FONDILLÓN WEIN – RAFAEL POVEDA BERNABÉ



Rafael Poveda Bernabé ist Winzer, Sohn und Enkel von Winzern und verantwortlich für Produkte und Weintourismus bei MGWinesGroup, deren Produktion zu 80 % außerhalb Spaniens konsumiert wird.

Was ist Fondillón?

Es ist ein einzigartiger Wein, leicht süß, voller Düfte und ideal für einen Aperitif oder ein Dessert. Er wird ausschließlich in Alicante aus der Rebsorte Monastrell hergestellt, die an der Rebe überreift. Dank der einheimischen Hefen reift er von selbst, ohne dass durch biologische Gärung Alkohol hinzugefügt werden muss. Es handelt sich um einen ganz besonderen Wein, denn er kommt erst nach einer mindestens 10-jährigen Reifung in Eichenfässern in den Handel. Das Ergebnis dieses langsamen Prozesses ist ein leicht süßlicher Wein mit mahagonifarbenem Ton und goldenen Nuancen.

Was macht den Fondillón-Wein anders?

Zweifellos, seine Methode derBearbeitung. Die Ernte erfolgt spät auf alten Rebstöcken von mehr als 80 Jahren und mit einer kleinen Produktion. Die geernteten Trauben sind süßer als normal, weil sie ein paar Wochen länger der Sonne ausgesetzt waren. Im Tank findet dann die Gärung mit Hilfe der traubeneigenen Hefen statt, ohne dass irgendwelche Zusatzstoffe verwendet werden. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der Wein gefiltert und kommt dann in die auf drei Ebenen angeordneten Eichenfässer. Von diesem Moment an reift der Wein in einem traditionellen Solera-Verfahren, bei dem jüngere und ältere Weine zusammengeführt oder vermischt werden. Der älteste Wein aus den Fässern des Erdgeschosses (Solera) wird für die Vermarktung entnommen, wobei nur 25 % des Fassungsvermögens entnommen werden. Der freigewordene Platz wird mit Wein aus den Fässern der zweiten Etage aufgefüllt. Anschließend wird derselbe Vorgang zwischen den Fässern des zweiten und des dritten Stockwerks durchgeführt. Der Wein wird von der oberen Ebene in die mittlere Ebene umgefüllt, um den frei gewordenen Raum zu füllen. Schließlich werden die Fässer der oberen Etage im gleichen Verhältnis mit jungem Wein

gefüllt. Dieses traditionelle Verfahren ermöglicht die Reifung des Weins, indem es die Nuancen des Weins aus den älteren Ernten auffängt.

Warum ist der Fondillón ein so wichtiger Wein für Alicante?

Dieser Wein wird seit Jahrhunderten in der Provinz Alicante hergestellt. Er war ein exklusiver Wein, der an den europäischen Höfen sehr geschätzt und vom Hafen von Alicante aus weltweit exportiert wurde. Im achtzehnten Jahrhundert wurden über 100.000 Hektar für seine Produktion genutzt, und er war unter der Bezeichnung "Alicante-Wein" bekannt. Dieser Wein hat den Namen dieser Provinz in der ganzen Welt bekannt gemacht.

Warum wurde die Produktion von Fondillón-Wein eingestellt?

Ende des neunzehnten Jahrhunderts (1878) erreichte die Reblaus-Epidemie Alicante, nachdem sie alle europäischen Weinberge verwüstet hatte. Die Weinproduktion wurde aufgegeben und eine der Folgen war das Verschwinden des Fondillón. Nur einige Familien in der Gegend von Vinalopó bewahrten kleine Vorräte an Solera auf, aus denen später die Produktion dieses Weins wieder aufgenommen werden konnte.

Warum hat sich Ihre Familie entschlossen, diesen Wein herzustellen?

In den 1970er Jahren beschloss meine Familie, die Produktion von Fondillón wieder aufzunehmen, da sie mehrere traditionelle Fässer mit diesem Wein gefunden hatte. Mein Vater pflegte zu sagen, dass er den Fondillón in die Stadt Alicante zurückgebracht hatte. Mit diesem Wein wird eine Tradition wiederbelebt, eine Art und Weise, Weinberge auf familiärer Basis zu bewirtschaften und auch die Ressourcen zu nutzen, die selbst in alten Weinbergen vorhanden sind und die bei anderen Arten der Bewirtschaftung weggeworfen werden. Durch die Wiedereinführung des Weins werden verloren gegangene Formen der Weinherstellung wiederbelebt und außerdem Familientraditionen wiederhergestellt, wie z. B. die Verkostung des Weins zu Weihnachten oder zu anderen wichtigen Festen und Feiern. Heutzutage ist der Fondillón immer noch ein besonderer Wein mit einer begrenzten Produktion - es gibt nur 8 Weinkellereien in dem Gebiet. Die Herstellung des Fondillón bietet den Verbrauchern heute nicht nur einen außergewöhnlichen Wein, sondern garantiert auch die Kontinuität eines althergebrachten Brauchs oder einer Tradition, die in Alicante seit Jahrhunderten gepflegt wird. Wir müssen den Anbau, die Weinherstellung und die Produktion des Fondillón fortsetzen, damit auch künftige Generationen diesen Wein genießen können, so wie wir heute die von unseren Eltern und Großeltern hergestellten Weine genießen.