

# VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



DIC. 2024 | VOL. XXVII

## TESOROS OCULTOS VOL.V

SELECCIÓN DE DICIEMBRE

### PRÓLOGO

Un año más nos enfrentamos al reto de fin de año, aunque este reto no solo se afronta ahora, sino es un reto que se viene “cociendo” desde primeros de año. Este reto no es otro de hacer nuestra selección más personal, aquella que denominamos “*tesoros ocultos*”; si bien casi todos los vinos que elegimos en el resto del año lo son, estos son especialmente escondidos. Rarezas que vamos catando a lo largo de los años y que vamos “archivando” para su posible uso en esta selección, a lo largo de viajes, visitas a bodegas, catas en ferias y recomendaciones de amigos. *Es la parte más fascinante de nuestro trabajo.*

Y como cada año no puede faltar una **selección extra personal**, una saca privada, donde “caña” en mano, vamos bodega a bodega, elaborador por elaborador, charla tras charla, vino tras vino, hasta que encontramos aquello que nos sorprenda y que os haga las delicias a todos los que confiais en nosotros.

Fruto de esa recopilación, este mes os traemos 3 vinos muy diferentes: nuestra saca privada de un amontillado en rama, un blanco “de hielo” de suelo volcánico y un fondillón de 54 años... **de locos!**

**Felices fiestas y a disfrutar enormemente de estos vinazos!**

# AMONTILLADO EN RAMA 25 AÑOS SACA PRIVADA VINÓPATAS.



## BODEGA EL MONTE

*Montilla-Moriles*

Uva: Pedro Ximénez

## BODEGA

La historia comienza cuando don **Juan Ramón López Fernández** llega en **1918** al **Lagar de Los Naranjos** como casero, para hacerse con la gestión y administración del Lagar y, hasta tal punto, que la dueña del mismo se lo termina dejando en herencia a él y a su hijo.

Posteriormente, Juan Ramón, que era una persona muy valorada y con una reputación a nivel local y provincial de alto prestigio, se convierte en una persona muy importante en la época, ya que llega hasta mediar con marqueses y personas de alta jerarquía, en cuanto a problemas con los labradores, etc.

Tras él, en **1950** hereda el Lagar **Don Francisco López Ortiz**, más conocido como *Frasquito*, quien decide continuar con la hegemonía e importancia del Lagar de Los Naranjos, en cuanto al vino que se refiere. Se dota a Los Naranjos de un lagar de molturación (con la industria y maquinaria que había en la época) y se hace una bodega de almacenamiento de vinos de tinaja, para unas 50.000 arrobas.

Algo de forma particular y fuera totalmente de lo común era que él mismo era quien hace una vendimia de unas 20.000 o 30.000 arrobas anuales y este vino de cosecha (de tinaja) siempre se vendía a otras bodegas grandes de la zona, que tenían mucho prestigio y que apreciaban los vinos de **Moriles Altos**, por su calidad.

Es **Antonio López López**, entre 1970 y 1980, quien ve que si la bodega hace una materia prima de calidad, que se vende a otras bodegas, ese vino se podría vender con un margen comercial mucho más alto y además ganar prestigio, así que se empieza a preguntar por qué no es capaz de hacerlo como algo propio



En este tramo en el tiempo es cuando se crea una bodega de crianza biológica en el Lagar de los Naranjos, con sus peculiaridades y la idiosincrasia de Francisco López, que era una persona muy recta. La bodega que se realiza en Los Naranjos es muy característica, porque solamente tenía una entrada y una salida, una única puerta, ya que a Francisco no le gustaba que hubiera puertas por donde él no viese quién entraba y quién salía. Otra característica peculiar era que el techo de la bodega no podía ser más alto que un almendro que había allí. Esto hacía ver que Francisco no era proactivo a aquello que él no había mandado. Él quería su vino de tinaja, lo hacía, lo vendía y hasta el año que viene.

Es por tanto Antonio López López el que se involucra en este aspecto y se crea una demanda del vino, hasta tal punto, que se llama **Fino Los Naranjos** porque la gente solo sabía decir que "iba a por vino a Los Naranjos". Era un vino que se crea en la época, un vino de pueblo, con unas características ideales para copear y alternar y saliéndose un poco de lo normal, pero llevando una línea estándar.

Antonio López en 1975 compra a José María Ruiz Mateos, en Chiclana de la Frontera, una partida de **180 botas**, botas que venían envinadas en manzanilla.

Entonces al montar estas botas y nutrirlas con Moriles Alto durante tanto tiempo, el veía que había un desarrollo en la crianza biológica tan óptimo, que en lugar de ir vendiendo lo que las mejores botas daban, lo iba injertando en otras., para crear una crianza biológica estable, por encima de la media normal que había en la zona.

Es en ese momento tan crítico el que hace plantearse a Antonio López cómo sacar un vino al mercado con las características que estaba desarrollando. Entonces en el bautizo de su cuarto hijo, el día 2 de enero del **1993**, junto a unos familiares empiezan a buscar un vino para el bautizo en estas botas y todos coinciden en que es un vino tan ideal como el **Cebolla** que había por los años 50, que pertenecía a la familia de la mujer de Antonio López.

Entonces Antonio decide preguntarle a su mujer **Francisca de Paula Cuenca Ojeda** para ponerle este nombre al vino y lanzarlo en el bautizo de su cuarto hijo. Y así es como, hasta el día de hoy, que se crean las dos marcas más emblemáticas de la bodega: Fino Los Naranjos y Fino Cebolla.



Bodegas **El Monte** es otra bodega que comienza prácticamente de cero, ya que el grueso se nutre de Los Naranjos. En **1992**, Antonio López tenía ya cuatro hijos y Francisco López debía dividir su patrimonio, siendo Antonio quien le dice de quedarse vendiendo vino. Francisco, siendo poco amigo de esa actividad, lo decide mandar al Lagar El Monte, para que empezara a vender vino de manera particular y a menos escala de lo que había en Los Naranjos, ya que aquello iba a ser heredado por Francisco López López (hermano de Antonio).

Antonio López propone a su hermano asociarse y, al no llegar a un acuerdo, decide subir al Lagar del Monte.

Él tenía un arrendamiento de olivos y, tras una buena cosecha vendida y no renovar su contrato de arrendamiento, unido a que había conseguido un buen trabajo de agricultor, en lugar de ir simplemente al Lagar del Monte y quedarse con el dinero, lo invierte en hacer una bodega de crianza biológica, que es la que a día de hoy guarda los vinos que se elaboran en Bodegas El Monte.

Se empieza en **1992** a hacer esta nueva nave de crianza biológica y una estructura de bodega que termina en el año 1994, que es cuando se constituye **Bodegas El Monte S.L.**

En septiembre de **2016**, su hijo **Antonio López Cuenca** se hace con la gerencia de Bodegas El Monte. En aquel tiempo sigue siendo una bodega pionera en lo que a grandes vinos en el mercado se refiere, teniendo una gran aceptación en el consumo local y con una reputación muy notable.

Es la cuarta generación la que con **comunicación** y con elaboración de vinos de forma más **cuantitativa**, la que da este paso. La prioridad del equipo que hoy en día regenta Bodegas El Monte es un personal y un equipo de trabajo cualificado, muy involucrado con la filosofía de intentar conseguir al máximo transmitir la experiencia que intenta tener desde las **albarizas** de Moriles Alto. Desarrolla actividades ecoturísticas desde 2016 hasta el día de hoy con una valoración de 4,9 sobre 5 para Google.

Bodegas El Monte está exportando a Japón. Ha conseguido medalla en los principales certámenes de vino a nivel mundial, ha conseguido menciones como la máxima puntuación de España en concursos a nivel internacional.



Está desarrollando una línea de packaging y comunicación de la bodega de manera que el cliente no tiene más que entrar a Bodegas El Monte y con una botella de vino se hace a la idea de lo que es. Es muy importante comunicar y avanzar tecnológicamente, pero no menos importante es el contacto y la sapiencia de cómo se desarrolla el campo, la viña y poder plasmarlo en una botella de vino.

Bodegas El Monte se encuentra en un punto privilegiado porque está en pleno corazón de **Moriles Altos**, concretamente en el **Paraje Cerro del Majuelo**, a **425 metros** sobre el nivel del mar. Y situado en torno a **28 hectáreas** de viñedo propio, que prácticamente le autoabastecen. Asimismo, hay **14 hectáreas** en el Lagar de los Naranjos, que también se molturan en Bodegas El Monte.

Tratan al viñedo con una filosofía cualitativa y sobre todo respetando y valorando la sapiencia que tienen las personas que intervienen en la viña a lo largo del año y mirando con optimismo la climatología, para que se produzca una experiencia de terruño al máximo, a la hora de clasificar y de expresar sus vinos.

Todas las labores que tiene el viñedo, desde la poda hasta la vendimia son manuales, intentando aplicar al máximo la filosofía de sabiduría con la que trabajan las personas que tiene en su área de producción.

Toda la uva que se vendimia y se recoge, tanto directa como indirectamente, está a menos de un kilómetro y medio de distancia, dando pie a que se produzca un efecto *'Grand Cru'*, cuya zona se encuentra en la misma estructura de parcela y diferenciando e intentando al máximo aumentar la singularidad de esta zona.



# LA ZONA

Los vinos generosos de Montilla-Moriles constituyen un mundo aparte dentro del universo de la enología. La combinación del suelo (las **albarizas**), el clima y la uva de la variedad **Pedro Ximénez**, da lugar a unos vinos muy singulares, que no dejan indiferente al que los prueba.

La zona vitivinícola se extiende al **sur** de la provincia de **Córdoba**. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir al norte y las sierras de la Subbética, al sur, delimitan su contorno.

Los **Altos de Moriles** se componen por suelos **altamente calizos** y formados sobre la tosca hojaldrada del Oligoceno Superior. Posee una estructura geológica que transmite al suelo, que de ella se deriva en condiciones xéricas y que explican muchas de las excepcionales propiedades físicas de este suelo de viñedo de inmensa calidad.

Difícilmente cabe imaginar que se junten más características favorables para la cepa, en un clima cálido y seco, que las que aportan el suelo excepcional y singularísimo de los **Pagos de Moriles**. Es un factor que condiciona la respuesta del viñedo y, por ende, la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer una influencia a través de sus propiedades fisicoquímicas.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados por margas blandas, con estructura hojaldrada o grumosa y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo.



El clima que impera en Moriles y Montilla se clasifica como semicontinental Mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves.

En esta región central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46°C.

Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3000 por año.

La pluviometría anual oscila entre 500 y 1000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual, siendo lo más habitual entre 600 y 800 mm/añales.

**Montilla-Moriles** puede presumir de ser una de las denominaciones de origen más antiguas de nuestro país. Se reconoció en **1932** a través del Estatuto de la Viña y el Vino, que amparaba legalmente los nombres de Montilla y de Moriles. Publicó su Reglamento en 1945, una vez aprobada la fundación de su Consejo Regulador. Desde entonces, Montilla-Moriles no ha parado de afianzarse y tomar fuerza entre las Denominaciones de Origen más relevantes de nuestro país.

Los vinos de Montilla-Moriles son un compendio de singularidades que tienen su principal exponente en la variedad Pedro Ximénez, con características excepcionales para la crianza biológica, oxidativa y la elaboración de vinos dulces naturales; unido a unas condiciones climáticas extremas y un suelo único con unas propiedades muy adecuadas para el cultivo de la vid. Todo ello, sumado a una vendimia seleccionada, a una elaboración que aúna lo tradicional y las más modernas tecnologías y a un sistema de crianza bajo velo de flor, dan como resultado unos **vinos únicos** y **excepcionales** que hacen de su degustación un placer para los sentidos.

Aunque la mayor parte de los vinos de Montilla-Moriles se elaboran exclusivamente con la variedad de uva Pedro Ximénez, hay determinados vinos que se obtienen con otras variedades blancas autorizadas en la D.O.P.: Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.



# PEDRO XIMÉNEZ

Variedad de uva blanca extendida por el sur de España. En la **D.O. Montilla-Moriles** se la puede considerar, después de unos 500 años de cultivo, **variedad autóctona**.

Su alto contenido en azúcares y una baja acidez, la convierte en la uva por excelencia, junto a la Moscatel, para elaborar vinos dulces.

El origen de esta variedad es incierto. Una versión la hace descendiente de una variedad procedente de la cuenca del río Rin traída por el soldado **Peter Siemens** y tal vez pertenecer a la cepa Riesling. Pero cuesta creer que pudiese adaptarse a unas condiciones medioambientales y climáticas tan opuestas a las autóctonas y por otro lado, no hay una cepa parecida a ésta en aquellas latitudes.

Otra versión la hace originaria de las Islas Canarias, **descendiente de la Malvasía** de la isla de Lanzarote.

Es una cepa vigorosa, buena productora, que tolera bien el calor y agradece las altas insolaciones. Es sensible al oídio y delicada, en condiciones adversas de precipitaciones, por la aparición de botrytis y mildiu.

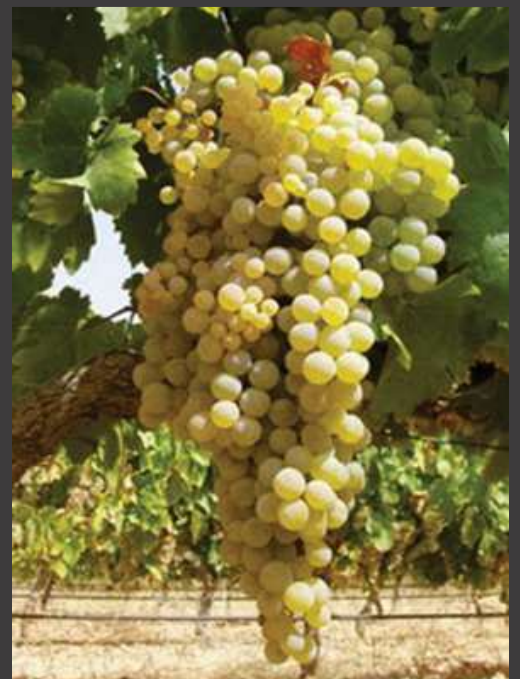
Se realiza una vendimia tardía entrando la baya en fase de pasificación. El ciclo de maduración de la baya es corto.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido.

Los racimos, son grandes y poco compactos.

Las bayas son esféricas, de tamaño mediano a pequeñas, de color verde amarillo y hollejo grueso.

El mosto tiene un muy alto contenido en azúcares y una baja acidez.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Amontillado en rama. Saca privada de Vinópatas.
- **Añada:** Sistema de criaderas y soleras.
- **Variedad:** Pedro Ximénez.
- **Elaboración:** Un vino que comparte la grandeza de la Montilla-Moriles al pasar por el sistema de crianza biológica durante al menos 15 años y crianza oxidativa de más de 10 años en botas de roble americano, con una antigüedad media de 180 años. **Coupage personal**, realizado por el equipo de Vinópatas, de 3 botas diferentes, 2 pertenientes a la solera de su amontillado comercial “Moriles Viejo”, con singularidades muy dispares, más una pequeña cuota de la bota personal de Antonio, con una vejez muy superior.
- **Crianza:** Más de 25 años.
- **Nota de cata:** Abanico de colores ámbar, cobre y caramelo, con ciertos ribetes brillantes, a los que le acompaña una sutil turbidez de su estado “en rama”. Un vino inigualable en aroma: tostados, barnices, vainilla, recuerdos a almendra. En boca es poderoso, intenso y elegante. Nos recuerda ambos sistemas de crianza.
- **Graduación:** 17%.
- **Maridaje:** Quesos curados, guisos, platos derivados de la alcachofa y el esparrago, postres ligeros, chocolates, nueces, avellanas cordobesas.
- **Edición limitada de 50 botellas.**



# SIRENA DEL MAAR DE HIELO

## BODEGA ENCOMIENDA DE CERVERA

*Almagro, Ciudad Real*

**Uva: Airén**



## LA BODEGA

La finca de **Encomienda de Cervera** tiene una historia especial. Perteneció a los Condes de Valdeparaíso, quienes recibieron esta finca con el título de "Encomienda" del Rey Felipe V en **1741**.

Luego, este honor fue confirmado por los Reyes Fernando VI en 1748 y Carlos III en 1758.

Enfocada a la **agricultura ecológica**, creando **vinos volcánicos** y aceites de oliva virgen extra de alta calidad. Siguiendo un sistema de calidad que asegura que todo lo que se produce cumple con los mejores estándares.

Se encuentra en el corazón del **Macizo Volcánico del Campo de Calatrava**, a una altitud entre **750 y 850 metros** sobre el nivel del mar, rodeados de valles y sierras.

Dentro de ella, hay varios volcanes **estrombolianos**, siendo en el **Volcán Maar de la Hoya de Cervera**, declarado Monumento Natural en el año 1999, donde está ubicado nuestro vino seleccionado.

Es un volcán hidromagmático y, gracias a su largo periodo de inactividad, enriquece la tierra con minerales, que benefician el cultivo de sus viñedos y olivares.

Tiene unas características únicas, basadas en la peculiaridad de la tierra en la que se cultivan sus viñedos, del microclima con noches frescas que generan sus tres cuencas pluviales, que equilibran la acidez en la época de maduración y de la altitud de sus valles y sierras.



Además de su gran oferta de productos, la Finca Encomienda de Cervera, cuenta con visitas de enoturismo y oleoturismo, para adultos y niños, donde se puede ver el volcán “Maar de la Hoya de Cervera”, la almazara y la bodega de 1927 y disfrutar de un paseo por sus jardines y patios del siglo VIII.

La **Sala de Tinajas**, que data de 1927, ha sido restaurada, manteniendo las tinajas de cemento donde los vinos hacen la fermentación maloláctica. Esto produce un efecto muy positivo en ellos y le dota de una cremosidad muy especial.

Además, fue ampliada la bodega antigua con tecnología **ganimede**, lo que permite una fermentación alcohólica y una maceración controlada de alta calidad. Este método consiste en explotar la energía gratuita de la naturaleza para extraer eficazmente las sustancias nobles contenidas en todos los granos de uva.

Se trata de un fermentador innovador, un sistema de vinificación patentado que aprovecha el enorme potencial natural del gas de fermentación (40/50 litros de CO<sub>2</sub> por cada litro de mosto) para obtener una extracción delicada y eficaz, únicamente de las sustancias nobles; aquí es donde todos sus vinos realizan la fermentación alcohólica.

Así, ganimede permite la extracción eficaz y selectiva de los aromas y precursores, antocianos y polifenoles, sin que una acción demasiado cruenta de tipo mecánico produzca cantidades indeseables de lías.



La **Sala de Barricas**, que se encuentra bajo la cota cero, ha sido igualmente restaurada y acondicionada para conseguir **crianzas y reservas** de alta calidad en las mejores condiciones.

Aquí se realizan minuciosos trabajos para mantener el vino en perfectas condiciones mientras este evoluciona dentro de cada barrica de roble, donde realizan el **envejecimiento y maduración del vino**.

En la barrica, que también suele llamarse **cuba o tonel**, se oxigena el vino y se le transfiere unos matices u otros dependiendo de la madera escogida. La elección de ésta es una decisión que toma el enólogo ya que es determinante en el tipo de vino que quiere elaborar.

En la bodega utilizan principalmente barricas de **roble francés y americano** para realizar este proceso de envejecimiento.

Sus vinos tienen unas características únicas, basadas en:

- La peculiaridad de la Tierra Volcánica en la que se cultivan sus viñedos.
- El microclima de la finca, con noches frescas que generan tres cuencas pluviales y que equilibran la acidez en la época de maduración.
- La altitud de sus valles y sierras (750 - 850 metros).



La **vendimia** comienza cuando el punto de maduración sea el óptimo de cada variedad. Se realiza de forma selectiva y en horas de menor temperatura.

Hay constancia de que en **1741**, la finca poseía un majuelo (viña) con 23.000 cepas.

El antiguo viñedo de Tempranillo (Cencibel), ha sido ampliado a 60 Ha., con la plantación de otros clones certificados por la D.O., Rioja (RJ-51), Ribera del Duero (CL-79) y Toro (CL306).

Con el paso de los años se han ido seleccionando nuevas variedades de uva tinta para producir nuevos y excelentes vinos: **Cabernet Sauvignon, Graciano, Petit Verdot, Syrah**. A las variedades de uva blanca se han sumado la **Airén, Albariño, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier**.

Todas ellas forman sus **viñedos ecológicos**.



## CAMPO DE CALATRAVA.

### UN TESORO GEOLÓGICO PARA LA VITICULTURA.

La región volcánica del Campo de Calatrava alberga un suelo con propiedades únicas, que lo convierten en un entorno excepcional para el cultivo de la vid. Esta zona, caracterizada por su actividad volcánica reciente, ofrece una serie de ventajas que enriquecen los vinos producidos en ella:

- **Suelos ricos en minerales:** La descomposición de las rocas volcánicas a lo largo de miles de años ha enriquecido el suelo con una amplia gama de minerales esenciales para el desarrollo de la vid. Estos minerales, como el potasio, el fósforo y el hierro, contribuyen a una mayor concentración de sabores y aromas en las uvas.
- **Excelente drenaje:** Los suelos volcánicos son porosos y bien drenados, lo que evita el encharcamiento y protege a las raíces de la vid de enfermedades fúngicas. Esta característica permite que las raíces penetren en profundidad en busca de agua y nutrientes, favoreciendo el desarrollo de sistemas radiculares fuertes y saludables.
- **Capacidad de retención de agua:** A pesar de su buen drenaje, los suelos volcánicos tienen una notable capacidad para retener la humedad, lo que es fundamental en regiones con climas secos como el Campo de Calatrava. Esta propiedad garantiza un suministro constante de agua a las plantas durante los periodos de sequía.
- **Calentamiento diurno y enfriamiento nocturno:** Los suelos volcánicos tienen una alta capacidad calorífica, lo que significa que se calientan durante el día y se enfrían lentamente por la noche. Esta característica contribuye a una maduración lenta y uniforme de las uvas, resultando en vinos con mayor complejidad aromática y una acidez equilibrada.
- **PH adecuado:** El pH de los suelos volcánicos suele ser ligeramente ácido, lo que favorece la disponibilidad de nutrientes para las plantas y contribuye a la producción de vinos con una buena estructura y acidez.

# AIRÉN

La Airén: Reina de los viñedos españoles. Es una variedad de uva blanca que ha marcado profundamente la viticultura española, especialmente en la región de Castilla-La Mancha. Conocida por su adaptabilidad y resistencia, esta variedad ha logrado convertirse en una de las más cultivadas del mundo. En España tiene el "título" de ser la uva más plantada, con el **viñedo más extenso**, no solo de nuestro país, sino **del Mundo**.

Se cree que es originaria de la Península Ibérica, aunque su origen exacto es incierto.

Es una variedad extremadamente adaptable a diferentes tipos de suelos, incluso los más pobres y calcáreos, y a climas extremos, tanto cálidos como secos. Esta resistencia la ha convertido en una opción popular para viticultores en busca de una variedad fiable.

La Airén es una variedad muy productiva, capaz de generar grandes cantidades de uva. Sin embargo, esta alta productividad puede comprometer la calidad si no se controla adecuadamente.

Es la más usada como base de "**Holandas**" y destilados.

La Airén suele producir vinos con un perfil aromático neutro, a menudo descritos como "limpios" y "frescos". Su acidez suele ser moderada y su cuerpo ligero.

Durante muchos años, la Airén ha estado asociada a vinos de baja calidad, lo que ha perjudicado su imagen. Pero, afortunadamente, enólogos, viticultores y bodegas, como la que traemos hoy, están cambiando eso.





# FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Sirena del Maar de Hielo.
- **Añada:** 2023.
- **Variedad:** Airén.
- **Elaboración:** Es un vino volcánico de vendimia tardía, donde las uvas alcanzan su plenitud en la vid, hasta desplegar su máximo potencial de sabor y dulzura, logrando un equilibrio perfecto entre la frescura de la fruta y la intensidad de los sabores concentrados. Apto para consumo inmediato aunque se recomienda guardar para que adquiriera un mayor equilibrio y complejidad.
- **Crianza:** No.
- **Notas de cata:** Color amarillo pajizo con ligeros reflejos dorados. Brillante. Al mover la copa muestra una lenta lágrima. Aparece de inicio fruta blanca madura que se funde con ligeros recuerdos de fruta de hueso. Dulzura que se enmascara con su acidez para dejar una sensación golosa y fresca.
- **Graduación:** 14%.
- **Maridaje:** Delicioso con queso azul suave, con foie gras y con postres de frutas como tarta de manzana o pastel de limón.
- **Producción:** 1770 botellas.





# FONDILLÓN RESERVA 1970

## BODEGA BROTONS - CULEBRÓN

*Alicante*

**Uva: Monastrell**

### LA BODEGA

**Bodegas Brotons** es una pequeña bodega familiar ubicada en El Culebrón, una pedanía de El Pinoso, **Alicante**. Su historia se remonta a principios del **siglo XX**, aunque sus raíces se extienden aún más atrás en el tiempo, gracias a la tradición vitivinícola de la familia Brotons.

Su nave es original de **1900**, con tejado a dos aguas y vigas y maderas originales. Lo singular de esta bodega es que los toneles de Fondillón se encuentran suspendidos por vigas sobre los antiguos depósitos de cemento, teniendo aire por todos sus lados.

Sus **27 toneles** tienen diferentes volúmenes, aunque son de los más grandes. Y su elaboración mantiene la añada en algunos casos (como lo es este).

Entre las diferencias de elaboradores, los tamaños de los toneles y la intervención de añadas y soleras, hay una diversidad de estilo de vinos entre dulces o secos, fruta madura o frutos secos, toques especiados o avellanados... que componen un rico catálogo organoléptico de Fondillones.

Las bodegas han ido guardando y juntando a lo largo de los años un rico patrimonio de toneles, que hoy forman parte de la singularidad del producto.

Tienen una **frágil conservación** y cada uno de ellos tiene su historia, pues muchas familias bodegueras han sido receptoras de los que se iban abandonando en viejas casas, bodegas de su entorno o de maestros toneleros antiguos, de los que en la zona hay constancia de una importante tradición artesana.



Una de las características distintivas de Bodegas Brotons es que trabajan con su propio viñedo. Desde antes de 1928, la familia ha cultivado las uvas con las que elaboran su famoso Fondillón. Además, poseen una **cava centenaria**, una de las mejor conservadas de la zona, que alberga un gran patrimonio histórico.

El **Fondillón** es el vino estrella de Bodegas Brotons y uno de los vinos **más singulares de España**. Este vino dulce natural, envejecido durante muchos años en botas de madera, ha sido reconocido a nivel nacional e internacional. De hecho, en 2020, su Fondillón 1964 recibió el premio al mejor vino de España otorgado por el Ministerio de Agricultura.

Bodegas Brotons se caracteriza por su enfoque artesanal y familiar. **Roberto Brotons** y su equipo elaboran sus vinos de manera tradicional, respetando los métodos ancestrales y utilizando únicamente uvas procedentes de sus propios viñedos. Esta dedicación y pasión por el vino se refleja en la calidad de sus productos.

El presidente de la DOP Alicante, Antonio Miguel Navarro, ha valorado el “trabajo desde la sencillez, la discreción, la honradez y el amor a su tierra” que siempre ha tenido Roberto.

*“Decir Brotons, es hablar de buenas personas. De personas trabajadoras. Bodegueros de cuna y de familia. Amantes de su territorio. Pegados a él. De esa forma tan natural que tiene la gente de nuestra tierra, sencilla y auténtica”.*



## FONDILLÓN

En el **Siglo XVIII** Fondillón, de Alicante, era uno de los vinos más famosos y prestigiosos del mundo, más valorado incluso que los vinos de Sauternes, Jerez y Oporto.

Se decía que era el favorito de Luis XIV de Francia e Isabel I de Inglaterra y es probable que estuviera en los menús de los banquetes de otras cortes reales.

Igualmente aparece mencionado en la obra de **Dumas** “*El Conde de Montecristo*” y también lo nombran **Shakespeare** y **Dostoievski**, con el término “Alicante”, ya que era como se conocía.

Nos remontamos al siglo **XV** a los comienzos de lo que hoy conocemos como “fondillón” y que se conocía como “**Alicante**”.

Eran tiempos de grandes terratenientes y latifundistas en los que el agricultor contaba con tierras cedidas a cambio de trabajarlas. Si estas tierras dejaban de cultivarse estas pasaban de nuevo al terrateniente. Como consecuencia de este régimen especial llamado “enfiteusis”, las vendimiaban las últimas y en plan familiar, cuando ya se habían despedido a los vendimiadores.

Poquísimas uvas que habían alcanzado casi una pasificación en la misma cepa y que eran destinadas para el consumo familiar en barricas familiares.

El nombre Fondillón proviene del término latino “**fondus**”, o “fondo”, y se refiere a **cantidad de lías que se acumulaban en el fondo del barril**, lo que conocemos como “madre del vino”, más valioso a mayor edad del recipiente.

Estos barriles, al volverlos a llenar, tendían a hacer un fondillón parecido, en aromas y textura, al que habían albergado.

No existía por entonces el sistema de criaderas y soleras, sino que éste era el propio barril, generalmente de una capacidad de unos 500 a 800 litros y del que se hacía una saca de aproximadamente 1/3 de su contenido, rellenándolo con el nuevo vino.



Con los años y acumulación de estos barriles, cada vez más apreciados, surgió por comodidad y organización el actual sistema de solera y criaderas.

Ello es importante, porque Fondillón ha de tener como **mínimo un 16% de volumen** de alcohol. A diferencia del Jerez y del Oporto, que se fortifican añadiéndoles alcohol, en este caso se consigue por el alto nivel natural de azúcar, que se convierte en alcohol durante la fermentación.

Las levaduras naturales que producen la fermentación se mueren cuando el nivel de alcohol supera el 16-18%, punto en el que todavía hay un remanente natural de azúcar en el vino, lo que hace que Fondillón tenga un estilo semi-dulce o dulce.

Fondillón es un vino **tinto dulce singular** hecho exclusivamente con uvas **Monastrell** muy maduras, cultivadas en la zona de Alicante. Monastrell crece en las condiciones de aridez y calor que se dan en el interior de Alicante y que se mantienen en otoño, haciendo posible que las uvas maduren al máximo, lo que da lugar a una mayor concentración natural de azúcar y a una gran intensidad de sabores.

Se empezaba por seleccionar las uvas, eliminando los racimos que no hubieran desarrollado bien o no fueran normales, apartando de aquellos, incluso, los granos que no estuvieran completamente sanos.

Seleccionada así, la uva se asoleaba, para la concentración de azúcares. El asoleado se solía hacer en cañizos, que se colocaban en el '**safarích**', especie de terraza exterior que tenían las clásicas bodegas caseras; verificándose la pisa de los racimos así asoleados se realizaba sobre el '**afollador**', que eran unos lagares de madera en los que cabía un par de hombres, que con los pies iban machacando las uvas.

Una vez efectuada la '**pisa**', levantando una tabla del fondo, dejaban caer lo pisado en el tonel sobre el cual se había colocado el 'afollador'.

En alguna ocasión se separaban previamente los granos de uva de su raspón a mano, sometiendo seguidamente a éstos a su estrujado.

El mosto obtenido, juntamente con la casca, se ponían en toneles de roble, en los que arrancaba muy lentamente la fermentación, por la gran cantidad de azúcar contenido; estando el hollejo en contacto con el mosto de 20 a 30 días, se obtenía un Fondillón con gran fuerza alcohólica, 17°-18°, con mucho cuerpo y capa y una gran densidad que podía llegar a los 6 u 8 grados Baumé; y después, a enranciarlos en toneles de crianza, o se agregaba a las soleras de que disponían casi todos los cosecheros de la época.

Había una cierta diversidad de Fondillones debido, generalmente, al mayor o menor grado de asoleamiento de las uvas, así como a las soleras que cada uno poseía.

El denominador común, por tanto, de todos ellos, era el de ser **vinos rancios**, dulces, de elevado grado y de bouquet característico.

Una de las particularidades en la historia de este vino es que desapareció hasta dos veces:

La primera vez fue por la terrible **filoxera** (1878) que arrasó Europa. Había más de 4.000 bodegas de todo tipo diseminadas por todo Alicante. Hubo un periodo de esplendor para los vinos alicantinos, debido a que era uno de los pocos lugares en Europa que continuaba haciendo vino, mientras que, por toda Francia y el Norte de España, los viñedos se habían destruido.

Sin embargo, cuando por fin la filoxera llegó a finales del Siglo XIX, el daño fue enorme, con más de 100.000 hectáreas de viñedos destrozados y la producción de Fondillón no se recuperó jamás.

La segunda fue en los años 70, originada por la **explosión demográfica** y turística que sufrió la ciudad de Alicante, arrancando muchísimas viñas, algunas muy viejas, para construir edificios. Esto produjo que, años más tarde, la principal zona de producción de Fondillón se trasladara a Monóvar y los alrededores, llamada **Valle del Vinalopó**, en vez de la **Huerta de Alicante**, de donde es originario el Fondillón.



Durante **cuatro siglos** los toneleros alicantinos construyeron el tonel al denominado “**Estilo Alicante**”. Hoy en día ya no se construyen toneles con estas características, de ahí la importancia de mantener los que quedan.

Su capacidad es de **150 cántaros** y cada cántaro equivale a 11,55 litros, por lo que el contenido de tonel alicantino es de aproximadamente **1.732 litros**.

El motivo para que el tonel de Alicante fuera tan grande se debía a que en la zona no había bosques de donde extraer la madera necesaria. El roble para hacer toneles venía de Canadá. Los barcos que procedían de este país traían troncos de roble viejo. El tonelero de Alicante construía el tonel a mano y lo más grande que le permitía la materia prima.

Los vinos se envejecen en grandes barricas viejas de roble, utilizando el método de solera, mezclando los vinos de diferentes añadas para asegurar la uniformidad en el estilo. Ello hace que sea un vino cuya producción es costosa, si se tiene en cuenta que tiene que envejecer como **mínimo 10 años** antes de sacarlo al mercado. Sin embargo, en muchos casos estos vinos se dejan envejecer durante décadas.

El tamaño de las barricas, más de 1.200 litros, si lo comparamos con una barrica de vino normal, que tiene una capacidad de 225 litros, y el periodo de tiempo, son cruciales para que el vino evolucione y desarrolle su intenso tono ámbar, sus aromas complejos y ricos y sus sabores a frutas deshidratadas, especias y nueces.



**Tonel alicantino o monovero**

Es el nombre con el que se conocían a los envases de roble mayoritariamente de 1.735 y 1.500 litros.

Excepcionalmente se encuentran algunos toneles de 2500L.

**Barricas de roble**

Entre 600, 225, 150, 100, 64, 32 y 16L. Nos hablan de la diversidad de procedencias, añadas muy escasas o producciones artesanas de algunas familias.



## Presente y futuro del Fondillón.

El Fondillón no desaparece, sino que se produce en las comarcas del interior: Monóvar, Pinoso, Algueña, Romana, Villena, Cañada... todas estas poblaciones siguen elaborándolo.

Pese a ello, el prestigio internacional y la popularidad de este vino cae. Queda como algo residual, tradicional, que por mantener las viejas soleras se sigue elaborando.

Afortunadamente los ojos del mundo vuelven a fijarse en este vino delicado, sabroso y elegante. El congreso mundial de la Monastrell del año 2015, celebrado en Alicante, fue una de las vías para su internacionalización. Los numerosos ponentes, importadores, sumilleros, periodistas y críticos pudieron probar y difundir este producto que casi pertenece a la **arqueoenología**.

Dos Fondillones reciben ex-aequo en 2020 el premio al mejor vino de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación: **Gran Reserva Fondillón Brotons 1964** y **Fondillón 50 años “Siempre te esperaré”**.

**Jancis Robinson**, una de las voces más acreditadas y respetadas del mundo del vino, otorga 20/20 a un Fondillón en 2019: **Gran Reserva Fondillón Brotons 1964**.

Solo 170 vinos de todo el mundo a lo largo de su extensa carrera han obtenido esta puntuación.

**¿Por qué elegimos entonces 1970?** Sencillo, nos gusta muchísimo más!

Actualmente el Fondillón está en ascenso y las escasas bodegas que lo realizan tienen la responsabilidad de esmerarse y reconquistar el prestigio de antaño



# MONASTRELL

Su existencia data del siglo **XV** y se cree que procede de la localidad valenciana de **Sagunto**.

En España se la conoce como Monastrell, pero también como Vermeta, Morastell o Morrastrell.

A nivel internacional se la conoce bajo su nombre francés, **Mourvèdre** (nombre derivado de la población valenciana Morvedre) y en Portugal y América, e incluso Australia, también recibe el nombre de **Mataró** (población catalana de la provincia de Barcelona).

También se la conoce como Mourviedro, Murviedro, Alcayata, Gayata, Garrut, Monastrell de la Gayata, Espar, Flouron, Trinchiera, Rossola, Balzac, Baltasar.

Se trata de una **variedad tardía**, cuya vendimia se suele producir a finales de septiembre y octubre y que puede sobremadurar en cepa si las condiciones meteorológicas lo permiten.

Sus racimos son cónicos y prietos, de bayas esféricas y pequeñas, con color negro intenso.

La diferencia de la Monastrell alicantina frente a otras comarcas es su mayor frescura y versatilidad a la hora de combinarse con otras variedades, gracias al suelo y las condiciones climáticas de las comarcas. Su sabor puede variar bastante en función de la zona, silvestre o a madera, con toques de zarzamora.

Madura en zonas con clima cálido, como las zonas meridionales francesas, Australia, California y el levante español, especialmente en las denominaciones de origen murcianas (D.O. Bullas, D.O. Jumilla y D.O. Yecla), en las valencianas (sobre todo en la D.O. Alicante) y en Cataluña.

Tiene gran afinidad con garnacha, que le da estructura y también con syrah, merlot o cabernet sauvignon.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Fondillón Gran Reserva 1970.
- **Añada:** 1970.
- **Variedad:** Monastrell.
- **Elaboración:** Sus cepas centenarias están en vaso y con porte bajo. Suelo calcáreo arenoso, con presencia de piedras medianas. Bayas deshidratadas, muy sueltas. Bajos rendimientos (<1kg por cepa), mucha maduración de sol. Una vendimia tardía y manual en cajas, pudiéndose alargar hasta noviembre.
- **Crianza:** Criado en toneles centenarios de roble español desde 1970.
- **Notas de cata:** Ámbar profundo con matices teja, indicativo de su evolución y maduración extendida. Brillante, con una claridad que denota un filtrado minucioso y una estabilización adecuada a lo largo de los años. Lágrima densa y lenta, lo que sugiere una alta concentración de azúcares y alcoholes glicéricos. En nariz, tiene una intensidad muy alta, con una complejidad que se despliega gradualmente al oxigenarse en la copa. Amplio espectro que abarca desde frutos secos (ciruelas pasas, higos, dátiles), notas de caramelización (caramelo, toffee), matices de oxidación noble (nuez, almendra tostada), hasta recuerdos de especias dulces (vainilla, canela) y un fondo de evolución que incluye tabaco, cuero y maderas finas. Ataque dulce, pero equilibrado con una acidez refrescante que impide que resulte empalagoso. Estructurado y pleno, con un cuerpo opulento. La paleta de sabores es un reflejo fiel de la nariz, con una complejidad añadida por la integración de todos sus componentes. Final excepcionalmente largo y persistente, dejando una impresión de elegancia y profundidad, con un equilibrio entre dulzor y acidez que invita a seguir degustando.
- **Graduación:** 20.5% Vol.
- **Maridaje:** Recomendado para aperitivos y postres. Perfecto maridaje con quesos azules. Por su contraste, tostas saladas con salazón o foie. Todo tipo de repostería y bombonería, en especial turrónes y chocolates no muy dulces.



## BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- <https://bodegaselmonte.com/>
- <https://www.encomiendadecervera.com/>
- <https://vinosculebron.com/>
- <https://5barricas.valenciaplaza.com/la-historia-de-un-tesoro-llamado-fondillon/>