La Denominación de Origen Alicante califica como muy buena la última cosecha

Elaboran en exclusiva el Fondillón, un vino de licor viejo de gran intensidad aromática

La Denominación de Origen Alicante ampara una superficie de 14.254 ha ubicadas en varias comarcas de la provincia de Alicante y también en algunos pagos vitícolas de Murcia. En el pasado mes de febrero, el Consejo Regulador de esta DO decidió calificar la cosecha 2004 como muy buena, después de escuchar el dictamen del Comité de Cata que analizó 65 muestras recogidas entre las 25 bodegas elaboradoras inscritas.

La producción total de uva en la última campaña ascendió a 37.791.000 kg, un 15,8% menos que en la campaña anterior.

El número total de bodegas inscritas en la DO es de 44 y el número de viticultores supera los 2.400, según los datos del Consejo Regulador. Asimismo, en la última campaña la producción declarada de vino ascendió a 177.629 hl.

En esta zona, el clima (mediterráneo y con cierto carácter continental en las comarcas del interior) es bastante seco y la temperatura media oscila entre los 13º y los 18º. Asimismo, la insolación media anual está en 2.500 horas de sol despejado al año.

Es de destacar el elevado nivel de caliza que hay en los suelos y la nula o casi nula acumulación de arcilla, así como también el bajo contenido en humus, factores edafológicos que favorecen la obtención de caldos de calidad.



La densidad máxima de plantación es de 2.000 cepas/ha en el caso de formaciones en vaso y de 3.000 cepas/ha en formaciones en espaldera. Por su lado, el número máximo de yemas vistas por cepa es de 15 en el caso de poda en vaso y de 18 en el de espaldera.

En el grupo de las variedades de uva tinta reconocidas por el Consejo Regulador se encuentran la Monastrell, la Garnacha tinta, la Garnacha tintorera, la Tempranillo, la Bobal, la Cabernet sauvignon, la Merlot, la Pinot Noir y la Syrah.

Por su parte, las variedades de uva blancas autorizadas son Airén, Macabeo, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Planta Fina, Verdil y Sauvignon Blanc.

La característica, si se puede llamar así, en esta Denominación son los tintos robustos, de elevado extracto, que con el paso del tiempo adquieren un color rubí teja, y desarrollan un característico bouquet, suave al paladar.

Asimismo, en la zona de La Marina Alta, donde predomina la variedad Moscatel, se elaboran exquisitos vinos de licor y unos vinos blancos que conservan muy bien el aroma de esta variedad.

La producción máxima autorizada por el Reglamento de esta Denominación de Origen es 9.000 kg/ha en el caso de las uvas tintas y 7.500 kg/ha, en el caso de las blancas.

Tipos de vino

La DO Alicante ampara vinos blancos, rosados o tintos, sean jóvenes o con crianza.

Los vinos jóvenes, gracias a los métodos de elaboración y a la selección de uvas, destacan por su frescura, su carácter afrutado y sus aromas florales, siendo fiel reflejo de la tipicidad de las cepas y de los sabores de las uvas.

Los crianzas y reservas, elaborados a partir de variedades tradicionales o de coupage con mejorantes foráneas, representan el triunfo de la diversidad y la imaginación, dando lugar a vinos con un marcado carácter mediterráneo donde los matices de madera adquiridos se unen en armonioso equilibrio con los sabores primarios de la fruta.

Además, junto a los vinos de corte clásico, en las últimas décadas se ha potenciado la creación de vinos de nueva frontera, de autor y de cuidada expresión.

Sin duda merecen una mención especial dos tipos de vino de elaboración tradicional en la Denominación de Origen Alicante y que destacan con nombre propio: el Moscatel de Alicante y el Fondillón.

El Moscatel de Alicante (también conocido como mistela), es un vino dulce de licor, elaborado a partir de la variedad moscatel de Alejandría que se cultiva con esmero en la zona de la Marina Alta. La cercanía del mar y la humedad que recibe la vid de su brisa, otorgan singularidad propia a esta variedad. El proceso tradicional de elaboración da lugar a un vino dulce, con cuerpo y muy agradable, con unas propiedades aromáticas únicas y un aspecto limpio y brillante en el que se puede encontrar una amplia gama de colores, desde el amarillo pajizo hasta el ámbar más oscuro. ■

EL FONDILLÓN

El Fondillón es indicación exclusiva de la Denominación de Origen Alicante y está reconocido por la Unión Europea como uno de los cinco vinos de lujo. Se trata de un vino rancio, elaborado con uvas de la variedad Monastrell, sobremaduradas en la cepa y añejado durante largos años (mínimo 10 años) en toneles de roble siguiendo un proceso tradicional propio de la zona. En la fermentación se utilizan únicamente levaduras autóctonas y la riqueza alcohólica adquirida (hasta 18º) es natural.
El resultado es un vino de color oro viejo que posee un aroma potente y en boca ofrece un dulce y agradable regusto. ■