

DE NOU, ES TORNA A ELABORAR

# Fondilló, la gran aventura

El Fondilló es pot considerar el rei entre tots els vins rancis, dolços o cuits. Després d'algunes dècades en què es deixà d'elaborar, fa uns pocs anys que, des de Monòver, han tornat a llançar-lo al mercat.

Joan C. Martín

**D**iu el *Larousse*: «Fondilló: és el vi ranci d'Alacant, pren el nom de la mare de la bóta, on aconseguí les seues singulars característiques en una llarga criança; és un vi noble i prestigiós.

*Larousse, vox, vox dei*: el vi de més qualitat i el més famós de tots els que es fan al País Valencià (malgrat el limitat tiratge) naix en el quatre-cents, amb l'assentament a l'Horta d'Alacant de les vares del cep de monastrell que els soldats de l'expedició catalana a Orient hi havien dut dècades enrere, a l'igual que la vara de la malvasia de Grècia i de les illes. Muntenyencs, agricultors i ramaders com eren, els almogàvers sabien distingir un bon cep. A més, havien begut profusament dels vins que s'obtenien a Cefalònia, Tessalònica i el Peloponès. Així com la malvasia s'estengué i es plantà a l'Horta de València, les vares de monastrell foren empeltades a l'Horta d'Alacant. Cal dir que el vi de la primitiva varietat grega (anomenada monestallhasa) no té res a veure amb el que la monastrell produiria a Alacant. La diferència de sòls i climes dona distints vins, sense comptar que el peu en què s'empeltà la vara és un altre. A més, és clar, del mètode d'elaboració, que a Grècia és molt peculiar, ja que inclús en la fermentació hi afegeixen arrels i herbes aromàtiques, originant aquests vins resinosos que cantava Homer i que encara avui no són massa distints.

A mitjans del Quatre-

cents, el monastrell es troba ja assentat i estés a l'Horta d'Alacant. És un raïm conegut que dona vins apreciats i buscats. Jaume Roig l'esmenta a *L'espill* i també, en 1494, l'escriptor i viatger alemany Hieronymus Münzer, que ens dona una informació que ni el millor cronista del vi actual podria aportar:

«A la part més oriental d'aquesta terra s'elabora gran quantitat de vi blanc. Però és major encara la de l'anomenat negre d'Alacant, de gran mercat a Anglaterra, Escòcia i Flandes. És un vi molt espès i pujat de color, fins al punt que amb ell s'enforteix el vi del Rin. Perquè en aquella nació és tant el seu consum que sembla increïble».

El vi que descriu Münzer no és el Fondilló, sinó l'actual negre d'un o dos anys de la Monastrell. Qualsevol que l'haja tastat ho comprendrà de seguida «...espès i pujat de color...



per enfortir el vi del Rin». Precisament les característiques de color i de grau del negre Monastrell o Alacant.

Paral·lelament al negre Alacant, s'elaboren els rancis eixuts. S'apartava cada any una quantitat de la millor collita per a la criança i l'envelliment. Amb el temps, es convertiria en Fondilló. Els vins rancis, de criança, foren molt reclamats en aquella època, a causa de l'auge de la navegació, principalment a l'Atlàntic. Les llargues travessies reclamaven, per mantenir la salut i l'energia de les tripulacions, i per combatre l'escorbut, fruits secs i vins rics en glucoses i sacaroses. Com que el vi és més durador que la fruita, en cresqué la demanda als països mariners, coincidint amb la caiguda en mans dels turcs de Grècia i Creta, que n'eren els principals proveïdors. Els mercats es desviaren cap a Occident, cap a Itàlia i cap al regne de València.

A Alacant es trobaren, assentat i aclimatat de cent anys enrere, el raïm monastrell, que produïa els vins negres sense criança que descrigué Münzer i el ranci anyós de llarga criança que s'imposà per la noblesa i la generositat. A partir de l'enlairament de les potències navals, el Fondilló pujaria amb aquestes, fins arribar a ser el vi més cotitzat. Possiblement, dels vins embarcats no seria el de major consum, però sí que era el de més preu. Potser es reservava per



Un vell vi, recuperat ara a Monòver.

a l'oficialitat i els càrrecs —la resta de la dotació beuria d'altres vins—, però, de tota manera, quan l'escassetat obligava, es repartiria davant de l'amenaça del motí. Segons Elcano, el Fondilló va salvar l'expedició que circumnavegaria la terra.

Durant tot el segle XVI i XVII, el Fondilló segueix sent cotitzat i buscat pels tractants, i es converteix en el vi de les Corts europees; llavors és el vi de major qualitat i prestigi d'Europa. La Royal Navy n'esdevé el principal client.

A recer del gran èxit d'aquest vi, sorgeix el ranci de criaça més curta, que intenta ser-ne un succedani que pugui cobrir alguna de les característiques del Fondilló: és l'Aloc.

L'Aloc ranci alacantí és el precursor dels anyosos secs que avui podem trobar en alguns cellers de Monòver i el Pinós.

A les acaballes del XIX i coincidint amb el gran auge exportador de la viticultura al País Valencià, el Fondilló comença a deixar de ser elaborat. Quasi tot el món ven el vi recent. És el temps de les plagues a les vinyes europees i en set anys Alacant arribà a vendre a França ¡vuit milions d'hectolitres! Només algunes petites partides es destinaven a Fondilló, cosa més pròpia de relíquies i obsequis a algun ministre d'Agricultura o per al record.

A mitjan segle XX, el Fondilló es-

tava ja quasi oblidat i perdut. I si avui s'ha recuperat i s'ha salvat de l'oblit, es deu al millor celler i un dels millors enòlegs que aquest país ha tingut; Salvador Poveda, fill d'una família vinícola de Monòver i amb celler en aquesta ciutat. Salvador Poveda començà a investigar i estudiar el procés del Fondilló per a tornar-lo a elaborar segons la fama i prestigi d'antany. A principis dels anys cinquanta, n'elabora les primeres collites, que cria en la seua antiga nau de criaça, «la sagristia», amb bótes recuperades que en un altre temps bressolaren la cria del Fondilló. La primera collita, que comercialitza en 1976, és la del 59 (té d'altres anteriors no comercialitzades; 50, 54), avui ja exhaurida. Prompte eixirà la del 64. Els tiratges de cada collita són curts, unes deu mil botelles, per exigències de l'elaboració, i aquesta és una de les garanties d'autenticitat. Es trau en tres o quatre partides en diferents moments. El Fondilló és un vi de llarga criaça, 15 a 20 anys. Amb el temps, es torna de color ocre, els seus espurneigs suggereixen un noble origen, el sabor és franc i, en conjunt, el *bouquet* és fragant i atraient. És un vi ideal per a les postres i el berenar. Xavier Domingo n'ha dit: «De tots els vins rancis, dolços i cuits, el Fondilló és el rei, un vi absolutament franc i noble, tant a l'aperitiu com a les postres». Qui, en

acabar un menjar, ha degustat una copa de Fondilló ho entendreà perfectament.

L'única casa que l'elabora és la que el recuperarà: Cellers Salvador Poveda, de Monòver. N'hi ha d'altres que posen a l'etiqueta la paraula «Fondilló», però no ho és, com ho pot comprovar qualsevol aficionat al vi. El color de la llarga criaça és una de les claus per desemascarar aquestes còpies fraudulentas, que s'aprofiten d'una escassa legislació sobre el tema. Així, cal no prendre aquests «Fondillons» obscurs o torrats, que són més falsos que l'ànima de Judes.

En el món hi ha molt pocs vins als quals es pugui qualificar de grans i singulars vins, Bordeus, Champagne, Port, Xerés i Fondilló, només.

El Fondilló és una parcel·la de la nostra cultura recuperada per un ciutadà exemplar —Salvador Poveda—. És la més alta expressió dels vins valencians i un dels cinc grans vins del món.

En una tertúlia de València on assistí Dennis Lindley, el major expert en bioestadística del món i candidat al premi Nobel, aquest demanà que li contassen la història del Fondilló, que l'havia impressionat per la qualitat. I quan li van dir que va ser el vi preferit per la *Royal Navy* (l'Armada del seu país) contestà: «ja sé per què guanyaren tantes batalles». □