

# Fondellol, edició limitada

Des de 1919, les Bodegues Poveda, de Monòver, han adquirit un gran prestigi per l'elaboració dels seus caldos. Però sobretot, per la recuperació d'un dels vins més nobles i amb més possibilitats de mercat: el fondellol.

Miquel Alberola

«En aquestes latituds, el vi és un element inseparable de la vida». La reflexió és de Josep Pla, i certament, si regirem la genealogia, es fa difícil no trobar-hi un ascendent que no haja estat implicat en el negoci. En aquest sentit, els vinaters —com és el cas dels germans Poveda— no fan sinó perpetuar una tradició cultural que impregna tots els àmbits de la realitat. Un estil de vida que, llevat de l'excepció citrícola d'algunes comarques, és general en el nostre territori. El vi ens ha determinat

el calendari festiu, l'economia i el caràcter, i, sobre la pantalla de les estacions meteorològiques, ens ha projectat el paisatge. Primaveres de verd arrugat i sensible; estius de verd sòlid sobre un vast mar de pàmpols; tardors de tabac, or i sang suau en l'ocàs de la garnatxa. I un hivern d'esquelets, de sarments com mans descarnades. Una visió insoluble, ben impresa en la col·lectivitat. I sobretot, el vi ha donat al·licient en situacions pròsperes i crítiques; ens ha donat distinció, ha vehiculat la cultura i més que un mitjà de vida, ens ha significat la vida.

Totes aquestes consideracions civils sobre el vi estan compreses en l'ànim professional de Bodegues Poveda de Monòver, que, des de 1919 en què van ser fundades, han operat amb convicció. Això els ha valgut un lloc de pes en els mercats internacionals del vi, un prestigi de manufactura. Ara mateix, l'empresa de Monòver subministra més de dos milions de botelles per any. Una quantitat de caldos rosats, blancs i negres que representa una activitat econòmica important. Són reconeguts pel senyal «Vinya Vermeta», i configuren un catàleg d'aromes, sabors i densitats oscil·lants que lliguen de forma eficaç amb els exercicis nutritius.

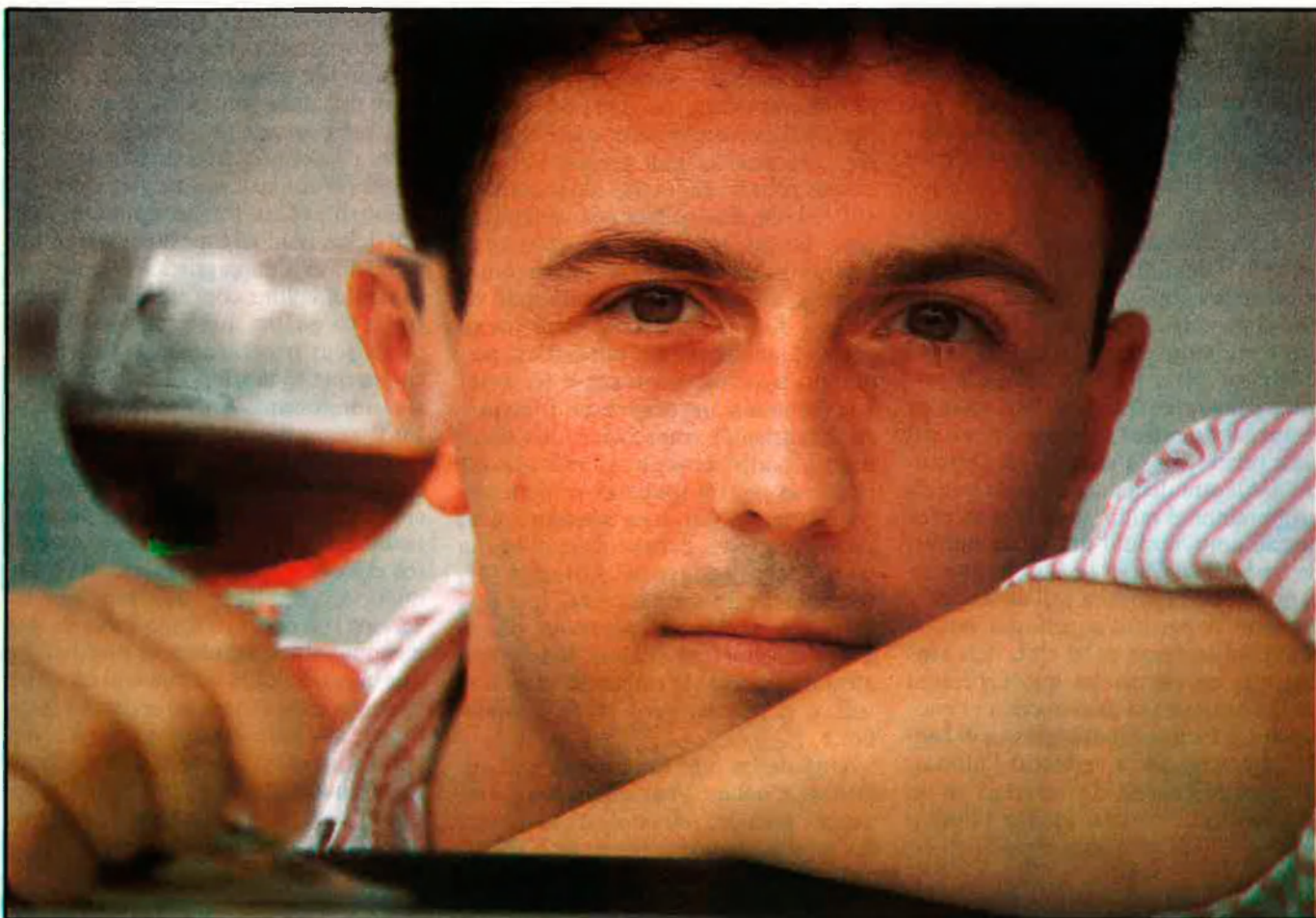
Els treballen bàsicament, però no amb exclusivitat, amb monastrell, una varietat de raïm provinent de l'Empordà que ressegueix les rutes de la reconquesta. Aquesta llei de vinya, molt localitzada en l'actualitat, ha anat perdent hegemonia a través dels segles i ha anat substituint-se per altres varietats o, en última instància, per arbres fruitals, de resultats més vistosos. Ja Jaume Roig denunciava aquesta tendència a canviar el monastrell «per planta novella» en *L'Espill*. A les Valls del Vinalopó, on el monastrell és denominat *vermeta*, encara en queda un reducte considerable, que ha subsistit a les humanes ambicions dels propietaris de la terra i a la intenció política d'eradicar els excedents vinícoles de cara a la regulació mercantil europea.

El monastrell —el vermeta dut a les últimes conseqüències— té una expressió de luxe: el fondellol. És l'especialitat de la casa Poveda i resulta de raïms de collita excepcional. «El fondellol —diu Rafael Poveda— és monastrell vermat tard i, en alguns casos, deshidratat al sol damunt dels canyissos. Això proporciona un most que, quan fer-



RAFA GIL

Bodegues Poveda.



RAFAEL

Rafael Poveda.

menta, obté un grau alcohòlic molt elevat (16 o 17 graus) i un grau o dos de dolç. Aquest vi es guarda en tonells de roure, que tenen un índex de porositat molt alt, i per oxidoreducció, pel pas del temps, transforma els colors violaci i afruïtat en ambre. És molt aromàtic i lleugerament dolç: perfecte per a l'apetitiu i les postres.» «El fondellol —continua Poveda—, per tant, no és un vi d'afegit: tot el que té és propi. Això el dignifica, a diferència d'altres vins, com el xerès, que es remunta amb alcohol».

El fondellol, certament, és un dels pocs vins que tenen nom propi en el món; la majoria són reconeguts pels gentilicis on s'originen o pel nom d'un accident geogràfic pròxim. El fondellol, no. Té nom i cognom. Es diu *fondellol* perquè era el vi que quedava al fons del tonell, de l'estaca en avall, difícils de buidar. Aquell solatge, amb molts anys de tranquil·litat, traspua una *solera* d'accent ranci que transfereix les característiques organolèptiques al vi que refà el tonell. I un cognom: Alacant, perquè la seua comercialització tenia com a base aquell port.

Els tonells de fondellol fan la volta al món en l'expedició de Magallanes, segons la nota de càrrega del vaixell. I

hi ha una història: quan mor Magallanes, la tripulació passa moments de penúria, sense aigua ni menjar, i desembarquen en unes illes del Pacífic i baraten el fondellol per aigües i aliments a una tribu autòctona. Elcano, que ha rellevat Magallanes, fa una promesa a propòsit d'això i quan acaba el trajecte, regala una banda a la Santa Faç d'Alacant, perquè el fondellol els va salvar la vida. Hi ha molta literatura que al·ludeix al monastrell envellit. Dumas, per exemple, relata que el comte de Montecristo ofereix una copa al baró de Cavalcanti, i ha de triar entre xerès, porto i alacant. El de Cavalcanti no s'ho pensa gens: «Alacant és el meu vi preferit». O Saint-Simon, que en *La malaltia del Rei*, llibre ambientat en els últims dies de Lluís XIV, el Rei Sol, diu que, a punt d'expirar, al rei li venia de gust mullar uns bescuits amb fondellol.

Qui més s'ha referit al fondellol en els seus papers és Azorín. Don Josep Martínez Ruiz s'inspirava sovint el paladar i la ploma amb monastrell ancià. «En la bodega de Monòvar —escriu Azorín— guardabamos celosamente un barril de fondillón. Sacábamos todos los años un cantaro y lo reponíamos con otro nuevo. Cuando se habla de

*Alicante se suele encargar el fondillón. El fondillón es un vino rancio, centenario, su sabor es dulce, sin empalago; por su densidad, empaña el cristal; huele a vieja caoba.»* Azorín també narra que el Conde de Aranda, el fundador de la maçoneria espanyola, enviava botelles de fondellol a Voltaire, que tenia un gust gens càndid. Segons el de Monòvar, a Voltaire li funciona la seua maquinària intel·lectual a la perfecció mentre beu fondellol i viu al camp; en canvi, quan es trasllada a la ciutat i canvia el vi per l'opi es degrada i cau en el tedi. Això diu don Josep Martínez.

Els indicis donen a entendre que el fondellol era un dels vins més preats entre les classes de poder adquisitiu. Però la història li deparava uns episodis de vaques flaques. D'una banda, Anglaterra tendeix a consumir xeresos, ja que les bodegues de Xerès estan en mans angleses. I França, que és qui comercialitza i potencia el fondellol, cau a mans dels jacobins i la classe consumidora queda abolida. La burgesia, instal·lada en el poder, intenta copiar els hàbits nobles, però ho fa des d'una perspectiva d'estalvi, i es decanta per xeresos i oportos, de bon troç més assequibles que el fondellol. A banda

d'això, la fil·loxera. Quan la fil·loxera arriba a devorar les costes d'Alacant, Europa ja se n'ha refet, amb plantacions americanes i produeix prou vi per a no haver d'importar-ne. El fondellol queda arrassat, pràcticament, i la producció debilitada.

La tònica es manté fins a la dècada dels 40, quan Salvador Poveda, el pare, el redescobreix a través de lectures i de comentaris de la gent gran, algun dels quals en guardava un tonellet. I decideix recuperar-lo. S'hi posa, i la primera collita que fa acte de presència en el mercat no arriba, a causa del seu dilatat procés, fins l'any 75. La Diputació d'Alacant demana a Poveda que els proporcione el millor vi de la seua producció amb motiu d'una visita que ha de fer-hi Joan Carles de Borbó, que encara no és rei i tardarà uns mesos a ser coronat. A partir d'aquell moment, el fondellol ingressa en el club dels vins buscats, en els cercles que professen amb entusiasme la gastronomia i l'enoologia. La intensa cronologia que el fondellol precisa per a vertebrar l'aroma, la tonalitat i el tast el converteix en un vi d'edició numerada, elitista i limitadíssim. Difícil de trobar si no és en els

millors cellers de venda al públic de l'estat, d'Anglaterra o França.

«El fondellol —explica Poveda— no es pot embotellar en grans quantitats, perquè deixariem el celler sense existències. No podem tenir pressa. Fins ara només n'hem embotellat dues collites: 1959 i 1964. Són collites que va fer mon pare. Els que estem fent nosaltres no es podran beure fins que no passen quinze anys. El fondellol necessita molt de temps. Ara mateix no podem mamprendre una campanya publicitària perquè no en tenim prou per a fer front a la demanda que originaria. S'esgotaria i haurien de transcórrer unes dècades per poder tornar a tastar-lo, ja que només es pot fer fondellol si hi ha una collita excepcional, cosa que passa quan passa. Enguany, per exemple, ni ens ha passat pel cap de fer-ne. Ara: si jo faig fondellol i veig, amb els anys, que el vi no va cap a on jo vull portar-lo, que és a un fondellol fora de sèrie, li done una altra destinació. L'embotelle com a vi vell, o el mescle; però no faig fondellol.»

Una de les més importants particularitats d'aquest vi és que resulta irreplicable fora del seu context. El fondellol només pot prosperar en les Valls del

Vinalopó i en l'Horta d'Alacant. El mateix monastrell i el mateix procés d'elaboració donaria un altre vi si s'intentava en una altra comarca que no siga les que hem anomenat. Només aquestes zones proporcionen les exigències climàtiques i d'ambient que exigeix el seu envelliment, el seu temperament. Només ací, descansant en tonells capacitats per a mil litres i en sagristies fresques, el fondellol colora com un dàtil i desenrotlla els sentits que explicava Azorín en els seus papers, aquella sensació de caoba que es desfà gola avall i de perfum interessant. Això el fa més exclusiu i més notable.

Si fem cas a les previsions, tots els factors coincideixen i apunten a un auge comercial futur. Per les seues característiques, el fondellol pot alterar els gustos etílics europeus actuals i, en conseqüència, desplaçar del *ranking* els xeresos i els oportos. Conquistar els més inexpugnables paladars és una batalla que el fondellol ja ha guanyat en altres èpoques sense massa esforços. El futur del vi, ara com ara, passa per Monòver. És un mèrit que hem de reconèixer als germans Poveda, per haver entès que el vi és «un element inseparable de la vida». En aquestes latituds. □



## Diputació de Lleida

### COL·LECCIÓ DE PROSA «LES TALÚRIES»

#### Convocatòria de Selecció d'obres en prosa

La Diputació de Lleida convoca un concurs literari de narrativa i prosa en general, al qual poden participar tots els escriptors de les Terres de Lleida.

La primera convocatòria del concurs de selecció d'obres de narrativa i de prosa es regirà d'acord amb le següents:

#### BASES

- 1 Els treballs han de ser inèdits i en català. S'han de presentar tres còpies amb el nom i l'adreça de l'autor. L'extensió aproximada serà de 200 folis a doble espai.
- 2 Hi poden participar tots els escriptors de les Terres de Lleida, així com també aquelles obres vinculades al paisatge i a la gent d'aquesta geografia.
- 3 Les obres s'hauran d'ajustar a les modalitats de Narrativa (conte i novel·la) i de Prosa Literària (llibres de viatge, memòries, dietaris, retrats literaris...).
- 4 Els originals han de ser enviats per triplicat a la Diputació de Lleida, Departament de Cultura (C/ del Carme, 26. 25007 - Lleida), abans del 21 de novembre de 1988.
- 5 El Jurat o Consell Assessor, el formaran: Josep Vallverdú, Josep Murgades, Jaume Pont, Isidor Cònsul i Vicent Alonso. El Jurat seleccionarà un màxim de 5 obres.
- 6 Les obres seleccionades seran publicades en les diverses col·leccions de l'editorial Tres i Quatre de València. Per a llur distribució a les Terres de Lleida seran incloses dins la col·lecció «Les Talúries».
- 7 El contracte d'edició, signat per l'autor i l'editorial, s'ajustarà a la normativa legal vigent.
- 8 La participació en aquesta convocatòria comporta l'acceptació íntegra de les Bases que la regeixen.

Lleida, 19 d'octubre de 1988