

Los tres mandamientos

©Rafael Poveda, 2018

Diario Información de Alicante, 25 de Mayo de 2018

Desde tiempo inmemorial, los agricultores y vinateros alicantinos elaboraron y criaron el Fondillón para adaptarse a las exigencias que el mercado demandaba para los vinos destinados a la aristocracia europea y a los burgueses ricos de las nuevas colonias. Tanto los británicos en su amplia red comercial, como los holandeses a través de la Compañía de Indias, establecieron un pujante comercio que imponía tres mandamientos o condiciones para vender los vinos y por supuesto el Fondillón los cumplía ampliamente.



1-El vino tenía que estar cerca de un puerto de mar: Era lógico si pensamos que el 90% del comercio de vino era marítimo. Por eso Oporto, Madeira, Jerez, Málaga, Marsala y Alicante que tenían puerto y productos similares, se convirtieron en los grandes proveedores de vinos rancios y generosos del mundo. (Burdeos, Bilbao, Valencia, Génova y Marsella se especializaron en vinos jóvenes de menos precio y de mesa).

2-El vino tenía que tener un alto contenido en alcohol. Esta era la garantía de que nunca se estropearía en los largos viajes por el Atlántico y el Pacífico. Nació la técnica del encabezado, remontado o fortificado del vino con adiciones de alcohol vínico para superar 15% que es el nivel de seguridad que impide a los vinos acetificarse. En general la mayoría de los vinos generosos están fortificados, excepto el Fondillón de Alicante que todo su alcohol proviene de su propia fermentación.

3-El vino tenía que ser caro. Transportar una barrica desde un puerto de Europa a las nuevas colonias costaba lo mismo independientemente de si su contenido era barato o caro. En consecuencia los británicos y holandeses preferían vender vinos con gran valor añadido y eso, hasta bien entrado el siglo XX, significaba tres cosas: vino envejecido, fuerte y ligeramente dulce. Por eso el Oporto, Madeira, Jerez, Málaga, Marsala y Fondillón de Alicante tenían características organolépticas parecidas, eran rancios, generosos y abocados.

En conclusión estos vinos eran en general más caros que la mayoría y en consecuencia se vendían a las clases altas y aristocráticas y por eso el Fondillón siempre aparece en la literatura mundial asociado a los ricos, a palacio, a los aristócratas y a los reyes.

www.rafaelpoveda.net