

## MANIFEST INSTITUCIONAL "DEFENSA DEL MOSCATELL A LA MARINA ALTA"

### EXPOSA

#### **PRIMER: història i arqueologia**

El cultiu del moscatell a la Marina Alta es remunta a temps immemorials. La tradició vitícola associada a una vinícola ha quedat demostrada en tota la zona gràcies a nombroses referències arqueològiques que tenen el jaciment de Benimaquia com a fita al datar-se ja en el segle VI A.C com a cup. Sabem que l'assentament de cultures amb tradició de conrear la vinya és anterior al mateix cup. Aquesta constatació la trobem a través de diverses manifestacions en la religió, l'economia i la societat.

Aquesta tradició mil·lenària marca el passat històric de la Marina Alta i el vincula a la presència d'altres jaciments, àmfores, castells, far i torres, trobats en tot el litoral. De la mateixa manera, la comarca es vincula amb una agricultura històrica de l'ametller, olivera i vinya, clau en el mediterrani de la península Ibèrica.

#### **SEGON: moscatell d'Alexandria**

La varietat "moscatell d'Alexandria" ha estat la gran protagonista del territori de la Marina Alta des de fa segles. Ella ha sabut adaptar-se perfectament a les condicions climàtiques de la zona, vinculant els sòls de gran diversitat dels paratges amb les diverses brises o vents i la humitat, tant la relativa, com la produïda per una peculiar pluviometria. El resultat ha estat un moscatell d'un gran aroma, una equilibrada presència de sucres i acidesa i una boca intensa, que ha donat com a resultat, vins d'estil peculiar i expressius del territori.

#### **TERCER: autenticitat del moscatell**

Aquesta varietat ha conviscut amb altres blancs i negres en funció de l'altitud o localització per paratges; fins i tot en els últims anys, amb altres variants de moscatell. Però, sens dubte la tradició i antiguitat dels ceps de moscatell d'Alexandria suposen el veritable patrimoni de la regió.

#### **QUART: misteles i altres vins de moscatell**

Les qualitats de la varietal han permès crear una base històrica de vins on el protagonista sol ser el vi de licor o la mistela de moscatell d'Alexandria. Un tipus de vi, dolç i daurat, associat a les grans tradicions de la província com les romeries de: Sant Antoni, Santa Faç, Sant Pasqual, Sant Vicent Ferrer i també a les mores de pasqua, els dolços de Nadal, els pastissos de moniato, els rotllos de vi, les coques, els torròn, etc.

Al costat d'aquesta mistela també els vins blancs secs de moscatell que s'han desenvolupat amb gran èxit en els darrers 25 anys, monovarietals o en cupatges, o els més recents escumosos ... Tots demostren una gran potencialitat del varietal per crear vins moderns, que segueixen tendències de mercat global i que donen esperança d'eixida als cultius tradicionals de la zona.

#### **CINQUÉ: la pansa**

Al costat d'això cal reconèixer el desenvolupament en el passat de la indústria de la pansa de Moscatell que, encara que amb molta menys representació avui en dia, va suposar, especialment al segle passat, un motor econòmic i un fabulós prestigi per a la zona.

El desenvolupament de la seua tècnica de pansificació i escaldat, una maquinària per a tal finalitat i un comerç internacional per part d'una burgesia local i forana, va marcar una època molt concreta de la Marina Alta.

### **SISÉ: hectàrees de cultiu actuals**

Als últims anys la Marina Alta ha registrat una pèrdua de superfície vitícola de moscatell, més acusat al costat de la costa, que suposa avui dia una superfície petita, però clau en algunes localitats per a la seua sostenibilitat. Les arrencades, els baixos preus i el relleu generacional pendent, suposen un moment clau per al futur d'aquest cultiu. El manteniment de les hectàrees actuals i la millora de la seua comercialització són claus en la política de desenvolupament mediambiental de totes les localitats implicades.

### **SETÉ: tècniques de cultiu**

La configuració dels cultius de moscatell és molt singular a la comarca. Part de minifundis en totes les localitats, marcats per la "emfiteusi històrica" i la cosa escarpada i estreta del mateix territori, format per muntanyes i petites valls. Unit a aquest terreny, els murs de pedra seca que jalonem camps i muntanyes per a plantacions de ceps, són d'un valor paisatgístic elevat i ja protegit. A més, el cultiu en got punteja els camps de forma peculiar i permet un desenvolupament de fusta i material vegetal molt especial. Lligat a això, el secà a la regió constitueix una fita agrícola que fomenta una qualitat i expressió del raïm més singular si cap.

### **VUITÉ: els cellers**

La tradició vitícola està absolutament vinculada amb la dels cellers a la mateixa zona, bé a la banda de la vinya o prop i durant anys han ajudat a donar aixida a la producció de vins i al manteniment del paisatge de les vinyes

Les cooperatives que han resistit tenen avui dia una gran responsabilitat per al manteniment de la massa crítica de moscatell i els serveis per als petits agricultors.

En els últims anys, cellers emergents donen un aire renovat, fomentant nous productes i dinamitzant la qualitat general i les referències, e. que aporta un futur amb esperança per al territori d'una manera sostenible i amable amb la natura, de forma que totes han de tenir un especial reconeixement per les seues poblacions.

### **NOVÉ: el paisatge**

Tots aquests elements configuren un paisatge únic a la Marina Alta. Ja no només són fites geològiques com el Cap de la Nau, Sant Antoni, Penyal d'Ifac, Mascarat, Segària, Bèrnia o Montgó, al costat de la mar, els paisatges escalonats o les valls amb el cultiu de Moscatell obrin la imaginació a unes tradicions ancestrals i locals de pobles d'interior, paisatges més amagats i agricultura sostenible. Un panorama divers que canvia a través de les 4 estacions de l'any, aportant riquesa. Juntament amb l'olivera i l'ametller o ja, més recentment, alguns cultius de cítrics i altres fruiters (cirerers, figueres, nespres, etc.) i la predominant palmera, és part clau del paisatge i ADN de la Marina Alta.

### **DESE: medi ambient i sostenibilitat**

Sense el cultiu en secà de la vinya i l'amenaça de noves plagues, algunes zones de la Marina Alta entrarien en risc d'abandonament, sequera i despoblament; o en noves qualificacions com a terrenys urbanitzables.

La baixa ràtio de malalties de la vinya, el regulat consum d'oxigen i / o aigua, o la seua reconversió gradual a cultius ecològics certificats, suposen pràctiques compromeses amb el medi ambient que marquen la diferència amb altres cultius i el situen en la primera línia de la sostenibilitat per a la comarca. El seu manteniment és doncs irrenunciable.

### **ONZÉ: una protecció europea per a la comarca**

L'existència de la Denominació d'origen d'Alacant suposa un valor afegit de gran importància per a la Marina Alta: la inclusió de la comarca en el seu plec de condicions i la defensa que en el seu

moment es va fer pel reconeixement i legalització dels vins de licor i misteles de moscatell, han permés mantenir tant el cultiu com alguns vins. Així mateix, avui dia suposa una oportunitat per a les autoritzacions de noves plantacions a la comarca i una correcta identificació de l'origen del varietal i els seus orígens, harmonitzant tota la legislació autonòmica i europea. A més, possibilita la promoció constant d'aquests vins en el mercat global i la transmissió de tot aquest patrimoni, història i paisatge.

#### **DOTZÉ l'enoturisme**

Tant la vinya, el seu paisatge i els cellers, constitueixen una gran possibilitat de desenvolupament d'un enoturisme a la comarca.

Des de fa anys i especialment des de la constitució de la "Ruta del Vi de Alacant", hi ha una demanda turisme a la recerca d'una experiència d'autenticitat lligada al territori. La Marina Alta pot enriquir la seua oferta turística amb un turisme de qualitat, eco-sostenible i de tradició que suposa un gran atractiu i interès, que a més trenca el patró estacional del turisme a l'estiu.

A més, aquest turisme ofereix la possibilitat d'integrar altres sectors com cases rurals, hotels, botigues de vi o restaurants. És un producte que regula perfectament, sense conflictes d'interès, elements com la tradició, camp, visites, artesanía, etc.

#### **TRETZE Responsabilitats comuna**

El manteniment, tant del cultiu com de la tradició enològica suposa la col·laboració entre totes les administracions locals, autonòmiques i nacionals, a favor del Moscatell de la Marina Alta, els cellers i la seua correcta identificació i la seua autenticitat.

Cal reconèixer la seua importància històrica, la seua aportació a l'economia i societat de la comarca, tant en el seu passat, com en l'actualitat, així com el seu desenvolupament mediambiental i turístic.

Col·laborar en aconseguir i mantenir: la seua posada a el dia dins del mercat global del vi; la millora de la seua presència i promoció en l'hostaleria local per reduir la petjada de carboni i la seua inclusió com un dels béns patrimonials més destacats de la Marina Alta.

És tasca de tots contribuir a la sensibilització de les noves generacions per garantir el futur de la nostra tradició.

Xaló, 16 juny de 2021



President CRDOP Alicante



Presidenta Ruta del Vi de Alacant



Per la Diputació Alacant



Ajuntament de Xaló



Ajuntament de Llíber



Ajuntament de Benissa

Ajuntament de Gata de Gorgos



Ajuntament de Xàbia



Ajuntament de Dénia



Ajuntament de Teulada-Moraira

Ajuntament de Alcalalí



Ajuntament de Castell de Castells



Ajuntament de Parcent

Ajuntament de Pedreguer



Ajuntament de Calp

Ajuntament de Benichembla

Ajuntament de Benitaxell



Ajuntament de Senja

Ajuntament de Benillup



Ajuntament de Els Poblets

Ajuntament de Orba

Ajuntament de Murla

Ajuntament de Sanets i Negrals

Ajuntament de Vall de Laguar

Ayto. Oudara

Ruta del Riu Rau