

El tesoro escondido de Alicante.

Con este título misterioso encabeza Ferran Centelles el artículo sobre el Fondillón que ha aparecido esta semana en la prestigiosa revista digital de **Jancis Robinson**, una periodista del Reino Unido, experta en vinos y columnista del Times, que se ha caracterizado por seguir con valentía su propia línea editorial y tener algún encontronazo con el gurú americano **Robert Parker**.

Su representante en España es Ferran Centelles, un concienzudo catador e inmenso conocedor del mundo del vino formado en el Bullí de la mano de **Ferran Adrià**. Centelles dirige la Bullipédia del Vino, una publicación mastodóntica a modo de enciclopedia.

Gracias a la Escuela de Catas de Alicante y a su alma mater, **Juanjo Sellés**, Centelles nos visitó el pasado marzo y estuvo catando los Fondillones en Bodegas Monóvar. El resultado de ese su primer encuentro con el mundo del Fondillón ha sido un caudal de elogios y parabienes a propósito de nuestras instalaciones: *"El envejecimiento se realiza en una espectacular bodega climatizada, Se logra una gran pureza, un perfil de caramelo suave y muy sutil. Los más de cien toneles de 1.700lt. lucen radiantes después de cien años"*.

Centelles fue catando profondillones recientes elaborados en los tres últimos años y luego probó detenidamente otros Fondillones más veteranos. Sobre el MGwines "Estés donde estés" 1996 ha escrito: *"Bodegas Monóvar garantiza la perpetuidad del mejor Fondillón. No puedo evitar estar orgulloso"*

Cuando Ferran probó nuestro "Siempre te esperaré" 50 Años, se quedó casi inmóvil, se fue a un rincón de la Sacristía y como si quisiese aislarse, anotó rápidamente sus sensaciones; "este vino es viejo, muy viejo" *"Masiva sensación en la boca. Este es un inmenso Fondillón, lleno de salinidad y concentración."*

Seguidamente le venenciamos una copa de 1930, extraída de los dos toneles gemelos sobrevivientes de la guerra civil. Ferrán lo miró, olió y bebió emocionado con una solemne parsimonia. Sus comentarios lo dicen todo: *"70 años de crianza inalterable. Es uno de los vinos mas raros de España. La quintaesencia del vino. Impresionante e inspirador. Más perfume que vino. Hermoso color caoba. Textura magnífica. Capas y capas de aromas a roble, cedro, tabaco... ¡Único en su clase!"*

Rafael Poveda /rafa@mgwinesgroup.com

