



Expediente

2021/50-SEC

ACUERDO DE PLENO

ASUNTO: MOCIÓN CONJUNTA DE TODOS LOS GRUPOS MUNICIPALES RELATIVA A LA ADHESIÓN AL MANIFIESTO INSTITUCIONAL EN DEFENSA DE LA MONASTRELL. AE2021/50-SEC. (RE2024015060 DE 25 DE OCTUBRE DE 2024) AE2021/50-SEC.

ANTECEDENTES

ÚNICO: 25 de octubre de 2024, se registra de entrada con el núm. 2024015060 moción conjunta de todos los grupos municipales relativa a la Adhesión al Manifiesto Institucional en Defensa de la Monastrell, que a continuación se transcribe literalmente:

“ASUNTO: MOCIÓN CONJUNTA DE TODOS LOS GRUPOS MUNICIPALES RELATIVA A LA ADHESIÓN AL MANIFIESTO INSTITUCIONAL EN DEFENSA DE LA MONASTRELL. AE2021/50-SEC.

ANTECEDENTES

PRIMERO: 25 de octubre de 2024, Acuerdo unánime adoptado en Junta de Portavoces, en relación al manifiesto institucional de fecha 04 de octubre del 2024, con RE13950 presentado por D. José Juan Reus Reus, en representación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Alicante, que textualmente dice:

***“MANIFESTO INSTITUCIONAL
EN DEFENSA DE LA MONASTRELL***

EXPONE

1: HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA

El cultivo de la monastrell en el Vinalopó y en otras comarcas alicantinas como L´Alcoiá, L´Alicantí o El Comtat es uno de los más antiguos y arraigados de la zona. La tradición vitícola

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042



asociada a una vinícola, ha quedado demostrada en toda la zona gracias a los yacimientos arqueológicos y referencias históricas tan importantes como la Peña del Castellet o excavaciones en los Hondones, desde la sierra de Crevillente, hacia el interior. Destacamos la presencia del vino en ritos funerarios y momentos clave de las sociedades anteriores.

El cultivo ha estado presente en diferentes épocas y culturas hasta convertirse en uno de los más comunes de nuestra historia junto con el almendro y olivar.

2: MONASTRELL

La variedad monastrell se ha convertido en uno de los seres vivos más característicos y excepcionales de la comarca.

Originaria según su nombre y antecedentes del Camp de Murvedre, llegó a estas comarcas para asentarse plácidamente, adaptarse y desarrollarse durante siglos a un terreno y clima especial, siendo una perfecta aliada del mismo. Aguantado la pobreza del suelo calcáreo o en finas arenas, el clima extremo, y dando, por el contrario, frutos que han aportado durante siglos una fuente de riqueza y tradición a todos sus habitantes.

3: RESERVORIO MUNDIAL

El cambio del sector vitícola en España y en Europa -fomentándose otras variedades más productivas o de moda- han provocado un retroceso y una falta de apoyos al cultivo de esta misma variedad.

Esto ha provocado que hoy en día, el Vinalopó sea un auténtico reservorio mundial de esta variedad, admirada en el mundo al cultivarse en otras zonas de excepcional calidad y fama.

4: DIVERSIDAD DEL MONASTRELL

Aunque caracterizada como una única variedad, en los últimos años, el Consejo Regulador ha podido comprobar la diversidad de clones y variantes que ella misma ha provocado según diferentes zonas y condiciones de suelo y clima, aumentando su diversidad vegetal y su interés.

El monastrell en el mundo también es conocido con los nombres de Murvedre, Mataró, Vermeta y se planta en otros países como Francia, EEUU, o Australia, donde el referente es precisamente nuestra región.

5: LOS VINOS DE MONASTRELL

Los vinos de monastrell siempre se han caracterizado por su fuerza de color, su grado alcohólico, su tanicidad,.. valores que siempre han sido un extra de calidad en el precio y valor de los vinos. De hecho, durante mucho tiempo, han sido la materia prima con la que mejorar otros vinos en otras regiones y se han conocido con el nombre de "Alicante" por esas cualidades.

La monastrell ha demostrado además una gran versatilidad, al producir tanto vinos jóvenes con fuerza y equilibrio, como vinos de crianza, reserva o excepcional vejez como el Fondillón, vinos dulces, vinos de coupage, vinos de licor, mistelas, etc. en una multiplicación de su diversidad sin parangón.

6: EL FONDILLÓN

Entre estos vinos, tiene un lugar especial el denominado Fondillón, único vino en el mundo de envejecimiento natural, protegido de forma especial por el Consejo Regulador de la DOP

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042



Alicante y la Unión Europea y convertido en los últimos años, en uno de los vinos mejor valorados del mundo por los especialistas.

Su valor va asociado y se aumenta, al incluir dentro de su tradición, la de las familias que lo cultivan, las casas donde se guarda, y los toneles donde se crían, con volúmenes específicos y que suponen una protección especial en estos momentos ante la dificultad de su mantenimiento y preservación. El patrimonio del Fondillón en la comarca debería suponer uno de los hitos más singulares de protección del Vinalopó.

7: HECTÁREAS DE CULTIVO ACTUALES

Actualmente se registran 6.381 hectáreas de monastrell en la DOP, de las que la mayoría se localizan en el Vinalopó medio y alto, habiendo descendido su cultivo en los últimos años quedando en núcleos aislados de plantación, de gran singularidad.

La política europea de regularización del sector y la competencia con otras variedades supuso en su momento un retroceso y descrédito en los años 70 y 80; sin embargo, en los últimos años, el valor del varietal ha aumentado y su interés y defensa frente al cambio climático, lo que supone un mayor aliciente para los nuevos cultivadores.

8: LA MONASTRELL Y EL SECANO

La variedad ha demostrado una adaptación al clima seco de la comarca como pocos cultivos. En especial al secano, donde da sus mejores calidades. Aunque la desertización que amenaza el territorio y la falta de lluvias solo ha permitido su subsistencia con el apoyo del regadío. Aun así su necesidad de agua y su control hace que sea uno de los recursos más inteligentes del territorio para un uso eficaz del agua.

9: LA MONASTRELL VIEJA Y EN VASO

Debido al cambio de tendencias vinícolas en los últimos años, la existencia aun hoy de viñas viejas y en secano (o con leve aportación de agua), es uno de los motivos excepcionales de nuestro campo, Especialmente en partidas como las cañadas de Algueña, Abanilla, Los alhorines, etc...

La figura de la cepa podada y aislada, con un marco de plantación muy amplio, es una de las características más propias del invierno en la comarca y lo que la distingue de otras zonas vinícolas del mundo. Así como la postal de la viña en verano, con sus bajos rendimientos y su aportación verde al paisaje.

10: LAS BODEGAS DEL VINALOPÓ

La tradición de bodegas en la zona es antiquísima y se mantiene hoy en día con las nuevas instalaciones que recuperan casas y viñedo juntos.

Asimismo la tradición cooperativa es ejemplar en la zona, con algunas de las primeras cooperativas de España- modelo creado por el sajeño Pascual Carrión- que continúan siendo un pilar social en muchos municipios.

11: EL PAISAJE

El paisaje del Vinalopó se entiende con sus castillos, montañas y la presencia de viña, olivar y almendro principalmente. Su ciclo de vida anual, como mencionamos antes, aporta un paisaje

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042



cambiante entre invierno y verano, y uno de los pocos recursos verdes de la comarca en estos momentos. La imagen de los pueblos y un carácter rural se entiende por la pervivencia de la viña en minifundio, lo que supone un reto para la biodiversidad y para el interés paisajístico.

En los últimos años, este paisaje ha sido de especial protección por la Conselleria de Urbanismo del gobierno Valenciano, junto a las comarcas de la Marina Alta, Utiel-Requena, el Valle dels Alforins.

12: MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

La viña es uno de los pocos cultivos sostenibles del Vinalopó. Más si se trata de secano, o aunque sea en regadío actual. Su cultivo aporta uno de los recursos autóctonos e históricos para el medio ambiente; y su uso sostenible del agua, sus pocos tratamientos o plagas y su supervivencia aportan una gran sostenibilidad en la región. Su uso mantiene suelo fértil frente a la desertización.

Además, su cultivo es uno de los recursos contra la despoblación de algunos núcleos rurales, especialmente en nuestra comarca, donde conviene dos recursos excepcionales de uva y ambos con DO: la uva de la DOP Alicante y la uva embolsada del Vinalopó.

13: UNA PROTECCIÓN EUROPEA PARA LA COMARCA Y SUS MUNICIPIOS

La existencia de la Denominación de Origen Alicante supone un valor de enorme importancia para el Vinalopó. Junto con los núcleos de cultivo de cereza con IGP, la uva embolsada, la DOP Alicante es la de mayor extensión e historia en el territorio y protege las tres subzonas del Vinalopó Alto, Medio y Bajo y su diversidad de variedades y tradición.

Tener una Denominación de Origen cohesiona el territorio, lo amplifica en su protección y le da un valor añadido al cultivo y vinos de la que otras regiones europeas ambicionan o desean. La protección se extiende además a cada municipio y paraje teniendo en sí misma una protección de gran valor para todos sus productores y municipios.

14: EL ENOTURISMO

El impulso del perfil turístico del sector, es una de las grandes oportunidades para el Vinalopó. En oferta se aúnan la fama de sus vinos, la actualidad del trabajo que se está realizando por la calidad, la existencia de ese viñedo, el paisaje, las bodegas y los pueblos y se acompaña de su gastronomía, y otra oferta tematizada como hoteles, museos, etc. que en los últimos años han mejorado su conocimiento en la región.

Junto al turismo de costa, el fomento del enoturismo ofrece un Alicante diferente, desconocido y auténtico, que apuesta por un turismo sostenible y ecológico.

15: RESPONSABILIDAD COMÚN

El mantenimiento del cultivo, su conocimiento y por tanto su defensa, es una labor de cooperación en toda la comarca. Los viticultores mantienen la fertilidad y el material vegetal, y los bodegueros lo promocionan con sus productos; pero mantener toda la historia, territorio, sostenibilidad, comprensión de la excepcionalidad que supone este varietal de cara al mundo es responsabilidad de todos de cara a contribuir a una mayor sensibilización de la sociedad y en dejar para el futuro y nuevas generaciones una tradición y paisaje sin parangón.

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042



Alicante, 4 noviembre de 2024 “

ACUERDO

PRIMERO: El Ayuntamiento de Aspe se adhiere al Manifiesto Institucional en Defensa de la Monastrell promovido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Alicante.

SEGUNDO: Comunicar al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Alicante.

En Aspe, a 25 de octubre de 2024.

Fdo. por D. Daniel Puerto García (Portavoz GM EUPV:ADELANTE), D. Antonio Emmanuel Mira Cerdán (Portavoz GM PP), D^a Nieves Morote Navarro (Portavoz adjunto GM PSOE), D. Miguel Ángel López Torá (Portavoz GM Vox) y D. Miguel Ángel Mateo Limiñana (Portavoz GM C's)."

ACUERDO

Adoptado por unanimidad de los 19 miembros presentes, con el siguiente resultado:

Votos a favor: 10 votos del GRUPO MUNICIPAL EUPV, 5 votos del GRUPO MUNICIPAL PP, 2 votos del GRUPO MUNICIPAL PSOE, 1 voto del GRUPO MUNICIPAL VOX y 1 voto del GRUPO MUNICIPAL CIUDADANOS.

Votos en contra: --

Abstenciones: --

PRIMERO: El Ayuntamiento de Aspe se adhiere al Manifiesto Institucional en Defensa de la Monastrell promovido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Alicante.

SEGUNDO: Comunicar al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Alicante.

Expido la presente con la salvedad del artículo 206 del RD. 2568/1986, de 28 de noviembre, respecto a la reserva de los términos que resulten de la aprobación del acta correspondiente.

Acordado por el Órgano Colegiado PLENO en sesión Ordinaria, celebrada el día 30 de octubre de 2024, con número de acuerdo indicado en el encabezado de este acuerdo, de lo que yo, Secretario de este Ayuntamiento, doy fe.

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042



Alcalde-Presidente.

Secretario del Ayuntamiento de Aspe

Fdo: Antonio Puerto García
Fecha: 31/10/2024 Hora: 13:27:31

Fdo. Javier Maciá Hernández
Fecha: 31/10/2024 13:49:19

Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://sede.aspe.es> mediante Código Seguro de Verificación 15250364353100100042

