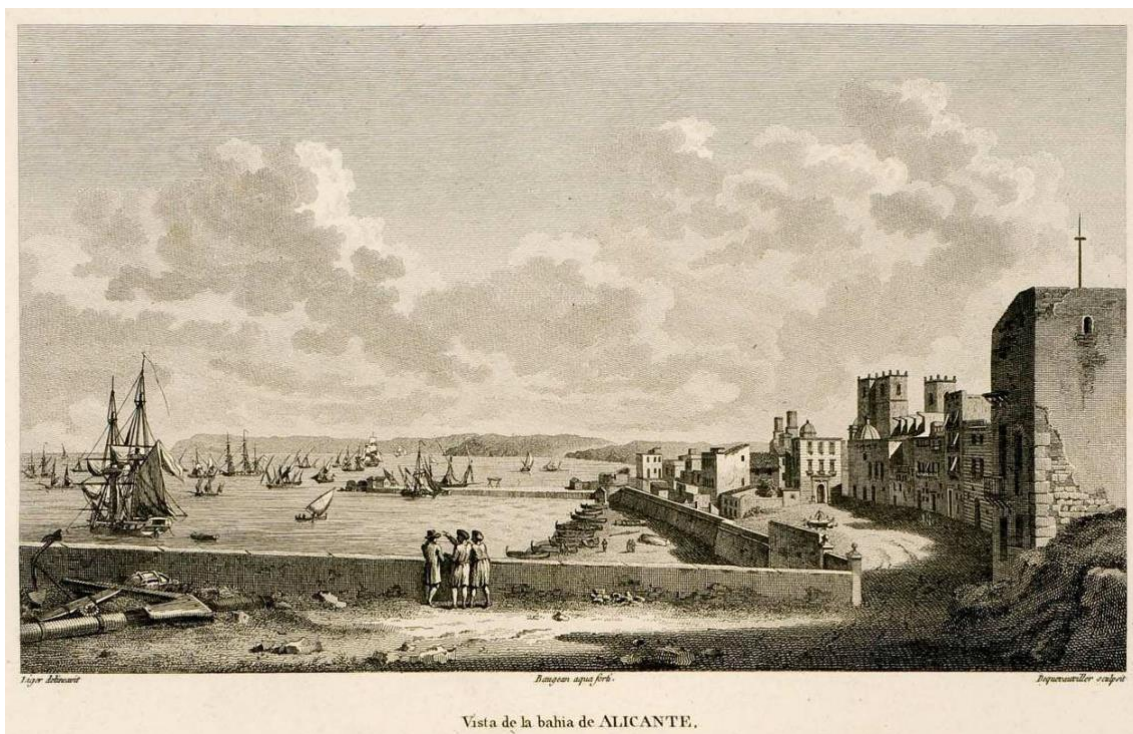


Alexandre de Laborde

©Rafael Poveda, 2020- Diario Información de Alicante 26 de junio de 2020

Entre mis libros favoritos se encuentran "*Voyage pittoresque et historique de l'Espagne*"- 1806-1820- e "*Itinéraire descriptif de l'Espagne*" de 1809, que publicó Alexandre de Laborde en París y que, a parte de su riqueza literaria y descriptiva, va acompañado de unos grabados soberbios ejecutados con gran maestría por su acompañante, el dibujante y grabador François Jacques Dequevauviller.



Vista de la bahia de ALICANTE.

Alexandre Louis Joseph, marqués de Laborde, (París 1773-1842) era hijo de un rico comerciante de origen español, nacido en Jaca, que hizo fortuna en Bayona. Laborde estudió en los mejores colegios e hizo carrera militar en Austria. Ocupó muchos cargos de importancia en los sucesivos gobiernos franceses y acompañó a Luciano Bonaparte en su viaje por España. Con patrocinio de Carlos IV y Godoy compuso sus mejores libros. En Alicante hace una referencia al vino medicinal: "*Los comestibles son muy buenos, sobre todo el excelente vino de Alicante que hemos bebido y contribuido a estimularnos y tonificarnos el estómago*" También Laborde, influido claramente por sus lecturas de Cavanilles y Lumières, cita diversas variedades de uvas de nuestra tierra, aunque con una ortografía *sui generis*: "*Alicante produce un vino de licor conocido en toda Europa. El tinto es el más estimado y el más caro. El precio varia dependiendo de la calidad entre 20 y 120 reales el cántaro. Se distinguen cinco plantas diferentes, Muscatelle, Forcallade, Blanquet, Panell y Monastell. La*

*exportación al extranjero es de 3.500 piezas de 100 cántaros cada una".
"Todavía se hace una especie de sirope llamado Arrope a partir de vino dulce, poniéndolo durante una media hora sobre fuego y mezclándolo con una doceava parte de cal. Al cocerlo adquiere la consistencia del sirope y se conserva dentro de las jarras para luego servirlo" "Las pasas de Denia producen 40.000 quintales todos los años y se venden a diez piastras el quintal produciendo 300.000libras. La técnica para hacerlas es con una lejía hecha con cenizas de romero y sarmientos y un cuarto de cal viva"*

www.rafaelpoveda.com