



## VIII Gran Capítulo Pinoso, 19.11.2006

### La variedad Monastrell en los vinos de Alicante

Rafael Poveda Bernabé

Enólogo

Si de una cosa podemos estar orgullosos los alicantinos es del vino Fondillón. ¿Pero por qué?

Pues es un producto que nace y es exclusivo de Alicante, que tiene 5 siglos de historia y que todavía está vigente y que además se le considera un vino de lujo en todo el mundo.

Sin embargo el Fondillón sigue siendo un producto minoritario, no podía ser de otra manera si pensamos lo costoso en tiempo que es producirlo. Pero hagamos historia y repasemos brevemente lo que fue y a donde ha llegado.

Si bien el cultivo de la vid se remonta en el tiempo al principio de las sociedades primitivas sedentarias, no es hasta bien entrado el segundo milenio que el vino de Alicante comienza a tener entidad propia. La *Vitis vinífera*, la planta que espontáneamente crecía en el sur de Europa y prosperaba en la ribera mediterránea, se había adaptado y clonado naturalmente al medio ambiente, dando lugar a lo que hoy llamamos variedades. La Monastrell, una variedad primigenia, una planta que estaba aquí desde la noche de los tiempos o que llegó de la mano de los primeros viajeros, griegos, destacó sobremanera por su vigoroso crecimiento, por su rusticidad y resistencia a la sequía, por su gran adaptabilidad a los diferentes suelos calcáreos y sobre todo por necesidad de gran insolación. La Monastrell es tan resistente a la sequía que para sobrevivir solo necesita ser labrada una vez al año aunque no le llueva ni se riegue. Esta superviviente nata, tiene granos pequeños, azul-negros, con piel gruesa extremadamente tinta, notable graduación y buen tanino. Por sus características parece que fuera diseñada para nuestra tierra. Tan vieja es su presencia, que ya en el siglo XV, Jaume Roig, uno de los padres de nuestra literatura y veraneante en Callosa d'Ensarrià, incluye su nombre en unos versos de su obra capital "*Spill o llibre de les dones*":

Planta trià  
stranya, pus sana,  
de muntalbana,  
boval, negrella,  
no ferrandella  
ni monestrell;  
mallol novell  
volent plantar  
he conrear  
pus fructuos

Si antes que el vino fue la vid, después de la viticultura fue la técnica de elaboración. En Alicante la forma de transformar las uvas en mosto y el mosto en vino siguió sus propios patrones condicionados por el clima y por el tipo de vino que se quería conseguir. Para elaborar Fondillón era necesario conseguir uvas muy maduras, bien vendimiando tarde, lo que suponía el riesgo de las lluvias de otoño, bien deshidratando los racimos por medios diferentes. Münzer, Cavanilles, Conca, y otros dejaron escrito lo que vieron. Una breve pero ajustada descripción del método es la que el viajero británico Josep Townsend recogió de primera mano en su paso por la huerta alicantina en el siglo XVIII:

*“recogen la uva, separan los granos del racimo y lo extienden sobre cañizos de mimbre bastante elevados; los dejan allí durante quince días, sometidos a la influencia del sol y el viento, para evaporar la humedad superflua, después de lo cual lo prensan... Una vez prensados, cae con la piel en la cuba donde sufre la fermentación para colorear el vino, que sustraen a continuación para ponerlo en los toneles”*

El Fondillón, es hermano de otros vinos generosos del mundo con los que comparte algunas cosas. Es el caso del Jerez, del Málaga del Oporto, del Maderia y del Tokay. Sin embargo la gran virtud del Fondillón es que se trata de un vino sin alcohol añadido, es decir todo su alcohol proviene de la fermentación de sus propios azúcares. Eso le convierte en una bebida “natural” alejada de los vinos “cabezones”.

Su fama se extendía por todo el mundo, Dumas, Saint-Simón, Gautier y otros ilustres lo citan vehementemente, pero era una fama elitista, reducida a las clases más altas, a la gente culta y a la aristocracia. Un ejemplo de hombre aventurero y mundano al mismo tiempo hedonista fue Giacomo Casanova. Sus memorias, un suerte de líos de faldas y huidas de la justicia y también de algún marido celoso, recogen un maravilloso compendio de los usos y las costumbres de la sociedad europea. Casanova visitó Valencia a finales del siglo XVIII y escribió lo siguiente:

*En todo Valencia no hay ni un solo lugar donde un extranjero pueda decentemente ofrecerse un refresco ni reposar un momento. Las tabernas están sucias y son poco sanas, la gente que allí se encuentra es innoble y despreciable, y el vino detestable.*

¿Como es posible que estando tan cerca de Alicante no se encuentre un vaso de vino potable?

El máximo auge del vino alicantino se produjo al final del siglo XIX como consecuencia de la filoxera, epidemia que arrasó en su totalidad el viñedo francés, generando una demanda sin precedentes en el puerto de Alicante. Sin embargo esta gran demanda rebajó la calidad del Fondillón, que no permanecía suficiente tiempo en reposo y se vendía antes de hora sin alcanzar la calidad esperada. La llegada de la plaga a Alicante hacia 1904 acabó de rematar al Fondillón que quedó en un tercer plano con producciones muy escasas.

Fue precisamente el alicantino de origen francés, Juan Maisonnave, director general de agricultura el paladín de la lucha contra la filoxera en España y uno de sus descendientes, Eleuterio Llorca O'Connor celoso conservador de las viejas soleras del Fondillón de la huerta alicantina.

La progresiva desaparición de la huerta alicantina y la decadencia de las grandes familias de aristocráticos exportadores dejó pasó al Vinalopó, auténtica bodega geográfica que aportaba el grueso de la producción de vino desde las más o menos anónimas familias burguesas de Monóvar, Villena, Sax, etc.

No cabe duda que la imagen política de José Martínez Ruiz "Azorín" uno de nuestros grandes escritores ha sido más que discutible. Hoy en día algún desinformado diría que fue un chaquetero. Yo sin embargo, en disculpa del extraordinario autor, siempre digo que fue un hombre que se adaptó a las circunstancias de cada momento porque en el fondo, lo que él quería era escribir. Empezó siendo anarquista, luego socialista, republicano federalista, conservador y finalmente se acomodó al franquismo. Varias veces habló del Fondillón en sus libros, la primera cuando explicaba como el Conde Aranda, fundador de la masonería en España, le enviaba botellas de Fondillón nada más ni nada menos que a Voltaire. No sabemos si el preciado vino influyó en la redacción del Diccionario Filosófico, pero si es verdad que le fue bien, pues tal y como nos cuenta, mientras Voltaire vivió en el campo y bebió vino su cerebro funcionó a las mil maravillas, pero cuando se marchó a París y buscó la tonicidad en el café – llegó a sorber 25 tazas en un día - la preciosa maquinaria se descompuso.

De las supuestas virtudes iluminatorias del Fondillón cabe destacar la que recuerda Azorín en Agenda, uno de sus últimos libros:

*En Petrel poseíamos también una Bodega. En la de Monóvar guardábamos celosamente un barril de Fondillón. Sacábamos todos los años un cántaro y lo reponíamos con otro nuevo. Cuando se habla de Alicante se suele encarecer el fondillón. Cada país cría sus vinos... Una vez traje a Madrid seis botellas de Fondillón, bien lacradas. Se las regalé a don Antonio Maura. Desde entonces, cuando don Antonio Maura se levantaba en el Congreso para pronunciar un*

*discurso largo y le traían un vaso de agua con unas gotas de café, yo pensaba:  
"Más confortativa sería una copita de Fondillón"*

Homenaje merecido en la recuperación del Fondillón fue el trabajo de investigación y fijación que mi padre, Salvador Poveda, realizó en los años 60. Recuerdo como todavía en vida me decía lo siguiente: ¿Cómo es posible que un vino tan importante y que aparece ponderado en tantas lecturas, no se pueda comprar hoy día en una tienda?

Ese reto se convirtió en un estímulo para él y a base de preguntar a los mayores, comparar y leer a los clásicos, elaboró un vino que después de dos décadas de crianza en viejos toneles de roble americano, se presentó en sociedad aprovechando la visita de los Reyes a Alicante.

Hoy en día, la mayoría de las bodegas alicantinas acogidas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen elaboran y comercializan con gran esmero el Fondillón, haciéndolo asequible al público en general.

El último episodio que demuestra la singularidad y sorpresa que produce el Fondillón allende nuestra tierra, es el que viví en persona en octubre de 2003 en Nueva York. Gerry Dawes, uno de los periodistas más expertos en vino del mundo, organizó una cata con 10 diferentes vinos en un lujoso hotel de Wall Street. Vinos de todo el mundo entre ellos una botella de Fondillón Gran Reserva de 1980. El gran número de participantes inscritos hizo que abriéramos las botellas y sirviéramos los catavinos 15 minutos antes. Al llegar los catadores el perfume intenso, penetrante y meloso se extendía por toda la sala inundando las estancias inmediatas y hasta el hall del hotel. Obvio decir que la cata fue un "desastre" en el sentido de que los otros 9 vinos quedaron "aplastados" por el Fondillón.

Los enólogos y bodegueros alicantinos seguimos trabajando cada día para mejorar la joya de la corona: El Fondillón de Alicante.