

VINO FONDILLÓN – RAFAEL POVEDA BERNABÉ

Intervista condotta da M. Asunción Molas e Luis Florence



Rafael Poveda Bernabé è un enologo, figlio e nipote di produttori di vino e responsabile dei prodotti e dell'enoturismo del gruppo MGWinesGroup, la cui produzione viene consumata per l'80% fuori dalla Spagna.

-Cos'è il Fondillon?

È un vino unico, leggermente dolce, ricco di aromi, ideale per un aperitivo o un dessert. È prodotto esclusivamente ad Alicante con il vitigno Monastrell maturato sulla vite. Grazie ai lieviti autoctoni, matura da solo senza aggiunta di alcol tramite fermentazione biologica. È un vino molto particolare perché viene commercializzato una volta invecchiato per un minimo di 10 anni in botti di rovere e, dopo questo lento processo, il risultato è un vino leggermente dolce, di colore mogano con dettagli dorati.

-Cosa rende diverso il vino Fondillón?

Senza dubbio il suo metodo di elaborazione. La vendemmia è tardiva su vecchie vigne di oltre 80 anni e con poca produzione. Le uve raccolte sono più dolci del normale in quanto sono state sovraesposte al sole per un paio di settimane in più. Successivamente, in vasca, la fermentazione è prodotta dai lieviti stessi delle uve senza l'utilizzo di additivi. Al termine di questo processo, il vino viene filtrato e trasferito in botti di rovere disposte su tre livelli. Da questo momento in poi, il vino viene affinato attraverso un processo solera, che è un sistema tradizionale basato sulla svinatura o sulla miscelazione di vini sempre più vecchi. Il vino più antico che si trova nelle botti al piano terra (Solera) viene estratto per la commercializzazione; viene prelevato solo il 25% della capacità della canna. Lo spazio liberato è riempito con il vino delle botti al secondo livello. Successivamente, lo stesso processo viene eseguito tra le botti di secondo e terzo livello. Il vino del livello superiore viene travasato a quelli del livello intermedio, riempiendo lo spazio liberato. Infine, le botti di livello superiore vengono riempite di vino giovane nella stessa proporzione. È un processo tradizionale che permette al vino di invecchiare, raccogliendo le sfumature del vino estratto nelle annate più vecchie.

-Perché un vino è così importante per Alicante?

Questo vino viene prodotto da secoli nella provincia di Alicante. Era un vino esclusivo, molto apprezzato nelle corti europee, che veniva esportato in tutto il mondo dal porto di Alicante. Nel 18° secolo c'erano più di 100.000 ettari dedicati alla sua produzione ed era conosciuto con il nome di 'vino Alicante'. È un vino che ha portato il nome della provincia in tutto il mondo.

-Perché il vino Fondillon ha smesso di essere prodotto?

Alla fine del XIX secolo (1878), l'epidemia di fillossera raggiunse Alicante dopo aver distrutto tutti i vigneti europei. La produzione di vino fu abbandonata e una delle sue conseguenze fu la scomparsa del Fondillón. Solo poche famiglie della zona di Vinalopó conservavano piccole riserve di solera, dalle quali è stato possibile recuperare la produzione di questo vino.

-Perché la tua famiglia ha deciso di fare questo vino?

Negli anni settanta la mia famiglia decise di riprendere la produzione del Fondillón, grazie al ritrovamento di diverse botti di solera che contenevano questo vino. Mio padre amava dire che aveva restituito il Fondillón agli alicanti. È un vino che recupera una tradizione, un modo di sfruttare i vigneti in modo familiare e di sfruttare le risorse, anche nelle vecchie vigne, che vengono scartate per altri tipi di sfruttamento. Recuperando il vino, non solo recuperiamo forme di produzione vinicola perdute, ma recuperiamo anche tradizioni di famiglia, come ad esempio la sua degustazione il giorno di Natale, o in occasione di feste importanti. Attualmente è ancora un vino speciale con una produzione limitata a 8 cantine della zona. La produzione di Fondillón oggi non solo offre ai consumatori un vino eccezionale, ma garantisce anche la continuità di un'usanza o tradizione ancestrale praticata ad Alicante da secoli. Siamo obbligati a continuare a coltivare la terra, fare vino e allevare Fondillón perché grazie a ciò le generazioni future potranno godere di questo vino così come noi oggi godiamo i vini prodotti dai nostri genitori e nonni.