

Francisco de Asís Fernández Roldán, el sueño de La Jaraba

Texto: PEDRO PINTADO *Fotografía:* PAGO DE LA JARABA

De la química dio el salto a la enología. Después de trabajar cinco años dirigiendo proyectos industriales relacionados con el proceso de extrusión del aluminio, Francisco de Asís Fernández Roldán (Albacete, 1986) desembarcó en 2013 en el negocio familiar comenzando a prestar labores de apoyo en Pago de La Jaraba hasta que, en junio de 2018, se aupó a la dirección técnica de la explotación vitivinícola y agropecuaria que fundó su padre, Gaspar Fernández, a finales del pasado siglo.

Gaspar Fernández, industrial de éxito, hizo posible su sueño en 1997, cuando compró Pago de la Jaraba, una finca de 1.000 hectáreas de cereal y caza situada entre Villarrobledo y El Provencio para transformarla con el paso del tiempo en bodega, almazara y quesería, así como en un auténtico paraíso del enoturismo de Castilla-La Mancha. La bodega se inauguró en el año 2000 y en los tres años anteriores se plantaron 80 hectáreas de tempranillo, variedad mayoritaria, cabernet-sauvignon, merlot, gaciano y sauvignon blanc.

Francisco Fernández tenía 10 años cuando su padre, a quien siempre le habían gustado el campo y la viña, compró la finca albaceteña. Desde entonces, el futuro enólogo pasó buena parte de su tiempo entre ovejas, olivos y cepas, lo que le fue creando una afición que mutó en pasión y dedicación, hasta el punto de abandonar, después de seis años, su trabajo en Gia Clecim Press. Estudió ingeniería industrial -especialidad de química- en la Universidad Politécnica de Valencia y posteriormente el máster de Viticultura, Enología y Comercialización del Vino en la Universidad de Castilla-La Mancha. En la actualidad, sigue nutriendo su perfil académico con el estudio del grado de Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria, a la vez que prepara el doctorado internacional de Enología.

La familia Fernández Roldán la componen cuatro hermanos implicados en mayor o menor grado en la gestión de la empresa familiar, aunque solo él se dedica única y exclusivamente al trabajo en la bodega y en el campo. “Es algo que llevo en la sangre”, explica, “en cuanto pude me vine aquí, quería cambiar y dedicarme de lleno a la elaboración. Me encanta seguir la evolución del vino y contemplar lo que da de sí cada añada”.

Aunque ostenta el cargo de director técnico comparte su trabajo con otros dos enólogos, Pedro Antonio del Toro y Rubén Moratalla. Entre los tres consensuan todas las deci-

siones guiados por una premisa básica: la búsqueda de la calidad. Esa búsqueda ha comenzado a dar grandes frutos. En el último año la bodega ha conseguido dos hitos históricos en su trayectoria empresarial. A mediados de 2019, después de más de 15 años de arduo trabajo, intensas negociaciones y un sinfín de desvelos consiguieron que las autoridades comunitarias reconocieron su explotación como Vino de Pago, convirtiéndose así en una de las 19 bodegas que cuentan con este reconocimiento en España entre las más de 4.000 bodegas existentes. Apunta Francisco Fernández que la clave de esa distinción la proporciona “una tierra única que produce vinos diferentes que nos distinguen de lo que nos rodea”. Parte de culpa de esa exclusividad la aporta la proximidad de un pinar, monte bajo y paisaje que protegen al viñedo de los vientos húmedos del Levante.

El otro acontecimiento que ha marcado el devenir de la bodega ha sido la designación de su “Pago de la Jaraba 2018” como primer vino que logra la calificación de “Excellent” creada recientemente por la DO La Mancha. Para conseguirlo, el vino ha tenido que superar los 90 puntos sobre 100 en seis catas ciegas correspondientes a cada una de las fases de la elaboración. Si en cualquier cata no alcanza esa puntuación, se descalifica. Y fue precisamente con este vino con el que debutó en solitario Francisco Fernández, el que marcó su inicio como director técnico de la bodega familiar en 2018.

Al enólogo le gusta, además, indagar en algunas variedades autóctonas como son la albillo real en blancas y el tinto Velasco en tintas. Tampoco descarta importar y probar con una variedad casi desconocida por estos lares, de la que algunos expertos le han asegurado que puede dar muy buen resultado también aquí, la godello.

Pago de La Jaraba comercializa medio millón de botellas al año con las marcas Pago de La Jaraba, Viña Jaraba y Azagador, procedentes de sus 80 hectáreas de viñedo, que tienen un rendimiento medio de ocho a nueve mil kilos por hectárea. El 40% de sus ventas va al mercado nacional y el resto, a 30 países de todo el orbe, entre los que destacan los principales países europeos y americanos, con Alemania y Estados Unidos a la cabeza, sin olvidar Asia (donde la bodega está pisando fuerte en mercados lejanos como China) y América Latina (con reciente presencia en mercados tan complicados como Perú y México).



El enólogo Francisco de Asís Fernández Roldán.



Francisco de Asís Fernández Roldán.

‘Terroir’ manchego

🔗 PAGO DE LA JARABA Sauvignon Blanc 2019

Variedad de uva: 100% sauvignon blanc.

Vinificación: maceración de, al menos, 24 horas previa a la elaboración y vinificación por separado del mosto flor. No realiza fermentación maloláctica.

Crianza: no realiza crianza.

Descripción: vino concebido para el disfrute de la frescura y registro aromático de la variedad sauvignon blanc. Procedente de una tierra de tintos, sorprende la frescura y complejidad en boca de este blanco marcado por la mineralidad y toques balsámicos del paraje donde se cultiva.

Cata: presenta a la vista un bonito color amarillo verdoso de capa alta muy limpio y brillante, muy atractivo. En nariz aromas de intensidad alta que recuerdan a fruta blanca madura, manzana, heno, flores, tilo.... poco a poco más expresivo. Paso a boca fresco y equilibrado, frutal y amable, tiene un postgusto largo.

🔗 PAGO DE LA JARABA 2018

Variedad de uva: 70% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot.

Vinificación: fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 5.000 litros.

Crianza: fermentación maloláctica y posterior crianza en bodega de primer año bordelesa (225 l.) de roble francés de grano fino.

Descripción: un formidable vino de los que los franceses llaman *terroir* y que en España, con el tiempo, ha venido a llamarse “vino de pago”. En su constitución pesa de enorme manera el componente varietal, con una muy española tempranillo a la que escoltan las muy bordelesas cabernet sauvignon y merlot.

Cata: vestido de color rojo picota con vivos ribetes. En nariz ya anuncia su elegante diseño con sutiles matices de madera fina y delicado toffee sobre un fondo de frutas negras y rojas perfectamente integrado en el conjunto. Equilibrado y bien constituido en la fase gustativa, con gran riqueza de matices y taninos carnosos y maduros, paso amable y aterciopelado. Persistencia media y gustosa con ecos de especias dulces y fruta en sazón que invita a repetir.



🍷 VIÑA JARABA 2016

Varietal de uva: 70% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot.

Vinificación: fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 5.000 litros.

Crianza: en barrica de segundo año bordelesa (225 l.) de roble francés de grano fino.

Descripción: gran vino elaborado con las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y merlot que se elaboran por separado para ser ensambladas antes de su paso por crianza en barricas de roble francés de segundo año. Ante todo nos encontramos con un vino versátil capaz de acompañar tanto carnes como pescados.

Cata: rojo cereza picota con ribetes rubí. Limpio e intenso. Aromas balsámicos con toques especiados como cuero y regaliz. Tostados de maderas nobles sobre una base de frutos negros maduros. Envolvente en boca, sedoso y de gran potencia pero equilibrado. Entrada en boca intensa, taninos dulces con redondez exquisita que envuelve el paladar y un final largo y persistente.

🍷 AZAGADOR RESERVA 2014

Varietal de uva: 70% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot.

Vinificación: movimientos de uva y mosto por gravedad y fermentación alcohólica en depósitos inoxidables de 16.600 litros.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Descripción: un vino que demuestra que las crianzas largas se pueden llevar a cabo en nuestra zona. Para ello, el cuidado y mimo de la viña es fundamental y aquí se demuestra nuestra pasión por hacer las cosas bien hechas.

Cata: color rojo burdeos de capa media alta con intenso ribete de tono granate y rubí. Destaca por la intensidad y calidad de las sensaciones que ofrece. Fina complejidad de tonos florales y fruta madura, toques ahumados y balsámicos con pinceladas de regaliz sobre un fondo mineral y especiado. En boca es puro equilibrio. Excelente integración entre fruta y madera. Taninos maduros y expresivos que aportan carnosidad. Mucho cuerpo, notas tostadas enlazadas con fruta madura. Sabroso, expresivo, potente. Personalidad compleja y armoniosa.