

Vino de Reyes

©Rafael Poveda, 2019

Diario Información de Alicante, 11 de Enero de 2019

Muchos reyes de carne y hueso a lo largo de la historia han sido grandes consumidores de Fondillón. El propio Rey emérito lo ha consumido en la Zarzuela y en Palacio Real desde que lo descubriera en 1976 a raíz del banquete que se le dio en el Castillo de Santa Bárbara de Alicante. Sus antepasados los reyes de Francia, sobre todo Louis XIV, lo tomaba a diario por puro placer o cómo tónico reconstituyente. El Rey George de Inglaterra, el regente que perdió las colonias americanas y que fue apodado injustamente “El Loco” por sus desvaríos, fue curado en parte de su enfermedad con una severa dieta donde se incluía un vaso diario de Fondillón.



Adoración de los Reyes. Jan de Bray, 1674

La reina Isabel de Farnesio utilizó nuestro gran vino como un potente afrodisiaco y se lo daba a beber al rey Felipe V continuamente para mantenerlo espabilado y obligarle a cumplir sus obligaciones matrimoniales. En 2001 dos buenos amigos míos, el doctor **Hugo Polanco** y el compositor **Peter Greenwell**, tomaron té con la reina madre Isabel de Inglaterra y le regalaron una botella de Fondillón que se sirvió con pastel y pastitas antes de lanzarse a los gin tonic.

Por todo eso no me extraña que los Reyes Magos, los de Oriente, se encuentren en cada balcón unas copitas de Fondillón para ellos tres, moscatel para los pajes y terrones de azúcar y paja para los camellos. Siempre fue un vino bastante elitista reservado a monarcas, aristócratas y burgueses ricos. Aunque sigue siendo un vino de precio alto, ahora el Fondillón se ha democratizado y se ha vuelto asequible para casi todas las economías. La vigilia de la Epifanía, con mucho frío, buen fuego en el hogar y mesas llenas de roscones y chocolate, ha sido el foro ideal para devolver el Fondillón a las casas de la clase media. El roscón debería ser como el que elabora el prestigioso y antiguo horno de leña de **Pedro Amat** en Petrel que este año ha ganado el concurso comarcal convocado por el Casino Eldense. Una masa sedosa y suave, bien cocida y esponjosa, de dulzor medio con una cobertura crujiente y aroma a tahona tradicional que, acompañado de una copa de Fondillón centenario, embocado y sofisticado, nos convierte a todos los mortales en auténticos reyes.

Rafael Poveda