

Homenaje al fondillón



Rafael Poveda, un apasionado del vino y del fondillón en particular. Áxel Álvarez / POR EMILIOSOLER

Rafael Poveda reúne sus artículos sobre el peculiar vino alicantino en un excelente y exhaustivo libro



EMILIO SOLER

27 ABR 2024 23:01

DIARIO INFORMACIÓN

El primer contacto que tuve con el **Fondillón** fue hace muchos años, en **Monóvar**, con uno de esos políticos que uno siempre ha llevado en las entretelas, Pasqual Maragall. La bodega de los hermanos Poveda fue el lugar donde compartí mañana con Pasqual, en busca de sus raíces monoveras, y Rafa Poveda, con un vino excelente, el Fondillón, sobre el que Maragall, al catarlo, rectificó a Josep Pla que detestaba los vino viejo: «Es evidente que Pla no había probado esta maravilla». Recuerdo, también, una explicación sobria e interesante de Salvador, el hermano de Rafa, cuando contó la manera casi

sorprendente que se había encontrado una antigua botella de ese vino, ya prácticamente desaparecido del catálogo vitivinícola, y de cómo se había puesto en marcha una comercialización que, ¡ay!, no iba todo lo bien que debería ya que la competencia de otros caldos como el Oporto, el Jerez o el Madeira habían copado ese mercado tras muchos años de silencio. Como bien había pronosticado el sabio Figueras Pacheco: «El tiempo que necesita su elaboración hace que de día en día vaya desapareciendo...»

Aquella reunión terminó con la obligada firma del político socialista en uno de los **toneles de Fondillón en Salvador Poveda**, una de las firmas que, junto a la de Primitivo Quiles y algunas otras, siempre en el Vinalopó, todavía comercializan este néctar alicantino, como aseguraban Beaumarchais o Balzac. Un vino que antiguamente, para su comercio internacional, debía superar tres puntos fundamentales:

- 1.- Tenía que estar cerca de un puerto de mar.
- 2.- Debía tener un alto grado de alcohol para no estropearse en los largos viajes
- 3.- Tenía que ser caro, para sufragar los costes del transporte.



En este excelente y exhaustivo libro de Rafa Poveda, se recogen las referencias que viajeros y escritores del mundo, desde Salgari hasta Townsend y Richard Ford, pasando por la Gasparin o Margarita de Valois; de Maisonnave a Chabás; Madoz, Baroja o Alarcón han escrito sobre las excelencias del morapio alicantino. Todas las

semanas, en un rinconcito más bien escondido del periódico INFORMACIÓN, **Rafa Poveda nos ilustra con aspectos conocidos del Fondillón**, pocos, como la preparación a una muerte plácida de Luis XIV: «Dio pues al rey diez gotas de un elixir en vino de Alicante», según Saint-Simon. Y novedosos, muchos, sobre las maravillas del Fondillón, como el menú ofrecido por Pedro Sánchez en la Moncloa a su homólogo peruano confeccionado por María José Román, mejor chef mujer del mundo.

Un vino del que se han cantado innumerables cualidades: cálido, perfumado, placer de la mesa, afrodisíaco (que se lo pregunten a Felipe V e Isabel de Farnesio), mercancía valiosa, y hasta milagroso, al menos para Antonio Ponz, aquel estudioso del arte por la España del XVIII, quien aseguraba que muchas muertes se producían porque no se administraba a los enfermos «una cuchara de vino de Alicante». Vino tonificante como también reseñaban los franceses Davillier y Laborde. O los viajeros británicos Lady Holland y Swinburne. Y el mismísimo marqués de Sade: «Querida, veréis como este **vino de Alicante** reconfortará vuestros ánimos». Ánimo que recuperó el ministro Olavide cuando desmayó al acusarle la Inquisición de convicto, hereje y miembro podrido de la religión al darle «vino de Alicante mezclado con yemas de huevo y azúcar candi...»

Resultaría prolija la relación de personajes y anécdotas sobre el origen y beneficios del vino alicantino en este bello libro magníficamente editado por el Gil-Albert, pero no me resisto a nombrar a alguno de los muchos que aparecen en él. El primero no podía ser otro que un **monovero ilustre** con seudónimo yeclano, Azorín: «Vino centenario, es dulce sin empalagos, por su densidad empaña el cristal, huele a vieja caoba». Rafael Poveda, autor de esta joya literaria, también monovero, enólogo e historiador que ha dejado algunas obras importantes sobre su ciudad (Mortuoris, 1992), no olvida a algunos viajeros foráneos, como Gautier: «No encontré tan bueno el vino, a pesar de su autenticidad indiscutible; quizás el asunto consistiera en el sabor de pez de la bota que lo contenía». O Dumas, en El Conde de Montecristo: «Es mi vino predilecto». Un vino

que, al decir del botánico Cavanilles, «debe hacerse de uvas monastrell».

Rafa Poveda se apresura a aclararnos que el origen de **la palabra Fondillón, vino rancio, viene de «fondo», «fondellol» en la nostra llengua**, antes de volver a citar a otro apasionado escritor de la tierra, Gabriel Miró: «El prelado mojó los labios en la miel de un fondillón venerable». Por su parte, el embajador francés Bourgoing, escribiría a fines del XVIII: «El principal vino de Alicante es el tinto licoroso, el único que es bien valorado fuera de España». Palabras corroboradas irónicamente por Enric Valor: «¡Vi de retors i senyorets!».

En fin, tras más de cuatrocientas citas, bien reseñadas sobre sus autores y circunstancias, Rafael Poveda nos ha dejado un estudio imprescindible para el conocimiento de nuestra historia gastronómica y económica. Incluso para los insensatos, como yo, que no toman vino. Pero eso sí, no se pierdan la lectura de este bello libro y si pueden acompañarla con una copita de Fondillón, miel sobre hojuelas...

Emilio Soler Pascual