



## BREVE RESUMEN DE LA HISTORIA DE LOS VINOS ALICANTE

### *Orígenes del Origen*

El origen del vino alicantino está dentro de las leyendas y fábulas, que rodean las raíces históricas de los vinos de todas las regiones.

En nuestra provincia fueron los **iberos** los que empezaron a cultivar la vid para uso familiar, aunque ya existía anteriormente en forma silvestre. Posiblemente fueron los **fenicios** quienes en la primera mitad del primer milenio antes de Jesucristo nos introdujeron la vid. Los **romanos** fueron grandes cultivadores de este fruto.

Los restos arqueológicos, sobre todo en la zona del Marquesado, confirman la presencia de ánforas vinarias y de grandes “Villae”, destinadas a la agricultura de la vid, e incluso se han hallado restos de una fábrica de ánforas de este tipo. Hay noticias muy vagas de nuestros vinos en la baja Edad Media, y parece que hasta las viñas y su producción se sumergen en un pozo oscuro y profundo, propio por otra parte de esta época.

Las primeras noticias escritas nos van llegando curiosamente de poetas **árabes** que cantan en sus versos las excelencias de aquellos vinos, y en el libro del “Repartiment” ya hay apartados en los que se otorgan donaciones de viñas en diversos pueblos de la provincia. Pero es a partir del **siglo XV** cuando verdaderamente entran nuestros vinos en la historia documentada.

En el yacimiento arqueológico de Benimaqua de Denia se encuentra uno de los lagares más antiguos de Europa, pegado al mar y con vocación de exportación, algo común durante toda la historia de los Vinos Alicante DOP.

### *El Renacimiento: el despegue*

**Fernando el Católico** en **1510** prohibió la distribución en Alicante de vinos procedentes de otras tierras. **Felipe II** en 1596 confirma el privilegio anterior: “*La Collita de Vi sia la Mes principal de la qual se sustenta molta gent així principal com plebeyos*”. Todos estos privilegios vienen dados para proteger el vino autóctono ya que la fama de ellos había traspasado nuestras fronteras, tal como relata **Jerónimo Múnzer**, que en 1492 en su libro “Itinerarium sive prereginatio per



Hispaniam ...”, escribe, refiriéndose a Alicante, *“en la parte oriental de esta tierra elaborase mucha cantidad de vino blanco, pero es aún mas el que llaman tinto de Alicante, de gran mercado en Inglaterra, Escocia, Flandes y otros lugares de Europa... el día que paramos en la ciudad vimos en el puerto 26 naves de Vizcaya, de Flandes y de otros países que iban por cargamento de vino”*.

Durante los **siglos XVII y XVIII** continúa con auge la producción de vino alicantino, pero sólo se podía exportar por el puerto de Alicante el producido en su término. En estos años están en plena producción los de Orihuela, Jijona, Monforte y Novelda.

Este monopolio de 1510 se termina en 1756 permitiéndose ya la exportación de vinos procedentes del interior de la provincia, con ciertas limitaciones, y se tiene que esperar hasta el **25 de febrero de 1834** para que la liberación del comercio del vino de la provincia sea total. Y entramos ya en el siglo XIX, siglo de Oro de la producción vitivinícola de Alicante.

#### *El siglo XIX*

Prácticamente en este siglo todos los pueblos tenían superficies dedicadas a este cultivo, y se crea en **Cocentaina la primera estación enológica de España** para intentar frenar la llegada de la filoxera a estas zonas.

Ha sido el nuestro un vino con “Denominación real”, vino de cardenales del Renacimiento, de reyes de Francia y de príncipes de la literatura. Tenemos testimonios valiosos y curiosos que hablan por sí solos de la fama de nuestros caldos. Veamos algunos: **El Duque de Saint Simón**, cuenta en sus memorias que cuando el **Rey Sol, Luis XIV, de Francia**, estaba a las puertas de la muerte, consumido por la gangrena, el único alimento que admitía era bizcochos mojados en vino de Alicante. El **Doctor Cabanes**, en su obra “Le mal hereditaire”, dice refiriéndose a **Isabel de Farnesio**, esposa de Felipe V, que “hacía seguir a su real marido un régimen de especias y guisos de carne y vino de Alicante, que le tenía en un enervamiento continuo, bajo el dominio de sus caricias o negativas, mediante ingredientes que reavivan el amor a expensas de la vida”.

Ha sido también el vino de las marinas más célebre así como de sus almirantes. El **almirante Julio Guillen Tato** escribe que el vino de Alicante, ha sido el primero que dio la vuelta al mundo, ya que acompañó a **Elcano** en su segundo viaje alrededor del globo. No es historia comprobada pero si es bonito creer que el voto que



cumple Elcano ante la Santa Faz debió ser en agradecimiento a ese vino, que se producía en sus alrededores y que le ayudó en su largo viaje.

Estos vinos forman parte de la temática literaria: **Dernboswxki, Dumas, Salgari, Davillier, Quinet** y muchos más han hablado de ellos en sus libros y los añoran en su paladar. Entresacamos de entre estos autores a **Alejandro Dumas**, que en el capítulo LV de su novela “El Conde de Montecristo”, nos relata la visita que el conde realiza al mayor Cavalcantí, el cual para agasajarlo le da a elegir entre un Xerez, un Oporto y un Vino de Alicante, eligiendo el conde, un Alicante preferido también por el mayor, que se solidariza así con la elección de Montecristo.

Como ya hemos dicho la época de oro de vino de Alicante empieza en el siglo XIX. A mitad de este siglo el Oidium primero y la filoxera después arrasan los viñedos franceses. Se firma un tratado comercial preferencial con este país que supone un auge increíble para nuestros vinos. Llegamos a finales de este siglo a tener 93.000 hectáreas y una producción de más de 1.200.000 hectolitros. En la actualidad no superamos las 10.000 Has. y la producción es de unos 400.000 Hls. En 1892 se termina el tratado francés y empieza la excedencia y sobreproducción a ser un cáncer en la viticultura alicantina. En esta época se decía “*Diez años más de tratado con Francia y Alicante hubiese podido enlosar con luises de oro el magnífico Paseo de la Explanada*”. El maestro **Azorín**, en el capítulo VI de la segunda parte de “La Voluntad”, se ha referido a las consecuencias trágicas de la ruptura del tratado con Francia.

Finalmente se hace necesario hablar del afamado **Fondillón**, vino alicantino que ha ocupado en su historia las mejores mesas del mundo. Las únicas citas históricas documentadas actualmente, dan noticias de que la variedad Monastrell era la materia prima de este vino. **Cabanilles** en el año 1796, en su célebre libro, escribe, “*las hojas del Monastrell, son de un verde oscuro, y las del Parrell blanquecinas por abaxo, hállanse más contiguas y en mayor número los granos de Parrell que los de Monastrell, y por eso algunos cosecheros adulteran el vino llamado de Alicante, mezclando una de las dos calidades, parecidos en color. El verdadero Alicante debe hacerse de uvas de Monastrell, y de aquellas resulta aquel vino, espeso, de un sabor dulce, con alguna aspereza, tan estimado en todas las naciones*”.

En la obtención de este vino, en la huerta de Alicante y zonas costeras se limpiaban los racimos y se asoleaban. En las zonas del interior la mayor parte del Fondillón se obtenía de uvas ya muy asoleadas en la propia vid las cuales eran cosechadas bastante después de la vendimia normal; tras el pisado se pasaba el mosto con



toda su casca a toneles de roble, en los que fermentaba durante un mes. La cantidad de azúcar producido con este sistema proporcionaba con facilidad vino de hasta 18° y se trasvasaba luego a toneles con solera.

En el catálogo de vinos de **Maisonave** de finales del siglo pasado figuran entre otros los siguientes precios de ventas: vino Alicante Fondillón 800 francos/hectolitros, Málaga 135, Porto, 153, Xerez 204, Valdepeñas 60. Sólo viendo estos precios nos indica el prestigio del Fondillón.

#### *El siglo XX. La Protección.*

El siglo XX es una época de cierta frenada del cultivo, pues cambia el modelo productivo y económico de la provincia de Alicante, optándose por el modelo turístico e industrial y por otros cultivos más rentables para la época.

Sin embargo es destacable que toda esta historia de los Vinos Alicante DOP consigue asentarse con la creación de la “Denominación de Origen Alicante” en el año **1932** y con la constitución de su primer “Consejo Regulador” en el año **1957**.

Son años estos de intentos de organizar el sector, de aglutinar la producción, de incentivar la mejora de la calidad y de los embotellados, del cambio en la elaboración para acercarse al consumidor moderno.

Todos estos cambios maduran en la década de los años 90 cuando comienzan a llegar nuevas bodegas que suman innovación a las tradicionales y vuelve otra vez a hablarse de los Vinos Alicante DOP, hasta alcanzar el momento de madurez que hoy viven con nuevas instalaciones, nuevos vinos, enólogos jóvenes y viticultores, premios, reconocimientos y la mejora en la difusión de toda esta amplia cultura vitícola.