

REPORTAJE

ANTECEDENTES

Fanbar, S.L. es una empresa familiar pionera en la elaboración de quesos artesanos y naturales en Samper de Calanda (Teruel).

Algunas de sus marcas gozan del reconocimiento y prestigio del consumidor desde hace más de 30 años, como el queso **Los Tambores** o el queso **Patamulo**, y otras desde hace más de 15 años, como por ejemplo los quesos **Bajoragón, Brazogitano, Tonelito, Fanbar, Pañoleta, Zambomba** y el **Untico de Queso**.

Hace unos años decidió recuperar la tradición del cultivo de la vid, que llevaba entre 20 y 40 años prácticamente olvidada en la localidad, debido a que la aridez del terreno y su bajo rendimiento aconsejaban realizar otros cultivos.

Para ello procedió a implantar en diversas fincas situadas dentro del término municipal de Samper de Calanda unas variedades de vides autóctonas recogidas en la misma localidad y en otras cercanas como Híjar, Albalate o Muniesa. Junto a variedades autóctonas como la Romero de Híjar, Royal de Alloza, Teca y Garnacha cultiva otras como la Moscatel, Cabernet, Merlot, Syrah o la Tempranillo.

EL VINO

Aunque en años anteriores ya se había producido alguna cosecha de excelente calidad, la cosecha del año 2002 ha sido la primera que se ha preparado para comercializar.

Las distintas variedades de vid y las diferentes condiciones existentes entre las fincas, algunas distan entre sí 25 kilómetros, permite conseguir gran variedad de vinos, todos ellos muy singulares y en producciones muy limitadas.

Principales factores que garantizan la calidad de los vinos.

Los escasos rendimientos por hectárea son compensados por una excepcional calidad. En algunas fincas se obtienen rendimientos por cepa inferiores a los 300 gramos.

Una vez alcanzado el momento óptimo para la vendimia, la uva es recolectada y seleccionada de forma manual, y esto junto a una cuidada elaboración del vino de forma tradicional son factores diferenciadores en el resultado final de los vinos.

Comercialización

En una primera fase se comercializan nueve vinos distintos que se verán ampliados en el futuro por otros que ahora están reposando en barricas de roble.

Los vinos están etiquetados destacando la marca, **Fandos y Barriuso** ^â, la variedad de la vid y el nombre de la finca o paraje dónde se ha cultivado.

Nos encontramos con seis vinos **monovarietales** que nos permiten degustar estas variedades individualmente:

MERLOT – BARRICA -

Elaborado con la uva de variedad Merlot cuya producción es bajísima, no más de 300g. por cepa. Concentrando color y aroma únicos. Un año de barrica lo ha terminado perfectamente. Producción: 650 botellas. Pertenece a la cosecha 2001, su precio en la bodega supera los 36 €por botella.

ROMERO DE HIJAR

Variedad autóctona que desde siempre se ha cultivado en la zona. Su maduración lenta hace característico su excelente color y su sabor afrutado. Producción limitada a 1.250 botellas.

ROYAL DE ALLOZA

Variedad autóctona caracterizada por tener un sabor, color y olor muy personales, por lo que es muy apreciada en cupage. Rendimiento corto aunque muy adaptada a nuestro clima. Producción : 5.300 botellas.

GARNACHA NEGRA

Autóctona, espectacularmente bien dotada de las principales virtudes de un buen vino que sorprende a cuantos lo catan. Muy adaptada a nuestros suelos. Producción 9.500 botellas.

TECA

Variedad autóctona casi blanca especialmente indicada para tomar con tablas de embutidos y quesos. Su color asalmonado invita a utilizarlo también en cócteles y aperitivos. Producción 1.200 botellas.

MOSCATEL

Es un vino seco, aromático, distinguido y limpio, ideal para el marisco, el postre, el queso tierno y los pescados. Producción 1.300 botellas.

Los tres vinos siguientes son unos **cupages** que pretenden reunir los mejores valores de cada variedad:

GARNACHA Y ROMERO DE HÍJAR (del Monte Alto)

Un cupage muy bien conjuntado que nos recuerda a alguno de los vinos de antaño en estas tierras. Producción: 8.300 botellas.

GARNACHA, TECA y ROYAL DE ALLOZA (Cabezo del Agudillo)

Este cupage es el más parecido al que se obtenía en las faldas del Cabezo el Agudillo de el término municipal de Samper de Calanda. Producción 8.400 botellas. Hace menos de una semana este vino ha sido galardonado con **El Zarcillo de Bronce** en el Concurso **Premios Zarcillo 2003** organizado por la **Junta de Castilla y León** en Peñafiel (Valladolid)

CUPAGE COMPLETO (Monte Bajo)

Este cupage es estupendo, con los vinos anteriores más Sirah y Cabernet S., que por la proporción estimamos que se asemeja a los vinos de la tierra baja que se elaboraban antaño. Producción 5.000 botellas.

Próximamente se comercializarán distintas variedades actualmente en barrica.

A DESTACAR:

Premio Zarcillos.

La primera semana de mayo se recibió la noticia de la concesión de un galardón **Zarcillo de Bronce** en el concurso **Zarcillo 2003** que la **Junta de Castilla y León** organizó en Peñafiel (Valladolid) al vino **Cabezo del Agudillo**.

Según José Antonio Fandos, Administrador de **Fanbar, S.L.** , la concesión de este galardón a uno de nuestros vinos jóvenes, el primer año de comercialización, indica que estamos en la línea adecuada en la producción de unos vinos de calidad, diferentes, que puedan acompañar a nuestros quesos con tanto prestigio y reconocimiento como estos ya tienen.

La empresa tenía previsto enviar otros vinos al concurso, ya que parecían más adecuados, pero algunos de los parámetros regulados en las bases del concurso eran ampliamente rebasados por los vinos producidos en estas tierras tan áridas.

Anteriormente **Fanbar, S.L.** ya había recibido numerosos premios y menciones especiales por sus **quesos** destacando la **Medalla de Oro** para el queso **Fanbar** en el **Concurso Bianual de Londres** de 1992 y una **Medalla de Bronce** para el queso **Patamulo** en ese mismo certamen.

| | |
|---------------------------|---|
| Ficha técnica | |
| Empresa | Fanbar, S.L. |
| Marcas Comerciales | Fandos y Barriuso, Los Tambores, Patamulo, Pañoleta, Tonelito, Zambomba, Bajoragón, Brazogitano, Untico de Queso |
| Actividad | Elaboración de quesos y vinos tradicionales. Producción propia. |
| Antigüedad | Desde 1975 |
| Dirección | Calle Altero, 29 |
| Población | 44520 Samper de Calanda (Teruel) |
| Teléfono | 978822778 |
| Web | www.fanbar.es |

Imágenes



depositos.jpg



barricas.jpg



Vinos.jpg



Quesos.jpg



Zarcillo_de_bronce.jpg



Garnacha.jpg



Merlot.jpg

Nuestras viñas en Samper de Calanda



Logos

Fandos y Barriuso®

fandosybarriuso.tif

FANBAR

fanbar.tif



BRONCE.JPG