

Vinos Alicante DOP

Por: Juan Gallego Navarro



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Alicante



TRADICIÓN



HISTORÍA Y GESTIÓN

- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante se creó en el año 1957 para gestionar la Denominación de Origen que había sido reconocida en el año 1932.
- Su actual sede se encuentra en la ciudad de Alicante.
- En el Órgano de Gestión participan un Director y las distintas Comisiones entre las que destacan la Económica, la de Promoción y la del Fondillón.
- El Órgano de Certificación es totalmente independiente y se articula en torno a una Comisión de Certificación que cuenta con agentes externos al sector (como los consumidores). Cuenta con un Director Técnico, Auditores y Comité de Cata.

CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- La Denominación de Origen Protegida Alicante es un certificado para el origen de los productos vínicos elaborados y etiquetados de acuerdo al Pliego de Condiciones de la DOP Alicante (Orden 5/2011 de la Consellería de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Generalitat Valenciana).
- De acuerdo a las normas de certificación de productos de la Unión Europea esta certificación debe estar reconocida por la Entidad Nacional de Acreditación, quien reconoce a la DOP Alicante desde octubre de 2013 con su nº 118/C-PR198. Como tal puede comprobarse en www.european-accreditation.org
- Esto significa que el consumidor tiene garantías de que el producto que está tomando cumple con todos los puntos establecidos en ese reglamento y tiene la personalidad vinculada a Alicante que ha quedado demostrada y reconocida como tal.

CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Dentro de los procedimientos oficiales que forman parte de este método de certificación incluye que los propios consumidores formen parte de la decisión de la certificación de estos productos, como así sucede en la DOP Alicante a través de la Comisión de Certificación para vigilar la imparcialidad y neutralidad de todo el proceso.
- Esta certificación tiene un reconocimiento internacional para todos nuestros productos y es compatible con otras como las de producción ecológica, diferentes ISOS, huella de carbono, etc. que la bodega tenga a bien aportar para su producto y en aras de una mayor información.
- Los productos con Denominación de Origen como el nuestro ofrecen al consumidor una amplia información sobre el producto, su zona de origen, elaboración, etc. Elementos clave en un consumo moderno y diferente y especialmente en el producto vino, tan vinculado siempre a su origen e historia.

SEDE DE LA DOP ALICANTE





vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. ALICANTE



ALICANTE

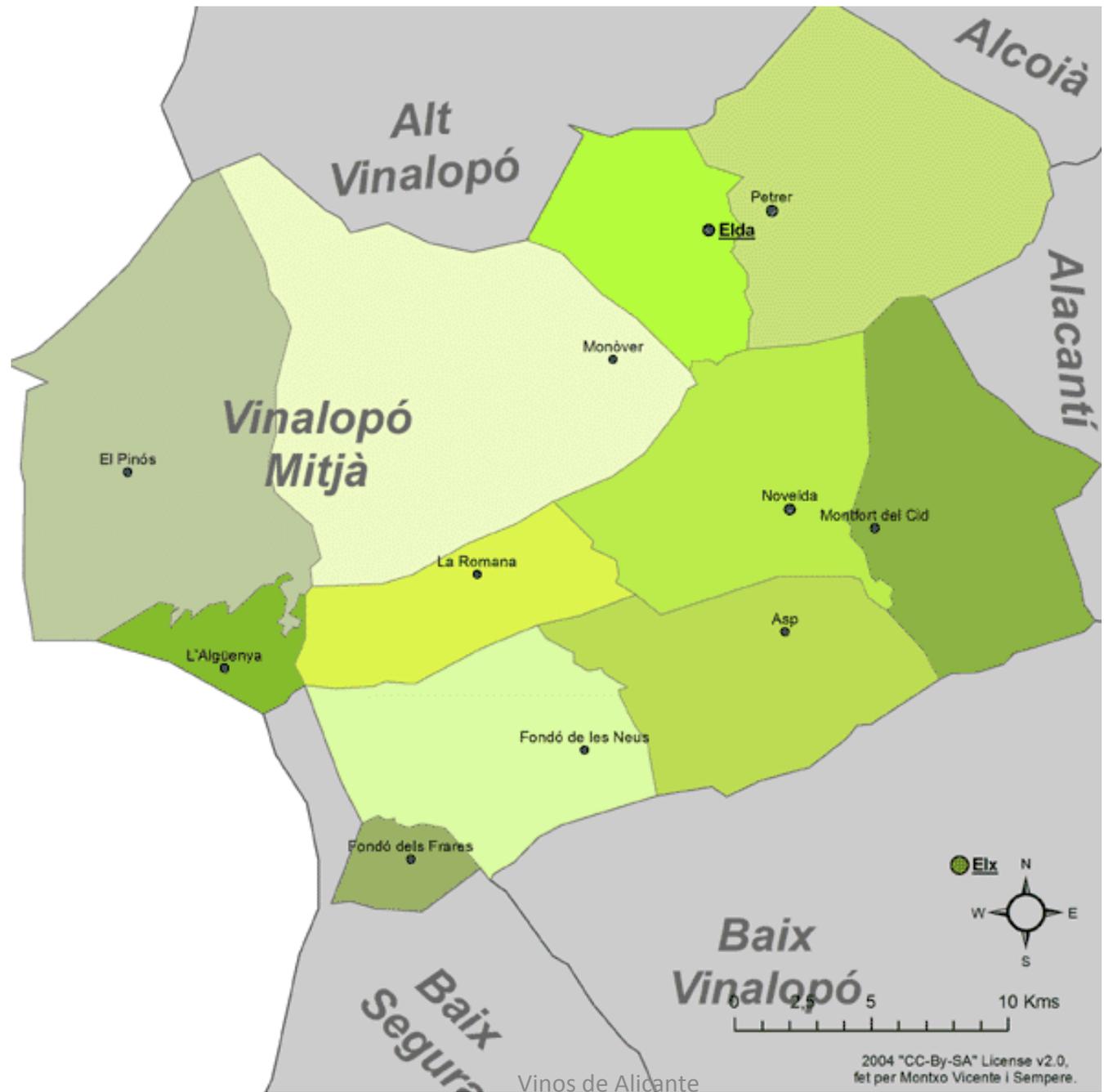
- Las tierras de cultivo se dividen en dos áreas bien diferenciadas:
- La más extensa es la ribera del río Vinalopó, que se extiende detrás de la ciudad de Alicante. En esta zona, la uva Monastrell se ha adaptado desde generaciones.
- La segunda zona es La Marina, situada en la costa norte e incorporada a la D.O. en 1987. Mucho más pequeña, en ella dominan las uvas Moscatel, que prosperan en un clima cálido y húmedo.



Vinos de Alicante

ALICANTE

- La altitud media en Alicante es de unos 600 m.
- El clima es Mediterráneo.
- Pluviometrías medias de 300 mm/año en el interior y de 500mm/año en la costa de la Marina.
- La insolación es de unos 2500 horas/año.
- Los microclimas serían continental en el interior y 100% Mediterráneo con brisas marinas en la Marina.
- El pH del suelo es alcalino y alto contenido en carbonatos lo que produce que la uva tenga una relación piel/pulpa que potencia las cualidades organolépticas de los vinos.



ALTO Y MEDIO VINALOPO

- Son suelos con predominio de arena frente al limo y arcilla con las 3 texturas de arenosa, areno franca y franco arenosa.
- Por lo tanto, estos suelos son suelos sueltos de poca cohesión, con una organización articulada, escasa capacidad de retención de agua y nutrientes, con una elevada porosidad y permeabilidad que facilita el drenaje y de este modo su desecación.
- Son fáciles de penetrar las raíces y de laboreo.
- Los terrenos mas adecuados para el cultivo de la vid son los suelos areno-francos y arenosos, teniendo estos una gran resistencia filoxérica. Fuente (Hidalgo 2002).

AROMAS VARIETALES DE LOS VINOS DOP ALICANTE

Vinos de Alicante



UVAS AUTORIZADAS

- **Variedades blancas:** Chardonnay, **Macabeo**, **Meseguera**, **Moscatel de Alejandría**, Sauvignon blanc, Planta Fina y Verdil.
- **Variedades tintas:** **Garnacha Tinta**, **Garnacha Tintorera**, **Monastrell**, **Tempranillo**, Bobal, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

Las uvas de Alicante



BLANCAS

- Moscatel: floral a rosas y jazmín, geranio, naranja, almizcle, miel, azahar.
- Chardonnay: nuez de mantequilla, manzanas dulces, lichis, mango, piña, cítricos a limón.
- Macabeo: notas de manzana, vegetales a hierba cortada, heno,
- Merseguera: Almendra amarga, herbáceos, frutas de hueso (manzana).
- Planta fina de Pedralba: Tonos a manzana.
- Verdil: Aromas cítricos, limón, pomelo.
- Sauvignon blanc: Frutas tropicales, hierbas cortadas y florales.

TINTAS

- Monastrell: Aceituna negra, algarroba, notas de zarzamora.
- Garnacha Tintorera: Resinas, frutos negros, vegetales, chocolate, pimienta negra.
- Tempranillo: frutos negros silvestres, cacao y frutos secos.
- Garnacha tinta: Frutos rojos silvestres (fresa, moras)
- Bobal: Floral (violetas), grosellas negras, ciruelas.
- Syrah: Cassis y fruta negra (mermelada de ciruelas, grosella negra, zarzamora.), trufa, brea violeta.
- Cabernet Sauvignon: flores silvestres y sobre todo a las violetas, bayas, moras, grosellas, trufa.
- Merlot: frutos negros , eucaliptos, flores rojas, tabaco, guinda.
- Petit Verdot: virutas de lápiz, violetas,
- Pinot Noir: cereza, fresa, frambuesa, regaliz.

MOSCATEL

- Es cepa del Mediterráneo, necesitada de su sol, sus suelos húmedos y busca el influjo del mar.
- Como decía Rojas hace más de cien años, "solo madura bien bajo el clima del naranjo y el olivo".
- Su recolección es una de las más tempranas de España, debido al verano mediterráneo con temperaturas que la hacen madurar de forma gradual y constante. Suele comenzar a veces a mediados de agosto.
- Para la elaboración de vinos (viticultura) se adapta a cualquier tipo de suelos, aunque las mejor calidad se consigue en terrenos de pendiente suave y cantos rodados.
- En cuanto a clima, los mejores resultados se obtienen cuanto más cerca del mar se localice la plantación.

MOSCATEL



LOS VINOS DE MOSCATEL

- Los blancos principales en esta zona son los de moscatel
- Son vinos con una amplia gama de color que abarca desde el amarillo pajizo y brillante hasta tonalidades ambarinas con reflejos dorados para algunos tipos de mayor envejecimiento.
- Destaca su aroma floral, su toque elegante y fresco y su gran versatilidad que hará que las sorpresas siempre estén presentes.

MONASTRELL

- La Monastrell (Mourvèdre, Mataró, etc.) es la variedad que mejor se adapta a las condiciones agroclimáticas mediterráneas y que refleja ese carácter y cualidades.
- Para la Denominación de Origen Alicante representa un 75% de su cultivo en todas las comarcas principales y es su variedad mejor definida.
- Es una variedad tardía, cuya vendimia se suele producir a finales de septiembre y octubre y que, como hemos comentado, puede sobremadurar en cepa – si las condiciones meteorológicas lo permiten.
- Su tamaño es mediano pero muy compacto y fuerte, lo que permite aguantar mucho las horas de sol. Las condiciones de sequía de la región, por así decirlo, la han hecho fuerte y densa, con un gran poder aromático y versatilidad para realizar vinos monovarietales o en coupages, así como vinos de licor y por supuesto el Fondillón, ya que además, puede sobremadurar en la cepa en condiciones adecuadas y debido a su carga de azúcar.

MONASTRELL



OTRAS REGIONES DE LA MONASTRELL

- Esta variedad que tiene sus principales áreas de cultivo en Alicante, Región de Murcia, Albacete, sur de Francia (Bandol) y además se extiende también en numerosas denominaciones de España, así como en otros países (California, Australia, etc.).
- Vinos de fuerte color violeta oscuro, con capa alta y aromas a frutos negros y violetas que exaltan frescura.

VINO MONASTRELL

- Capa media o alta.
- Son vinos de color rojo picota, con reflejos violáceos y tonalidades purpura.
- Nariz limpia y franca, aromas intensos de frutas como las grosellas o frambuesas.
- En boca son potentes, carnosos, redondos, persistentes y de buen cuerpo.
- Intenso en nariz y en boca. Con gran cuerpo y toques a bosque mediterráneo y algo mineral

ROSADOS

- El rosado que procede de monastrell, por su carga fenólica, suele ser intenso, muy rosado frambuesa o gominola, con ligeros toque aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo.
- Recientemente se han hecho más ligeros gracias a coupages con otras variedades tintas y en todos está presente su fruta y amabilidad.

GARNACHA TINTORERA

- La variedad que más fama le ha dado a Alicante como zona de vinos con “color” es la Garnacha Tintorera.
- Conocida en parte del mundo como “Alicante Bouschet” es una variedad única cuyo interior y hollejos son del mismo color, lo que la convierte en una variedad reclamada para dar color, una característica diferencia e todos los vinos.
- Su planta también es grande y su cultivo se encamina a mejorarla en su integridad, aportando un valor añadido de terroir, de componentes especiados, de sobriedad, muy valorador por el consumidor actual.
- Aunque su plantación es mucho menor en esta época hay testimonios de su importancia y hoy en día se utiliza para completar las elaboraciones con otras variedades, dando un toque de terroir y de personalidad muy asociadas al paisaje alicantino del interior.

GARNACHA TINTORERA



VINOS DE LICOR

- Especializados en estos vinos, los de Alicante pueden hacerse con variedades blancas o tintas.
- Conocidos como mistelas, tienen añadidos vínicos para parar su fermentación y quedan a medio camino de su transformación de azúcar en alcohol. Por lo que resultan muy interesantes.
- De ser blancos, son fragantes, dulces, con toques intensos a pasas, dorados como nuestro sol.
- De ser tintos: presentan ese precioso color ciruela con toques morados, capa alta, gran carga aromática a pasas, frutas del bosque, caramelo y equilibrio.

FONDILLÓN



HISTORÍA

- Puede decirse que nació de la casualidad que propició el régimen especial de arrendamiento de las tierras, la austeridad del campesino y la paciencia.
- Durante mucho tiempo se practicó la costumbre tradicional de cesión de tierras en el régimen especial de enfiteusis, que consistía en que mientras quedaran viñedos en producción de las que se plantaron en su día, la explotación de los terrenos seguía siendo derecho del arrendatario.
- Como consecuencia de este peculiar sistema, resultaba que con el transcurso de los años las plantas se iban extinguiendo y agotando.
- Las viñas quedaban diezmadas, pero el viñador llevado por su condición de austeridad seguía cultivando y recolectando con el fin de no perder sus derechos.
- La recogida de estas diezmadas cosechas no se hacía durante la vendimia, sino que se llevaba a cabo en plan familiar, cuando ya se habían despedido a los vendimiadores.

- Los propios arrendatarios de la viña cortaban aquellas escasas uvas, casi pasas, que habían alcanzado su sazón en la misma cepa.
- El primer paso tras seleccionar la uva era el asoleado, que 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.
- En alguna ocasión se separaban previamente los granos de uva de su raspón a mano, sometiéndolos seguidamente a su estrujado.

ELABORACIÓN TRADICIONAL

- La uva la estrujaban en el lagar, y aquel mosto denso juntamente con la casca se ponía a fermentar en los toneles más viejos de las bodegas.
- La fermentación era muy lenta por la gran cantidad de azúcar y la transformación del mosto en vino se retrasaba tanto que, en muchas ocasiones no se podía apreciar hasta la primavera.
- El hollejo permanecía en contacto con el mosto de 20 a 30 días.
- El resultado era un vino con una alta graduación alcohólica (17°-18°, y hasta 6 u 8 grados Baumé) que guardado en los viejos toneles monoveros daba como resultado el Fondillón, guardado en toneles de crianza o agregado a las soleras que disponían casi todos los cosecheros de la época.

FONDILLÓN ACTUAL

- Procede de la sobremaduración de la uva monastrell en la cepa en determinadas vendimias gracias al largo verano y a la poca humedad del ambiente que se produce entre octubre y noviembre que puede alargar el ciclo de vida de la uva monastrell (ya de ciclo tardío) hasta estas fechas.
- El alcohol procede exclusivamente de la uva, por lo que su fermentación es biológica: no recibe añadidos de ningún tipo. El mínimo de alcohol permitido es de 16°.
- La carga de azúcares de la monastrell es alta y su potencia de color y aromas también lo que permite que el vino pueda tener una vida tan larga.
- El mínimo de crianza es de 10 años.
- De su crianza se ponen en viejos toneles, con volúmenes que abarcan hasta los 1.200 litros.

LARGA VIDA

- El envejecimiento del producto se realiza de forma tradicional por el sistema de soleras, con la mezcla de las más antiguas con un porcentaje controlado de otras más nuevas, lo que provoca una gran riqueza de producto.
- También puede realizarse mediante añada, es decir con las mezclas de vinos de una misma añada. En el etiquetado del producto, a partir del año 2014 quedarán definidos ambos sistemas.
- El Fondillón de Alicante es uno de los productos históricos de esta denominación de origen, pues – crecido en la propia huerta de Alicante – era el producto de más alto nivel y mejor valorado en la historia, siempre presente en casas reales, en historias de leyendas, en la literatura, etc. de lo que ha quedado constancia en numerosos testimonios.

FONDILLÓN



FONDILLÓN

- A nivel organoléptico lo primero que sorprende es -antes incluso que su color- el aroma a Fondillón que impregna cada sala en la que una botella es abierta.
- Poderoso, recio, a frutos secos, toques tostados, cuero, el aroma del Fondillón es pura calidez. Luego está su color, ambarino, caoba, con una capa media de tonos anaranjados y miel. En boca destaca su poderosa estructura, su calidez y poder tánico, un ligero toque goloso - que no dulce- y su equilibrado y largo gusto.
- Hay lógicamente diferencias entre productos debidas sobre todo a:
 - Sistema de envejecimiento: por soleras o por añadas
 - Tamaño y tipología de las barricas
 - Soleras madres de cada bodega
 - Edad del producto