

Spill

©Rafael Poveda – Diario Información 6 de Septiembre de 2019

Mi afán por conocer todos los detalles sobre el origen del Fondillón me ha llevado a profundizar en la historia de la Monastrell, la uva autóctona alicantina que le ha dado vida a nuestro vino durante siglos. Esta maravillosa uva es también la base de los Fondillones modernos. Durante años me ha fascinado la obra *Spill* de Jaume Roig. Libro que descubrí a finales de los setenta y en el que leí hasta en dos ocasiones la palabra *monestrell* (así escrita en el siglo XV). Así fue como me percaté de que nuestra variedad es una de las más antiguas e importantes del mundo.



Jaume Roig nació probablemente en Valencia, en el seno de una familia originaria de Mataró. Murió en Benimàmet en 1478. Fue médico de la reina María, esposa de Alfons el Magnánim. Hacia 1460, según él mismo explica, estando de veraneo en Callosa d'Ensarrià, huyendo de una epidemia que asolaba la ciudad de Valencia, se puso a escribir una de las obras cumbre de nuestra literatura: "*Spill ó llibre de les dones*". Un texto compuesto por dieciséis mil versos de carácter satírico y misógino. Al final del libro segundo narra cómo su esposa embarazada se da a la bebida "*del vi novell del monestrell*" y muere ahogada en un lagar lleno de mosto: "*ple de verema era lo trull*". En el libro tercero aparece de nuevo el nombre de la uva: "*planta trià, stranya, pus sana, de muntalbana, boval, negrella no ferrandella, ni monestrell, mallol novell volent plantar*". Aquí Roig compara las variedades de uva con la vieja y nueva iglesia, y lo más importante para nosotros es que en ese contexto la uva Monastrell significa lo antiguo y la Boval lo nuevo. Por tanto, el hecho de que a mitad del siglo XV, tres décadas antes de que Colón llegara a América, una autoridad científica y literaria como Roig entendiera la Monastrell como una cepa antigua, nos da idea de la gran dimensión histórica de la variedad propia de Alicante.