. Un vino para acompañar con fresca -no más calorías- platos contundentes o tablas de quesos maduros en estos días fríos de invierno.

Por supuesto que habrá más Facundos, pero como nos adelantan sus padres sobre la cosecha 2007, vendrán con algunos cambios. En 2007 el carignan pasará a protagonizar la mezcla, para darle aún más frescor, y el cabernet sauvignon de Itata bajará a segundo plano, seguido del petit verdor. El cabernet franc quedó fuera.

Cuando conversamos con Cony y Felipe sobre Facundo, no pueden dejar de comentar que iniciativas como éstas son muy importantes para un país productor de vinos como Chile. Cony agrega: "en Francia, Italia, hay miles de pequeños productores de vinos que mueven la industria y que son muy interesantes en sus propuestas para la prensa; que los haya en Chile, es igualmente importante y positivo para toda la industria". Felipe aporta más a sus palabras: " el proceso de aprendizaje es tan grande que todos los bodegueros deberían exigirle a sus enólogos que hagan sus propios vinos... Hacer el vino, definir su mezcla para nosotros fue lo más fácil, lo difícil fue todo el resto porque nunca lo habíamos hecho". Haciendo tu propio vino, explica, entiendes la importancia de cada etapa del proceso, de la importancia de mantener los costos bajos y de ahorrar en todo lo que sea posible.

#### NACE MOVI

Justamente pensando en la importancia de dar a conocer iniciativas como éstas, es que los padres de Facundo se vienen reuniendo con otros enólogos y dueños de otros pequeños proyectos para potenciarse. La idea es darse a conocer en Chile y entre la prensa extranjera. Es así como ya están cimentándose los bases de lo que once de ellos han llamado **Movimiento de viñateros independientes de Chile (MOVI)**.

Recuerdo que la primera vez que escribí de estos proyectos pequeños hace un par de años, hechos y/o comercializados con las manos de sus propios dueños, el factor común eran las ganas de hacer algo personal, alejados de las presiones de un jefe, del dueño y de los departamentos comerciales. El primero que había lanzado la piedra muchos años antes, bajo la bandera de *garage wine*, porque lo hacía en el patio de su casa, era **Álvaro Espinoza y su mujer Marina Ashton**, con la su vino **Antiyal**. Hoy ese concepto de garaje a estos pequeños productores les ha quedado chico. Hay entre ellos bodegas consolidadas ya sea con varios o un solo vino, como es el caso de **Von Siebenthal** y **Erasmus de Caliboro**; están también **Polkura** y **Montsecano** con viñedos propios pero aún sin bodega; el grupo Cuatro Vinos sin viñedos ni bodega; y también el syrah **I Latina de Irene Paiva**. O, los vinos de **Flaherty** o **Garage Wine de Mossman**, todos hechos en el patio de sus respectivas casas.

Precisamente por lo poco heterogéneo del grupo es que sus **once fundadores** (ver listado más abajo) llegaron al acuerdo de que el tamaño o edad de la empresa no era un tema para ser miembro de Movi. Sí, relevante, que sus dueños estén comprometidos en todo el proceso hasta la venta, y que sus vinos -más importante aún- sean realmente buenos.

Para seleccionarlos y poner en marcha sus planes, ya tienen un comité organizador. Cony es miembro, y nos adelanta que una de sus primeras actividades como grupo será estar con degustaciones entre el **28 y 29 de agosto en la nueva versión de la Feria Cata&Vino**, la cual este año se realizará en las instalaciones el Hotel W, **en Isidora 3.000**.

#### Actuales miembros de Movi:

1. **Polkura** (Sven Bruchfeld-Gonzalo Muñoz)
2. **Tabontinaja** (Andrés Sanchez)
3. **Montsecano** (Julio Donoso)
4. **Garage Wines** (Derek Mossman)
5. **Flaherty** (Ed Flaherty)
6. **Von Siebenthal** (Mauro Von Siebenthal)
7. **Tipaume** (Yves Pouzet)
8. **Clos Andino** (José Luis Martin-Bouquillard)
9. **Reserva de Caliboro** (Francesco Marone Cinzano)
10. **I-Wines** (Irene Paiva)
11. **Bravado Wines** (Felipe García-Cony Schwaderer)

.....  
[↑ arriba](#)

[Ver artículos anteriores »](#)

[Contacto](#) | [Quiénes Somos](#) | [Regístrate](#)

Copyright 2007 Planeta Vino - [Condiciones de Uso](#) - Design by [Telematica](#)