

## Destinos

### Enoturismo



Arriba, viñedo en Alicante. A la izquierda, imágenes de barricas con la solera de 1948 de Fondillón.

# Fondillón, una joya enológica alicantina

## Un vino histórico, con nombre propio y 93 puntos en la guía Parker

MARCE REDONDO *Madrid*

Consumido por grandes personajes de la historia y mencionado en la literatura europea de los siglos XV y XVI, desde Shakespeare hasta Alejandro Dumas, de extraordinaria y peculiar personalidad, el Fondillón es un vino único, uno de los pocos que existen en el mundo con nombre propio.

Viajó alrededor del mundo en las expediciones de Juan Sebastián Elcano y, recientemente, 200 años después de ser cargada en el puerto de Alicante, una botella inalterada aparecida en el interior de un barco hundido, el *Deltebre I*, que formaba parte de la flota inglesa que luchaba en la Guerra de la Independencia contra los franceses (1808-1814), ha supuesto un hito en la conservación de este vino.

Y es que un factor esencial es su crianza oxidativa. Mientras otros vinos no soportaban ni unos meses de navegación, este *tint alicant*, como era conocido, envejecido en las bodegas de los barcos durante años, se convertía en un caldo más concentrado y con un buqué enriquecido. Así, el mar devino en su mejor aliado y propició que alcanzara fama internacional en aquella época.

Es un vino generoso cuyo proceso de elaboración y características ha permanecido prácticamente inalterable a lo largo de los siglos. Su alta graduación alcohólica se obtiene de manera natural por la sobremaduración de las uvas en la propia cepa, lo cual facilita a su vez un alto grado de aromas y sabores que, matizados durante la fermentación y posterior crianza en escala de soleras, lo convierte con el paso de los años en una singular joya enológica.

Se elabora al 100% con uva monastrell cultivada en Alicante, en un clima extremadamente seco. Esta es una de las grandes diferencias con otros vinos generosos, como el Oporto, el Jerez o el Tokai, a los que es necesario añadir al-

cohol ya que la climatología donde se producen impide que la uva alcance la madurez suficiente en la cepa de manera natural.

El Fondillón nació en la desaparecida huerta de Alicante y más tarde se extendió a la comarca del Vinalopó, donde actualmente se encuentra su producción. Fue uno de los vinos

más prestigiosos del mundo hasta que la crisis de la filoxera y la industrialización provocaron la desaparición de muchas bodegas y, por tanto, la producción se vio seriamente mermada.



Primitivo Quiles, la bodega más antigua, no solo de Alicante sino también de la Comunidad Valenciana, mantiene una solera del siglo XIX, casi testimonial, que producía entre 200 y 300 botellas en cada tiraje, y los tirajes se llevaban a cabo, al igual que en la actualidad, solo en los años en los que el vino alcanzaba una calidad óptima. “Tenemos las dos soleras más antiguas que existen, la que denominamos de *el abuelo*, iniciada en 1892, que marca la historia entre el Fondillón antiguo y el moderno, y la que mantuvo encendida la llama hasta que salió a la venta la solera de 1948, compuesta por varios toneles. Con ella se pudo volver a tener una producción significativa con continuidad en el mercado”, asegura Francisco Quiles, hoy al frente de la bodega junto a su hermano Primitivo.

En los años sesenta del siglo pasado se empezó a comercializar la solera de 1948, de la que en estos momentos salen unas 3.000 botellas cada dos o tres años. En esa época se incorporaron otras bodegas, de las cuales hoy permanecen apenas una decena. Por tanto, la producción es muy pequeña y una buena parte de la misma se exporta, sobre todo a Estados Unidos y Australia.

El objetivo de Primitivo Quiles sigue siendo conseguir un producto diferenciado y claramente identificable, “que responda a la calidad de los grandes vinos históricos de nuestra tierra y que los consumidores más exigentes de los viejos y nuevos mercados mundiales asocien, por sus especiales características, a este rincón del Mediterráneo”, resalta el máximo responsable de la bodega.

## Un producto escaso y exclusivo

**El secreto** de este vino dulce, delicado y especial radica en las altas temperaturas del sureste español, una combinación única de tierra, sol y humedad, así como una minuciosa y cuidada elaboración artesanal, la madera de los toneles de Monóvar y la variedad de uva monastrell.

Debido a la dificultad de su elaboración –utiliza viñas viejas de escaso rendimiento– y, sobre todo, a los años necesarios para su crianza –se exige un mínimo de 10 años en barricas o en los viejos toneles alicantinos (monoveros)–, la producción es escasa. Esto lo ha convertido en un producto exclusivo y no fácil de conseguir en los canales de distribución normales. Son pocas las bodegas que lo siguen produciendo (Salvador Poveda, Primitivo Quiles, Bodegas Alfonso, Bocopa, Brotons...).

No obstante, la realidad actual del Fondillón es más que positiva, sobre todo a raíz del importante reconocimiento nacional e internacional que ha recibido en los últimos años. Robert Parker lo incluyó en su guía de 2008, calificando el Fondillón Gran Reserva Solera 1948 de Primitivo Quiles con 93 puntos, lo cual impulsó su exportación a EE UU, que acaparó la mitad de su producción al año siguiente.

Los precios van desde 25 o 30 euros, hasta casi 300 euros los más viejos.