



Racimo de bobal de Utiel-Requena



## EL FONDILLÓN, UNA JOYA ENOLÓGICA

En la provincia de Alicante se ha recuperado, pues estuvo a punto de desaparecer tras la Guerra Civil, la elaboración de este vino de licor viejo, oloroso y de un característico color rojo ámbar, tradicional y exclusivo de la zona, que se obtiene de uva monastrell sobremadurada en la cepa (la vendimia es muy tardía), fermentada con levaduras autóctonas y con un proceso de envejecimiento que debe ajustarse a unas condiciones muy especiales: toneles de roble y duración mínima de 8 a 12 años. Su graduación se sitúa entre los 15° y los 18° y puede ser seco o dulce.

En el pasado se producía en los viñedos existentes en la antigua Huerta de Alicante, en las localidades de Muchamiel y San Juan de Alicante y en las partidas de La Condomina, Orgegía, Fabraquer, Ravalet y Benimagrell de la propia ciudad de Alicante. Actualmente estos viñedos han desaparecido por la presión urbanística y la producción se ha trasladado al interior de la provincia, concretamente a las comarcas del Alto y Medio Vinalopó, en localidades como Monóvar, Pinoso o Villena.

El fondillón acompañó a Magallanes y Elcano en su vuelta al mundo, y también fue el último reconstituyente que los médicos recomendaron al Rey Sol, Luis XIV de Francia, lo relató en unas memorias tituladas *Journal de la maladie du Roi* su cronista oficial, el Duque de Saint-Simon. Por otro lado, loaron sus virtudes escritores como William Shakespeare o Alejandro Dumas, que en *El conde de Montecristo* dio a elegir al marqués de Cavalcanti, buen conocedor del arte del vino, entre un jerez, un Oporto y un fondillón, quedándose con este último.

En cuanto a los rosados, muestran una gran intensidad y franqueza de aromas a frutas rojas. Muy armoniosos, en boca alcanzan un equilibrio pleno, aportando gran frescura y plenitud al paladar.

### Monastrell

Considerada variedad principal en las D.O.s Jumilla (80% del viñedo), Yecla, Bullas, Alicante, Valencia, Almansa, Costers del Segre y Alella (donde la monastrell se bautizó con el nombre de mataró). La encontramos sobre todo en Murcia (reuniendo esta región el 52% de la producción), Alicante (los terrenos alejados del mar y situados a una altitud media de 600 metros del Alto Vinalopó brindan tintos menos succulentos y alcohólicos que los murcianos, pero con una acidez mayor), Valencia y Albacete.

