vinetur

Sirvent & Tomás se incorpora a la DOP Alicante para recuperar uvas históricas del Vinalopó

El proyecto arranca con vinos de verdil y forcallat, dos variedades alicantinas casi desaparecidas

miércoles 25 de noviembre de 2026


VINOS DOP
Alicante
DESDE 1510
DESDE 1510

Sirvent & Tomás se ha incorporado a la DOP Alicante con un proyecto centrado en la recuperación de variedades “minorizadas” en la comarca del Vinalopó. La iniciativa ha sido presentada en la sede del Consejo Regulador en Alicante y está impulsada por la enóloga Nerea Tomás y el agrónomo Bernardo Sirvent, dos profesionales jóvenes vinculados al territorio y con experiencia en viñedo y elaboración.

En esa primera presentación pública dieron a conocer dos vinos monovarietales. El primero es un blanco de verdil 2026. Sus impulsores lo describen como un vino ligero, largo en boca y muy expresivo de las margas calizas donde crece la viña. El segundo es Forcallat 26, un tinto elaborado con forcallat procedente de suelos de chinarro y trabajado con una extracción ligera. El proyecto lo define por su color rubí y por un perfil distinto y actual.

La elección de estas dos uvas responde también a una lectura histórica del viñedo alicantino. La DOP Alicante recuerda que tanto la verdil como la forcallat cuentan con referencias en la provincia ya en el siglo XVIII. Su presencia se redujo después de la filoxera y del aumento de la demanda de vinos para Francia a finales del XIX. Ese cambio, explican desde la denominación, rebajó su cultivo y también el interés por lo que podían ofrecer en bodega.

Tomás asume la parte enológica de la iniciativa y Sirvent la agronómica. El objetivo que plantean pasa por aumentar el cultivo de ambas variedades, recuperar su potencial enológico y construir un pequeño catálogo de vinos con historia y personalidad. Dentro de ese arranque ya hay otros dos vinos en barrica, incluidos en la fase inicial del proyecto.

La presentación reunió en Alicante a jóvenes sumilleres, distribuidores y aficionados al vino, que recibieron la propuesta con aplausos. Desde la DOP Alicante vinculan Sirvent & Tomás a la entrada de nuevos profesionales en la denominación, con propuestas apoyadas en el viñedo local y en variedades tradicionales que habían perdido peso con el paso de los años.

La recuperación de uvas con poca presencia ocupa cada vez más espacio en varias zonas vitícolas españolas. En términos generales, este tipo de trabajos busca conservar patrimonio vegetal, ampliar la oferta de estilos y reforzar el vínculo entre el vino y su

origen. En Alicante, esa línea de trabajo tiene además una base histórica, porque se apoya en variedades documentadas en la provincia desde hace más de dos siglos.

En proyectos de este tipo, el trabajo no se limita a la elaboración final. Suele incluir la localización de parcelas, la observación del comportamiento agronómico de la uva, la adaptación al suelo y la vinificación por separado para comprobar qué perfil ofrece cada variedad. En el caso de Sirvent & Tomás, la apuesta pasa por hacerlo con dos nombres muy ligados a la historia vitícola alicantina, pero con vinos presentados como actuales y pensados para un público que busca elaboraciones con identidad propia.

La verdil y la forcallat forman parte de ese grupo de variedades que algunos elaboradores están recuperando para devolverlas al mercado. En Alicante, donde conviven suelos y condiciones de cultivo distintas dentro de la misma denominación, ese trabajo puede abrir nuevas vías para interpretar el viñedo local desde materiales históricos de la zona.

Por ahora, el proyecto se ha dado a conocer con el blanco de verdil 2026 y el tinto Forcallat 26, mientras otros dos vinos permanecen en barrica dentro de la fase inicial.