

LA BODEGA

Guía

La empresa:

Año de fundación: 2001
Dirección: Ctra. La Horra-Roa
Km. 2. 09311 La Horra
(Burgos)

Telf: 947 542127
www.tintofiguero.com
bodega@tintofiguero.com

Los responsables:

Dirección Técnico: Antonio
García Figuero
Dirección Comercial: Carlos
García Figuero
Dirección Exportación:
Felipe Martín
Enólogos: Alicia Víttores y

Oscar Rodríguez
Supervisión del Viñedo: José
M^o García de las Heras

Las instalaciones:

Producción: 400.000 bot.
Inst. Vinificación: 840
barricas de roble francés y
160 de roble americano
Viñedo Propio: 53 hectáreas
Comercialización: 40% Exp.
y 60% Nac.

Los vinos:

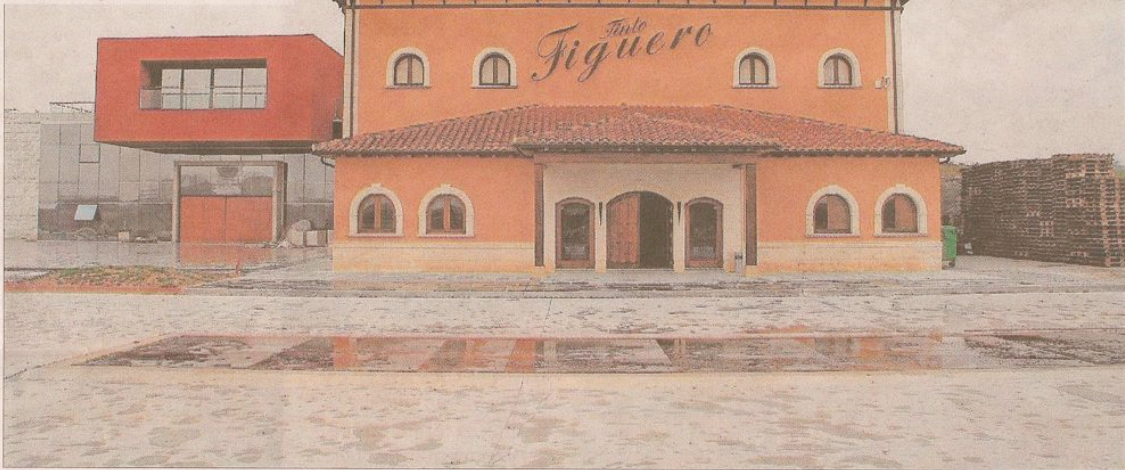
→ FIGUERO 4: Joven
elaborado 100% con
variedad tempranillo cuya
crianza es de 4 meses en
barrica de roble francés
-americano nueva
→ FIGUERO 12: Crianza
elaborado 100% con
variedad tempranillo cuya
crianza es de 12 meses en
barrica roble francés

-americano nueva
→ FIGUERO 15: Reserva
100% variedad tempranillo
cuya crianza es de 15 meses
en barricas de roble francés
y americano nueva.
→ FIGUERO VENDIMIA
SELECCIONADA: Vino de
autor elaborado 100%
variedad tempranillo cuya
crianza es de 15 meses en
barrica nuevas de roble

francés-americano.
→ FIGUERO NOBLE: Vino
de autor elaborado 100%
con variedad tempranillo
procedente de viñedos de
más de 70 años
→ FIGUERO TINUS: Vino
de autor elaborado 100%
con la variedad tempranillo
procedente de los mejores
racimos de las cepas más
añejas.

RIMA CONSONANTE.

Bodeguero rima con
Figuero, apellido de esta
familia dedicada
generación tras
generación al cultivo de la
viña en Burgos



La originaria bodega de corte tradicional contrasta con la ampliación de diseño más moderno. FOTOS: MARÍA ALONSO

GARCÍA FIGUERO (RIBERA DEL DUERO). Esta bodega de La Horra elabora vinos tanto para chatear como para comer en un restaurante o para ocasiones especiales. Presente en 18 países, celebra trabajando su décimo aniversario

SEIS VINOS PARA SEIS MOMENTOS

MARÍA ALONSO

Para conocer los orígenes de esta elaboradora ribeña que celebra ahora su décimo aniversario hay que remontarse en el tiempo algunos años atrás. Aunque se desconoce la fecha exacta de cuándo los antepasados de José María García y de Milagros Figuero comenzaron a cultivar sus majuelos, se puede decir que ha sido el trabajo de toda una vida. Fue a partir

de finales de los años 60 cuando el matrimonio comenzó a vender sus uvas a las principales bodegas de la zona de las que han salido algunos de los mejores vinos reconocidos en Ribera de Duero, hasta que en el año 2001 pudieron hacer realidad su sueño de toda una vida, hacer una bodega y su propio vino.

Así, uniendo la experiencia que el matrimonio tenía en el viñedo y

la buena calidad de sus uvas con la juventud y experiencia en el sector empresarial de sus tres hijos, Carlos, Henar y Antonio nació Viñedos y Bodegas García Figuero.

Un año después sacaron al mercado su primer vino, Figuero 4, con el que poco a poco se hicieron una brecha en el mercado. «Teníamos la gran incógnita de saber si podríamos hacer grandes vinos»,

señala Antonio García Figuero, director técnico de la bodega, que además explica que este caldo se convirtió desde el principio «en un éxito».

Poco a poco fueron probando y elaborando más vinos hasta llegar a las seis marcas que tienen en la actualidad, compuestas por tres vinos de línea clásica, Figuero Roble, Crianza y Reserva y tres caldos de autor, Vendimia Seleccionada, Noble y Tinus. «Hacemos seis vinos, un vino para cada momento», precisa el director técnico, mientras señala que pese a que todos sus caldos se caracterizan por ser sedosos y aterciopelados, de entrada fácil y complejos en paladar, con mucho sabor a fruta, «existen desde vinos para el chateo, para una comida de restaurante, vinos valor seguro, hasta vinos más complejos para ocasiones especiales».

Entraron en el mercado en un momento complicado debido a

que ya existían una gran variedad de marcas y vinos pero poco a poco «haciendo las cosas a gusto y divirtiéndonos con ellas, apostando por la calidad y por el servicio al cliente nos hemos convertido en uno de los grandes vinos de la Ribera de Duero», apuntó Antonio García Figuero.

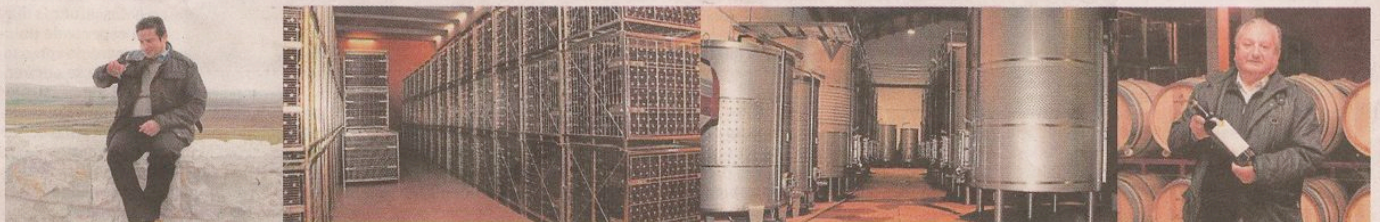
En la actualidad estos caldos se pueden encontrar en alrededor de 37 provincias españolas donde comercializan el 60% de su producción, mientras que en el extranjero llegan a 18 países, algunos de ellos Inglaterra, China, EE.UU., o Dinamarca y en estos momentos están comenzando a comercializar con algunas zonas de América Latina.

«En estos diez años hemos ido aprendiendo y hemos ido adaptándonos a los tiempos, cuidando al cliente e intentado hacer unos vinos que gusten», señala el director técnico, mientras adelanta que no tienen pensando hacer grandes eventos por el décimo aniversario, pero que lo que sí han hecho este año, en el que la cosecha ha sido «muy buena», es elaborar de una forma diferente un vino que «podrá ser el reflejo de estos años, aunque todavía está en ciernes».

Ofro de los proyectos en los que están trabajando es la ampliación de sus instalaciones que se convertirán en el recibidor de sus visitas ya que la bodega se encuentra abierta al enoturismo.

Este crecimiento se une a la bodega que cuenta con las tecnologías más avanzadas en las que se apostó, para crear un producto de calidad, por la elaboración por gravedad con ausencia de bombas. También con el paso del tiempo han ido innovando y mejorando las técnicas para elaborar mejores caldos por lo que sólo utilizan barricas nuevas para cada tipo de vino.

«Utilizamos lo mejor de ellas y una vez cumplida la misión van a bodegas de segundo orden», explica Antonio García Figuero, quien añadió que todo esto unido a la calidad de las cepas de sus viñedos, algunas de entre 60 y 70 años, es lo que ha hecho que esta elaboradora cumpla con su filosofía «buscar la excelencia sin altos costes».



Antonio García Figuero cata un vino en la terraza de la bodega ampliada (izda.); En las imágenes del centro, botellero y sala de elaboración. A la derecha, José María García en la zona de crianza.