

VINO FONDILLÓN – RAFAEL POVEDA BERNABÉ



Rafael Poveda Bernabé es enólogo, hijo y nieto de bodegueros y responsable de productos y enoturismo del grupo MGWinesGroup, el 80% de cuya producción se consume fuera de España.

¿Qué es el Fondillón?

Es un vino único, ligeramente dulce, lleno de aromas, e ideal para el aperitivo o el postre. Se elabora exclusivamente en Alicante con la variedad de uvas Monastrell sobremaduradas en la cepa. Gracias a las levaduras autóctonas envejece por sí sólo sin añadirle alcohol mediante una fermentación biológica. Es un vino muy especial porque se comercializa una vez que ha envejecido un mínimo de 10 años en barricas de roble y, tras este lento proceso, el resultado es un vino ligeramente dulce, de color caoba con detalles dorados.

¿Qué hace diferente al vino de Fondillón?

Sin duda, su método de elaboración. La vendimia es tardía sobre cepas viejas de más de 80 años y con poca producción. Las uvas recogidas son más dulces de lo normal ya que han tenido una sobreexposición al sol durante un par de semanas extra. Después, en el tanque, la fermentación se produce por las propias levaduras de las uvas sin utilizar aditivos. Finalizado este proceso, se hace un filtrado del vino que pasa a las barricas de roble dispuestas en tres niveles. A partir de este momento el vino se envejece mediante un proceso de solera que es un sistema tradicional que se basa en el trasiego o mezcla de vinos más jóvenes y vinos más viejos. El vino más antiguo que está en las barricas del nivel del suelo (Solera) se extrae para su comercialización; sólo se retira un 25% de la capacidad de la barrica. El espacio liberado se rellena con vino de las barricas del segundo nivel. Seguidamente, se realiza el mismo proceso entre las barricas del segundo y tercer nivel. Se trasiega el vino del nivel superior a las del nivel medio, rellenando el espacio liberado. Finalmente, las barricas del nivel superior se rellenan con vino joven en la misma proporción. Es un proceso tradicional que permite que el vino envejezca recogiendo los matices del vino extraído en vendimias más antiguas.

¿Por qué es un vino tan importante para Alicante?

Este vino se lleva produciendo en la provincia Alicante desde hace siglos. Era un vino exclusivo, muy apreciado en las cortes europeas, que se exportaba a todo el mundo desde el puerto de Alicante. En el siglo XVIII había más de 100.000 hectáreas dedicadas a su producción y se conocía con la denominación 'vino de Alicante'. Es un vino que ha llevado el nombre de la provincia por todo el mundo.

¿Por qué se dejó de producir el vino de Fondillón?

A finales el siglo XIX (1878), la epidemia de la filoxera llegó a Alicante después de arrasarse todas las viñas europeas. La producción de vino se abandonó y una de sus consecuencias fue la desaparición del Fondillón. Sólo algunas familias de la zona del Vinalopó mantuvieron unas pequeñas reservas de solera, a partir de las cuales se ha podido recuperar la producción de este vino.

¿Por qué su familia se decidió a la elaboración de este vino?

En los años setenta, mi familia decide retomar la producción del Fondillón, gracias al descubrimiento de varias barricas de solera que contenían este vino. A mi padre le gustaba decir que había devuelto el Fondillón al pueblo de Alicante. Es un vino que recupera una tradición, una forma de explotar las viñas de forma familiar y de aprovechar los recursos, incluso en viñas viejas, que en otro tipo de explotación se desechan. Al recuperar el vino, no sólo recuperamos formas de producción del vino que se habían perdido, sino que también recuperamos tradiciones familiares, como la de degustarlo el día de Navidad, o en celebraciones y fiestas importantes. En la actualidad, sigue siendo un vino especial con una producción limitada que se reduce a 8 bodegas de la zona. La elaboración del Fondillón en la actualidad no solo procura un vino excepcional a los consumidores, sino que garantiza la continuidad de una costumbre o tradición ancestral que durante siglos se practicó en Alicante. Estamos obligados a seguir cultivando el campo, elaborando el vino y criando Fondillón porque gracias a eso las futuras generaciones podrán disfrutar de este vino al igual que nosotros disfrutamos en el presente de los vinos que produjeron nuestros padres y abuelos.