

## VINUL FONDILLÓN – RAFAEL POVEDA BERNABÉ

Interviu realizat de M. Asunción Molas și Luis Florence



*Rafael Poveda Bernabé este vinificator, fiu și nepot de vinificatori și responsabil cu produsele și turismul viticol la MGWinesGroup, a cărui producție este consumată în proporție de 80% în afara Spaniei.*

### **Ce este Fondillón?**

Este un vin unic, ușor dulce, plin de arome și ideal pentru un aperitiv sau un desert. Este produs exclusiv în Alicante, cu soiul de struguri Monastrell supramaturați în vie. Datorită drojdiilor indigene, se învechește singur, fără a fi nevoie să se adauge alcool prin fermentație biologică. Este un vin foarte special, deoarece comercializarea sa are loc după ce a învechit cel puțin 10 ani în butoaie de stejar și, după acest proces lent, rezultatul este un vin ușor dulce, de culoare mahon și cu accente aurii în el.

### **Ce face ca vinul Fondillón să fie diferit?**

Fără îndoială, metoda sa de elaborare. Recoltarea se face târziu, pe vii vechi de peste 80 de ani și cu o producție mică. Strugurii recoltați sunt mai dulci decât în mod normal, datorită supraexpunerii lor la soare timp de câteva săptămâni în plus. Apoi, în rezervor, are loc fermentarea datorită drojdiilor proprii ale strugurilor, fără a se folosi niciun aditiv. Odată ce acest proces s-a încheiat, se face o filtrare a vinului, după care acesta trece în butoaiele de stejar dispuse pe trei niveluri. Din acest moment, vinul îmbătrânește printr-un proces tradițional de *solera* bazat pe transferul sau amestecul vinurilor mai tinere cu cele mai vechi. Vinul cel mai vechi din butoaiele de la nivelul solului (Solera) este extras pentru comercializare; doar 25% din capacitatea butoaielor este extrasă. Spațiul eliberat îl umplem cu vinul din butoaiele de la al doilea nivel. În continuare, același proces se realizează între butoaiele de la al doilea și al treilea nivel. Vinul este transferat de la nivelul superior la nivelul mijlociu, umplând spațiul eliberat. În cele din urmă, umplem butoaiele de la nivelul superior cu vin tânăr în aceeași proporție. Acest proces tradițional permite ca vinul să îmbătrânească prin colectarea nuanțelor de vin extrase din recoltele mai vechi.

### **De ce este Fondillón un vin atât de important pentru Alicante?**

Acest vin este produs în provincia Alicante de secole. A fost un vin exclusivist, foarte apreciat la curțile europene și exportat în întreaga lume din portul Alicante. În secolul al XVIII-lea, peste 100.000 de hectare erau dedicate producției sale, iar acesta era cunoscut sub denumirea de "vin de Alicante". Acest vin a făcut ca numele acestei provincii să fie cunoscut în întreaga lume.

### **De ce a încetat să se producă vinul Fondillón?**

La sfârșitul secolului al XIX-lea (1878), epidemia de filoxeră a ajuns în Alicante, după ce a devastat toate podgoriile europene. S-a renunțat la producția de vin, iar una dintre consecințele acesteia a fost dispariția Fondillón. Doar câteva familii din zona Vinalopó au păstrat mici rezerve de solera, din care a fost posibil ulterior să se recupereze producția acestui vin.

### **De ce a decis familia ta să facă acest vin?**

În anii 1970, familia mea a decis să reia producția de Fondillón, datorită descoperirii mai multor butoaie tradiționale care conțineau acest vin. Tatălui meu îi plăcea să spună că a readus Fondillón în orașul Alicante. Acest vin recuperează o tradiție, un mod de a exploata podgoriile în familie și, de asemenea, de a valorifica resursele disponibile, chiar și în podgoriile vechi, care sunt aruncate la gunoi în alte tipuri de exploatare. Prin readucerea vinului, salvăm forme de producție a vinului care s-au pierdut și, în plus, recuperăm tradiții familiale, cum ar fi degustarea acestuia în ziua de Crăciun sau cu ocazia altor sărbători și festivaluri importante. În prezent, este încă un vin special, cu o producție limitată - doar 8 crame din zonă. Elaborarea Fondillón de astăzi nu numai că oferă consumatorilor un vin excepțional, dar garantează și continuitatea unui obicei sau a unei tradiții ancestrale care s-a păstrat în Alicante timp de secole. Trebuie să continuăm să cultivăm câmpul, să facem vin și să producem Fondillón, deoarece, datorită acestui lucru, generațiile viitoare se vor putea bucura de acest vin, așa cum noi ne bucurăm în prezent de vinurile produse de părinții și bunicii noștri.