

Hilario García, el bodeguero que creó el vino más caro del mundo, lo deja: qué pasará con sus botellas de 25.000 €

Nacido en 1963 en Las Pedroñeras (Cuenca), García pone final a su carrera como productor de vino AurumRed todos sus viñedos entre 2024 y 2025.



Hilario García, el bodeguero que va a arrancar sus viñedos poniendo fin a su carrera, el pasado mes de febrero. Cristina Villarino - EL ESPAÑOL

ENC CONSUMO VINO CUENCA (PROVINCIA) LAS PEDROÑERAS EVOLUCIÓN BODEGAS



Nicolás Alba

Publicado el 15 octubre 2024

12:14h

Se acerca el ocaso. **Hilario García (Las Pedroñeras, Cuenca, 1963)** ya vislumbra el final de su carrera vitivinícola y lo recibe con alegría. Toda su vida ha estado salpicada por el vino, dedicándose a producirlo de manera profesional desde 2008. Desde niño siempre había tenido una relación muy estrecha con estos caldos, pues ya vendimiaba “con ocho años recibiendo 250 pesetas de la época como sueldo”. Muchos años, muchas anécdotas y mucho esfuerzo, pero ha llegado el momento de decir adiós.

Hilario García, el bodeguero conquense que creó el vino más caro del mundo —el AurumRed Serie Gold de 25.000 euros la botella— cesa toda la producción de AurumRed, la marca que ha capitaneado durante años. Anuncia en exclusiva a **EL ESPAÑOL | Porfolio** que va a proceder a **arrancar sus dos hectáreas de viñedos** para poner punto y final a la producción. “Solicité el pasado 10 de octubre a la Junta de Comunidades el permiso para **arrancar las vides** y ya me lo han dado. Ahora se arrancará poco menos de la mitad y en 2025 el resto. Es decir, en 2024 levanto el acelerador y en 2025 pongo el freno”, explica a este diario.

Y aunque muchos de sus allegados le dicen: “**Vas a arrancar millones**”, **Hilario García** dice que la decisión está tomada y que ha sido muy meditada. Quiere **descansar** y vivir en paz lo que queda de vida. “El **motivo principal** de arrancar los viñedos y dejar de producir vino es **la edad y la salud**. Ya tengo **61 años** y ya he tenido un par de sustos que casi me mandan al otro barrio: uno en **marzo de 2023** y otra hace unos meses, en **junio**. Así que dejaré de cultivar los viñedos como prevención y para cuidar mi salud”, indica el **bodeguero**, cansado de labrar él mismo la tierra y luego vendimiar las uvas durante tantos años.



Desde 2008, Hilario García ha cuidado sus viñedos solo para producir el vino después. Cristina Villarino - EL ESPAÑOL

Precisamente, esa es otra de las razones por las que **Hilario García** arrancará sus parras. A sus **61 años**, siempre ha trabajado él solo en toda la cadena productiva del vino AurumRed: desde la implantación de unas **cepas centenarias** allá por 2008 hasta el embotellamiento y la comercialización de los vinos. Todo, claro está, pasando por la vendimia anual, por arar, regar, conseguir el caldo, fermentarlo en bodega... Para él siempre ha sido **un negocio muy**

personalista porque emplea técnicas “científicas” que nunca ha querido transmitir. “**Nunca he tenido empleados ni tampoco hay relevo generacional**”, comenta.

Durante **una visita realizada por este medio el pasado mes de febrero**, **Hilario García** ya explicaba: “No quiero trabajadores porque quiero que crezcan las plantas y se produzca el vino en un entorno de absoluta paz”. Siempre ha creído que el sosiego y la paz se transmiten a las plantas y, por tanto, al vino. Por ello, creó **una bodega secreta bajo su casa**, un edificio con apariencia de hacienda campestre de la antigua Roma camuflada entre pinos al pie de la N-301.



Hilario García, junto a su perro, Sansón, delante de su casa. En el piso de abajo está la bodega. Cristina Villarino - EL ESPAÑOL

En dicha **bodega**, por ejemplo, había una **fuentes de agua** constante que arrullaba las barricas, dotándolas de mayor **paz**. “Hay investigaciones científicas que acreditan que un **vino bien tratado** es mucho más fino que uno mal tratado”, decía **Hilario**, indicando que el **sonido relajante** incide en la **fermentación del vino** de las barricas de AurumRed. Pero, volviendo al tema, lo cierto es que **la falta de legado ha empujado a este bodeguero a arrancar sus cepas**. “Ahora quiero descansar y disfrutar de mayor tiempo libre con mis allegados. Incluso podré investigar más, pero, sobre todo, **quiero descansar**. Ahora, si me apetece irme a la montaña una semana, me iré”, dice, con tono divertido, el bodeguero.



[En el corazón de la bodega conquense de Hilario García, donde habitan los vinos más caros del mundo: “Me ofrecieron 100.000 € por botella”]

El futuro de las botellas de vino

Aunque este es el **final de los viñedos de AurumRed**, todavía no ha llegado el final de la **bodega**. Es verdad que ya **no se producirán nuevos vinos**, siendo la añada de 2024 —y 2025— la última que terminará de elaborar **Hilario García**. No obstante, la **bodega** seguirá incólume bajo su propiedad y custodia. Que no vuelva a producir las **uvas tempranillo** para hacer nuevos vinos no significa que se deshaga de los **cientos de botellas** que tiene guardadas en la **bodega** ni de las barricas donde aún fermentan y reposan los caldos de otros años.

La venta de los **vinos de AurumRed**, por tanto, seguirá vigente y los diversos precios de las gamas seguirán siendo los mismos hasta agotar existencias. En este sentido, la **botella del vino tinto AurumRed Serie Gold** se seguirá vendiendo a **25.000 euros** y la de **AurumRed Serie Silver** a **1.250 euros**. Todas estarán disponibles un tiempo, incluso la del vino blanco **AurumRed Serie White**, el más barato con un precio de **35 euros**. Hilario hizo este vino “para que todo el mundo pueda acceder a un **AurumRed**”.



Hilario García, el pasado mes de febrero, mostrando las bodegas donde conserva cientos de botellas de AurumRed. Cristina Villarino • EL ESPAÑOL



Hilario García posa con el vino AurumRed Serie Gold, el más caro del mundo con un precio de 25.000 euros. Cristina Villarino • EL ESPAÑOL

Es más, en la conversación mantenida con este diario, **Hilario García** ha explicado que hasta ahora está empezando a dar salida a algunos **vinos de los años 2010 ó 2011**. “Ten en cuenta que muchos de ellos deben **esperar 14 años para salir al mercado**”, esgrime. Por tanto, si la añada de **2024** será la última que haga el **bodeguero**, el vino que emane de ella puede que no vea la luz hasta **2038**. Este año es el final de los viñedos, lo deja, **pero no del vino que seguirá en la bodega**.

Quizá, los vinos más especiales que sigue conservando **Hilario García** son los de la añada de **2014 de AurumRed Serie Gold**. “Como las otras de serie oro, está hecho con **uvas 100% tempranillo**. Lo que pasa es que aquel año hubo unas condiciones óptimas además de que se le aplicaron métodos científicos muy complejos que no creo que repita. Es laborioso y cada vez estoy más mayor”, **revelaba a este diario el bodeguero el pasado febrero**. De hecho, entonces reconoció que hubo **un americano** responsable de uno de los despachos de abogados más importantes del mundo que le hizo una gran oferta: “**100.000 euros por botella**”. La rechazó.



Hilario García, el bodeguero de Cuenca que creó el vino más caro del mundo: superó una invalidez y ahora vende la botella a 25.000 €

Como tiene **500**, **Hilario García** podría haber ingresado **50 millones de euros**. Preguntado nuevamente **este jueves** por este lote, el bodeguero dice que está “**negociando su venta**”, sin aportar más datos. “Yo, la verdad, soy una persona de gustos sencillos. No tengo chalés por ahí, ni barcos, ni aviones, ni nada... El dinero no es lo que más me interesa y con lo que tengo vivo bien. No tengo prisa en vender, sino **lo que necesito es salud**. Yo tengo mi casa, mi huerto y ahora sólo me quedará la bodega... **Donde están las viñas igual planto pinos**, que se cuidan solos”, dice el **empresario vitivinícola**, consciente de que es el momento de bajar la persiana de la producción.



Hilario García, paseando por sus viñedos secos. Ahora anuncia que los arrancará y dejará de producir vino. Cristina Villarino • EL ESPAÑOL

“Ahora sólo quiero ser feliz, **descansar** y disfrutar más de mi tiempo libre con la gente de mi entorno”, incide. De hecho, reconoce que buena parte de su **descanso** pasa por seguir estando en su **casa**, con sus **vinos**, su huerto y su tranquilidad. “Aquí estoy tan tranquilo que si la justicia me lo permite incluso **me gustaría que me enterraran aquí**”, culmina. Lo que está claro es que, de momento, **Hilario García deja la producción de nuevos vinos**. Llegó el momento de disfrutar y de dejar atrás los agotadores trabajos en el campo.