

Maridaje del Fondillón

©Rafael Poveda, 2018

Diario Información de Alicante, 29 de Junio de 2018

Leía a **Quim Monzó** que la palabra maridaje era antiguamente un impuesto que el rey imponía sobre los hogares para pagarse la boda de sus hijos. Ahora se ha convertido en un término insoportable, utilizado a diestro y siniestro de la manera mas peregrina. Se puede maridar el Fondillón con casi todo. **Alexandre Dumas** lo exige en sus recetas y también en sus obras literarias. **Montecristo** en la ficción y **Louis XIV** en el lecho de muerte lo tomaron con bizcocho. El Rey **George III** de Inglaterra y antiguos médicos como el francés **Fagón** o el alicantino **Jorro** lo recetan como vino medicinal y la mayoría de autores del XVII y XVIII como bebida exquisita para tomar a todas horas.

El Fondillón está muy bueno a solas, sobre todo en las tardes de invierno, al lado del hogar, mientras por la ventana vemos caer la añorada lluvia cadenciosa. El café, un buen habano, lectura, música o una grata conversación con los nuestros, redondea el momento. Históricamente se tomó en Navidad con turrón y pastas de pueblo. Rollitos de aguardiente, sequillos, perussas monoveras y toña de **José Joaquín Quiles** combinan a la perfección. Hoy en día, en la bodega, nosotros lo ofrecemos de aperitivo con viandas saladas, como los quesos azules de **Andrés García** y las almendras fritas de **María López**. **Fernando Canet** lo liga con hueva de atún y mújol, **Tony Pérez Marco** con mojama en lonchas infinitas.



Los nuevos creadores proponen utilizar este vino en sus platos. **Josep Palomares** hígado de pato macerado en Fondillón, **José Antonio Sánchez** raviolis de parpatana con caldo de calabaza y tomate macerado, **Virginia García** en una reducción de alcachofas de Almoradí, **Aurora Castro** con guiso de pollo campero, **Paco Escribá** con turrón de foie, **Dani Frías** parpatana de atún con puré de chirivía, **Sergio Sierra** carpaccio de piña con coco, **Ricard Camarena** postre de higos. **Raúl Asencio** con su panetone de chocolate y naranja confitada, **Rubén Álvarez** bombón-fondillón con chocolate y así cientos de maestros de los que iremos escribiendo.

Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com
www.rafaelpoveda.net