

Encabezar, Remontar o Fortificar

©Rafael Poveda, 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 19 de Mayo de 2023

ENCABEZAR, REMONTAR O FORTIFICAR



Sorbos de fondillón
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@gmgwinesgroup.com
VIERNES, 19 DE MAYO DE 2023

Cada día que pasa los vinos sin alcohol van en aumento. La técnica va mejorando y poco a poco este brebaje va consiguiendo nuevos adeptos. El alcohol es la columna vertebral del vino y si lo suprimimos el sabor cambia totalmente. Todo el alcohol que contiene un vino procede de su propia fermentación y es directamente proporcional a la cantidad de azúcares que tenga la uva. En general,

en el norte tenemos menos y al sur más. Cuando la Compañía de las Indias Orientales en Inglaterra y Holanda empezó a transportar vino a las colonias, se encontró con la desagradable sorpresa que los vinos llegaban a su destino hechos vinagre. Esta situación fue solucionada encabezando, remontando o fortificando, que son las tres maneras de llamarle a la adición de alcohol al vino. Esta técnica protege a los vinos. Los vi-

nos fortificados más populares y conocidos son el Jerez, Montilla-Moriles, Oporto y Madeira. Todos ellos son hermanos del Fondillón en sus características generales de largas crianzas y envejecimiento, color, aroma y sabor, pero con la gran diferencia que el Fondillón nunca tiene alcohol añadido, y todo el que contiene es el resultado de la fermentación del cuantioso azúcar que la uva Monastrell sobre madura aporta en la vendimia del mes de Noviembre.

Esta virtud del Fondillón hizo que los comerciantes ingleses lo valoraran en extremo, pagando más dinero por nuestro vino y ahorrándose la costosa y engorro-



sa tarea del remontado. El alcohol que se usa para encabezar los vinos se fabrica en las alcoholeras que hay diseminadas por toda España, especialmente en el sur de La Mancha, y que tradicionalmente abastecían a Jerez. En Alicante tuvimos muchas

fábricas de alcohol, las cuales encontraban la materia prima en los vinos estropeados, malos o excedentes en los años de sobreproducción. En los setenta el uso del alcohol en las bodegas era generalizado y se utilizaba para esterilizar los envases de madera. Se ponía un litro de alcohol en un tonel vacío y se le prendía fuego. Luego se tapaba y quedaba listo para rellenar.

El alcohol en España es monopolio del Estado y está sometido al riguroso control de las autoridades. Durante el franquismo circulaba muchísimo alcohol vínicO indocumentado -y por tanto más barato- que se camuflaba en las bodegas manchándolo con vino tinto. A este producto se le llamaba eufemísticamente «Alcohol de Izquierdas».

Cada día que pasa los vinos sin alcohol van en aumento. La técnica va mejorando y poco a poco este brebaje va consiguiendo nuevos adeptos. El alcohol es la columna vertebral del vino y si lo suprimimos el sabor cambia totalmente. Todo el alcohol que contiene un vino procede de su propia fermentación y es directamente proporcional a la cantidad de azúcares que tenga la uva. En general, en el norte tenemos menos y al sur más. Cuando la Compañía de las Indias Orientales en Inglaterra y Holanda empezó a transportar vino a las colonias, se encontró con la desagradable sorpresa que los vinos llegaban a su destino hechos vinagre. Esta situación fue solucionada encabezando, remontando o fortificando, que son las tres maneras de llamarle a la adición de alcohol al vino. Esta técnica protege a los vinos. Los vinos fortificados más populares y conocidos son el Jerez, Montilla-Moriles, Oporto y Madeira. Todos ellos son hermanos del Fondillón en sus características generales de largas crianzas y envejecimiento, color, aroma y sabor, pero con la gran diferencia que el Fondillón nunca tiene alcohol añadido, y todo el que contiene es el resultado de la fermentación del cuantioso azúcar que la uva Monastrell sobre madura aporta en la vendimia del mes de Noviembre.



Antigua Alcoholera de Monóvar

Esta virtud del Fondillón hizo que los comerciantes ingleses lo valoraran en extremo, pagando más dinero por nuestro vino y ahorrándose la costosa y engorrosa tarea del remontado.

El alcohol que se usa para encabezar los vinos se fabrica en las alcoholeras que hay diseminadas por toda España, especialmente en el sur de La Mancha, y que tradicionalmente abastecían a Jerez. En Alicante tuvimos muchas fábricas de alcohol, las cuales encontraban la materia prima en los vinos estropeados, malos o excedentes en los años de sobreproducción. En los setenta el uso del alcohol en las bodegas era generalizado y se utilizaba para esterilizar los envases de madera. Se ponía un litro de alcohol en un tonel vacío y se le prendía fuego. Luego se tapaba y quedaba listo para rellenar. El alcohol en España es monopolio del Estado y está sometido al riguroso control de las autoridades. Durante el franquismo circulaba muchísimo alcohol vínico indocumentado -y por tanto más barato- que se camuflaba en las bodegas manchándolo con vino tinto. A este producto se le llamaba eufemísticamente "Alcohol de Izquierdas".

www.rafaelpoveda.com