Tras un generoso, aunque tardío, esfuerzo de **modernización,** los vinos de Alicante salen a la conquista de los mercados de **calidad.** Las variedades **monastrell** y **moscatel**, tinta y blanca, respectivamente, son sus mejores **bazas.**

Entre Monòver y El Pinós, desde la plana de Manyar, se contempla la más extensa masa del viñedo que compone la Denominación de Origen Alicante. Se extiende por la llanura y roza las laderas de las sierras de Umbría y Salines, esta última un inmenso e inagotable depósito de agua que ha posibilitado la existencia de vida en estas sedientas comarcas en las que la pluviosidad media anual se sitúa apenas por encima de los 300 mm y que se ven sometidas a largas y rigurosas insolaciones. Son las tierras que se extienden por la ribera derecha del Vinalopó, un río espasmódico, cuyas irregulares avenidas están directamente relacionadas con los raros y a veces violentos aguaceros que caen en la región, y buena parte de cuyo escaso caudal se beben los regadíos que se escalonan entre Villena y Elx.

Se trata de un paisaje desolado, al que extenúa un clima sometido a enormes variaciones térmicas: un corredor que prolonga la meseta castellana, llevándola hasta las orillas mismas del Mediterráneo y por el que circulan los fríos vientos del norte y el oeste. En Villena, durante el invierno, bajan de cero las temperaturas, mientras que, en verano, pueden alcanzar los cuarenta grados. Sorprende, pues, que en ese inhóspito paisaje se sucedan los poblamientos, que a veces -como en el caso de Elda y Petrer- se convierten en verdaderas conurbaciones. Y sólo desaparece ese sentimiento de sorpresa cuando se des-

VINOS DE ALICANTE

Coger el tren en marcha

TEXTO Y FOTOS: **Rafael Chirbes**

cubre que, para su subsistencia, los habitantes de estas comarcas han tenido que agudizar el ingenio, configurando un sistema económico complejo que mezcla diversas formas de industria (calzado, alfarería, explotación de canteras y talla de piedra, entre otras) con una agricultura igualmente variada en cuyos secanos se cultiva la vid no sólo para vinificación, sino la de mesa: es el caso de Novelda, que de ser la capital vinícola de la zona se ha convertido en la gran productora de la uva destinada a cubrir los mercados durante las navidades, un producto que exige complejos cuidados; también se cultivan, como en otros secanos mediterráneos, almendros, olivos, o higueras y, en las vegas de regadío, como Villena, se suceden las plantaciones de huerta y los árboles frutales.

Es en esos territorios cercanos al río Vinalopó, en buena parte calizos, que se extienden desde Bañeres y Biar -al sur de la sierra de Mariola- hasta los límites de la provincia de Murcia (con poblaciones como Monòver, Petrer, Sax, La Romana o El Pinós), y que se prolongan hasta la Foia de Castalla a través del corredor de l'Alguenya, donde se extiende la inmensa mayoría de las quince mil hectáreas de viñedo acogidas a la DO Alicante, de las que diez mil corresponden a la tinta Monastrell, una variedad resistente y que es capaz de sacar adelante su producción en las condiciones más extremas, motivo que le ha ganado la consideración de los agricultores de la zona, quienes han visto en ella poco menos que un seguro de vida, además de ofrecer otras ventajas que analizaremos luego.

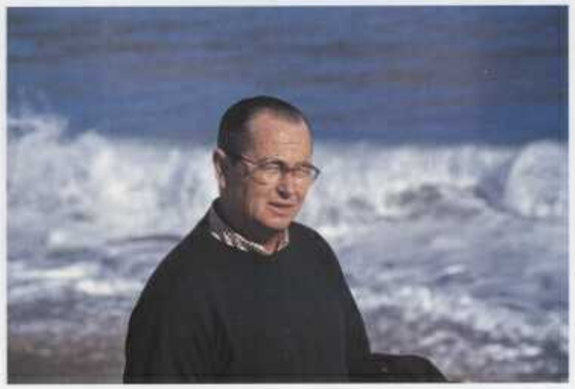
Hasta tal punto pesan estas comarcas en el conjunto de la DO Alicante, que Joan Piqueras, en el excelente libro que publicó en 1.986 y que tituló "Historia y guía de los vinos valencianos", sostiene que el INDO debería haber elegido el nombre de Vinalopó para definir este viñedo, y que si escogió el de Alicante fue por la presencia en el puerto de esa ciudad de buena parte de los comerciantes y de las firmas exportadoras. Aunque, seguramente, no fuese sólo el peso superior de las influencias de los comerciantes sobre las de

los productores lo que llevara a esa decisión. Sin duda, también tuvo mucho que ver el intento por recuperar un nombre de gran resonancia en la historia del vino, así como la posibilidad de amparar bajo el mismo manto a este viñedo y a otro, radicalmente distinto, tanto por variedad -moscatel romano- como por clima -unos 800 mm anuales de pluviometría que acrecientan su influencia por la abundante humedad de las brisas marinas- y que se sitúa en la costa norte de la provincia, a orillas del Mediterráneo, y ya en los límites de la provincia de Valencia, en la comarca conocida como La Marina. Hoy, la Denominación de Origen Alicante ampara tanto los viñedos de la desolada cuenca del Vinalopó, en la que reinan las uvas tintas, y, sobre ellas, la monastrell, como las cepas mayoritariamente de moscatel que crecen en las suaves colinas de Benissa, o Gata y en los dulces valles del interior de La Marina.

En efecto, en un momento en el que todos los viñedos del mundo -incluidos los más recientes- buscan precipitadamente un pedigrí que los ayude a abrirse paso en un mercado cada vez más despiadado, parecería un derroche dejar caer en el olvido un nombre -Alicante- que recorre con fulgor propio la historia de los vinos del mundo.

Ya desde el tiempo de los romanos está documentado el comercio de vinos en la zona (en las cercanías de Denia se han encontrado los restos de una fábrica de ánforas), y no faltan las referencias a las virtudes de los vinos de Alicante desde finales de la Edad Media, siendo abundantísimas en textos posteriores. Así, a fines del siglo XV, Jerónimo Münzer habla de los blancos de la zona y, sobre todo, del "que llaman Tinto de Alicante, de gran mercado en Inglaterra, Flandes y otros lugares de Europa". Y asegura que, el día en que él llegó a la ciudad, había en el puerto 26 barcos procedentes de zonas atlánticas a la espera de su cargamento de vinos. Las referencias histórico-literarias a los vinos alicantinos son, por lo demás, frecuentes y, así sabemos que, según el Duque de Saint Simon, lo consumía Luis XIV mojando en él un bizcocho como único alimento mientras agonizaba envenenado por la gangrena. También Felipe V lo usaba poco menos que como medicina: se lo daba Isabel de Farnesio para acrecer su pasión amorosa. El cano lo llevó consigo en su segunda vuelta al mundo y uno de los personajes de El conde de Montecristo, la novela de Dumas, prefiere el vino de Alicante a los de Jerez y Oporto.

Seguramente, esos testimonios se referían al fondillón, un vino rancio que, en un catálogo de la casa comercial Maissonave publicado a fines del siglo XIX, alcanzaba la cotización de 800 francos hectolitro frente a los 135 del Málaga, los 153 del Porto, los 204 del Jerez o los 60 del Valdepeñas. El fondillón tradicional se ha elaborado a partir de uvas monastrell previamente asoleadas y luego fermentadas con su casca en toneles de roble y con crianzas durante largos años por un sistema de soleras, que le permitían adquirir por medios naturales (sin adición de alcoholes ni azúcares) hasta 18º. Aún sigue elaborándose este vino misterioso y, tras haberse mantenido como reliquia casi arqueológica



Arriba: Gaspar Tomás, gerente de Bocopa. A la derecha, Felipe Gutiérrez de la Vega, elaborador en la comarca de La Marina.

durante bastantes años, regresa tímidamente a los catálogos de varias de las bodegas de la zona. El Consejo Regulador exige antes de su comercialización un mínimo de ocho años en madera, aunque algunos elaboradores de fondillón, como Salvador Poveda, sean partidarios de mantenerlo hasta veinte años. Además, Poveda no utiliza para la elaboración de su fondillón el sistema de soleras, sino que prefiere el de añadas, o, por decirlo en terminología de Porto, de "vintages".

Esos vinos rancios de monastrell que habían dado prestigio a Alicante fueron desalojados del mercado a mediados del siglo XIX, cuando el oidium y la filoxera arrasaron los viñedos europeos y se firmó un tratado preferencial con Francia mediante el cual los vinos de la zona -cuyas cepas originarias la sequedad del clima había mantenido indemnes- sirvieron para suplir las escasas o nulas cosechas del país vecino, entrando en una etapa de fiebre exportadora que consiguió que, a finales de siglo, la superficie dedicada al viñedo hubiera crecido hasta rozar en la provincia las cien mil hectáreas con una producción de un millón doscientos mil hectolitros. La ruptura del tratado en 1.892 significaría el primer escalón de una crisis de sobreproducción que se ha prolongado durante decenios. En cualquier caso, la tradición exportadora de graneles no se ha roto nunca, precisamente por las características de la autóctona uva monastrell, que además de ofrecer la resistencia al clima de la que hablábamos, se beneficia de esas condiciones extremas, que la inmunizan ante buena parte de las enfermedades criptogámicas, y sirve, por su potencial alcohólico, su alto extracto seco, cuerpo y color, para redondear frágiles vinificaciones francesas, suizas, alemanas e incluso de otras regiones españolas, al ser elaborada por el sistema que se conoce como de "doble pasta" o "doble capa", que se logra prolongando el proceso de fermentación tumultuosa durante la cual permanecen en contacto mosto y casca.

Ese tipo de elaboraciones produce unos vinos que sirven como mejorantes de otros, pero poco gratos para el consumo directo, ya que poseen una elevada astringencia y un sabor áspero, rudo. Siguen efectuándose -aunque, claro está, como graneles al margen de la DO-, ya que, si no proporcionan prestigio, sí que ofrecen elevados rendimientos económicos y "su venta es prácticamente automática, aún antes de concluidas las vendimias, y a precios muy elevados. "Es un privilegio que mucha gente nos envidia, conseguir, con nuestra variedad, un color y un grado que otras regiones vinícolas no se atreven ni a soñar", como se encargaron de recordarle varios bodegueros al autor de esta crónica.

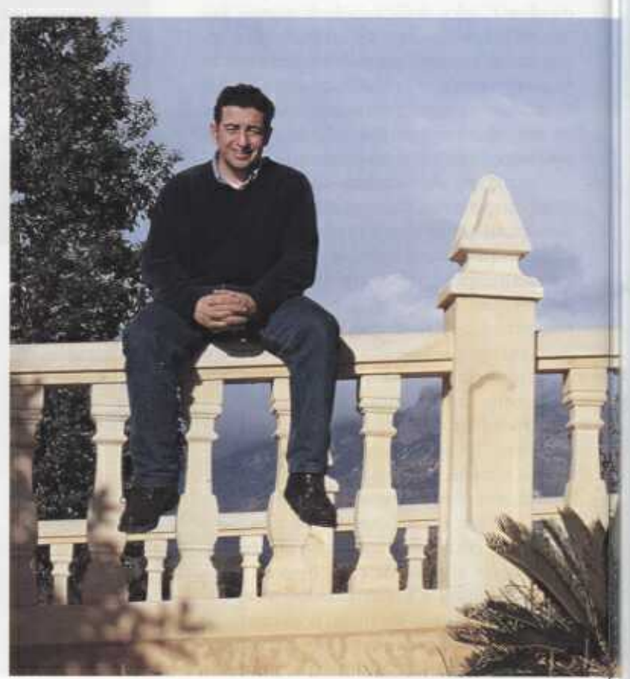
Esa presión de los exportadores de graneles ha retrasado, sin duda, la decisión de optar por los embotellados de calidad, haciendo que Alicante haya estado a punto de

Un paisaje duro, casi africano, con escasa pluviometría, define la cuenca del Vinalopó, el mayor asentamiento de viñedo acogido a la D.O. Alicante.

En las comarcas marítimas del norte, donde crecen los viñedos de moscatel, las urbanizaciones turísticas ponen en peligro los cultivos. A la derecha, José Mendoza, en su château de L'Alfàs.

perder el tren al que desde hace un cuarto de siglo se han ido subiendo la práctica totalidad de las regiones vinícolas españolas. Por fin, la alerta empezó a sonar también en la zona hace una decena de años, cuando algunos de los más atentos hombres del vino se dieron cuenta de que no había otra opción de futuro que la de apostar por los controles de calidad y por la defensa de un producto amparado por la DO, embotellado y garantizado por una etiqueta que lo personalizara frente a los demás. Las cifras hablan por sí solas, ya que el Consejo Regulador certificó en el 87 menos de ochocientas mil botellas, mientras que en la última campaña el número de botellas acogidas a la DO ha superado los siete millones. Además, también el signo de las exportaciones parece haberse matizado, puesto que la mitad de esas botellas (3.366.000) se vendieron al extranjero, mientras que, en el 87, el número de botellas que se exportaba era de sólo veintiocho mil.

Por otra parte, ya nadie parece mirar con complejo a la monastrell, que sometida a vendimias tempranas y a buenas elaboraciones, se comporta de un modo menos oxidativo de lo que tradicionalmente venía haciendo, y que, además, corregida con unos toques de



tempranillo o de cabernet sauvignon, puede convertirse -según sus adeptos- en un espléndido vino de crianza y hasta de reserva. Así lo piensan los mejores elaboradores de la zona, hombres como Juan Huerta, enólogo de la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes, una bodega que -como la práctica totalidad de las cooperativas de Alicante-, ha invertido cientos de millones de pesetas en sus recientes mejoras y que cuenta con unas instalaciones modélicas: depósitos autovaciantes de acero inoxidable, un equipo de frío capaz de proporcionar medio millón de frigorías a la hora, y una filosofía valiente que pasa, entre otras cosas, por establecer para sus socios un riguroso calendario de vendimias. Los resultados, tras las experiencias de modernización tecnológica y psicológica, le permiten a su enólogo certificar con conocimiento de causa que "la monastrell es una variedad muy noble, excelente. Un vino joven elaborado con monastrell, bien cuidado, fermentado a veintidós, veintitrés grados, es un esplendor de aromas. Tiene, al mismo tiempo que cuerpo y garra, facilidad. Puede beberse muy pronto. Y, ayudado con unos toques de variedades como la tempranillo o la cabernet, puede dar unos grandes reservas". De hecho, en la cooperativa han montado una bonita nave de crianza con barricas bordelesas de roble americano, apostando por esos reservas que empiezan a convertirse en realidad.

Monastrell, como bandera de la personalidad de la zona, con pequeñas correcciones de otras variedades que palien sus limitaciones. Al fin y al cabo, ¿no hacen lo mismo, aunque en sentido inverso, los bordeleses, que han suavizado la dureza de la cabernet con toques de merlot y petit verdot? "Alicante tiene su personalidad en la monastrell, que es la uva de aquí y que no se da más que en esta zona, y en las fronterizas Yecla y Jumilla. Además, se están haciendo pruebas con ella en Australia y Nueva Zelanda, considerándola como una variedad extraordinaria. Aquí había empezado a arrumbársela sin probar sus posibilidades. Alicante debe apostar por la monastrell al sur y por la moscatel al norte. Esas son sus bazas". Como si quisieran confirmar las palabras que le decía un bodeguero de la comarca, el autor de la crónica tuvo noticias de que, por aquellos mismos días, salía del puerto de Valencia una expedición del exportador Valsangiacomo de medio millón de litros de monastrell con destino a Australia, donde se han puesto de moda los vinos jóvenes de monastrell y shiraz al cincuenta por ciento.

En esa apuesta por la personalidad de la monastrell, Juan Huerta coincide con Poveda, de Monòver, o con Gaspar Tomás, el gerente de Bocopa, la gran cooperativa alicantina de segundo grado, con sede en Petrer, que lleva la comercialización de ocho bodegas-cooperativas de producción con un total de unos dos mil socios, y que pone cada año en el mercado quince millones de litros de los que ya embotellan un veinte por ciento, con la certeza de que ése -el camino de los embotellados- ofrece unas posibilidades insospechadas. La idea es ir reduciendo progresivamente los graneles. También ellos han empezado a establecer su nave de crianza, mientras desarrollan una atrevida política comercial para levantar su imagen en el mercado. Blancos de merseguera y macabeo, tintos jóvenes y rosados de monastrell, reservas en los que la monastrell se ve reforzada por la tempranillo y por la cabernet sauvignon.

Si la moscatel es la uva blanca de La Marina, la comarca costera del norte de la provincia, la merseguera es el gran descubrimiento del sur por lo que se refiere a blancos, una vez que se ha descartado la oxidativa y

desvaída airén. Algo más de mil hectáreas de merseguera acogidas a la DO garantizan la existencia de unos vinos que, en palabras de Poveda, "cuando se elaboran bien, son aromáticos, con bellos reflejos verdes, y con una buena acidez, entre 5,80 y 6. Puede decirse que, si se trabaja con ellos, llegarán a ser para la zona lo que la verdejo es para Rueda". El, además de con merseguera, ha empezado a elaborar blancos de riesling, y se muestra muy satisfechos con los resultados obtenidos a partir de la variedad renana, a la que aquí hay que aplicarle goteos intensivos; sin embargo, mira con desconfianza las experiencias efectuadas en la zona con tempranillos y cabernets. "La cabernet es una uva atlántica, que aquí no termina de funcionar, da demasiado grado, en cuanto te descuidas se te sube a catorce grados", asegura.

No piensa igual Enrique Mendoza, que tiene su château en L'Alfás, en la zona del viñedo de moscatel del norte de la provincia, a un palmo de Benidorm. Allí, como en toda La Marina, las cepas -debido a la elevada humedad- soportan las agresiones criptogámicas, aunque el peor agente patógeno, el que de verdad se las está llevando por delante desde hace unos cuantos años, sea el turismo. De los terrenos abancalados desaparecen los viejos riu-raus (las arquerías en las que se asoleaban las uvas sobre cañizos) que son suplantados por monótonas y apretadas urbanizaciones. La geografía de L'Alfás, contrasta fuertemente con la de la cuenca del Vinalopó. Sustituidos en muchos lugares los cultivos tradicionales por jardines y construcciones, a veces el paisaje roza la opulencia de los trópicos. Tapias blancas por encima de las que asoman los pinos, las buganvillas y los hibiscos.

Desde la bodega que en L'Alfás poseen los Mendoza se ven el mar y los edificios de la costa. Los Mendoza (el autor de esta crónica habló con uno de los hijos, José, el enólogo de la casa) están convencidos -y en eso se muestran de acuerdo con toda la gente del vino de Alicante- de que como estas comarcas marineras no existe ninguna zona en el mundo para producir grandes moscateles. Se benefician de buenas precipitaciones y de la suave y húmeda influencia de las brisas mediterráneas. "Aquí la moscatel romano adquiere unos aromas extraordinarios, mientras que merlot, shiraz, chardonnay, cabernet y parellada agradecen la altura y sequedad de las comarcas del Vinalopó", asegura José Mendoza. Así que, en lo que ellos explican como un deseo de no ir contra natura, cultivan en L'Alfás moscatel romano y de frontignac, mientras que las otras plantaciones las tienen en Villena. "Trabajamos con clones de los mejores châteaux franceses, apostando por la baja producción, porque la mejor bodega es la mejor viña". José Mendoza está convencido de que "Villena es la california española: hasta el paisaje es parecido, y, luego, ese clima seco, esas temperaturas muy bajas en invierno y las maduraciones sin subidas rápidas del termómetro, con lo que no se queman las uvas, y en cambio maduran muy bien. El cabernet nos dura perfectamente ocho o diez años, o sea, que sacamos una acidez como en las zonas del norte de España, pero encima se consiguen vinos más carnosos, con más capa de color." Ellos, desde el 89, cuando sacaron al mercado su primer vino de cabernet, han apostado por los vinos varietales de estilo europeo -cabernet-sauvignon, chardonnay, merlot, pinot noir; también un excelente moscatel- y elaboran unas trescientas mil botellas al año, con idea de llegar a las quinientas mil, no más, que encuentran sin dificultad su público entre la colonia extranjera de la zona, y que se abren paso a buen ritmo en centroeuropa y también en el mercado español.

Aunque, si hubiera que hablar del descubridor de las posibilidades de La Marina como zona elaboradora de grandes moscateles, seguramente sería injusto no referirse

En la foto superior, la iglesia de Novelda, que fue capital enológica de la comarca y hoy se dedica al cultivo de uva de mesa para las fiestas de Navidad. Abajo, Salvador Poveda, de Monòver.

José Luis Bernal, gerente de la cooperativa de El Pinós.

Juan Huerta, enólogo de la cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes, de Villena.

Andrés Pérez, enólogo, y Antoni Puig i Sirerol, gerente, de la cooperativa La Virgen Pobre, de Xaló.

a Felipe Gutiérrez de la Vega, un hombre que llegó a la comarca en 1.969 y que, como él mismo recuerda, se enamoró de su mujer y de esa tierra, que por entonces aún guardaba muchas huellas de la cercanía del paraíso. Sin duda, a Gutiérrez de la Vega se debe en buena parte que el moscatel, decaído el mercado de la pasa, periclitada la moda de las mistelas -Seguí, en Denia, era un superviviente-, y arrumbado el prestigio de una variedad considerada por la mayoría de los críticos del vino y expertos como obsoleta para vinificaciones, esté volviendo a ocupar un espacio que nunca debió haber abandonado.

La moscatel de La Marina, sometida a vinificaciones correctas e imaginativas, se ha revelado como una variedad deslumbrante, capaz de ofrecer blancos secos, de aromas embriagadores, y también vinos dulces de complejidad capaz de competir con los tokay o los sauternes. Gutiérrez de la Vega, cuya original apuesta ha conseguido el reconocimiento de esos expertos que lo miraban con desdén -su Casta Diva miel aparece en las listas de los mejores vinos de España-, prosigue su aventura particular, embotellando vinos cuidadosamente vestidos con etiquetas que son pequeñas obras de arte y que llevan nombres -además del citado Casta Diva, o del etéreo Cavatina- como Rojo y Negro, Cosecha Roja o Viña Alejandría, dedicados a Stendhal, Dashiel Hammet y Kavafis, respectivamente. Sin duda, algo le debe a Gutiérrez de la Vega esa moda del moscatel que se ha extendido a las bodegas de Navarra y el Penedés, o que las propias bodegas del sur de la DO Alicante embotellen sus vinos de esa variedad con etiquetas en las que se alude a La Marina, o a La Marina Alta.

Quienes nunca han tenido problemas con el moscatel, ni con las mistelas, por más que la nueva moda los beneficie, son sus vecinos de la Cooperativa La Virgen Pobre de Xaló, que venden la práctica totalidad de su producción (esta campaña han elaborado setecientos mil litros de mistela y seiscientos mil de blancos de moscatel), en una bodega por la que cada año pasan cientos de miles de turistas y vecinos para comprar tanto graneles como embotellados. También ellos han invertido un montón de millones en mejorar su tecnología y apuestan tímidamente por los embotellados, e incluso por los crianzas y reservas que elaboran con giró, que es como aquí llaman a la garnacha, algo de tempranillo y cabernet. Su problema es, quizá, que venden demasiado bien lo que han hecho desde hace tiempo; que el mercado lo tienen en la propia casa y no les pide más. Y, a pesar de eso, su gerente, Antoni Puig i Sirerol, apuesta ciegamente por la etiqueta, aunque sabe que llegará a paso lento. Y es que también en Alicante se han dado cuenta de que no conviene dejarse seducir por la agitación del andén cuando el tren de los vinos se ha puesto en marcha y está casi todo el mundo repartiéndose el asiento y decidiendo si se va a viajar en primera o en tercera. "Y muchos de los que viajan en primera se han sacado el billete con la monastrell o con el moscatel de los de aquí, que viajamos, aunque ya no en tercera, todavía en segunda B". Fue una de las quejas que el autor de esta crónica tuvo que escuchar de un bodeguero, mientras pensaba en las teorías de Nietzsche acerca de los amos y los esclavos aunque, sobre los imponentes montes, y por encima del mar, aquella mañana brillaba esplendoroso el sol después de unos cuantos días de lluvia, y las grandes palabras perdían casi toda su importancia. ■

durante bastantes años, regresa tímidamente a los catálogos de varias de las bodegas de la zona. El Consejo Regulador exige antes de su comercialización un mínimo de ocho años en madera, aunque algunos elaboradores de fondillón, como Salvador Poveda, sean partidarios de mantenerlo hasta veinte años. Además, Poveda no utiliza para la elaboración de su fondillón el sistema de soleras, sino que prefiere el de añadas, o, por decirlo en terminología de Porto, de "vintages".

Esos vinos rancios de monastrell que habían dado prestigio a Alicante fueron desalojados del mercado a mediados del siglo XIX, cuando el oidium y la filoxera arrasaron los viñedos europeos y se firmó un tratado preferencial con Francia mediante el cual los vinos de la zona -cuyas cepas originarias la sequedad del clima había mantenido indemnes- sirvieron para suplir las escasas o nulas cosechas del país vecino, entrando en una etapa de fiebre exportadora que consiguió que, a finales de siglo, la superficie dedicada al viñedo hubiera crecido hasta rozar en la provincia las cien mil hectáreas con una producción de un millón doscientos mil hectolitros. La ruptura del tratado en 1.892 significaría el primer escalón de una crisis de sobreproducción que se ha prolongado durante decenios. En cualquier caso, la tradición exportadora de graneles no se ha roto nunca, precisamente por las características de la autóctona uva monastrell, que además de ofrecer la resistencia al clima de la que hablábamos, se beneficia de esas condiciones extremas, que la inmunizan ante buena parte de las enfermedades criptogámicas, y sirve, por su potencial alcohólico, su alto extracto seco, cuerpo y color, para redondear frágiles vinificaciones francesas, suizas, alemanas e incluso de otras regiones españolas, al ser elaborada por el sistema que se conoce como de "doble pasta" o "doble capa", que se logra prolongando el proceso de fermentación tumultuosa durante la cual permanecen en contacto mosto y casca.

Ese tipo de elaboraciones produce unos vinos que sirven como mejorantes de otros, pero poco gratos para el consumo directo, ya que poseen una elevada astringencia y un sabor áspero, rudo. Siguen efectuándose -aunque, claro está, como graneles al margen de la DO-, ya que, si no proporcionan prestigio, sí que ofrecen elevados rendimientos económicos y "su venta es prácticamente automática, aún antes de concluidas las vendimias, y a precios muy elevados. "Es un privilegio que mucha gente nos envidia, conseguir, con nuestra variedad, un color y un grado que otras regiones vinícolas no se atreven ni a soñar", como se encargaron de recordarle varios bodegueros al autor de esta crónica.

Esa presión de los exportadores de graneles ha retrasado, sin duda, la decisión de optar por los embotellados de calidad, haciendo que Alicante haya estado a punto de

Un paisaje duro, casi africano, con escasa pluviometría, define la cuenca del Vinalopó, el mayor asentamiento de viñedo acogido a la D.O. Alicante.