

ВИНОТО „ФОНДИЙОН“

интервю с Рафаел Поведа Бернабе



Рафаел Поведа Бернабе е енолог, син и внук на винопроизводители и ръководител продуктови и винен туризъм в MGWinesGroup. 80% от продукцията на неговата винарна се консумира извън Испания.

Какво е Фондийон (Fondillón)?

Това е уникално вино, леко сладко, пълно с аромати и идеално за аперитив или десерт. Произвежда се изключително в Аликанте със сорт грозде Монастрел (Monastrell), презрял на лозата. Благодарение на автохтонните дрожди виното отлежава самостоятелно без добавяне на алкохол чрез биологична ферментация. Това е много специално вино, защото се предлага на пазара след като е отлежало минимум 10 години в дъбови бъчви и след този бавен процес резултатът е леко сладко вино с цвят на махагон със златисти детайли.

Какво прави виното Фондийон различно от другите видове вина?

Несъмнено неговият метод на производство. Гроздето се бере късно от стари над 80 годишни лози. Събраното грозде е по-сладко от нормалното, тъй като е било прекомерно дълго изложено на слънце - няколко допълнителни седмици. След това, в резервоара, ферментацията се извършва от собствените дрожди на гроздето без използване на добавки. След като този процес приключи, виното се филтрира и се прехвърля в дъбови бъчви, подредени на три нива. От този момент нататък виното се отлежава чрез процес на солера, който е традиционна система, базирана на смесване на по-млади с по-стари вина. Най-старото вино в бъчвите на нивото на земята (солера), най-долния ред, се изтегля за пускане на пазара. Само 25% от капацитета на виното се отстраняват. Освободеното пространство се запълва с вино от бъчвите на второ ниво. Виното от горното, третото ниво се прехвърля в бъчвите на второто, средното ниво, запълвайки освободеното пространство. Накрая бъчвите на горното ниво се пълнят с младо вино в същата пропорция. Това е традиционен процес, който позволява на виното да отлежава, като събира нюансите на виното, извлечено от по-стари реколти.

Защо това вино е толкова важно за Аликанте?

Това вино се произвежда в провинция Аликанте от векове. Това беше изключително вино, високо оценено в европейските дворове, което се изнасяше по целия свят от пристанището на Аликанте. През 18-ти век е имало повече от 100 000 хектара, посветени на производството му и е било известно с името „вино от Аликанте“. Това е вино, което носи името на провинцията по целия свят.

Защо виното Фондийон спря да се произвежда?

В края на 19 век (1878 г.) епидемията от филуксерата достига Аликанте, след като унищожава всички европейски лозя. Производството на вино е изоставено и една от последиците е изчезването на Фондийон. Само няколко семейства в района на Виналопо са запазили някои малки резерви от солера, от които е било възможно да се възстанови производството на това вино.

Защо вашето семейство реши да направи това вино?

През 70-те години на миналия век семейството ми реши да възобнови производството на Фондийон, благодарение на откриването на няколко солера бъчви, съдържащи това вино. Баща ми обичаше да казва, че е върнал Фондийон при хората от Аликанте. Това е вино, което възстановява традиция, начин за експлоатиране на лозята по семеен начин и извличане на максимума от ресурсите, дори в стари лозя, които при други видове експлоатация се изхвърлят. Възстановявайки виното, ние не само възстановяваме загубените технологии на производство на вино, но също така възстановяваме семейните традиции, като дегустацията му на Коледа или на важни тържества и фестивали. Днес това все още е специално вино с ограничено производство, което е ограничено до 10 винарни в района.