

VINO FONDILON – RAFAEL POVEDA BERNABE



Rafael Poveda Bernabe je vinar, sin i unuk vinara i odgovoran za proizvode i vinski turizam u MGVinesGroup-u, čije se 80% proizvodnje troši van Španije.

Šta je Fondilon?

Jedinstveno vino, blago slatko, puno mirisa, idealno za aperitiv ili dezert. Pravi se isključivo u Alikanteu od sorte grožđa Monastrel, prezrelog u vinovoj lozi. Zahvaljujući prirodnim kvascima, stari samo, bez potrebe za dodavanjem alkohola putem biološke fermentacije. To je veoma posebno vino jer se njegova komercijalizacija odvija nakon što odleži najmanje 10 godina u hrastovim buradima i nakon ovog sporog procesa, rezultat je blago slatko vino boje mahagonija, sa zlatnim notama.

Šta čini vino Fondilon drugačijim?

Nesumnjivo, njegov metod razrade. Berba se vrši kasno na starim lozama starijim od 80 godina i sa malom proizvodnjom. Ubrano grožđe je slađe od normalnog zbog prekomernog izlaganja suncu nekoliko dodatnih nedelja. Zatim, u rezervoaru, fermentacija se odvija zahvaljujući sopstvenim kvascima grožđa bez upotrebe ikakvih aditiva. Kada se ovaj proces završi, vrši se filtriranje vina, nakon čega ono prelazi u hrastovu burad raspoređenu na tri nivoa. Od ovog trenutka vino leži tradicionalnim procesom *solere* koji se zasniva na prenošenju ili mešanju mlađih i starijih vina. Najstarije vino iz buradi prizemnog nivoa (Solera) se vadi za prodaju; uklanja se samo 25% kapaciteta bureta. Oslobođeni prostor punimo vinom iz buradi na drugom nivou. Zatim se isti proces izvodi između buradi drugog i trećeg nivoa. Vino se sa gornjeg nivoa prenosi na srednji nivo, ispunjavajući oslobođeni prostor. Na kraju, burad na gornjem nivou punimo mladim vinom u istoj proporciji. Ovaj tradicionalni proces omogućava vinu da odleži prikupljanjem nijansi vina ekstrahovanih u starijim berbama.

Zašto je Fondilon tako važno vino za Alikante?

Ovo vino se vekovima proizvodi u provinciji Alikante. Bilo je to ekskluzivno vino, veoma cenjeno na evropskim dvorovima i izvezeno širom sveta iz luke Alikante. U 18.

veku njegovoj proizvodnji bilo je posvećeno preko 100.000 hektara, a bilo je poznato pod nazivom „Vino Alikante“. Ovo vino proslavilo je ime ove pokrajine širom sveta.

Zašto je vino Fondilon prestalo da se proizvodi?

Krajem 19. veka (1878) epidemija filoksere stigla je u Alikante nakon što je opustošila sve evropske vinograde. Odustalo se od proizvodnje vina, a jedna od posledica je nestanak Fondilona. Samo su neke porodice u oblasti Vinalopo držale male rezerve solere, iz kojih je kasnije bilo moguće oporaviti proizvodnju ovog vina.

Zašto je vaša porodica odlučila da pravi ovo vino?

Sedamdesetih godina 20. veka moja porodica je odlučila da nastavi proizvodnju Fondilona, zahvaljujući otkriću nekoliko tradicionalnih buradi koje su sadržavale ovo vino. Moj otac je voleo da kaže da je vratio Fondilon u grad Alikante. Ovo vino obnavlja tradiciju, način da se vinogradi eksploatišu na porodičnoj osnovi i da se iskoriste raspoloživi resursi, čak i u starim vinogradima, koji se bacaju u druge vrste eksploatacije. Vraćanjem vina spasavamo izgubljene oblike proizvodnje vina i dodatno obnavljamo porodične tradicije, kao što je degustacija na Badnji dan, ili za druge važne proslave i festivale. Danas je to i dalje posebno vino sa ograničenom proizvodnjom — samo 8 vinarija u okolini. Razrada Fondilona danas ne samo da pruža izuzetno vino potrošačima, već i garantuje kontinuitet običaja predaka ili tradicije koja je bila očuvana u Alikanteu vekovima. Moramo da nastavimo da obrađujemo njivu, pravimo vino i proizvodimo Fondilon, jer će zahvaljujući tome buduće generacije moći da uživaju u ovom vinu kao što mi sada uživamo u vinima naših roditelja i deda.