Fondillón, la joya de Alicante

26/06/2015

En mi artículo anterior hacía mención a la variedad de uva Monastrell; en esta ocasión y como complemento al citado artículo quiero acercarme al **vino que mayor fama y renombre ha dado en toda la huerta de la provincia de Alicante, el Fondillón.**

Este vino dulce elaborado en nuestra provincia posee una graduación bastante alta, varía entre los 16 y 18 grados, siendo bastante diferente al resto de vinos fortificados debido al azúcar que contiene la uva con el que se elabora.

El Fondillón era un vino muy reconocido en el mundo entero hasta el siglo XIX. Su historia nos lleva hasta Magallanes, el cual dio la vuelta al mundo acompañado de este vino y que gracias a él muchos de los marineros que lo bebieron durante la travesía llegaron a acabarla, mientras que los abstemios fallecieron del escorbuto, ya que es **de sobra sabido que este vino es rico en vitamina C.**

Remontándonos a su historia, se sabe que este vino **en la**

Antigüedad se producía en viñedos localizados en toda la Huerta de Alicante como de igual forma en Muchamiel, San Juan y Santa Faz. Tras diversas vicisitudes, es en el siglo XIX cuando una terrible plaga, la filoxera, se encarga de arrasar las viñas de toda Europa y casi logra que el Fondillón pasase al olvido, debido a que como nuestro país fue el último en verse invadido por la citada plaga, Alicante tuvo que exportar mucho vino para lograr satisfacer la amplia demanda que solicitaba todo el continente. Esto hizo que se produjera una gran cantidad de vino joven, con lo cual disminuyeron los vinos que se tenían que dedicar a la crianza del Fondillón. **Es a principio del siglo XX cuando la terrible plaga nos visita y casi consigue que este reconocido vino pasase al olvido**.

No es hasta los años cincuenta cuando Primitivo Quiles decide dar un impulso a la producción del Fondillón con su solera de 1942. He de hacer mención a este hecho porque además es un deber, y recordar que la bodega Primitivo Quiles es la más antigua de la Comunidad Valenciana, pues su funcionamiento está datado desde 1926, en la vecina localidad de Monóvar; bodega a la que dedicaré un amplio artículo en próximas fechas como a otras tantas bodegas que por suerte tenemos en nuestra comarca.

El Fondillón, Champagne, Tokaj, Oporto, Cava y Jerez tienen derecho a llevar su propio nombre según normativa de la CE.

El origen del Fondillón lo podemos situar en un **sistema tradicional de arrendamientos de tierras por los agricultores**, era una legislación del Derecho Romano conocida con el nombre de *enfiteusis*. Esta legislación consistía en que siempre que las viñas que existiesen en el terreno cuando fuese arrendado estuvieran en producción, los citados derechos de explotación de estas seguían en manos del arrendatario. Esta situación ocasionaba que los agricultores no arrancaran las cepas viejas, dejando la recolección de estas para el final de la temporada, una recolección que se realizaba de forma familiar debido, entre otras cosas, a su baja rentabilidad.

Esta situación lograba una **sobremaduración de la uva y un aumento de los azúcares proporcionándole una personalidad única** al vino. Después de la recolección las uvas se pasificaban durante varias semanas al sol en unos cañizos conocidos con el nombre de *Safarich.*

Tras una larga fermentación se lograba un vino con una alta graduación que era utilizado para rellenar barriles de antiguas partidas de Fondillón que se habían vaciado en un tercio para proceder a comercializarlos.
En la actualidad y tras el abandono a la que se ha visto sometida toda la huerta alicantina, han sido nuestros pueblos vecinos como Sax, Villena, Pinoso y Monóvar entre otros los que han tomado el testigo para la elaboración de nuestro rey de los vinos en la provincia.

Con el cambio de situación geográfica, su cata ha podido cambiar, pero lo más importante ha sido que el vino Fondillón ha podido sobrevivir a enormes vicisitudes debido al esfuerzo y la constancia de muchas personas, dejando un patrimonio en manos de generaciones venideras las cuales tienen la obligación de conservar y preservar, tal como lo hicieron D. Francisco Quiles y D. Rafael Poveda en su momento, y a los que todos debemos de expresar nuestro reconocimiento por salvaguardar algo nuestro.