

Cyrus Redding

©Rafael Poveda, 2022-Diario Información de Alicante, Viernes 16 de Diciembre de 2022

CYRUS REDDING



Sorbos de fondillón
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com
VIERNES, 16 DE DICIEMBRE DE 2022

La historia del vino se pierde en la noche de los tiempos. Sin embargo, la literatura sobre las técnicas de elaboración, crianza o métodos para conservar o falsificar el vino son bastante modernas. En la biblioteca de la bodega tenemos varios tesoros. Uno de ellos es un precioso volumen ilustrado con grabados alegóricos a Baco titulado: «A

History and Description of Modern Wines» (1833), del periodista y escritor **Cyrus Redding**. Un texto considerado como el primer tratado sobre enología.

Redding nació en Cornualles (1785), hijo de un ministro bautista, recibió muy buena educación, con estudios de griego, latín y lecturas de los clásicos que le influyeron en su formación y en sus gustos mediterráneos. Se

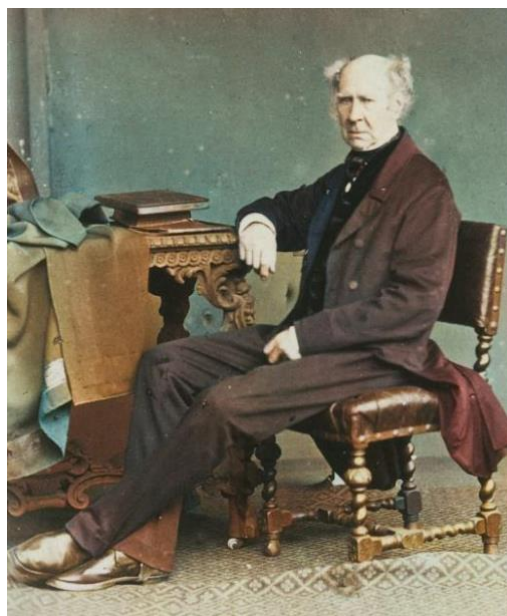


Amante del vino -murió en Londres en 1870 con 85 años- se empeñó en recopilar las noticias y descripciones que aparecían en la inmensa hemeroteca de la capital londinense. Investigó con criterio científico y aportó innumerables datos económicos sobre cantidades y precios de los vinos que llegaban a Inglaterra.

Sobre nosotros dice lo siguiente: «En Alicante hay un excelente vino tinto, que se vuelve de primer orden con la edad; se hace mezclando uvas de dos o tres clases. También se elabora allí algo de blanco seco, pero Alicante es más conocida por el vino tinto, fuerte y dulce, del cual, sin embargo, ahora se exporta una cantidad muy pequeña, ya que el comercio del lugar está en decadencia. Al igual que el vino de Chipre, se dice que posee cualidades curativas y que limpia los úteros. Cuando es viejo se llama Fondellol. Procede de la planta de la tintilla. Cerca de Alicante se ha llevado a cabo el riego de las vides a gran escala. Los embalses son una gran empresa, de gran costo y mucho trabajo. El Pantano (Tibi), como a doce millas de Alicante, es una presa, formada por una pared de doscientos pies de altura por cuarenta de ancho. Los vinos que se producen cerca de Villena y Murcia se destilan para brandy.»

trasladó a Londres en 1806 y trabajó como periodista y editor de varios periódicos y revistas. También escribió novelas, biografías y libros de viajes.

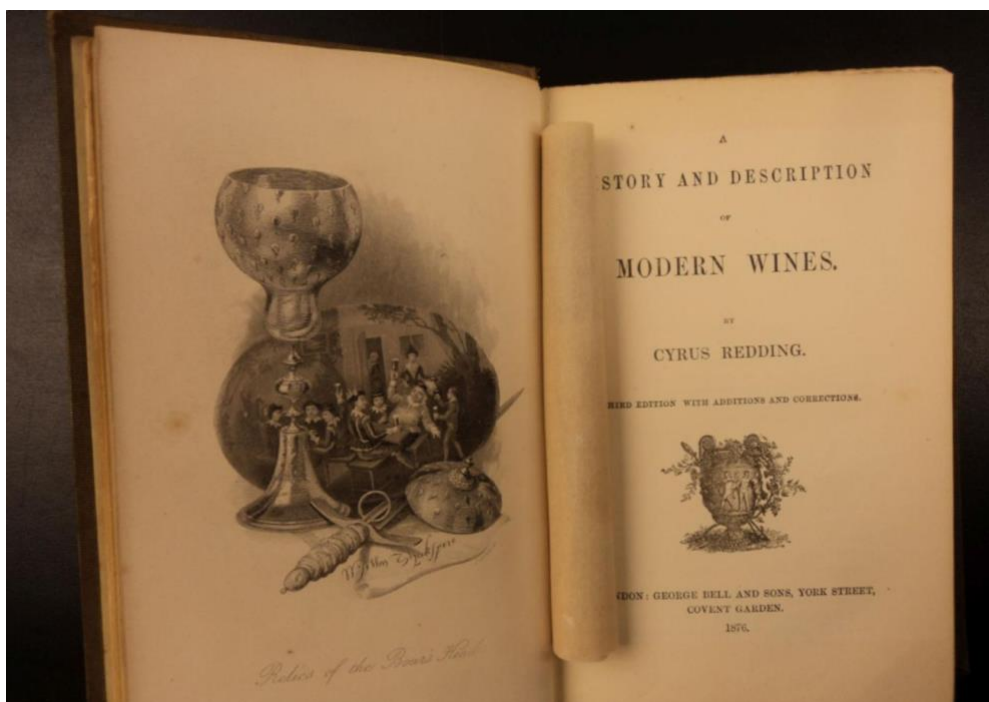
La historia del vino se pierde en la noche de los tiempos. Sin embargo, la literatura sobre las técnicas de elaboración, crianza o métodos para conservar o falsificar el vino son bastante modernas. En la biblioteca de la bodega tenemos varios tesoros. Uno de ellos es un precioso volumen ilustrado con grabados alegóricos a Baco titulado: "*A History and Description of Modern Wines*" (1833), del periodista y escritor Cyrus Redding. Un texto considerado como el primer tratado sobre enología.



Cyrus Redding

Redding nació en Cornualles (1785), hijo de un ministro bautista, recibió muy buena educación, con estudios de griego, latín y lecturas de los clásicos que le influyeron en su formación y en sus gustos mediterráneos. Se trasladó a Londres en 1806 y trabajó como

periodista y editor de varios periódicos y revistas. También escribió novelas, biografías y libros de viajes. Amante del vino -murió en Londres en 1870 con 85 años- se empeñó en recopilar las noticias y descripciones que aparecían en la inmensa hemeroteca de la capital londinense. Investigó con criterio científico y aportó innumerables datos económicos sobre cantidades y precios de los vinos que llegaban a Inglaterra.



Sobre nosotros dice lo siguiente: *"En Alicante hay un excelente vino tinto, que se vuelve de primer orden con la edad; se hace mezclando uvas de dos o tres clases. También se elabora allí algo de blanco seco, pero Alicante es más conocida por el vino tinto, fuerte y dulce, del cual, sin embargo, ahora se exporta una cantidad muy pequeña, ya que el comercio del lugar está en decadencia. Al igual que el vino de Chipre, se dice que posee cualidades curativas y que limpia los úteros. Cuando es viejo se llama Fondello. Procede de la planta de la tintilla. Cerca de Alicante se ha llevado a cabo el riego de las vides a gran escala. Los embalses son una gran empresa, de gran costo y mucho trabajo. El Pantano (Tibi), como a doce millas de Alicante, es una presa, formada por una pared de doscientos pies de altura por cuarenta de ancho. Los vinos que se producen cerca de Villena y Murcia se destilan para brandy."*

www.rafaelpoveda.com