vinetur

Carlos Falcó: 'El vino español debe competir en cultura y excelencia, no en precio'

Carlos Falcó, marqués de Griñón, ha asegurado que ni España, ni Europa pueden competir en los mercados internacionales en precio, pero sí en cultura y excelencia, una pauta que ha guiado siempre su trabajo como bodeguero y productor de aceite

viernes 22 de febrero de 2013

ESCRITO POR MADRID



Así lo ha afirmado Falcó en la que he subrayado que "Europa es historia, es cultura y es excelencia; eso es lo que tenemos que vender al exterior y lo que nos diferencia; competir en precio implicaría renunciar a nuestra calidad de vida".

Con esa filosofía de excelencia, el propietario de Pagos Familia Marqués de Griñón ha logrado vender sus vinos y aceites de alta gama en más de cuarenta países con el beneplácito de la crítica, apoyado en "la antigua tradición europea del pago", que consiste en elaborar separadamente, 'in situ', la producción de uva y aceituna de una finca con características uniformes de suelo y microclima.

Recientemente, su virgen extra Oleum Artis obtuvo 98 puntos de 100 según la guía italiana de referencia Flos Olei, la mayor calificación lograda nunca por un aceite español, además de hacerse con el premio a la "mejor hacienda de 2012".

En esa hacienda ubicada en el Dominio de Valdepusa (Toledo), "en el pago", produce pequeños volúmenes de vino y aceite, entre 400.000 y 450.000 botellas según la cosecha, que tienen su principal mercado en Asia -con China a la cabeza, seguido de Japón, Singapur, Filipinas y Corea del Sur- y EEUU.

A estos países, Falcó exporta el 82 % de su producción de vino y casi el 60 % de la de aceite.

Este potencial exportador no es "nada nuevo" para Falcó, que empezó en los años 70 vendiendo al exterior el 90 % de su producción de vino; según recuerda, "en España nadie estaba dispuesto a pagar lo que yo quería por un vino de Toledo, sólo lo pagaban si era Rioja".

Con el tiempo comprendió que diversificar las ventas es una apuesta segura, "cuestión de sentido común", para no estar demasiado expuesto cuando llega una crisis", una lección re-aprendida con la experiencia de la última crisis, cuando concentraba en España la comercialización de la mitad de su producción total de vino.

"A mí no me pilla otra crisis con el 50 % de mis ventas en España; es mucho riesgo", ha indicado Falcó, que ahora orienta sus productos de alta gama a países emergentes con un poder adquisitivo creciente.

"Mis productos se pueden considerar de lujo, aunque a mí me gusta hablar de gama alta, excelencia o artesanía; en definitiva, trabajo bien hecho", ha defendido.

Este emprendedor ha sido un bodeguero pionero: fue el primero en introducir en España en los años 1991 y 1992 la variedades syrah y petit verdot, tras iniciarse en la viticultura en 1974 con cepas de cabernet sauvignon que llevó a Castilla-La Mancha desde Burdeos.

"Desde 2007 estoy recuperando la graciano, que se había perdido en Castilla La-Mancha, y con ella he hecho mi mejor vino 'AAA', en honor a mis tres hijas, cuyos nombres contienen tres 'aes', Alejandra, Tamara y Aldara", cuenta orgulloso.

La calidad de los vinos de Dominio de Valdepuesa, que solo tiene capacidad para 1.500 barricas, le han llevado a que la Unión Europea le de una Denominación de Origen propia, la primera para una finca.

Su otra pasión es el aceite -"un elixir, el mejor para la salud"-, un producto que "no está suficientemente valorado" porque en España se vende casi al mismo precio el virgen extra que el refinado, cuando "desde el punto de vista gastronómico y nutricional no tienen nada que ver".

"Debemos sacar el aceite virgen extra de la categoría de 'commodity' e introducirlo en el estatus del lujo, en la alta gama alimentaria", ha planteado.

La vía para lograrlo, según Falcó, reside en "hacer lo mismo que hizo el vino en los 90": "dar información al consumidor", es decir, que en las botellas figure "cómo se ha elaborado, quién lo ha embotellado, cuándo y qué contenido de polifenoles tiene".

Este amor por el aceite lo ha trasladado a las páginas de su segundo libro "Oleum plus", en el que ha trabajado siete años y que publicará esta primavera la editorial de Carmen Balcells.