

Manual Fondillón Alicante



MANUAL DE ELABORACIÓN “FONDILLÓN” ALICANTE DENOMINACIÓN DE ORIGEN Julio 2019

Motivaciones

Los vinos nobles, añejos y rancios son una de las grandes tradiciones y singularidades de la DOP Alicante. Bien dulces o secos, con variedad de elaboraciones, se han producido en las bodegas pequeñas y familiares de toda la demarcación desde hace siglos. De entre ellos hubo uno que, por su limitación, tiempo de crianza y calidad, destacó más que los demás y llegó a tener un nombre propio: El Fondillón Alicante.

El Fondillón es un vino de elaboración completamente diferenciada y producido de forma histórica en Alicante desde al menos 5 siglos. Vio reconocida su singularidad al incorporarse en el reglamento de la DOP Alicante y por consiguiente con su reconocimiento como “término protegido” en la base de Datos “*Bachus*” de la Unión Europea desde el año 2011.

La producción de este vino – por especial- siempre ha sido pequeña y vinculada con familias en su ámbito doméstico. Su fama y prestigio han provocado amplia bibliografía y referencias durante toda su historia. Pero también una diversidad de elaboraciones basadas en “métodos propios”, tradición oral o en las propias experiencias de los bodegueros.

Sin embargo, con el paso del tiempo se hace necesario una norma que lo defina por completo, explique, fije su etimología, zona de producción, formas de cultivo, elaboración, crianza, envasado, etiquetado y comercialización.

Con el objetivo de velar por la protección del producto, definir de forma clara sus aspectos de mayor valor y poder transmitirlo de cara a nuevas generaciones y elaboraciones, se ha definido este manual del Fondillón, producto de las reuniones entre elaboradores tradicionales y profesionales externos que han entendido y consensado su excelencia y la necesidad de proteger este producto único en el mundo.

Definición. Idioma. Etimología.

El “Fondillón” Alicante, es el vino resultante de la fermentación de uvas de la variedad monastrell, sobremaduras en cepas, en parcelas registradas en la zona de producción DOP Alicante, elaborado y criado durante un mínimo de 10 años en bodegas certificadas por el Consejo Regulador de la DOP Alicante.

La elaboración del mismo supone un alcance concreto dentro de la certificación de la DOP Alicante y sobre el mismo se realizan auditorias iniciales y ejercicios de trazabilidad concretos en cada auditoria.

Por su vinculación histórica con diferentes municipios y familias valencianoparlantes también se ha definido en la lengua valenciana – idioma cooficial de la Comunidad Valenciana donde se encuentra la DOP Alicante- como “Fondello”, “Fondello” “Fontillón” o “Fundillón”. No obstante, el Consejo Regulador únicamente autoriza hoy el término “**Fondillón**” para la certificación del producto y en aras de una única y clara identificación del producto de cara al consumidor. Los otros términos no se permiten utilizar para identificar o evocar el producto.

La etimología del término proviene de la localización de las barricas destinadas a guardar este producto; normalmente situadas al “fondo” de las bodegas, en espacios privados, reservados, oscuros. Ese “fondo” dio lugar al “fondillo” y luego al “Fondillón”.

Viticultura. Vendimia. Entrada de uva en bodega.

- La variedad de uva autorizada para la elaboración del producto es monastrell.
- Las parcelas de monastrell destinadas a la producción de Fondillón deberán estar inscritas previamente en el Consejo Regulador.
- El viñedo será principalmente en vaso, sistema ancestral de Alicante, lo que permite un mejor asoleo de la uva y maduraciones homogéneas. El vaso además prolonga la vida del viñedo hasta hacerlo centenarios y pone en valor las parcelas que hoy en día existen y pueden estar amenazadas por una menor producción.
- Tendrá una edad mínima de 20 años y no se realizarán riegos sistemáticos, exceptos los años de sequía.
- La forma de cultivo será lo más sostenible, tradicional y limpia posible, debiendo registrarse en el cuaderno de campo las prácticas realizadas sobre el mismo.
- La uva ha de ser sobremadurada en la propia cepa.
- La bodega deberá avisar al Consejo Regulador, previamente y de forma específica, de la recolección de esta uva para la posible producción de Fondillón, y registrará los kilos totales también de forma separada en un anexo de sus Declaraciones Oficiales.
- La vendimia deberá realizarse de forma manual, depositando los racimos en cajas limpias y no estancas, cuando las uvas presenten signos de sobre maduración, con algunos granos ligeramente pasificados pero en su conjunto sanos.
- Los racimos serán transportados en el espacio más corto posible y en transportes refrigerados.
- El rendimiento máximo será de 3.000 kg/hectárea.
- El uso de “Fondillón” asociado a un paraje concreto requerirá que haya constancia de la recogida de la uva en esos parajes seleccionado, como mínimo durante unas 8

- cosechas y se permitirá el coupage con otros fondillones en bodega siempre que el procedente del paraje predomine en un 80%.
- En el momento de la vendimia el enólogo realizará una analítica completa asegurándose de obtener un mínimo de 16% de alcohol potencial.
 - Deberá cuidarse en extremo la higiene y condiciones de las instalaciones, impidiendo que hojas, zarcillos, sarmientos y granos en mal estado se incorporen al mosto. Se procederá al libre despalillado de racimos y posterior estrujado.
 - Se permitirá también el “asoleo” de la uva en casos donde esté verificado y siempre que se guarden condiciones sanitarias adecuadas.
 - Se procederá a llevar un registro independiente de todos los procesos de producción.

Fermentación

- A fin de referirnos al vino en proceso de fermentación y crianza pero que aún no ha alcanzado la categoría de “Fondillón” se le considerará en los registros de bodega como **“Vino Apto para Fondillón”**.
- Esta es únicamente una mención de autocontrol interno y no podrá utilizarse de forma comercial, ni indicativa en etiquetas ni otros elementos publicitarios.
- Si por alguna circunstancia, este “vino apto para Fondillón” no alcanza el nivel de calidad que el enólogo considera, se puede descalificar como tal y utilizar para otros vinos. Solo el “apto” se podrá utilizar para criar y obtener tras 10 años el apelativo “Fondillón”.
- No se podrán utilizar añadidos vínicos,
- En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas.
- No se permite la mezcla con otras variedades, vinos, mostos o monastrelles más jóvenes.
- No se permite encabezar el producto.
- El resultado será pues un producto 100% natural.

Crianza. Soleras.

- Las crianzas para el Fondillón se realizarán únicamente en bodegas en la zona de producción, que hayan solicitado el alcance de certificación para esta elaboración y que dispongan de cavas diferenciadas y separadas del resto de las instalaciones, acondicionadas para tal fin.
- Todo el producto “Apto para Fondillón” ha de aforarse conjuntamente y será el utilizado para entradas y salidas, debiendo crearse un registro independiente del mismo.
- La crianza del producto será única y exclusivamente en madera.

- Por la larga crianza del producto y su convivencia con maderas y movimientos específicos, los envases destinados para criar este producto tendrán un registro propio. Sobre cada tonel/barrica habrá un registro concreto, no pudiéndose establecer un único lote entre varios toneles.
- Los mismos tendrán una capacidad máxima de 2.500 litros.
 - o Se considera Tonel “monovero o alicantino”, el que abarca volúmenes entre 700 y 1.730 litros.
- Cualquier barrica a incorporar a este proceso, habrá de haber estado mínimo 3 años con otros vinos.
- El diseño y la ordenación de cada cava será parte del autocontrol de cada bodega, siempre que queden establecidas las trazabilidades de cada uno forma unívoca.
- De cada envase, habrá que realizar un registro específico donde se anote su antigüedad, volumen total, material, datación original del/los productos entrantes, y cada entrada y salida o destino del vino guardado en él. Este registro formará parte de la auditoría inicial de cada bodega.
- El periodo mínimo de crianza se establece en 10 años.
- Los toneles deberían estar preferiblemente llenos.
- El sistema de crianzas se realizará mediante el sistema de soleras y por crianza oxidativa.
- El sistema permite el rehenchido de vinos entre barricas, siempre de los vinos considerados “aptos” para Fondillón en la misma cava.
- La forma de rellenar vinos entre barricas establece el método de enriquecimiento y complemento a la crianza del vino definido como “solera”. Se establece cuando en las barricas se producen “mermas” del vino por la oxidación o por salida de producto para embotellar, y el objetivo es lograr que la barrica esté lo más completa posible. Se pueden añadir vinos, siempre “aptos para Fondillón” entre toneles y/o barricas; siendo estos:
 - o Más jóvenes y en menor cantidad sobre vinos más antiguos en los mismos toneles y/o barricas) vinos más jóvenes;
 - o Y/o vinos de la misma añada entre diferentes barricas,
 - o El control de estas salidas y entradas entre vinos, así como las fechas y volúmenes dominantes que resulten en cada tonel condicionarán la datación del producto final.
- Los Fondillones aptos para el rehenchido de toneles deberán tener una edad mínima de 5 años.
- La cantidad a rellenar será del 20% anual y se permiten rellenos del 40% cada dos años y del 60% cada tres años máximo.
- Las mermas se establecen entre un mínimo de 2% y un máximo de 5%

Dataciones del Fondillón.

- Los vinos podrán utilizar el concepto de “Solera” cuando haya registro verificado y completo del sistema. Las posibilidades para mencionar dataciones en el etiquetado podrán ser:
- **Fondillón “SOLERA” sin año:** Se podrá utilizar el concepto “**SOLERA**” **sin año** cuando no haya registro del sistema, mezclas con otros vinos u otras comprobaciones que avalen la fecha del producto, considerándose esta mención aquí una descripción atemporal del sistema de envejecimiento y mezclas.
- **“Fondillón + SOLERA + añada”:** En este caso, la indicación será una media ponderada de ellas y, opcionalmente podrá darse información sobre las añadas de los vinos mezclados y el cálculo de edad, aunque a un nivel secundario.
- La fecha indicada en ese caso será finita, cuando se compruebe que las salidas de vino realizadas en cada bodega, comparadas con el volumen inicial de vino existente o los diferentes rehenchidos realizados con vinos de otra antigüedad, pueden haber condicionado la homogeneidad del producto y su edad media ponderada.
- **“Fondillón + Añada”** En el caso de “será aplicable cuando el vino proceda únicamente de esa añada pudiéndose rellenar la bodega con vinos de otras bodegas pero siempre de la misma vendimia. La añada se agotará con las existencias originales de estos productos.
- **“Fondillón de 00 Años”:** Se podrán realizar cálculos de edad de vinos de soleras mezcladas según la fórmula de **“vejez promedio media”**; siempre entre productos que tengan, cada uno de ellos, el mínimo de crianza de 10 años. En ese caso figurará la edad media como principal elemento en el etiquetado; y opcionalmente, podrá darse información sobre las añadas de los vinos mezclados y el cálculo de edad, aunque a un nivel secundario (por ejemplo en la contraetiqueta).
- La indicación **“Gran Reserva”** es facultativa, pero se atenderá a la legislación vigente nacional al respecto.

Auditorias Iniciales Producto:

- El procedimiento de certificación de estos vinos es el mismo contemplado dentro del procedimiento general de DOP Alicante e incluye: trazabilidades desde polígono-parcela hasta botellas, revisión de los registros de autocontrol de la bodega, toma de muestras para control fisicoquímico y organoléptico para verificar el método propio de la bodega, así como control del etiquetado y la puesta en el mercado de productos.
- Es en el caso de que una empresa quiera certificar por primera vez “Fondillón” la auditoria se considerará Inicial. Se realizará sobre producto “Apto para Fondillón”, previo al embotellado y etiquetado. El objetivo es velar por la correcta identificación

del producto, su calidad y menciones de las que puede gozar sin que se produzcan errores o faltas de elementos que no hayan podido verificarse antes.

- Solo cuando se conceda el certificado específico (con informe de auditoría positivo y cerradas todas las no conformidades), la empresa podrá etiquetar “Fondillón”.
- Durante esta “Auditoria Inicial” para Fondillón, la bodega deberá presentar un aforo de su cava, identificación de barricas y dataciones de los productos existentes en cada una de ellas.
- Para la datación de estos productos la empresa deberá presentar todos los registros posibles que atestigüen la procedencia o antigüedad de los vinos y /o barricas.
- Una vez fijadas las dataciones y/o edades, etc. se aplicará el mismo sistema de autocontrol y registros sobre estos productos de manera que se controle su volumen, mezclas y posible caducidad, de tal modo que las fechas de los productos sean creíbles y aporten valores cada vez más singulares a estos productos.

Fisicoquímico.

Grado alcohólico total	16º
Grado alcohólico adquirido	16º
Azucares totales	-45 gr/litro
Acide volátil máxima (en Acético)	1.5 g/l
SO2 total	200 mg/l

Sobre el alcohol:

Todo el alcohol proviene de la su propia fermentación y está totalmente prohibido añadir remontar, encabeza o fortificar. Como consecuencia del paso de los años y la sequedad ambiental, los toneles sufren más o menos cantidad una evaporación de agua y etanol que hace que después de década los Fondillones aumenten su grado alcohólico de forma natural. Por lo tanto, es perfectamente posible que Fondillones muy viejos presenten contenidos de 22-23% de alcohol sin que se les haya añadido en ningún momento.

Sobre azúcar:

Todo el azúcar que contiene el Fondillón proviene del mosto, y son azúcares residuales que no se han transformado en alcohol por la incapacidad de las levaduras. Por tanto, queda prohibido adicionar azúcares, mostos concentrados u otros elementos edulcorantes al Fondillón.

Organoléptico.

- **Color:** caoba, ámbar y tonalidades cobrizas.
- **Nariz:** frutal (fruta madura, frutos secos), tostado, madera, café.
- **Boca:** alcohol, frutal (fruta madura, frutos secos), especiado, tostado, madera, ácido, amargo, persistente.

Embotellado

- En el etiquetado y a un nivel inferior a las menciones de otras soleras, edades, etc. podrían indicarse la fecha de un embotellado y el número de unidades realizadas, si la bodega así lo considera y aporta valor al producto
- El Consejo Regulador podría establecer o crear un formato de botella específico para el producto que sería facultativo para las bodegas, pero sería el formato a promocionar de forma corporativa. Se realizará en botella de formato establecida por el Consejo Regulador (modelo “Fondillón”).
- El producto podrá envasarse siempre en cristal. No se permite la venta en Bag in Box, Pet, aluminio, etc. Los volúmenes de los envases serán como máximo de 0.75 cl.
- Las etiquetas serán autorizadas previamente por el Consejo Regulador y todo elemento a comunicar respecto a elaboración del producto ha de ser verificado.
- Se dispondrá de un modelo de tirilla específica, donde se avale el uso del término protegido “Fondillón” junto con la DOP Alicante.
- Cajas o elementos complementarios a la venta del producto embotellado, también serán autorizados por el Consejo Regulador.
- La venta del producto a granel queda prohibida. Salvo en el de venta entre bodegas elaboradoras y comercializadoras del producto.
- Bajo ningún concepto se permite el uso de menciones como “pre - Fondillón”, “estilo Fondillón” o cualquier otra terminología que tienda a confundir productos, tanto en las propias bodegas certificadas para este producto como en el resto.
- El uso de elementos descriptivos, literarios, etc. estará sujeto al resto de la legislación vigente.

Comercialización

- La bodega elaboradora y comercializadora mantendrá un Compromiso de Veracidad en la información que proporciona sobre el producto, tanto en su embotellado, como en la publicidad que realiza sobre el mismo en todos sus medios.

- Está permitido el embotellado por encargo, aunque el etiquetado del mismo cumplirá los mismos requisitos del resto de productos.
- La bodega facilitará datos sobre embotellados realizados, ventas, exportación, etc. así como valor del producto al menos una vez al año.

Diccionario Fondillón *(pendiente realización):*

- Tonel alicantino
- Rehenchido
- Solera
- Etc.
- Fondillón de la Condomina
- Fondillón de la Huerta
- Cántaro

La mención “**Fondillón**” y “**Fondillón Alicante**” es exclusiva del Consejo Regulador de la DOP Alicante como se contempla en su Pliego de Condiciones y en el Reglamento Europeo. El CRDOP Alicante velará por el correcto uso de esta mención con todos los medios legales a su alcance para la defensa y veracidad del producto y uso común por las empresas certificadas para su elaboración.

ANEXO

PARQUE DE TONELES FONDILLON DOP ALICANTE, julio 2019

CAPACIDAD	UDS	
225 L.	119	ROBLE
300 L.	1	ROBLE
400 L.	31	ROBLE
500 L.	10	ROBLE
600 L.	3	ROBLE
650 L.	4	ROBLE
859 L.	4	ROBLE
1.100	1	ROBLE
1.200 L.	6	ROBLE
1.300 L.	2	ROBLE
1.500 L.	37	ROBLE
1.600 L.	21	ROBLE
1.700 L.	52	ROBLE
1.800 L.	14	ROBLE
2.000 L.	18	ROBLE
2.300 L.	2	ROBLE
50 L.	1	ROBLE
16 L.	2	ROBLE
125 L.	1	ROBLE