

INTRODUCCIÓN

La historia del vino es tan antigua como la humanidad. El hombre prehistórico ya sabía cómo elaborarlo y los paleontólogos han encontrado fósiles en los que aparecen uvas prensadas. El vino se menciona más de 200 veces en la Biblia y fue escogido por Jesucristo como un signo en los ritos cristianos.

Villena tiene una increíble cultura vitivinícola y he querido redactar este trabajo sobre ello. Vinos muy especiales de esta ciudad, han sido comercializados por todo el mundo e incluso han estado presentes en acontecimientos históricos. Cuando hablamos del vino, hablamos de un largo proceso y unas costosas transformaciones que nos llevan a la calidad. El vino es y será un auténtico compañero del hombre a lo largo de los tiempos.

1) Situación geográfica

En el noroeste de la provincia de Alicante, en la comarca del Alto Vinalopó, se encuentra la ciudad de Villena. En sus 344 km² concentra una población de 35.000 habitantes, lo que la convierte en el mayor término municipal del Alto Vinalopó. Tiene una altitud sobre el nivel del mar de 504 metros.

2) Climatología

Villena presenta unas temperaturas extremas que pueden variar entre los -3°C y los +35°C. La temperatura media se sitúa entre los 6°C en el mes de enero, mientras que en julio y agosto ronda los 25°C. Villena presenta las características propias de la continentalización mesteña, que se caracteriza por un gran aumento de la temperatura en las horas del día, con noches muy refrescantes.

3) Evolución del vino

El vino está presente en nuestra vida cotidiana desde tiempos inmemoriales y forma parte de nuestras tradiciones culturales y gastronómicas. La economía villenense ha estado tradicionalmente basada en la agricultura. Entre los

principales productos agrícolas podemos destacar el viñedo, el olivo y el almendro. La cultura vitivinícola tiene una gran importancia en esta zona, ya que el cultivo de la vid viene de tiempos remotos.

a) Desde la Edad Media hasta el siglo XVIII

Ya desde la Edad Antigua se había generalizado el sistema de cultivos de la zona: cereales, vid, olivo y frutales de secano, pero durante la alta Edad Media los cultivos basados en la trilogía fueron intensificados. Durante los siglos XVI y XVII siguieron aumentando los cultivos de secano. En el XVIII, el vino se consumía en las tres tabernas locales y era objeto del comercio. Se distribuía a ciudades como Murcia, Madrid, Cartagena y Alicante, para ser embarcado con destino a Francia.

b) Siglo XIX

Este siglo se caracteriza por tener un impulso extraordinario de la vid. Este avance dejó huellas en el paisaje agrario de Villena. A partir del año 1868, la filoxera empezó a atacar intensamente las plantaciones francesas. El tratado comercial con Francia abrió las puertas a una exportación enorme y produjo grandes beneficios económicos, con los que se iniciaron industrias como la del calzado.



Villena durante el crecimiento de cultivos vitivinícolas, se vio beneficiada por su situación en cuanto al ferrocarril y a ello también contribuyó la construcción del popular tren "Chicharra". Así la ciudad se convirtió en el centro expedicionario de vinos más importante de las comarcas interiores de la provincia de Alicante. Las modificaciones introducidas por el liberalismo posibilitaron el sector vinícola en cuanto a la clase social más alta y dominante que solían estar relacionados con el mundo de la uva. Entre los cosecheros de vinos más importantes, cabe destacar a Don Federico Bonastre, de Madrid, a Don Pedro Conesa procedente de Cartagena y a Don Luis Penalva, de Alicante. También llegaron a Villena comerciantes y bodegueros de origen galo, que intensificaron el cultivo de la vid y de otras industrias como la fabricación de orujo. A finales del siglo XIX, hubo problemas debido a la política fiscal y unas restricciones del gobierno francés a la importación del vino español. Esto llevó a los productores villenenses a una inestabilidad. Poco después, el

Ayuntamiento de Villena decide tomar medidas y para ello redacta un escrito remitido a las Cortes Constituyentes.

La filoxera en los viñedos españoles no fue la causa de la decadencia vitivinícola, sino que esto se debió a la recuperación de viñedos franceses.

c) Siglo XX

A principios del siglo XX los productores y bodegueros vitivinícolas se redujeron a la mitad. Algunos de estos bodegueros formaron parte de la clase dominante de Villena, ocupando puestos en la política local y provincial. Entre ellos destacó el industrial y propietario Luis García Catalán que exportaba los denominados claretos, tintos y blancos a diferentes regiones españolas. También hay que mencionar a Cristóbal Amorós, que se convirtió en uno de los principales exportadores de vino tanto de la ciudad como de la provincia.

La superficie de vid descendió y la producción vinícola española atravesó una de las crisis más duras. Se cree que las principales causas fueron la competencia de alcoholes en diferentes industrias, la adulteración y falsificación de vinos, la subida de impuestos y las dificultades que encontraba el agricultor y el comerciante para obtener créditos a largo plazo. En Villena el sector no se vio tan afectado, pero poco a poco, a mitad de la década de los años veinte, la situación aumenta hasta entrar en una profunda crisis y se plantea la formación de la Cooperativa Vínico-Alcoholera Villenense. La producción descendió desde los 626.747 litros hasta los 154.747 en un periodo de siete años.

d) Siglo XXI

En la actualidad, Villena posee un grupo de modernas bodegas que producen unos exquisitos caldos basados en la experimentación de variedades autóctonas de uva como la Monastrell, Cabernet Sauvignón o la Merlot, estas dos últimas francesas, que han conseguido adaptarse perfectamente a extraordinaria situación de Villena, una zona climatológicamente influenciada por la meseta y el mediterráneo, lo que contiene unas condiciones inmejorables para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Hoy en día también se produce el famoso Fondillón, quizás el vino alicantino más famoso de la historia.

En los últimos años se están realizando experiencias de crianza en barricas bordelesas de roble. Aunque el número de hectáreas cultivadas y de empresas haya disminuido a lo largo de los últimos años, la calidad de los caldos ha mejorado. Algunas bodegas y empresas de la vid villenenses están intentando demostrar el valor y la riqueza del vino en esta zona, especialmente del Fondillón.

4) Proceso del vino

La madurez del fruto es fundamental para una vinificación exitosa, por ello, los viticultores junto con los técnicos de Consejo Regulador de la Denominación de Alicante, van probando regularmente la cosecha para fijar la fecha de vendimia más idónea.

A partir de este momento, existen cuatro etapas clave en el proceso de elaboración de cualquier vino, sea cual sea su variedad:

1. Vendimia. Una vez que la uva ha alcanzado la maduración deseada se realiza la recogida de la uva, normalmente en los meses de septiembre u octubre. Es importante realizar una selección del fruto sano separándolo del dañado.
2. Transporte a la bodega. Es un momento delicado que debe realizarse de la forma menos agresiva, evitando que el grano de uva sufra presiones excesivas y se rompa, provocando fermentaciones tempranas. Existe una técnica que están utilizando muchas bodegas hoy en día que consiste en trasportar la uva en cajas de diez kilos, lo justo para que los racimos no sufran daños.
3. Descarga. Se realiza sobre la tolva de recepción, una especie de pirámide truncada invertida, que irá acumulando la uva sobre una cinta que la trasportará a la estrujadora. En la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

4. Estrujado. La estrujadora rompe por presión el grano, pero lo justo para que no se rompan las partes duras del racimo (pepitas, raspones y hollejos) y no contaminen el mosto. La pasta viscosa resultante se traslada mediante diversos métodos a las prensas, evitando que entre en contacto con el aire para evitar una fermentación prematura.

5) Tipos de vino

Una vez llegados a la cuarta etapa, el proceso de elaboración sigue distintos pasos según el tipo de vino a elaborar. Estos son unos de los principales vinos que se hacen en Villena:

a) Vino Tinto

La elaboración de los vinos tintos se realiza a partir del mosto de uvas tintas que no han fermentado junto con las partes sólidas de la uva. El proceso es el siguiente:

1. Despalillado. La pasta resultante del estrujado se lleva a un depósito donde se separa el grano del raspón para que durante la maceración no se transmitan olores y sabores herbáceos desagradables.
2. Fermentación. Los azúcares se transforman en alcohol y desprenden anhídrido carbónico mientras las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto.
3. Remontado. El gas carbónico desprendido durante la fermentación empuja hacia arriba los hollejos que forman una barrera superior denominada "sombrero". Esta capa hay que ir remojándola con el mosto para activar la extracción de color. El hollejo debe removerse periódicamente, lo que se conoce como "trasiego".

4. Descubre. Una vez conseguido el olor en la maderación, el líquido se transporta a otro depósito separándolo de las materias sólidas.
5. Fermentación maloláctica. En el segundo depósito finaliza la fermentación, en un proceso denominado fermentación lenta. En esta se transforma el ácido málico, fuerte y vegetal, en otro más suave y un aceitoso, el láctico, que otorga al vino elegancia y suavidad.
6. Trasiegos. Concluidas las fermentaciones, el vino se somete a diversos trasvases y tratamientos de clarificación y estabilización.
7. Selección por calidades y embotellados, en el caso de los jóvenes, o se pasan a barricas para la crianza en madera.
8. Crianza en barricas de roble. Se realiza para los vinos de mayor calidad a los que se les quiere dar una crianza. La elección del tipo de roble (americano o francés) y el tostado de las duelas es muy importante. No existe un roble mejor que otro. Lo importante es la sabiduría del enólogo para realizar un ensamblaje adecuado entre el fruto y la madera.

b) **Vino Blanco**

Este tipo de vino se vendimia por la noche, para evitar las horas de calor, ya que a temperaturas altas hay más peligro de oxidación. Algunas bodegas lo vendimian en cajas de siete kilos y lo meten en un camión frigorífico antes de procesar la uva en la bodega. De esta manera la uva entra perfecta y fresca.

1. Desviado o separación de mostos. Tras el prensado, la pasta con el hollejo y el raspón se traslada a las jaulas y se deja escurrir lentamente por gravedad o mediante prensas y se van realizando diferentes presiones, obteniéndose mostos de distinta calidad:

Mosto yema, de flor o mosto lágrima: son los de más calidad, los más ligeros y finos, aromáticos, suaves y afrutados. Cada una de estas calidades fermentará por separado dando lugar a diferentes tipos de vino.

Con los restos que quedan en presa se pueden elaborar orujos dulces o frescos o aguardiente de orujo.

2. Desfangado. Para eliminar las partículas sólidas en suspensión se dejan reposar los mostos durante un tiempo para que se vayan depositando, por decantación, en el fondo del depósito. También se realiza este proceso de limpieza de forma mecánica.

3. Fermentación. Es el proceso por el cual los azúcares que contiene el mosto se transforman en alcohol, por acción de las levaduras que, al quedarse sin aire, metabolizan los azúcares en alcohol y gas carbónico.

El control de la temperatura de fermentación, mantenida entre 18° y 22°C, determina la cantidad de azúcar que queda en el mosto. La fermentación se desarrolla en dos fases, una tumultuosa y otra rápida, y dura normalmente entre 10 y 15 días. Según el contenido de azúcar se distingue entre:

-Vino Seco: no tiene más de 5 gramos por litro.

-Vino Semi-seco: tiene entre 15-30 gramos por litro.

-Vino Dulce: tiene más de 50 gramos por litro.

4. Trasiegos. Para eliminar los restos sólidos procedentes de la fermentación se pasa el vino de un recipiente a otro. Se somete a dos o tres trasiegos entre los meses de noviembre y enero (en Europa). Después se seleccionan los vinos según sus calidades.

5. Clarificación. Mediante unas sustancias clarificadoras se arrastran al fondo del recipiente los restos sólidos que todavía hayan quedado en el vino.

6. Filtrado. Con igual propósito se hace pasar el vino por un elemento poroso o una membrana, desde filtros de tierra hasta unas complejas máquinas, para retener las materias en suspensión.

7. Embotellado. El vino se embotella para su comercialización.





c) Tipos de uva

Hoy en día, las bodegas experimentan con nuevas variedades de uva, como la Cabernet Sauvignon o la Merlot, ambas francesas, que han conseguido adaptarse perfectamente a la climatología, la altitud y a las condiciones del terreno. Algunas bodegas están experimentando con la uva shiraz (syrah). En los últimos años se están realizando experiencias de crianza en barricas bordelesas de roble.

6) Fondillón

El Fondillón es uno de los productos con mayor identidad de la provincia de Alicante y menos conocido. Su nombre proviene de la palabra fondo y se refiere a la cantidad de pez que se acumula en el fondo del barril. Es un vino exclusivo de la Denominación de Origen y protegido por el Reglamento de la Unión Europea. Se trata de un vino realizado con 100% uva Monastrell y con envejecimiento mínimo de 10 años. En su fermentación únicamente intervienen levaduras autóctonas y la riqueza alcohólica adquirida deberá ser de manera natural. Su sabor es rancio, dulce, su crianza es en barricas de roble y tienen entre 16° y 18° grados de alcohol.

Existen referencias a la fabricación del vino en la zona de Alicante desde tiempos de los fenicios, quienes introdujeron la vid, y los íberos quienes empezaron a cultivarla. Pero tuvo su gran auge en épocas de los romanos, grandes amantes del vino. También durante el tiempo que estuvieron los árabes asentados en Alicante hay referencias de su consumo que, a pesar de tenerlo prohibido, se dieron permisos especiales de Califatos para su consumo. El origen geográfico se dio en los viñedos de la antigua huerta de Alicante. Hoy prácticamente no queda nada de esto, entre otras cosas por el desarrollo urbanístico, y solo se cultivan en las ciudades de Monóvar, Pinoso y Villena. Las referencias de escritos históricos son innumerables, y las más curiosas tienen que ver con el viaje dando la vuelta al mundo que hizo Fernando de Magallanes en el barco Juan Sebastián Elcano. El almirante de la marina Julio Guillén dejó escrito que el Fondillón fue el primer vino en dar la vuelta al mundo. Los médicos de abordaje afirmaban que los marineros que bebían Fondillón de forma habitual no enfermaban de escorbuto. Este último dato es curioso, ya que el vino no tiene vitamina C, que se pierde con la fermentación, pero sí ácido cítrico y ciertas sustancias. Además, contiene ácido tartárico y alcohol, lo que además de mejorar el humor y la vitalidad de los marineros, actúa con fin sanitario por ser un buen desinfectante.

Su historia está plagada de anécdotas: fue saboreado por reyes y cardenales haciéndose famoso durante el Renacimiento; fue el último reconstituyente que los médicos recomendaron al Rey Luis XIV de Francia, que tomaba bizcochos mojados en este vino. Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe II, cuenta que los príncipes japoneses que visitaron al monarca reconocieron el Fondillón que habían llevado los navegantes españoles a Oriente. Y al degustarlo, exclamaron: “¡Pero si es el famoso fondillón de Alicante, que tanta fama tiene en el mundo!”. Su fama también fue reconocida por autores como Shakespeare, Alejandro Dumas (en “El Conde de Montecristo”), Salgari, Dostoievski, Daniel Defoe (en “Robinson Crusoe”) o Azorín, que dijo esto: “Vino centenario, su sabor es dulce, sin empalago; por su densidad empaña el cristal; huele a vieja caoba”.



7) Bodegas en Villena:

-A. y M. Navarro. Desde 1956, Bodegas Terra Natura es continuadora de la rica experiencia aportada por el trabajo familiar que A. & M. Navarro ha desarrollado durante años, elaborando vinos Mediterráneos de gran prestigio.

- Coop. Ntra Sra. De las Virtudes. La bodega se constituyó en el año 1961 con 129 socios. En 1972 se compran toneles de roble de los que nacerá la solera madre del Fondillón, y se instala una pequeña planta embotelladora. En 1978 se lanza al mercado sus primeros vinos embotellados. La bodega cuenta con unos 160 socios productores de uvas, unas 1500 hectáreas de viñedo y una producción de 4 a 5 millones de kilos de uva.

-Lentiscares Antonio Esteban. Empresa totalmente familiar, con vinos tintos como el Lentiscares Crianza o el blanco Viña Elena.

-Sierra Salinas. A principios del 2000, la familia Castaño adquirió, reagrupó y trabajó un conjunto de parcelas en las faldas de la Sierra de Salinas, en el linde entre las provincias de Murcia y Alicante, entorno en el que se construyó el edificio que se alberga Bodegas Sierra Salinas.

-Mendoza. El proyecto nació a finales de los 70 cuando Enrique Mendoza se interesó en profundidad por el mundo de la enología y decidió producir vino

para consumo familiar. Hoy esas primeras plantaciones se han convertido en dos bodegas, una se encuentra en Alfaz del Pi y la otra en Villena.

-Bernabé Navarro. Cuenta con una superficie de 1.200 metros cuadrados donde se distribuyen las áreas de recepción de la vid, transformaciones en vino y la crianza.

-Francisco Gómez. Se fundó como bodega familiar en el año 2001. Cuenta con un increíble diseño y unos productos de una alta calidad. Siguen sus tradiciones de cultivo con la uva Monastrell y cultivan de forma ecológica con el máximo respeto por el entorno. La bodega tiene el total 3.500 hectáreas.

-Vinessens: La bodega se fundó en el 2008. Cuenta con tres trabajadores durante el año y cinco en época de vendimia. Es una bodega muy familiar donde se busca, sobre todo, calidad.

8. Otras bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas de mayor tradición en Villena son las siguientes:

-Cantueso: es una bebida alcohólica de 25 grados, seca y con aroma de tomillo. Se obtiene por maceración de la planta del cantueso. Su consumo ha estado unido desde siempre a las fiestas de Moros y Cristianos, por lo que se convierte en un producto típicamente festero.

-Herbero: se adquiere también por maceración de una serie de plantas, como, la manzanilla, rabo de toro, hinojo, salvia, tomillo, etc. recolectadas en la Sierra Mariola. Una vez obtenidos los aromas de estas plantas se le añade anís con lo que se logra una bebida anisada de sabor agradable y una graduación de 30 °C.

-Crema de café: se obtiene de una maceración de café previamente seleccionado, que muy molido se deposita en alcohol, hasta que este le extrae los aromas.

-Anisete Villena Dulce: se trata de un anís de 25 grados y paladar azucarado.

-Kataki: su nombre proviene de la expresión villenense “¡cata’quí!”. Sus características son similares a las del anisete Villena Dulce en cuanto a la graduación alcohólica y azúcar, pero con un sabor muy particular.

CONCLUSIÓN

Es una pena que hoy en día en Villena, no se le dé la suficiente importancia a este tema, dado que es otro de los importantísimos tesoros que tiene esta ciudad. Algunas bodegas y empresas, están intentando sacar a flote todo este asunto e intentar transmitir el valor que tiene. Con este trabajo además de conocer más detalladamente la historia del vino en Villena, he podido visitar lugares y escuchar a verdaderos expertos con los que realmente he podido ver el valor que tiene. Como bien dijo Andrés Carull “ Cuando entras en el mundo del vino, es un mundo que te atrapa”, y tiene toda la razón. La cultura del vino no debe identificarse jamás con los excesos, de la misma forma que la música no se identifica con el ruido ni la economía con la avaricia ni la fe con el fanatismo. Al terminar de redactar este trabajo de investigación me he dado cuenta de la cantidad de historia que tiene una bebida tan cotidiana y que está presente en multitud de celebraciones, y pienso que deberíamos valorar más todos nuestros productos porque verdaderamente lo merecen. El vino es una auténtica ofrenda de la naturaleza a los hombres y hay que saber apreciarla.

BIBLIOGRAFÍA ESCRITA

-GONZÁLEZ, PRATS, Pedro: “ El Fondillón: un real vino”. Ed. Aguaclara, Alicante (1995).

-PEÑÍN, José: “ Historia del Vino “. Ed. Espasa, Madrid (2008).

- GARCÍA, MARTÍNEZ, Sebastián: “Evolución Agraria de Villena hasta fines del siglo XIX”.

- MARTÍNEZ, PUCHE, Antonio: “ Industrialización y cambio social(1780-1940).”

BIBLIOGRAFÍA INTERNET

- www.eleslabon.villena
- wikipedia.com
- www.periódicodevillena.com

FUENTES ORALES

He tenido la suerte de poder entrevistar a Javier López Lorenzo, con él he podido informarme de las curiosidades del Fondillón. También he contado con la gran ayuda de Andrés Carull, creador de la joven bodega Vinessens, gracias a él he podido profundizar en el tema del proceso de vino.

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría mencionar en mi investigación que han hecho todo lo posible por ayudarme. Estas personas son mis padres que me han apoyado y aconsejado en todo momento y a mi profesora Mercedes López por todo el interés y la confianza que tuvo conmigo desde el primer momento para realizar este trabajo. Muchísimas gracias.