

EL SABOR DE LOS GRANDES



Sumario

7	Presentación El Sabor de los Grandes: Sassicaia y Solaia	27	4.1 Clasificación de los Vinos Italianos: el sistema piramidal.
9	I. Introducción: Italia ese gigante desconocido 9 La identidad italiana	30	4.2 Cómo leer una etiqueta de vino italiano y no morir en el intento
II	2. Los comienzos: historia, orígenes. De los etruscos y Enotria al Risorgimento. 12 Enotria, nueva patria del vino 12 Falerno el vino más mítico de la antigüedad 13 Cómo eran los vinos de entonces 14 Tratados técnicos fundamentales de la época 15 Pompeya: el fin del inicio o el comienzo del negocio 16 El cristianismo y la caída del Imperio Romano 17 Del medioevo hasta los primeros vinos modernos 18 Sante Lancerio, sumiller del Papa Pablo III 19 El siglo XIX: nacen los primeros grandes vinos y llega la Unificación de Italia 21 Los vinos italianos según André Jullien (1866) 23 La aparcería (la mezzadria)	31	5. Viticultura y enología: formas de crianza, tipos de envases, sistemas de conducción y poda. 31 Viticultura en Italia 33 Formas de vinificación
24	3. Desde la filoxera hasta la Segunda Guerra Mundial: el nacimiento de las denominaciones de origen. Desde la posguerra a nuestros días. 25 Las dos revoluciones del vino italiano	35	5. Vinos dulces de Italia 35 Los vinos de uva pasificada: desde los orígenes hasta hoy 36 Las técnicas 37 Sistemas de pasificación
27	4. Italia: sistema de denominaciones de origen. Cómo leer una etiqueta de vino italiano.	38	6. Los Supertoscans, la revolución del vino italiano 38 La génesis de los supertoscans 39 Causas y desarrollo de los supertoscans
		42	7. Sassicaia, el Marqués Incisa della Rocchetta, Giacomo Tachis y Piero Antinori: el nacimiento del vino moderno en Italia
		47	8. Tignanello y Solaia: la familia Antinori
		50	9. La figura de Giacomo Tachis
		52	10. Bibliografía seleccionada

Edita
FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO
Calle Atenas 2, 1ºF.
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel: 91.799 26 66 / 608 916 205
info@culturadelvino.org
www.culturadelvino.org

Presidente
Guillermo Aranzabal

Vicepresidente
Pablo Álvarez

Gerente
Rafael del Rey Salgado

Coordinación y edición
María Gasca Elósegui

Documentación y bibliografía
Juancho Asenjo

Imágenes
Sassicaia, Antinori, Stock Photos

Diseño y maquetación
Magic Circus



COMPARTIENDO TRADICIÓN, GENERANDO CONOCIMIENTO

Patronato de la Fundación

- Ministerio de Agricultura y Pesca Alimentación y Medio Ambiente
- Bodega La Rioja Alta, S.A.
- Bodegas Muga
- Bodegas Terras Gauda
- Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal
- Bodegas Vega Sicilia

EL SABOR DE LOS GRANDES

Presentación

EL SABOR DE LOS GRANDES

El término vino sugiere, de inmediato, la bebida universal. Cada persona asocia el vocablo vino a aquel con el que está más familiarizado: al vino de su localidad, de la zona de producción más próxima o de la Denominación con la que se siente más identificado.

En los países productores tradicionales, como es el caso de España, el VINO está presente como bebida, como concepto y como símbolo en su amplio ámbito cultural: desde la presencia permanente del viñedo en todo el territorio peninsular y en las islas, hasta el “día a día”, en el que la botella, la marca, el tipo o el origen del vino, nos resulta familiar y nos acompaña por los comercios, los bares, los restaurantes y las cafeterías de nuestro entorno y también a través de los medios de comunicación: periódicos, revistas, radios, televisión, cine etc.

El VINO sugiere placer, agasajo, confraternidad, disfrute y compañía. El VINO es pues algo más que un producto habitual. Es un símbolo cultural y un reflejo de la historia de los pueblos. Todos los países, de todas las geografías, sean o no productores, desean el VINO, quieren conocerlo, familiarizarse con él, intimar, disfrutar. Porque el vino genera inquietud, engancha culturalmente por su misterio, por sus diferentes personalidades y por sus distintos caracteres.

Al VINO pretende seguirse la pista, manejarlo y llegar a conocerlo, por los mismos mecanismos que al ser humano: se le somete a pruebas analíticas, para ver como está de acidez, de azúcares, de materias fenólicas, de sales minerales. Se chequea, se ausculta, se le aplican resonancias magnéticas, pruebas de contraste, de carbono catorce, cromatografías en fase gaseosa... todo ello para captar su constitución, su naturaleza y sus componentes.

Pero, al igual que ocurre con la insustituible relación personal, el hombre quiere algo más del vino que una relación ordenada (informatizada) de resultados analíticos; quiere sentir el vino, hacerlo suyo, participar de él y con él en su propia esencia. Por eso el vino tiene un valor primario que el hombre anhela. No bastan los libros, las guías, los mapas de vinos y zonas, las relaciones de clasificaciones, los textos que hablan de vinos desconocidos, ni tan siquiera las botellas. Lo que se quiere es abrazar al vino, sentirlo, incorporar su carácter al nuestro. Por eso el vino, aun siendo un hecho cultural, un término de civilización y un concepto de valor, por encima de todo, es un ser aprehensible, tocable, tangible y sensible.

Es una satisfacción, para una entidad como la **Fundación para la Cultura del Vino**, el poder hacer llegar a las personas y grupos que sienten inquietud por el vino, productos como los que aquí se presentan, para que dejen de ser un símbolo de exclusividad, algo inalcanzable y se acerquen al hombre para fundirse con él en una unidad íntima, cultural y vital. No hay vinos extranjeros, ni lejanos, ni inalcanzables, ni mucho menos; sólo hay objetos de deseo, y aunque ello sea parte de nuestra propia cultura, no es algo esencial. Lo que determina la importancia de los grandes vinos no está sólo en ellos, también está en el hombre, en la sabiduría para apreciarlos, la capacidad para disfrutarlos, la amplitud para comprenderlos y sobre todo la generosidad para compartirlos.

Hoy con nosotros: Sassicaia y Solaia

SASSICAIA Y SOLAIA

Juancho Asenjo

Las gentes del Mediterráneo empezaron a emerger de la barbarie cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid.

Tucídides

I. INTRODUCCIÓN: ITALIA ESE GIGANTE DESCONOCIDO

La historia del vino en Italia nace de aquella afirmación de Plinio el Viejo en el Libro XIV de su Historia Natural, que hace referencia a la supremacía de la vid entre los árboles con numerosas ramificaciones y del vino italiano frente a los demás. Seguramente, no hay ningún país del mundo del vino tan fascinante como Italia, pero, al mismo tiempo, tan desconocido. A ningún otro país resulta tan difícil acercarse por los continuos cambios que se han sucedido junto a la explosión que se ha producido en todas sus regiones vinícolas que han aumentado la calidad de forma notable con todo tipo de tipologías que trascienden las fronteras locales. Pero la Italia del vino da imagen de caos con sus más de 500 denominaciones de origen y sus más de 25.000 bodegas. La realidad del vino italiano es concluyente: junto a Francia es el primer productor de vino del mundo (52 millones de hectolitros); se encuentra cerca de la cabeza en consumo; es el tercer país en extensión de viñedo con casi 650.000 hectáreas y el segundo exportador en cantidad de litros por detrás de España, que no en dinero donde Francia sigue destacada, aunque la media ha aumentado en los últimos años debido al abandono de los graneles cediendo ese terreno a España.

Italia es la imagen de un gran viñedo: se cultiva la vid de un extremo al otro del país, no hay región por pequeña que sea que no produzca vino de un buen nivel. Conocer la riqueza y gran diversidad de sus vinos es un verdadero desafío porque no hay otro país productor que ofrezca tal cantidad de variedades distintas, más o menos 1.500 autóctonas a las que hay que sumar las foráneas, muchas de ellas con un potencial todavía desconocido que conforma un patrimonio de un valor incalculable. Unas castas que muestran los antiguos límites y preservan unas tradiciones que habrían desaparecido.



TENUTA SAN GUIDO

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Se siente un orgullo local, ya sea en el pueblo o región, de pertenecer a tu propia zona y esa es una de las claves principales para entender la diversidad. Cada una de las regiones defiende sus tradiciones locales y protege sus denominaciones de origen o geográficas. El individuo va por delante del sistema, algo común en todos los ámbitos de la vida italiana, y está acostumbrado a resolver por sí mismo los problemas. La Italia del vino abarca desde las botellas más económicas a joyas universales. La importancia del vino la vemos en que más de un millón de personas viven de él. Y un hecho diferenciador: Italia formó parte de Roma, como Hispania, Galia, Britania... después se disgregó creándose diferentes estados y culturas hasta que se unificó en 1861. Un país unido, luego dividido y que se vuelve a unir con la riqueza que eso conlleva. Ahí radica su enorme e incomparable complejidad e identidad.

LA IDENTIDAD ITALIANA

De los grandes países productores de vino del Mediterráneo es Italia el que nos presenta unas características diferenciadoras respecto del resto: mientras en Francia, a lo largo de la historia, el vino ha ido adquiriendo un carácter propio que lo ha llevado más allá de la gastronomía; en España no ha pasado más que por ser un mero alimento, en Italia siempre ha formado parte inseparable de la gastronomía desde los inicios hasta nuestros días, como muestra el altísimo número de restaurantes italianos en el mundo, que son el soporte de la exportación, el consumo y el conocimiento de los vinos italianos. La gastronomía se ha convertido en el mejor embajador de Italia en cualquier rincón del universo. Desde su nacimiento, el vino ha formado parte de la dieta alimenticia diaria de una buena parte de la población. Pero va más allá: si seguimos el majestuoso itinerario que nos muestra Plinio el Viejo en su imprescindible **"Naturalis Historia"** en su libro XIV, comprobaremos que la mayoría de los viñedos que son hoy un referente ya destacaban en época romana. No han cambiado de ubicación ni de orografía.

Pero Italia muestra muchas más características distintivas nacidas de su tortuosa orografía con los Alpes al norte, los Dolomitas como continuación, con los Apeninos cortando el país de norte a sur dividiéndolo. Este aislamiento ha creado en la península Itálica un torrente de microclimas, de suelos, de orientaciones que han provocado tal riqueza de variedades que se han adaptado; tal riqueza de microclimas que han llegado hasta nuestros días. Porque no hay una Italia sino multitud de Italias. Muchos de los mejores terrenos están en lugares inhóspitos e inaccesibles. Italia es, en miniatura, un resumen de aquello que significa el vino en el mundo. Los 8.000 kilómetros de costa la convierten en una excepción.

Cuando intentamos recuperar los viejos sabores del vino, defendemos todo aquello que suena a añejo y atacamos lo nuevo como industrial. Pero nunca debemos perder la memoria de la historia. Los romanos no creo que mejoraran los vinos con esa adición tan extendida de especias aromatizantes que llegaban de territorios lejanos en el oriente a unos precios solo asequibles para las clases más pudientes. La especia preferida era la pimienta, aunque las falsificaciones eran continuas, mientras Plinio creía que el mejor de todos los vinos preparados con bálsamos era el que llevaba mirra. Los efectos de estos vinos eran curiosos porque hacían perder hasta la compostura y la vergüenza.

2. LOS COMIENZOS: HISTORIA, ORÍGENES. DE LOS ETRUSCOS Y ENOTRIA AL RISORGIMENTO.

La tradición vinícola es antiquísima, se remonta a los etruscos (antes del siglo IX a.C.), asentados en el centro; a la influencia griega en el sur y a gente local en el norte: Alpes, Piamonte... Los romanos recogieron lo mejor de etruscos y griegos y lo mejoraron junto a lo que aportaron los viticultores de Asia Menor; que se asentaron en la península perfeccionando las técnicas de cultivo. El vino en Roma se convierte en cultura junto a la gastronomía. Impulsaron las formas de conducción del viñedo y poda que se mantendrían hasta comienzos del siglo XVIII. Los vinos que procedían de la isla de Chio se exportaban en ánforas e iban de puerto en puerto por vía marítima. Eran vinos dulces siempre obtenidos de uvas que se dejaban pasificar a la sombra por asoleo, esteras de mimbre o recipientes como se hace hoy incluso al sol en tendones. El vino dulce llegó a suponer la mitad de la facturación del comercio marítimo. Los vinos griegos que llegaban eran potentes por su elevado alcohol, que garantizaba su capacidad de envejecimiento. Para mitigar la acidez elevada y rebajarlos se mezclaban con agua; a veces del mar; y con especias y aromas. En el contexto de hoy, estarían más cerca del Barolo Chinato e incluso del vermú.

Plinio el Viejo reconoce 195 tipos diferentes de vino, Define 50 de ellos como generosos; 18 dulces; 38 de otras provincias del Imperio; 64 falsos y 12 prodigiosos. Catón habla de 8 calidades de vino; Varrón de 10; Virgilio de 15 y Columela de 58.

Para entender la profunda relación de Italia con el vino y con sus cepas hay que remontarse al culto a Baco en Roma. Si la uva viene del Monte Ararat, en Asia Menor, es por el Mediterráneo por donde se desarrolla, con la religión como correa de transmisión. Las sociedades agrarias griegas utilizaron el vino siempre en los ritos de sacrificio, también como bebida civilizada. Dionysos fue convertido en el Bacchus romano, dando paso a las bacanales. Los ritos y las fiestas siempre tuvieron una unión perfecta con la población.



ENOTRIA, NUEVA PATRIA DEL VINO

Cuando los griegos comienzan a expandirse por el Mediterráneo Occidental para conquistar tierras, los fenicios ya habían fundado Cartago y llegado hasta Cádiz estableciendo un tipo de centros localizados en distintos puntos del camino para favorecer el comercio del vino. Eran etapas intermedias en un espacio comercial cada vez más amplio. Este movimiento migratorio griego fue de una importancia colosal como lo sería en el siglo XIX la emigración a América y a Europa. Según llegaban, los colonizadores se iban asentando en las nuevas tierras llegados de diferentes procedencias. Comenzaron por Ischia (Campania) y se fueron asentando en Taranto (Puglia); Paestum (Campania); Calabria; en Sicilia el Etna y en Siracusa; o fundaron Nápoles (Neapolis la ciudad nueva). Se estaba formando la Magna Grecia, que se llamó también Enotria (el país de las vides sostenidas por palos). Solo esta aseveración nos indica un tipo de sistema de cultivo único con una raigambre enorme con la tierra. Los griegos trajeron los esquejes de las variedades que plantarían en cada nuevo terreno que se adaptará al tipo de planta que ya existía con anterioridad, gracias a los etruscos, sobre todo en el centro de Italia con Toscana y Umbría. Los etruscos eran comerciantes y consumidores de vino al mismo tiempo y fueron pioneros en el uso del corcho para tapar las ánforas que eran de barro o terracota, así como introdujeron la pérgola (las parras altas) para permitir otros cultivos en el suelo. Quedan hoy restos varietales de lo que debió de ser un acontecimiento: nombres como aglianico (procede de hellenico); greco di Tufo en Campania también; gaglioppo en Calabria; grechetto en el centro del país; Grecanico en Sicilia; malvasía por el centro y el Friuli; garganega en el Véneto...

En Roma se elaboraba el vino inicialmente solo para el consumo privado, pero este hecho fue cambiando según aumentaba el nivel de vida del pueblo y con la visión de un posible negocio gracias a las nuevas conquistas de territorios

FALERNO EL VINO MÁS MÍTICO DE LA ANTIGÜEDAD

Entre el Lacio y Campania se encontraba el vino con más pedigrí de Roma: el Falerno, en honor del emperador Falerno Opiniano y el primero que tiene un origen determinado. También se conoce el nombre del propietario del terreno y productor Fausto, autor del primer vino de pago de Italia y de la historia. Era un vino blanco elaborado con la cepa más prestigiosa de entonces, la aminea, y era el elixir más caro de cualquier taberna u hostería que se preciara. Un milagro de la unión del hombre y la tierra, nacido de las laderas de los montes Petrino y Massico con suelos calcáreos, la humedad y exposición justa gracias a las terrazas construidas por los romanos que permitían el perfecto drenaje. Hoy, ha sido recuperado en su zona original por la bodega Villa



Matilde con los blancos elaborados con falanghina y los tintos con aglianico y piedirosso pero no sabemos si se parecen en algo a sus míticos hermanos de antaño.

CÓMO ERAN LOS VINOS DE ENTONCES

No conocemos con certeza cómo eran los vinos de la época romana, aunque sí tenemos numerosos testimonios e incluso recetarios completos. Contamos con un documento único en la cultura occidental como el magno **Naturalis Historia** de Plinio el Viejo (23-79d.C) en el libro XIV. Obra dedicada al emperador Tito, de la dinastía Flavia. En este fresco de época, Plinio nos narra con pasión todo aquello que se conocía del vino en aquel preciso momento.

Se sabe que poseían una marcada acidez, y se utilizaban para rebajarla agua y especias al gusto del cliente. El agua se utilizaba como corrector porque los vinos estaban avinagrados, y era una forma de reducir el hedor o de hacer desaparecer los malos sabores. Sin embargo, en los banquetes en los que participaban las clases más nobles, no se utilizaba el agua y sí las especias y la miel. De aquí nació el *mulsum*, que se consideraba uno de los vinos más importantes de entonces. Otra de las prácticas más habituales era la de cocer el vino, vieja tradición en los vinos dulces del Mediterráneo que llega hasta hoy con el Cinque Terre Sciacchetrà de Liguria, cuando fermentaban las uvas con la finalidad de mantener la calidad del vino como si fuera un precedente de la pasteurización, antes de Pasteur. Había un vino que podría ser un precedente de los vinos de Andalucía Occidental (del Ceret romano que llegaba a Roma en grandes cantidades), Gaillac, Jura, Marsala... del que nos habla Columela y que se caracterizaba por su velo de levaduras naturales. La mayoría de los vinos eran blancos y dulces, siendo una minoría los tintos. Columela nos da unos datos claros: los vinos con más estructura se retocaban con la adición de defrutum que era una especia de chaptalización de la época porque aumentaba uno o dos grados alcohólicos. Fermentaba en ánforas de terracota de 10 hectolitros y se transvasaba a otras de 20-25 litros entre los meses de marzo y abril donde se dejaba envejecer largo tiempo, a veces hasta 20 años. Además, los vinos más prestigiosos se dejaban envejecer en las buhardillas o por asoleo (al igual que hoy los vinos pasificados). En este sentido, los procedentes de peores emplazamientos o de cepas más jóvenes sufrían la adición de sal, agua marina o de manantial, resina, yeso o mezclas de mostos procedentes de una zona con los de otra como si fueran mejorantes (como las variedades francesas actuales en algunas zonas) o con miel o aromas con la misma finalidad. Se recogía la uva casi sobremadura y la que no alcanzaba la madurez iba destinada al vino de los esclavos. Columela nos cuenta que no se controlaba la temperatura de fermentación con el resultado de vinos muy alcohólicos, aunque los romanos equilibraban siempre el resultado final mezclando vinos más poderosos con otros más ligeros.



Plinio nos habla de hasta 90 variedades diferentes. También nos cuenta que los mejores vinos son aquellos que proceden de los terrenos que están a camino entre el Lacio y Campania, entre Roma y Nápoles. Al mismo tiempo, los friulanos vendían vino desde los puertos del Adriático o por vía fluvial camino de los mercados del Mediterráneo; por su parte, los veroneses hacían lo mismo con los mercados germánicos y otras zonas también producían vinos con una gran reputación y demanda de los mercados como el de Liguria, Emilia-Romaña, Calabria, Umbría, Puglia...

Importante fue la misión de una colina romana llamada Testaccio (tiestecillo) con 35 metros de altura, muy cercana al río Tíber; que servía de almacén para el abastecimiento de la población. Un lugar repleto de ánforas llenas de vino y de aceite que llegaba de las diferentes provincias del Imperio.

Un cambio poco estudiado es el de la influencia del comercio del vino de la Galia con respecto al Imperio. El comercio con Grecia y Asia Menor se realizaba con ánforas de 25 litros hasta que se sustituyeron por fudres (botti) de madera, según el arte que habían aprendido de los celtas. Comenzaron a utilizar madera de diferentes bosques de la provincia romana que descubrieron la zona de Vienne (frente a lo que es hoy Condrieu y Côte-Rôtie) donde se establecieron por primera vez. Julio César cuenta, en la Guerra de las Galias, el ejemplo de habitantes de la Galia que no mezclaban el vino con agua, un hecho prohibido en Roma porque emborrachaba a las mujeres.

TRATADOS TÉCNICOS FUNDAMENTALES DE LA ÉPOCA

Existían dos manuales que eran los más populares y la referencia para los campesinos romanos: *“De agri cultura”* de Catón el Censor y el vademécum del cartaginés Magón con sus 28 libros sobre agricultura traducidos al latín poco después de la destrucción de Cartago (146 a.C.), según nos cuentan Plinio el Viejo y Columela, puede considerarse el manual por excelencia de la floreciente agricultura romana inicial, loado por las máximas autoridades de la época. Aunque el tratado más importante sea el del cordobés de Lucena, Lucio Columela *“De Re Rustica”* (De las cosas del campo. Los 12 libros de Agricultura de Lucio Columela Imprenta de D. Miguel de Burgos 1824. Madrid). Columela recomienda plantar las cepas con una distancia de tres metros entre filares con palos gruesos y una conducción aérea para la cohabitación perfecta del viñedo promiscuo con frutales y cereales. Da consejos sobre la forma de gestionar una bodega; regular los rendimientos; sobre la morfología de la uva; los principios enológicos para elaborar un vino. Sugiere alternativas como la poda en vaso para regiones cálidas como Puglia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña (alberello italiano o gobelet francés) que viene de Grecia siendo la forma más antigua



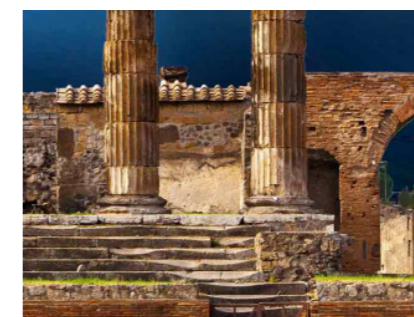
o en parras altas (pergola o tendone) para zonas más húmedas como el Véneto o Trentino-Alto-Adige que son de origen etrusco. Además, define las castas de primera, segunda y tercera categoría. Columela dice: “en el mundo agrícola, la propiedad estaba constituida por grandes empresas de propiedad patricia, conducidas con mano de obra de esclavos, fuertemente especializadas en producciones destinadas al mercado urbano. Los pequeños agricultores fueron desapareciendo progresivamente en cuanto debían acudir a las campañas militares y debían arrendar sus propias tierras. A su vuelta debían quedarse en la ciudad. Así, se formaban grandes latifundios, que no trabajaban los propietarios, sino que quedaban en manos de los esclavos como hacendados y responsables con poderes administrativos y ejecutivos. Esta figura, en vez de gestionar los terrenos de forma honesta, perseguía intereses personales”.

Hay otras aportaciones importantes como la de Varrón, la de Galeno (que fue el médico del emperador Marco Aurelio) que en su obra *“De Antidotis”* describe los vinos de la época del Imperio haciendo especial hincapié en el Falerno como la máxima expresión de calidad con una gran capacidad para envejecer. Galeno se adelanta a su tiempo defendiendo los vinos austeros, secos y ligeros frente a los potentes y alcohólicos. Esta reflexión nos lleva a la conclusión de que existían vinos que no eran dulces.

Asimismo, la *“Geographica”* de Estrabón (64 a.C.-19 d.C.) habla de los vinos dentro de las descripciones de cada territorio. Tampoco se puede pasar por alto el *“De Re Coquinaria”* de Apicius. Un auténtico tratado de gastronomía romana.

POMPEYA: EL FIN DEL INICIO O EL COMIENZO DEL NEGOCIO

Pompeya supone al vino un enclave de primerísimo orden. Es el lugar donde muere una civilización, pero comienza el negocio del vino. La conservación excelsa de la ciudad que fue sepultada por la ceniza de la erupción del año 79 d.C. nos muestra la excepcional red de tabernas que engalanaban la ciudad, conservadas de forma excepcional con sus barras de mármol y con las ánforas para vino y lúpulo.



Como dice Hugh Johnson en su "Historia del vino", en las paredes de las tabernas podemos encontrar la oferta con sus precios, siendo el más caro el de denominación de origen:

*"Un as para beber vino,
dos ases para un vino mejor,
cuatro ases para beber vino de Falerno"*

En Roma, hay un antes y un después de la erupción del Vesubio el 24 de agosto del 79 d.C. La lava se lleva por delante ciudades como Herculano y cubre con lava y ceniza Pompeya. Las más de 200 tabernas junto a las villas donde se producía vino desaparecen. Es el final de una época porque no existe la añada 78 y comienza la escasez del vino con un aumento de precios enorme al quedar desabastecidos los mercados. Ello supone una expansión sin precedentes del cultivo de la viña por todo el Imperio: desde Roma a la Galia o Hispania. Desaparece el trigo a favor de la viña que es el nuevo referente para crear una riqueza en breve tiempo. Pero llega la primera burbuja del vino con la sobreproducción.

EL CRISTIANISMO Y LA CAÍDA DEL IMPERIO ROMANO

Para el cristianismo, el vino tiene una importancia primaria que enlaza con Roma porque la liturgia procede del culto a Baco rechazado por los primeros emperadores cristianos. Una contradicción con lógica histórica. Su esencia parte de los mismos preceptos con la iconografía, la simbología o los rituales que metaboliza, habiéndolos rechazado con anterioridad: el vino es la sangre de Cristo y de la tierra; el pan que era el cuerpo de Cristo; los sarcófagos llevan los símbolos del verano con la siega, del otoño con la vendimia e incluso el nacimiento de Jesús en Belén.

Este hecho supondrá la práctica desaparición del vino de la vida cotidiana como elemento de felicidad al incorporarse a la liturgia religiosa. Hasta en el vino la Iglesia supuso un retroceso

La caída del Imperio Romano de Occidente (476 d.C.) supuso el comienzo de una larga época de declinar el vino dejando la calidad de lado. La viticultura sobrevivió gracias al celo de los monasterios por mantener la liturgia religiosa donde el vino era protagonista. Los vinos dejaron de exportarse y quedaron solo para el consumo local, para actos religiosos o como parte de remedios médicos. La botella tardaría en aparecer hasta el siglo XIX, y las ánforas quedarían anticuadas porque se dejaron de elaborar vinos para envejecer (porque se producían para su consumo en un corto plazo). Italia



se componía de diferentes estados independientes con sus propias costumbres algo que dificultaba cualquier tipo de unidad. De la Edad Media no existen documentos que nos puedan dar información sobre los vinos de entonces. En Italia no hay una industria propia del vino hasta la Unificación de Italia en 1861.

Decisivo fue el año 92, cuando el emperador romano Domiciano prohibió todo tipo de plantación por la sobreproducción existente y mandó arrancar la mitad del viñedo de Hispania y la Galia. Un hecho más que prueba que nada ha cambiado y los sucesos se repiten. Una ley que durará casi 200 años hasta que el emperador Marco Aurelio Probo la revocará en el año 280. El giro fue copernicano y permitió plantar a toda la ciudadanía incluso con la ayuda de los soldados de las legiones. Fue un hecho poco conocido pero fundamental en el desarrollo posterior del vino, sobre todo en Francia, donde plantaron viña en la zona de Burdeos, Narbonne y Borgoña, siendo el comienzo de una historia bien conocida hoy porque la Galia fue la provincia romana que más se benefició.

El final del Imperio Romano llega con Teodosio (347-395) y con él termina el culto a Baco que ha durado casi 1.000 años incluida la destrucción de templos y la pérdida de la libertad de culto. Con la decadencia llega también el final de una época dorada del vino.

DEL MEDIOEVO HASTA LOS PRIMEROS VINOS MODERNOS

Llegaron los bárbaros y la Iglesia, con sus obispos, mantuvo la organización agrícola. Solo la irrupción de Carlomagno con el Sacro Imperio Romano en el año 800 supuso una luz en la Edad Media. La aristocracia germánica sustituye a la romana. Habría que esperar al siglo IX con los monasterios cistercienses de Cluny y de Citeaux en la Borgoña, que será un hecho decisivo en la expansión del viñedo en Francia, España e Italia. Los monjes llevan la cultura del vino desde los monasterios y alrededor de ellos plantan viñas. Enseñan a cultivar las tierras a los campesinos para que se pudieran ganar la vida a cambio de una parte de la producción. Es el comienzo de algo que llegará a ser muy grande. Desde Borgoña al Loira; desde Burdeos al Camino de Santiago y La Rioja, Castilla y León o Marcas, Abruzzos y otras regiones italianas.

Durante siglos, solo las potencias marítimas desarrollan una cultura del vino: Génova, Pisa y Amalfi en el Tirreno y la República de Venecia, en el Adriático, donde gozó del monopolio de la exportación de vinos al norte de Europa desde cualquier punto del Mediterráneo. El vino era el producto que mejor soportaba los largos viajes y, por lo tanto, una importante moneda de cambio.



Los arcanos de la elaboración moderna del vino, se remontan a comienzos del siglo XVIII. De los primeros vinos que tenemos noticia es del Montepulciano tinto, la malvasía de Candia, la vernaccia blanca (nombre común que significaba vernácula) y Orvieto. Todos ellos procedentes de Toscana, el Lacio o Umbría. Un importante puerto fue el de Pisa hasta que se secó debido a estar en terreno de marismas y a donde los británicos venían a cargar sus vinos. Coincide con el comienzo de las grandes familias toscanas como Antinori o Frescobaldi, cuyo origen fue de comerciantes y banqueros antes de comenzar su expansión como productores.

Hay una fecha grabada a fuego en la historia de Europa que es la de 1709, poco más de 1600 años después de la tragedia de Pompeya, cuando se congelan las viñas desde el norte de Europa y los alrededores de París hasta Alemania y el norte de Italia. Quedaron arrasadas millares y millares de hectáreas de viñedo y solo quedó en pie el viñedo del sur. Supuso un giro en la historia del vino porque se replantó el viñedo con unas cepas más resistentes y productivas. Lejos quedaban esos 1.500 kilos por hectárea de la época romana. En 1716, el Chianti es la primera zona vinícola italiana delimitada por ley gracias al Gran Duque Cosme III de Medici.

SANTE LANCERIO, SUMILLER DEL PAPA PABLO III

En pleno Renacimiento, el papa Pablo III Farnesio llamó a su corte al experto en vinos, historiador y geógrafo Sante Lancerio. Este dechado de virtudes seguía al papa en todos sus viajes y le servía refrigerios y ágapes, que acompañaba siempre con los vinos adecuados. Su intención era elegir prioritariamente un vino del lugar donde se encontraba Su Santidad. En Roma, tenía su habitación donde seleccionaba los vinos que le llegaban de cada país, además de los que le enviaban como donaciones u obsequios los potentados que querían agasajar a S.S.

Sante Lancerio desarrolló su trabajo durante todo el pontificado de Pablo III (1534-1559). Después de morir el papa, Lancerio escribió un libro sobre los vinos de Italia dedicado al sobrino de Pablo III, el cardenal Guido Ascanio Sforza. La obra está dividida en dos partes bien diferenciadas: En la primera se hace referencia a dos viajes históricos del papa: uno fue desde Niza a Roma y el otro desde Ferrara hasta Ancona. Sante Lancerio aprovechó estos viajes para conocer distintas zonas de Italia y los vinos que se producían en ellas. Analiza todos los vinos que encontró a lo largo del camino y los valora desde malo hasta óptimo. Entre los mejores consideraba el de Poggibonsi y el de Savona; los peores eran los de Viterbo: "No hay vinos buenos ni se puede beber el agua". En la segunda se analizan los 50 vinos que recomendaba al pontífice según el estado de ánimo de S.S., la hora en que los tomaba, el tipo de comida, el día, la época

del año, si era para un acto oficial o no... Hace comentarios sobre todos los vinos que se encontraban en la bodega pontificia para agasajar a sus invitados en los banquetes o para alegrar su propia existencia.

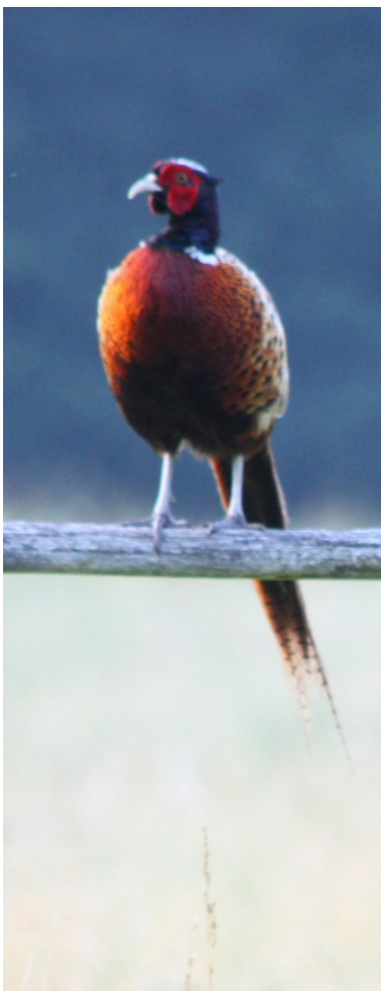
De los vinos de Italia, consideraba muy buenos los distintos 'greco' (blancos de esa casta de uva): de Osma, Posílico, Ischia, della Torre (Torre Annunziata), de Nola, de San Gimignano. Los vinos más afamados eran los de la Campania, Calabria y Toscana. De la Campania resaltaba: Latino blanco, Mazzacane, Asprino, Cola de caballo, Mangiaguerra, Salerno, Santo Severino, Aglianico, Sistignano, Lagrima... De Calabria: Chiarello, La Centula, Pavola, Ciragio, Pasciotta, Calabrés... De Toscana: Trebbiano, Corso d'Elba, Montepulciano, Casentino, Caprarola, Cortona, Bracciano... De otras zonas: Corso, Malvasía, Moscatel, Giglio, Portercole, Riviera, Razzese, Terracina, Siciliano, Romano, Monterano, Sucarno, Salutio, Invreija, Cerveteri, Bagnaja, della Tofa, della Riccia, Albano, Magliana, Castel Gandolfo... Decía el sumiller papal que los vinos piemonteses son muy buenos pero muy difíciles de transportar y consideraba que perdían mucho durante el viaje a Roma. En cambio, el Aglianico que llegaba del reino de Nápoles era uno de los preferidos de S.S., quien se lo bebía con gran placer.

EL SIGLO XIX: NACEN LOS PRIMEROS GRANDES VINOS Y LLEGA LA UNIFICACIÓN DE ITALIA

El vino moderno, como lo entendemos hoy, con las denominaciones de origen como identidad del vino, nace en 1855 en Francia cuando Napoleón III invita a la Cámara de Comercio de Burdeos a realizar una clasificación de los mejores vinos para la Exposición Universal de París. Se realiza con los precios que alcanzaban los vinos del Medoc en los mercados desde 1690 hasta los años anteriores a la celebración. Es la primera clasificación con los tres primeros crus del Medoc junto a Haut Brion de Pessac-Leognan, que era el más caro de todos ellos.

Los vinos más preciados de esa época en Italia eran: Barolo, Brunello de Montalcino, Vino Nobile de Montepulciano, Chianti Classico y la Vernaccia de San Gimignano. Mientras, destacaban los espumosos de Gancia, Contratto, Carpenè... todos en la zona de Asti (Piamonte). Uno de los primeros personajes en entender la nueva situación fue el Barón Bettino Ricasoli, descendiente de una familia noble y de larga tradición. Comienza sus investigaciones para producir un Chianti de alta calidad que se pudiera enfrentar dignamente con los grandes vinos franceses. Buen conocedor de los grandes vinos europeos, en su Castillo de Brolio apostó por la uva sangiovese por los aromas; la canaiolo por su color y dulzura, y la malvasía por su elegancia y suavidad. Dedicó sus fuerzas a impulsar la construcción de carreteras y vía férrea para transportar los vinos. Intentó educar a los aparceros para que apostaran por la alta calidad. Fue un visionario.





Al mismo tiempo, en el norte, se está gestando el Risorgimento. Mientras se prepara para la guerra, el comercio del vino no es una prioridad en términos absolutos. El Piemonte tenía su principal mercado en la austriaca Milán, pero en 1846, el gobierno imperial austriaco decide proteger sus vinos frente a la pujanza de los que venían del Piemonte. Los húngaros eran los más necesitados de protección. Este hecho ha sido poco estudiado, pero tuvo un calado no esperado: el despegue de la viticultura piemontesa con Camilo Cavour, el egregio político, pero también viticultor en Grinzane Cavour; que, junto al rey de Cerdeña, Génova y Saboya, propone la primera asamblea de productores en el Congreso Agrícola de Casale Monferrato, donde comienza el definitivo distanciamiento de Austria. La derrota del rey Carlos Alberto en la batalla de Custoza (1848) frente al mariscal Radetzky hace que abdique en su hijo Víctor Manuel II, con Cavour de primer ministro.

Llega el oídio, la primera gran plaga vitícola que resultó terrible por su carácter destructivo con la viña. Hasta que se descubre en Burdeos el azufre como solución con el pánico de los productores a utilizarlo y que las cepas quedaran destruidas. Pero los beneficios se mostraron desde la primera cosecha que se salvó. El descubrimiento del azufre será fundamental en el devenir del vino piemontés. El Barón de Ricasoli había modernizado la tradición, pero fue el Piemonte quien cambió la fisonomía del vino italiano desde mitad del siglo XIX. Algo que se repetirá a partir de los años 60 del siglo XX con los mismos protagonistas: Toscana y Piemonte.

En las Langas es donde se gesta el nacimiento del vino moderno italiano de la mano de Louis Oudard: un comerciante francés, del Valle de la Mame, establecido en Liguria y que compraba los vinos de más calidad al precio más bajo a personalidades como Cavour, Víctor Manuel II o la Marquesa Falletti. Oudard crea el primer Dry Nebbiolo en 1844, el primer vino seco, porque eran todos los vinos dulces de corto recorrido, a base de nebbiolo. No se sabía elaborarlos secos porque la fermentación no terminaba quedando siempre restos de azúcar residual. Sus experimentos, junto a sus prácticas innovadoras que aplicó en la viña y la bodega, consiguieron que esas botellas conquistaran la fama y las medallas en los más prestigiosos concursos de la época con las mejores reseñas internacionales. Como bien señala Anna Riccardi Candiani, no fueron ni Cavour ni la Giulia Falletti de Barolo quienes le fueron a buscar, sino al revés.

Carlo Gancia, en Canelli (Asti) crea un nuevo moscato, que se elaboraba hasta ese momento, siguiendo la tradición griega pasificando la uva y Gancia obtiene un vino ligero, fresco y vibrante que se asemejaba al champán. En esta época nace otro hito en el Piemonte: a los vinos se les comienza a llamar por el nombre de las variedades, que finalizaría con el nombre de los vinos asimilado a su lugar de origen. En Marsala, Vincenzo Florio recoge el testigo dejado por los ingleses, elaborando vinos con el mis-

mo corte que los jerezanos con el sistema de soleras y criaderas. En 1860, Ferruccio Biondi-Santi elabora el primer Brunello de Montalcino... El nacimiento del vino italiano moderno ya está en marcha.

Y así hasta la unificación italiana en 1861, donde el vino resulta más importante en la identidad de Italia que la de cualquier otro país. Entre 1871 y 1874 Italia exportaba 260.000 hectolitros, de los cuales solo embotellados eran 12.800 sobre una producción que estaba cerca de los 40 millones de hectolitros.

LOS VINOS ITALIANOS SEGÚN ANDRÉ JULLIEN (1866)

En su imprescindible *“Topographie de tout les vignobles connus”* (1866-1985), el francés André Jullien nos cuenta cómo la Italia anterior a la unificación estaba dividida en varios estados (1859-1861):

1. Estados del rey de Cerdeña (Saboya, Piemonte, Génova y la isla de Cerdeña). Saboya y Niza pasan a Francia en 1860
2. Ducado de Parma y Piacenza
3. Ducado de Módena
4. Gran Ducado de Toscana
5. Los Estados Pontificios (con el papa de soberano)
6. Reino de las Dos Sicilias (los Borbones)
7. Reino lombardo-veneto

Aporta su testimonio, donde define la calidad de los vinos y nos da la mejor imagen de una época: “Se encuentran vinos de postre de una excelente calidad, pero aquellos de consumo diario no aguantan la comparación con sus equivalentes franceses”. Habla de la variedad de suelos únicos, del clima, de las exposiciones favorables de la viña, de la cantidad incomparable de cepas locales, de su potencial para elaborar los mejores vinos... “pero los males no vienen solo de de la forma de cultivar la viña sino de la negligencia a la hora de vinificar”. Comenta la dificultad de convivencia entre diferentes tipos de cultivos como los cereales o legumbres que perjudican a la viña y no permiten dar la calidad de fruto requerida (pag. 377). La producción de Italia en ese momento es de 20.275.000 hectolitros. Muy duros pero certeros los dardos que lanza Jullien.

Se unen el dominio austriaco junto al poder de la Iglesia, más la tiranía de los señores locales y el poderío de la monarquía borbónica. No existía un mercado que estimulara la mejora de los vinos aumentando la calidad. A diferencia de Francia, no había clientes importantes que apostaran por la alta calidad y las diferencias sociales en las pocas



dejaron de habitar las casas donde se trabajaba y esos espacios se utilizaron solo como bodegas. A los niños ya no se les permitía trabajar y se comenzaron a pagar tasas e impuestos. La CEE invirtió mucho dinero para la modernización por medio de Fondo Europeo Agrícola y se permitió plantar viñas en cualquier lugar, desde los espacios ocupados por el grano, los fondos de los valles o los terrenos más cercanos a los ríos con el consecuente resultado de ampliación de las hectáreas de las denominaciones de origen y con una creciente irregularidad en la calidad. Llegaron los tractores y la maquinaria para las bodegas con la consecuente desaparición de puestos de trabajo. Hoy, muchos de los propietarios de viñedos, son hijos de aparceros, aunque sea un hecho del que nadie quiera hablar ni recordar.

3. DESDE LA FILOXERA HASTA LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL: EL NACIMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. DESDE LA POSGUERRA A NUESTROS DÍAS.

La filoxera llegó a Italia, desde Francia, en 1879. Las primeras zonas infectadas fueron el Piemonte y Lombardía. En otras, como Sicilia, apareció bien entrado el siglo XX. Las zonas más dañadas, resultaron: Friuli, Véneto y el Trentino, tres regiones que todavía pertenecían al Imperio Austro-Húngaro. En el resto de Italia, llega un momento de apogeo del vino plantándose viñas para cubrir la demanda que llegaba desde Francia. Después de la introducción de los pies americanos, comienzan a entrar variedades foráneas como cabernet sauvignon, chardonnay, syrah o pinot noir, convirtiéndose en clásicas, conviviendo con las locales. Tras la filoxera, se intentaron reimplantar los terrenos arrasados por la plaga con cepas foráneas.

Italia ya era la segunda potencia vinícola del mundo en esa época. Los años anteriores fueron los de mayor exportación hacia Francia afectada con anterioridad por la llegada del parásito. La producción de vino en miles de hectolitros comparando Francia, Italia y España desde el inicio del siglo XX hasta el comienzo de la Segunda Guerra Mundial era la siguiente:

1900-1904	FRANCIA 51.614;	ITALIA 40.400;	ESPAÑA 16.040
1905-1909	FRANCIA 58.322;	ITALIA 45.299;	ESPAÑA 14.928
1910-1914	FRANCIA 47.524;	ITALIA 42.271;	ESPAÑA 13.638
1915-1919	FRANCIA 39.038;	ITALIA 35.628;	ESPAÑA 17.827
1920-1924	FRANCIA 61.861;	ITALIA 41.690;	ESPAÑA 20.785
1925-1929	FRANCIA 56.845;	ITALIA 41.193;	ESPAÑA 21.215
1930-1934	FRANCIA 56.940;	ITALIA 36.397;	ESPAÑA 17.809
1935-1938	FRANCIA 58.771;	ITALIA 38.926;	ESPAÑA 14.852

En los años de la Guerra Civil Española (1936-39), Argelia se convierte en el tercer productor de vino del mundo.

En 1923, Giovanni Dalmasso funda la Estación Experimental de Viticultura de Conegliano (Véneto), que resultaría fundamental en la formación de profesionales de la viticultura y enología. En 1932, en el III Congreso Internacional de la Vid y el Vino, se buscó aprobar una ley que solo permitiera plantar en terrenos adecuados para la vid y restringir su expansión. Terminada la II Guerra Mundial, en 1945, se intentan replantar muchas viñas con cepas francesas. Gracias a personalidades que se opusieron, como Giovanni Dalmasso, solo se plantaron en terrenos marginales y se recuperaron las castas locales.

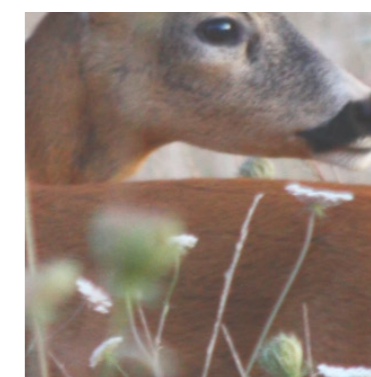
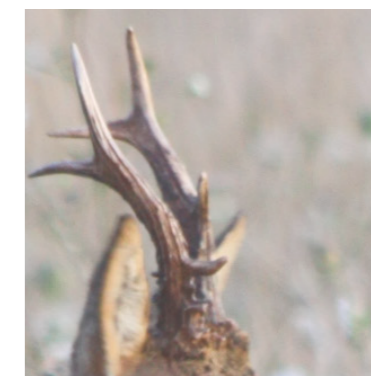
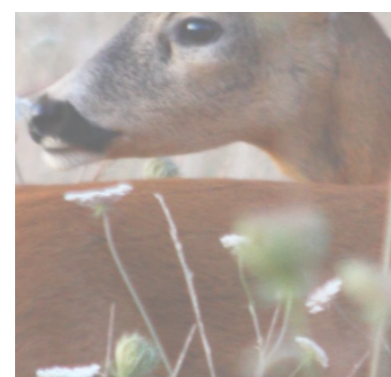
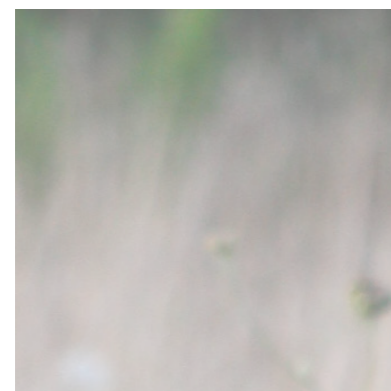
La legislación fascista, supuso el auge de las cooperativas en toda Italia, con la excepción de las Langas piemontesas, por su carácter reivindicativo y opuesto al régimen. Mussolini, a quien interesaba poco el vino, prefirió que trabajaran su propia tierra para estar ocupados en vez de luchar en su contra unidos.

LAS DOS REVOLUCIONES DEL VINO ITALIANO

La primera revolución surge en el Piemonte y en Toscana, ligada a personajes como Angelo Gaja (Piamonte) y al Marqués Incisa Della Rochetta, Giacomo Tachis, Piero Antinori y Luigi Veronelli (Toscana).

La historia de hoy, nace en Toscana de la mano del Sassicaia, y de los vinos pimon-teses de Angelo Gaja. Desde finales de los años 60, Angelo Gaja toma el testigo de su padre, Giovanni. Comienza una revolución que ha llegado hasta nuestros días. Cambia todo, tanto en viticultura como en vinificación: recupera la barrica para elaborar la barbera, y luego para la nebbiolo; baja los rendimientos de una forma tan alarmante que muchos viticultores se manifiestan frente a su casa por miedo a que, este giro, arruinara sus cosechas; aumenta los precios notablemente y comienza a buscar mercados interiores y exteriores. Cambia las botellas, las etiquetas e incluso los corchos (estos llegan a ser míticos por su longitud descomunal, y de alta calidad). Maceraciones más cortas; mayor madurez... el resultado fue unos vinos más concentrados y vendidos a un precio muy alto.

Entre los siglos XIII y XIV ya se habían establecido en Toscana familias nobles como los Antinori o Frescobaldi. En el siglo XV, en 1430, los Medici comenzaron a delimitar el viñedo toscano en el Chianti. Como en Francia, los monasterios jugaron un papel fundamental en la supervivencia del viñedo italiano. Pero hubo que esperar hasta el si-





glo XIX para que el vino italiano comenzara a ser respetado y conocido en Europa. Toscana y Piamonte fueron las regiones pioneras y, gracias a los enólogos franceses, es el comienzo para el brunello, barolo y el chianti. También es el inicio de las escuelas donde se forman viticultores y las primeras grandes bodegas salen a escena. Poco tiempo después llega la temible filoxera que arrasa el viñedo italiano; no son mejores momentos los que llegarán después con las dos guerras mundiales porque suponen un frenazo en el desarrollo. La viticultura que se practica al terminar la II Guerra Mundial es de supervivencia y de producciones altas, nadie se preocupa de buscar calidad sino de sobrevivir. Al igual que en el resto de países mediterráneos, el vino era un alimento y no una fuente de relación entre personas o de placer.

El origen de los supertoscans está íntimamente ligado al Chianti Classico con los límites impuestos por una reglamentación estricta sobre las uvas que se podían utilizar. Abrieron un camino por el cual nadie se había atrevido a transitar. A finales de los años 60, con una Italia en pleno desarrollo al terminar la II Guerra Mundial, los productores vinícolas toscanos, sentían una rigidez extrema con el reglamento del Consejo Regulador del Chianti Classico. Años de excedentes de uva blanca (sobre todo de trebbiano) que el consejo regulador imponía en las mezclas en cantidades superiores a lo habitual. El Sassicaia (tierra de piedras) nace de un terreno con gravas al estilo del Médoc en una zona donde no existía tradición de producción de uva.

En las décadas de los cincuenta, sesenta y setenta del siglo pasado dos caminos convergían; por una parte, los productores vendiendo el vino a bajo precio y granjeándose la fama de buena relación calidad-precio pero nunca destacando por la calidad y, por otra, la postura de algunos productores valientes en Toscana y Piamonte, con los Marqueses Incisa della Rocchetta y Antinori en Toscana y Angelo Gaja, en el Piamonte. A ellos, se les unen unos pocos elaboradores de otras zonas, como Mastroberardino en el Taurasi, Florio en Marsala y otros, y comienza la "primera revolución de los vinos italianos" a comienzos de los 70. Nacen los supertoscans (así los llaman los sumilleros norteamericanos), se comienzan a utilizar variedades foráneas y a rescatar las autóctonas, se profundiza en el trabajo en la viña con nuevos marcos de plantación, podas menos productivas, aclareos y menos rendimientos, conviven los botti (grandes toneles de roble de Eslavonia) y las barricas bordelesas, la tradición y la innovación, la modernización llega a las bodegas. Se están poniendo las bases de la última revolución; la definitiva, que se ha extendido, ahora ya indistintamente, a todas las regiones italianas, gracias a que los pequeños propietarios se han marchado de las cooperativas y han creado su propia bodega de, generalmente, pequeñas dimensiones. El prestigio del vino italiano comienza a ser notorio tanto por su calidad como por la agresividad comercial de bodegueros e importadores, obtienen las máximas puntuaciones en las principales revistas del sector y crece de forma imparable el número de vinos de

alta calidad. Colaboraron en la popularización sus emigrantes que han ayudado con la apertura de restaurantes en todo el mundo donde se dan a conocer y se venden los productos gastronómicos regionales incluidos los vinos. La cocina italiana ha sido el vehículo fundamental de transmisión de una cultura milenaria.

4. ITALIA: SISTEMA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN. CÓMO LEER UNA ETIQUETA DE VINO ITALIANO.

4.1 CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS ITALIANOS: EL SISTEMA PIRAMIDAL.

La pirámide de los vinos italianos desde su nacimiento

Desde 1861 hasta 1930

Cuando llega la unificación italiana, las reglamentaciones relativas al vino no eran uniformes. Cada reino o granducado, gozaba de sus propias leyes sin existir el concepto de un solo estado. En este periodo, con la Primera Guerra Mundial como hecho histórico, los vinos no tienen denominaciones ni indicación alguna, aunque cada zona tuviera sus propias particularidades. Es el periodo que abarca desde 1861 hasta 1930.

Desde 1930 hasta 1963

En el año 1930, llega el primer cambio de auténtica importancia con las primeras indicaciones para la tutela de la producción vitivinícola en Italia. El Ministerio de Agricultura recibió el encargo de reconocer y delimitar las zonas de producción de los vinos de la península itálica. Se introdujo, por vez primera, una clasificación cualitativa dentro del apartado "Vini tipici" (vinos típicos):

Vinos Típicos

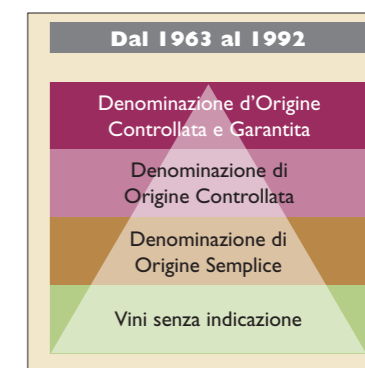
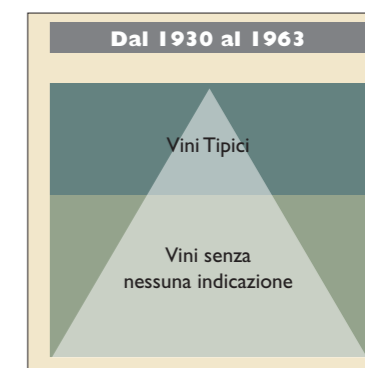
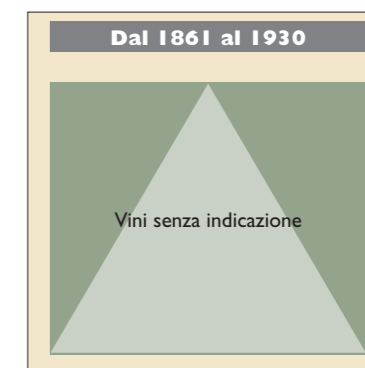
1. Vini Speciali (vinos especiales)
2. Vini Superiori (vinos superiores)
3. Vini Fini (vinos finos)

Y un apartado final, que abarcaba los vinos sin ninguna indicación.

Todavía las indicaciones son poco precisas y no clarifican los problemas del sector vinícola italiano de la época.

Desde 1963 hasta 1992

En esta época nace el primer intento nacional de clasificación de vinos de calidad que reforzaba la relación del vino con el territorio donde nacía. Es una apuesta más por la autenticidad que por la calidad. Surge 28 años después de que Francia estableciera su propia ley con D.O.C. Es la primera reglamentación en lo que se refiere a la pro-



ducción y comercialización de los vinos específica para cada denominación. Regulaba, desde el número de hectáreas pertenecientes a cada denominación hasta la cantidad de uva a producir. La ley establecía un nuevo sistema de clasificación:

- D.O.C.G. Denominación de Origen Controlada y Garantizada
- D.O.C. Denominación de Origen Controlada
- D.O.S. Denominación de Origen Simple
- Vinos sin Indicación

Gracias a esta ley, surgen en 1966 las primeras D.O.C. La región pionera fue la Toscana con Vernaccia di San Gimignano, seguida del Brunello di Montalcino pionera en alcanzar la D.O.C.G. en 1980. Fue la primera contribución real a la apuesta por la calidad en el vino italiano. A finales de los años 80, el sector vinícola italiano, exigía una modernización de la normativa que debía adaptarse a las nuevas exigencias del mercado.

Desde 1992 hasta 2009: La ley Gorla de 1992 y la pirámide de las Denominaciones de Origen.

El Gobierno italiano, aprobó la ley-reforma número 164 que lleva el nombre de quien la impulsó, la ley Gorla (ministro que sólo duró en el cargo el tiempo que tardó la ley en aprobarse). El Gobierno italiano, llevó a cabo la ímproba labor de catalogar la enorme variedad de vinos producidos en Italia y darles al mismo tiempo una identidad definida y reconocida. La ley, mantuvo parte de la sistematización precedente e introdujo importantes novedades en el sector; después de estudiar las leyes vinícolas de los principales países productores y mantenerse la idea general de la anterior ley con su relación entre vino y territorio.

Esta ley era, en teoría, la más progresista e incisiva de cuantas existían en el mundo. Pero, como suele ocurrir siempre en Italia, los supuestos beneficios que reportaría la ley eran cuestión de futuro.

Lo más importante, y subrayable de la ley, era la defensa del origen geográfico y de la expresión del terruño. Prevé que todas las denominaciones que no tengan una calidad contrastada desciendan de escalón: cuando se hizo la ley se suponía que más de 50 perderían su condición de DOC y unas cuantas su status de DOCG. Pues bien, a día de hoy todavía se espera que descienda la primera. El ascensor de subida si ha funcionado pero el de bajada no se ha estrenado y eso que unas cuantas lo piden a gritos.

Los vinos que demuestren durante cinco años su calidad adquirirán una DOC y cinco años más tarde podrán aspirar a situar en el gollete de la botella la garantía del estado de una DOCG.



Las subzonas históricas que han servido a la idea general de la denominación pueden utilizar el término "classico". El término "Vigna o vigneto" seguido del nombre que representa se puede utilizar en los vinos DOC y DOCG a condición de que el vino proceda de esa misma viña que se cita y de la bodega a la que se hace referencia en la etiqueta. Este derecho se requiere una vez al año con la identificación de la producción de cada viñedo. El resultado es que estas viñas deben ser vinificadas por separado. La introducción de los vinos I.G.T. (Indicación Geográfica Típica) fue importante porque daba cobijo a gran número de vinos de amplias zonas geográficas que antaño eran vinos de mesa. Otros aspectos fueron la elección de la vendimia: consistía en la posibilidad de utilizar la producción de un mismo viñedo para más denominaciones de origen y el reconocimiento de las subzonas con espacios más restringidos dentro de las denominaciones de origen.

La palabra "Riserva" conserva su carácter original para vinos que han envejecido el tiempo mínimo exigido por cada denominación. Aunque el concepto es diferente al español puesto que no es necesario que tenga más tiempo de crianza en madera, sino que salga un año o dos después de la versión de añada, también puede referirse a una selección de las mejores uvas de una finca. La mención Superiore se refiere al grado alcohólico del vino que debe ser medio grado más que la exigencia mínima de la denominación. Aunque suelen ser los vinos de mayor fuste de cada denominación.

Hay casos curiosos: un productor que posea sus viñas de nebbiolo en la zona del Roero puede elegir entre cuatro o cinco denominaciones de origen diferentes para albergar el mismo vino. Estas serían; Roero, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe Rosso y hasta Piemonte.

1º agosto de 2009

Sobre la base de las nuevas exigencias del mercado con la llegada de nuevos países productores que han llegado a ser competencia, la Comunidad Europea en 2008 decide actuar y comienza un proceso de reforma total del mundo del vino con la ley número 479. La reforma introduce novedades en cuanto a lo que se refiere de producción y comercialización, etiquetado, defensa y promoción de las denominaciones de origen en el ámbito internacional e introducir los sistemas de control que cada estado miembro puede aplicar de manera autónoma sobre las denominaciones de origen y posteriores garantías para el consumidor final. Hay una simplificación en cuanto a la normativa adoptando normas más claras y transparentes equiparando la normativa a la ya existente para otros productos agroalimentarios de calidad D.O.P.e I.G.P.

Se prevén solo dos categorías de vinos:





- Vinos con indicación geográfica (D.O.P. e I.G.P.)
- Vinos sin indicación geográfica (vinos genéricos y con indicación de la añada y la variedad).

El estado italiano ha permitido el uso de las siglas precedentes que han caracterizado el vino italiano de calidad (D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T.) que pueden insertarse ya sea solo o en unión de la nueva etiqueta.

4.2 CÓMO LEER UNA ETIQUETA DE VINO ITALIANO Y NO MORIR EN EL INTENTO

No es sencillo leer una etiqueta de vino italiano. La etiqueta siempre es la que lleva en la parte trasera una botella porque es donde muestra la mayor parte de la información. Debe llevar escrito:

1. Tipo de vino (rosso, bianco, rosato, spumanti...)
2. Categoría y Denominación (Vino, I.G.P., D.O.C., D.O.C.G.)
3. Otras consideraciones o denominaciones adicionales (viña, pago, municipio...)
4. Indicaciones que se pueden añadir:
 - Abbocatto (semi-seco)
 - Amabile (semi-dulce)
 - Chaiaretto (rosado)
 - Classico (se refiere a la zona histórica de producción cuando nació esa denominación)
 - Consorzio (Consejo Regulador)
 - Dolce (dulce)
 - Fattoria, Cantina o Tenuta (bodega)
 - Frizzante (con burbujas)
 - Liqueurioso (encabezado con alcohol)
 - Novello (joven del año, habitualmente tinto)
 - Passito (vino dulce elaborado con uvas dejadas secar fuera de la planta)
 - Riserva (se refiere más al tiempo en que sale al mercado o en ser una selección de la mejor uva que al tiempo de crianza que no suele ser superior)
 - Secco (también podemos encontrar dry. Todavía se escribe por la larga tradición de vinos dulces)
 - Spumante (espumoso)
 - Superiore (que tiene un grado alcohólico más que el básico y se elabora con mejor uva que para el básico)
 - Vitigno (nombre de la variedad de uva)

5. Añada (vendemmia, annata...)
6. Nombre del vino
7. Contenido de la botella
8. Grado alcohólico
9. Área de origen
10. Datos de la empresa embotelladora con el registro (puede ser Cooperativa; Cantina Sociale (CS); Azienda Vitivinicola...)

5. VITICULTURA Y ENOLOGÍA: FORMAS DE CRIANZA, TIPOS DE ENVASES, SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y PODA.

VITICULTURA EN ITALIA

Desde el nacimiento del vino contemporáneo, a mitad del siglo XIX, los viticultores italianos descubrieron el gran potencial de la viña y de sus vinos.

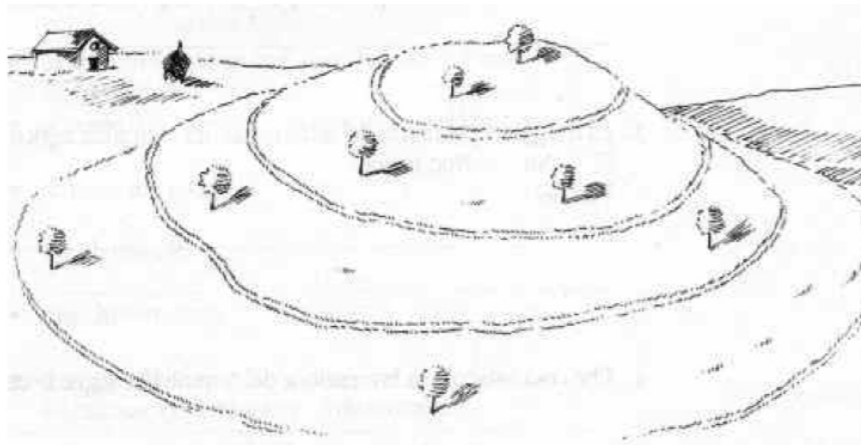
La metamorfosis más importante llega, desde el viñedo, a mitad de los años 80 en Francia y a mitad de los 90 en España, Italia, Argentina y otros países gracias a los profesionales que lo habían aprendido en sus periplos franceses. Hasta entonces sólo se hablaba del trabajo en la bodega, pero nunca del campo. A partir de ese momento comienzan a surgir términos como aclareo, trabajos en viña, superficie foliar, equilibrio vegetativo-productivo óptimo, madurez fenólica... nunca antes mencionados como referente de calidad. Es el inicio de una revolución que sólo lleva asentada 20 años escasos y que comenzaron personajes como Angelo Gaja o Roberto Voerzio. Una revolución que nos ha hecho conocer una diversidad enorme, una riqueza nunca hasta entonces imaginada gracias a la interpretación de diferentes suelos, orientaciones, castas...

Lo moderno de ayer es lo clásico de hoy en unos conceptos que son tergiversados continuamente. Sassicaia o Tignanello, son hoy, dos vinos clásicos y revolucionaron la Toscana como el brunello de Biondi Santi. En el Piemonte, el Barolo Monfortino, no nació clásico porque solo el tiempo otorga ese título. Por poner un ejemplo, el barolo no arranca hasta la añada 1990. Sólo para hacerse una idea, para convencerse que la prehistoria está muy cerca, la cosecha 89 (mítica hoy) no se vendía ni a tiros y se regalaba una botella de barolo al adquirir una caja de dolcetto o barbera o con cinco cajas se obligaba a comprar una de barolo. Tanto el dolcetto como la barbera, gozaban entonces de un precio similar incluso superior. Costaba menos de un 30-40% que la 90 a la que los americanos calificaron como la añada del siglo



Los rendimientos más bajos hacen que la uva madure antes y este proceso es nuevo. Al madurar antes también se vendimia antes ahorrando granizos,

La espaldera es el sistema de conducción más extendido hoy, aunque el más antiguo, por su origen griego, sea el vaso (alberello), que se utiliza en las islas y en algunas zonas del sur; además del Valle de Aosta. Se usa la pergola trentina (la parra o emparrado), en el Véneto, Trentino y Sudtirol, Emilia-Romaña y en el Valle de Aosta, el cordone speronato (cordón con pulgares) y el doble cordón, sobre todo, en el centro de Italia y parte del sur; como en Calabria; el Tendone, en el Lazio, los Abruzos, Puglia o Sicilia; el Guyot simple y doble, con sus variantes, en el Piamonte y otras zonas del norte; el cordón Royat; Sylvoz Y Casarsa, características de Emilia-Romaña, Véneto y Friuli... Los marcos de plantación, son más estrechos en estos últimos años y los rendimientos, bajaron mucho en los años 90 y han repuntado en la última década con la mayor demanda del mercado.



Los sistemas de trabajo, en el viñedo en colina, más habituales son, desde el siglo XIX:

Girapoggio: como dice la palabra gira y rodea la colina (poggio en italiano). Sistema perfecto para que pudieran trabajar los animales. Extendido en el Piamonte y la Italia Central.

También son comunes:

A Rittochino: trabajo en pendiente sin terrazas.

Cavalcapoggio: cabalga entre dos colinas de terrenos irregulares.

Tagliapoggio: sistema que corta la colina

A Ciglioni: sistema de terrazas o bancales.

Otros sistemas del trabajo del viñedo en colina:

A Ripiani: siempre en pendiente, se construía una carretera entre partes del viñedo, para permitir el transporte y el trabajo más cómodo.

A Spina: filares rectilíneos y siempre a la misma altura. Permite igualar el terreno y aprovechar el agua.

Muretti: antaño se hacían a mano. Se crean pequeños muros para defender a la planta del viento. Un ejemplo: la isla de Pantelleria.

In Traverso: cuando las formas del terreno son irregular es y accidentadas, imposibles de mecanizar; no queda otra forma que fragmentar los terrenos.

Lavorazioni a rittochino, a cavalcapoggio, a tagliapoggio, a ciglioni, Dal Nuovo Dizionario di Agricoltura di Francesco Gera (1838)



Gradonature: cuando el desnivel es muy grande, para facilitar los trabajos, entre filar y filar, se pueden crear una especie de bancales naturales.

FORMAS DE VINIFICACIÓN

La barrica de roble francés de 225 litros (Allier; Tronçaise, Limousin...) y el tonneau de (500 ó 600 litros) se introducen en Italia en la década de los 60. En Italia tradicionalmente se usaban grandes fudres de castaño que hoy son de roble de Eslovenia (Croacia) que no confundir con Eslovenia el país y se llaman en italiano botte en singular y botti en plural. Los tamaños van de los 10 hectolitros a los 58 ó 60 hectolitros.

Para fermentar los vinos se usan los depósitos de acero inoxidable sustituyendo a los de cemento y madera, aunque cada vez se ven más y están regresando mientras en bodegas nunca los desecharon y han vuelto a usarlos no sólo como depósito de conservación.

Existe una figura, sobre todo en Toscana, que es la del consulente. Un enólogo, que trabaja como asesor para diferentes bodegas con su equipo, elaborando el vino. Otro personaje, es el agronomo, que se encarga del campo y, también, es compartido con otras empresas. Los más importantes han desarrollado su trabajo en Toscana: Giulio Gambelli, Nicolò D'Afflito, Vittorio Fiore, Paolo Vgaggini o Maurizio Castelli. En el Piamonte: Giuliano Noè. Y los que trabajan en diferentes regiones: Riccardo Cottarella (es el más renombrado y trabaja por toda Italia. El Michel Roland italiano), Luca d'Attoma, Beppe Caviola, Stefano Chioccioli, Roberto Cipresso, Carlo Ferrini, Donato Lanati, Attilio Pagli, Franco Bernabei, Severino Garofano, Giorgio Gral o Giacomo Tachis.

5. VINOS DULCES DE ITALIA

LOS VINOS DE UVA PASIFICADA: DESDE LOS ORÍGENES HASTA HOY

El descubrimiento de los vinos dulces en el Mediterráneo, se remonta al comienzo de la civilización en oriente. Desde los faraones a los fenicios, después de la colonización del Mediterráneo, hasta los griegos, el vino va descubriendo lugares ignotos. Se plantaron viñas en el norte de África, en España, en la Provenza, en Sicilia y desde las costas italianas hasta el mar Negro. Siempre lugares portuarios accesibles para llegar en barco. Fueron los fenicios, los que introdujeron una nueva cualidad de vides: la *vitis vinifera*, junto a las prácticas culturales para cultivarla. Estas vides, tenían mucha más riqueza en azúcares. Con las rudimentarias prácticas enológicas de la época, generaban mostos muy concentrados en azúcar, que se mezclaban con hierbas aromáticas y miel.

Pero la historia del Mediterráneo, y de las civilizaciones europeas, son los vinos producidos de uvas pasificadas (*appasite*). Era el vino por antonomasia, aquel por el cual los comerciantes fenicios y griegos, surcaban el Mediterráneo y hacían buenos negocios. El producto que se ofrecía, era obtenido gracias a la sobremaduración en la planta de las uvas y/o de su pasificación al sol. El vino entonces, era un producto de lujo destinado a los mandatarios y a las clases pudientes. Representaba el producto de cambio entre los representantes de la Corte.

LASTÉCNICAS

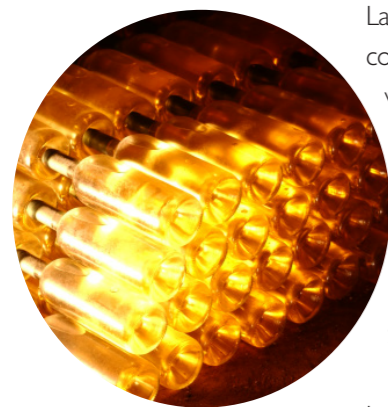
La forma más antigua de obtener un vino estable, era aquella de aumentar la densidad de los azúcares en el mosto. La pasificación de la uva, se daba preferentemente en zonas cálidas con otoños secos. Al mismo tiempo, en zonas climáticas más frías, como la Italia Septentrional o la Galia francesa, la concentración del mosto se realizaba con la cocción a fuego directo. El mosto cocido, que se obtenía se fermentaba tal cual, y se le añadía un mosto de vino de baja graduación en diferentes proporciones, según la calidad de la materia prima, para que el vino envejeciera, como describe Columella. Según la concentración, cambiaba el nombre

1. *Carenum* si la concentración era de 2/5
2. *Sapa* si era de 1/3

La primera documentación, se remonta al Nuevo Imperio, durante el cual los egipcios comenzaron a producir un vino con alto grado alcohólico y azúcar de larga conservación, que se llamaba shedeh. Dioscoride (un médico que escribió sobre la destilación), habla de una distinción entre los vinos Praminios y Creticos, obtenidos de la pasificación de las uvas. Habla también, de los vinos Siriaisos o Hepsama, producidos en Creta, de mosto cocido. Hipócrates, menciona con el nombre Glukos, el resultado de la fermentación conjunta de uva pasificada y mosto cocido. Los primeros documentos, en una lengua relacionada con la península Itálica, son de Sicilia con un vino llamado vinum defrutum (vino cocido).

La adición de miel al mosto, no se sabe bien si procedía de Attica o de Calabria. Su misión era mejorar las cualidades aromáticas del vino y prolongar su conservación. El Falemo, del que hablaban tanto Petronio como Plinio el Viejo, tenía la consistencia de la miel coagulada y ese mismo origen. Son numerosos los testimonios sobre las formas de pasificar las uvas:

- En Grecia, las uvas maduras se exponen al sol, y se separan racimo a racimo durante cinco días. Al sexto día, se recogen y se introducen en una mezcla de mosto caliente y de agua de mar hervida, hasta hacerla reducir a la mitad. Se dejan, durante una noche y un día, en un lagar; luego se prensan y el mosto se recoge en vasos vinarios. Después de la fermentación, y quitar las heces, se añade un 25% de mosto y, pasada la mitad de la primavera, el líquido se transvasaba a tinas para la conservación.
- También en Grecia, se exponen al sol durante 10 días y 10 noches y 5 a la sombra y luego se trasladan a vasos vinarios.

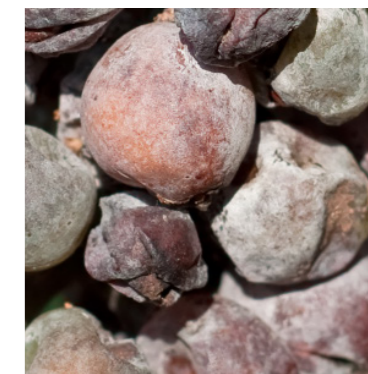


- En África, con su clima cálido, se recoge la uva muy madura; se seleccionan los mejores racimos; se exponen al sol, pero cubiertas por un toldo, para evitar la excesiva radiación y la humedad del rocío. La uva pasa, se une al mosto fresco y se prensa (o aplasta). Se repite la acción, y las dos partes fermentan durante 20-30 días. Luego se filtra y se conserva en recipientes cubiertos con cuero.
- Plinio lo recomendaba, para adelantar el proceso de pasificación y de mejorar la calidad del passum. Con la inmersión de la uva en el aceite hirviendo a fin de quitar la pruina. Los mejores passum, se elaboraban como hoy se hace en Pantelleria. Se introduce en Roma por Magón, el gran viticultor cartaginés.
- En la tradición griega, había algunos cambios. No se hacía distinción entre uvas blancas y tintas. Se elaboraban de forma separada (*attiri, assyrtico*) o mezcladas con mavrotragano o mandilaria, para la preparación de los Vin Santo de Santorini y Chio. Muy diferente, era el uso para la producción de uvas teniendo en cuenta sus aromas. Las uvas utilizadas para los vinos dulces aromáticos: como el Moscato de Samos (*moschato*) o la Malvasía del Archipiélago (*monemvasia*). Nunca se mezclaban con las de aromas y sabores neutros.

SISTEMAS DE PASIFICACIÓN

La pasificación, es un proceso físico de deshidratación de la uva, que concentra numerosos compuestos como azúcar, ácidos orgánicos, sales minerales y aromas. Se puede obtener, con la sobremaduración, de diferentes maneras:

- Dejando los racimos en la planta por un periodo de 10 a 30 días.
- Según las condiciones ambientales, cuando se recogen los racimos, dejándolos sobre diferentes soportes: esteras, fruteros, lonas, cajas, por asoleo colgadas... En los climas mediterráneos del sur, cálidos y secos, de, los vinos dulces se obtienen de uvas pasificadas con estos métodos.
- En distintos espacios: al aire libre o en locales con las condiciones climáticas perfectas. Espacios húmedos y secos donde el botrytis cinerea ataca al grano entero y crea la podredumbre noble. En el centro y el norte, con alternancia de periodos húmedos con secos, se puede esperar el ataque de la podredumbre noble o efectuar la pasificación en locales cubiertos donde los racimos se dejan sobre esteras o fruteros.



Pasificación Natural

- Pasificación fuera de la planta
- Por asoleo, sobre esteras, en enrejados, redes. . .
- Racimos en fruteros

Pasificación en la planta

- Vendimia tardía
- Podredumbre noble
- Uvas congeladas al estilo eiswein

Pasificación forzada

- Locales ventilados
- Aire acondicionado
- Técnicas modernas

6. LOS SUPERTOSCANOS, LA REVOLUCIÓN DEL VINO ITALIANO

Mucho tiempo ha pasado desde el lejano 1968, año en el que el marqués Niccolò Incisa della Rochetta creó el primer gran vino toscano sin denominación de origen: el Sassicaia; vino de corte bordelés elaborado con cabernet sauvignon y cabernet franc. Tres años después otro marqués, el de Antinori, presentó el Tignanello, primer supertoscano con mayoría de la uva local sangiovese, aunque un año antes había elaborado un vino experimental llamado Tignanello Vendemmia Ritardata. Después vendría el Solaia y, a continuación, el resto. Al momento, la prensa americana pondría nombre a estos desafiantes vinos: "Super-Tuscans"

LA GÉNESIS DE LOS SUPERTOSCANOS

Cuando el Marqués Mario Incisa della Rochetta, piemontés nacido en Rochetta Tannaro, se casó con Clarice della Gherardesca, que procedía de una noble familia toscana, la Tenuta San Guido en Bolgheri, propiedad de esta familia, llegó a ser el hobby de Mario Incisa; cría de caballos y algo de viticultura llenaban su tiempo en la granja. Siguiendo el consejo de un amigo, el duque Francesco Salviati, que había plantado cabernet en su propiedad cercana a Pisa, Mario Incisa, después de la Segunda Guerra Mundial, plantó su primera viña en 1944, intentando elaborar algo parecido a un vino de Burdeos para su propio consumo. Al vino lo llamó "Sassicaia" (zona con muchas piedras en referencia al terreno vecino a Castagneto Carducci).



TENUTA SAN GUIDO



El Marqués Incisa se había puesto en contacto con el eminente profesor bordelés Emile Peynaud que fue su primer asesor. Le recomendó comprar algunas cepas de cabernet sauvignon a Château Lafite-Rotchild y los terrenos donde debía plantarlas. El Marqués estaba convencido que en los terrenos que poseía la familia en Bolgheri, cerca de Livorno en la Maremma toscana, podían crecer de forma notable las castas de origen francés. El primer experimento fue un fracaso. Poco tiempo después el Marqués Piero de Antinori, sobrino de Mario Incisa, le ayudó a crear el primer gran Supertoscano. Los dos fueron los autores intelectuales de este vino. Se replantaron las viñas en distintas parcelas de la finca y contaron con el joven enólogo de los Antinori, Giacomo Tachis. Cuando salieron al mercado, en 1972 (de la añada 68), las pocas botellas del primer Sassicaia, la prensa y el mercado se quedaron perplejos. Se había creado una gran expectación, pero su aparición supuso un vuelco en el concepto del vino en Italia y el nacimiento de los supertoscans.

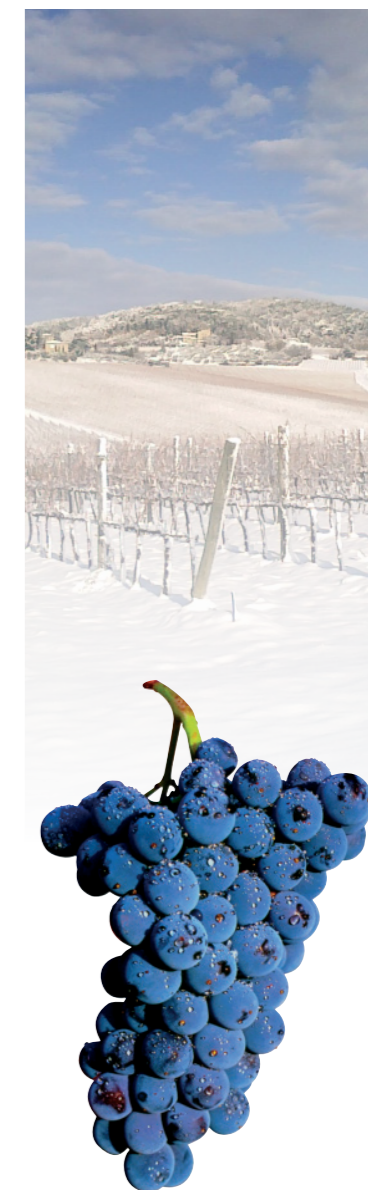
Al poco tiempo, Piero Antinori, saca al mercado su propio experimento; el Tignanello estaba preparado. Fue un brusco desafío al conservador sistema organizativo del vino italiano en general y del Chianti en particular. El Tignanello era un Chianti en potencia, si éste se venía elaborando con sangiovese o sangiovetto y otra serie de castas locales aquí, el sangiovese iba acompañado de un porcentaje de cabernet. El uso de barricas pequeñas no lo contemplaba el reglamento del Chianti que obligaba a usar el tonel grande de roble de Eslavonia. La búsqueda del terruño original toscano no era la norma y estos vinos eran un desafío a la norma y hábito de los productores toscanos.

El éxito no se hizo esperar; tanto el mercado como la prensa acogieron estos vinos con ansia, el recibimiento fue espectacular; desaparecían los vinos de los anaqueles con rapidez y eso que el precio era netamente superior al de cualquier Chianti. A quien no gustó fue al poder que rápidamente los rechazó como chiantis y los rebajó hasta la clasificación más baja que permitía la reglamentación italiana como eran los simples vinos de mesa "vino da tavola"

Estaban puestas las bases para el comienzo de la revolución del vino italiano. Se había cambiado la forma de hacer vino, de concebirlo y de comercializarlo.

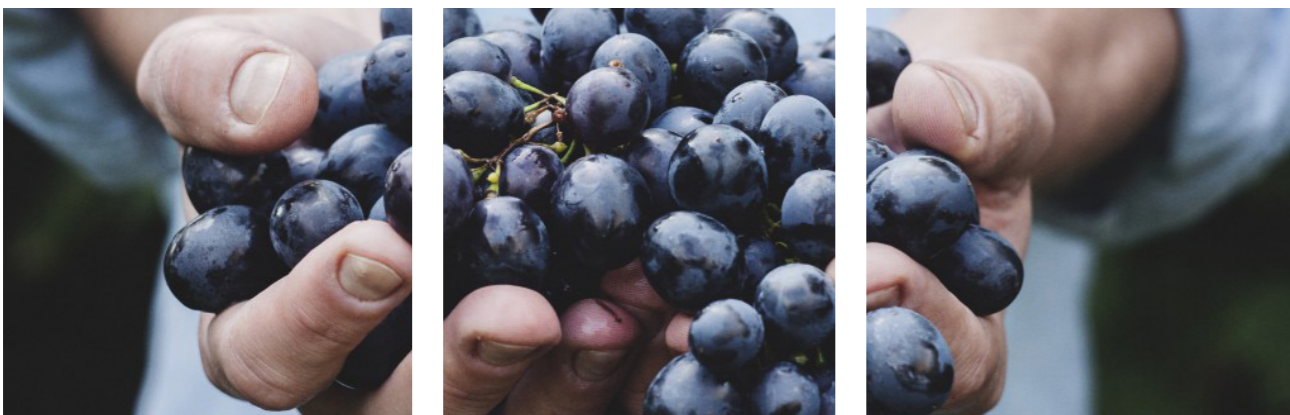
CAUSAS Y DESARROLLO DE LOS SUPERTOSCANOS

Todos estos vinos surgieron como respuesta al anquilosamiento que padecía el Chianti Classico en las últimas décadas: maderas casi putrefactas, obligación a unos ensamblajes absurdos, exigencia de utilizar bastante uva blanca por los excedentes, rendimientos



desproporcionados, prohibición de utilizar barricas ya que sólo se aceptaban los grandes toneles (botti) de roble de Eslavonia, no se podían elaborar vinos monovarietales de sangiovese y "la cultura del vino apostaba por la cantidad y no por la calidad" como decía Piero Antinori... Frente a todo esto, muchos pequeños elaboradores se rebelaron, algunos, como Manetti de Monteverdine, incluso sacaron sus vinos de la DOCG Chianti Classico y siguieron el camino de los dos marqueses. Se seleccionaban los mejores pagos, se utilizaban castas foráneas no aceptadas hasta entonces, los suelos más complejos, las mejores ubicaciones, se buscaba la elegancia moderna, la idea principal era que el vino nace en la viña, una cuidada viticultura con podas en verde y aclareos, unos jóvenes enólogos con ganas de cambiar el concepto del vino... estos fueron algunos de los principales argumentos que forjaron el nacimiento de lo que los americanos llamaron "supertoscans". Eran los vinos más caros de Italia siendo Vinos da Tavola, la clasificación más baja y se encontraban entre los más regulares en la oferta de calidad. Terminaros siendo los causantes de que el Gobierno italiano redactara una nueva ley del vino, la ley Goria de 1992.

Hoy, con la nueva reglamentación italiana, quedan muy pocos vinos entre los Vinos da Tavola. Después de crearse los I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) nombre que identifica los vinos de una determinada región, provincia o área, la mayor parte de los super toscanos entraron en ella. Con la nueva ley, en las microzonas o subzonas también un propietario puede alcanzar excepcionalmente la DOC o DOCG, serán reconocidas cuando el producto sea de alta calidad y contribuya a la promoción y el prestigio de los vinos italianos más allá sus fronteras. El nombre de esta minúscula zona debe ser utilizado independientemente del resto de la denominación de origen. Esta disposición es un reconocimiento oficial de la idea de pago o cru como sucede en la Borgoña y la defensa de las particularidades de un pedazo de terreno que se diferencie del resto, véase el ejemplo de la DOC Bolgheri-Sassicaia.

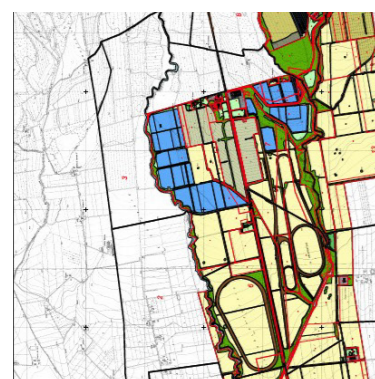
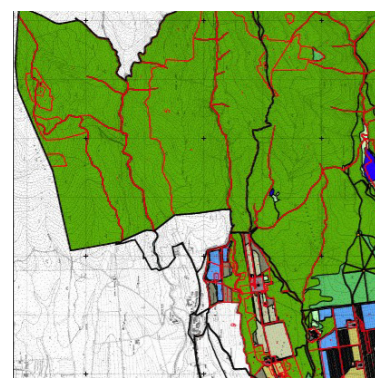
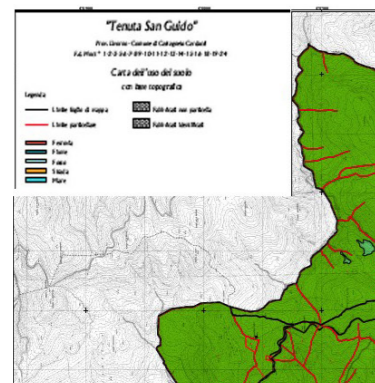


Aunque los dos primeros supertoscans nacieran en Bolgheri (La Maremma) y la zona del Chianti Clásico, hoy se han extendido a todas las zonas de Toscana. No hay bodega que no produzca un vino especial ni zona por alejada que esté que no presente su vino especial que conviva con los propios de cada lugar y denominación de origen. Así encontramos supertoscans en distintas zonas; Chianti Clásico y resto de subzonas del Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri, Carmignano, Montecarlo... en zonas como el Chianti se han convertido en los vinos más importantes de la bodega incluso restando importancia a los Chiantis. Son sus vinos más caros y cotizados y los más demandados.

En los últimos años ha crecido el número de hectáreas dedicadas a las variedades foráneas; a las que llegaron primero, como cabernet sauvignon y merlot, se han unido la cabernet franc, syrah, pinot noir o petit verdot, prácticamente siempre castas de origen francés que encuentran un mercado más predispuesto en los Estados Unidos y Europa. En los años 80 y mitad de los 90 eran mayoría los vinos de ensamblaje de distintas variedades a excepción de algunos que contenían sólo sangiovese (Le Pergole Torte, Fontalloro y Flaccianello della Pieve), en la última década los monovarietales de variedades francesas van ganando terreno (el cabernet Vigna di Alceo de Rampolla, Case Via syrah y Case Via pinot nero de Fontodi, L'apparita merlot de Ama, Massetto...). También se da la circunstancia que algunos Chiantis son supertoscans en potencia por su calidad, rendimientos bajos, selección de uva..., después de aceptar la reglamentación del Chianti que se pudiera añadir un 15% de otras variedades entre las que se incluyeron la cabernet, merlot, syrah... y que los chiantis pudieran elaborarse sólo con sangiovese si lo decidía el productor; cambiaron mucho las cosas, comenzaron a desaparecer hasta casi la extinción los chiantis de calidad a los que se les añadía uva blanca trebbiano, la uva se recogía madura, los rendimientos eran más bajos, el uso de grandes toneles de roble de Eslavonia prácticamente desapareció en la crianza de supertoscans aunque continuó en numerosos Chiantis, se impuso la bodega bordelesa de 225 litros, aumentó la limpieza en las bodegas pero, al mismo tiempo, aumentó el número de vinos maderizados, internacionales con falta de espíritu y personalidad. A numerosos hechos positivos se unieron otros negativos. Había llegado la internacionalización o la globalización del vino. Pero no sólo existen supertoscans tintos también han surgido, al hilo del éxito, los blancos. Variedades como la chardonnay, sauvignon y viognier son las más frecuentes, sin dejar a un lado al riesling renano, traminer y otras variedades del norte.

El éxito en Estados Unidos, su principal mercado, de estos vinos toscans es tal que para el Wine Spectator dos de sus últimos tres vinos del año han sido toscans y de variedades foráneas. Primero fue el Solaia y dos años más tarde el Ornellaia algo





que nunca han conseguido ni barolos ni brunellos ni otros vinos italianos. Incluso una bodega de la Maremma de la importancia de Le Pupille, en Grosseto, ha plantado tempranillo como experimento. El apoyo de las principales guías italianas (Gambero Rosso, Veronelli, A.I.S., L'Espresso...) y de los máximos gurús de la prensa americana ha sido decisivo. Se ha loado a estos vinos anteponiéndolos a los vinos tradicionales elaborados con castas locales, mientras los viticultores del Chianti han realizado un esfuerzo ímprobo por mejorar sus vinos y las condiciones para poderlos hacer; todos los parabienes los han conseguido sus vinos de producciones minúsculas. Ejemplos como el de Castello di Ama que elaboraba un Chianti Clásico de añada más tres pagos, que eliminó uno de ellos para mejorar la calidad del Chianti normal y, al tiempo, producía unas 5000 botellas de un merlot que procedía de una pequeña viña junto a la bodega y que daba menos quebraderos de cabeza que el resto de vinos de la bodega. Siempre se destacaba en las guías sus pocas botellas de merlot frente al Chianti y, por supuesto, su L'apparita era mucho más caro que sus otros vinos...

Personas como Giampolo Motta, de Fattoria La Massa, opinan que la variedad más difícil de cultivar en Toscana es la nativa sangiovese (sangiovese en el Chianti, prugnolo gentile en Montepulciano y sangiovese grosso o brunello en Montalcino) porque genera problemas desde la floración hasta la vendimia mientras castas foráneas como la merlot y cabernet crecían sin problemas, casi libres de enfermedades y con unos rendimientos buenos y una magnífica maduración. Ha sido uno de los principales impulsores de la creación del " Super Chianti Classico" en el que participan seis bodegas; Barone Ricasoli, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Fattoria La Massa, Le Corti y Il Palazzino. El prestigiar estos vinos y la posibilidad de acercar los precios a los supertoscánicos son dos de los fundamentos principales de este destacado grupo de productores.

Los Super-Tuscans fueron muy importantes en el reconocimiento y prestigio del vino italiano en el mundo, crearon un gran desconcierto en el mercado y supusieron una buena inyección económica en las bodegas, puesto que su precio era notablemente superior al de los chiantis. Hoy, a ninguna bodega que se precie, le falta entre sus marcas comercializadas la de un supertoscánico.

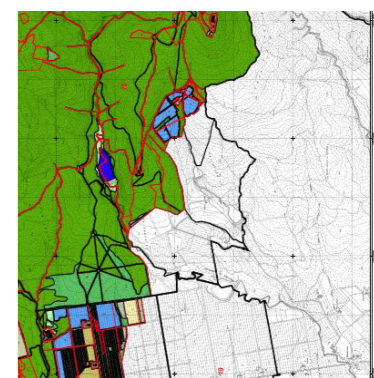
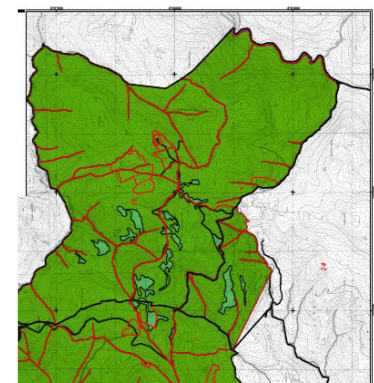
7. SASSICAIA, EL MARQUÉS INCISA DELLA ROCHETTA, GIACOMO TACHIS Y PIERO ANTINORI: EL NACIMIENTO DEL VINO MODERNO EN ITALIA

La familia Incisa della Rocchetta, productores del mítico Sassicaia, se encuentran entre los protagonistas principales de la historia de la Italia septentrional desde la

Edad Media hasta el Barroco. De familia originaria de la provincia de Asti (Piamonte), una zona donde la vid era el cultivo más extendido. Una parte de la familia era de Rocchetta Tannaro y la otra de Montaldo. En su pueblo natal piemontés del astigiano, Rocchetta Tannaro, el marqués Leopoldo Incisa della Rocchetta (1792-1871) poseía la primera colección ampelográfica de la península itálica (describe 374 cepas) con más de 4.000 pies que nos muestra el conde Giuseppe de Rovasenda en su Ensayo de ampelografía universal (1877).

Cuando Mario Incisa della Rocchetta planta las primeras vides de cabernet sauvignon y cabernet franc en 1944 en la viña de Castiglioncello, en su querida bodega de Bolgheri, nunca imaginó que Sassicaia llegaría a ser uno de los grandes mitos de la enología italiana y una de las grandes creaciones vinícolas del siglo XX. Tampoco imaginó el éxito impresionante que iba a alcanzar unas décadas después a nivel mundial por un vino que nacía de la nada. El marqués era conocido por su amor a los caballos y por los éxitos que había cosechado con ellos. Nombres como Nearco, Ribot o unos cuantos purasangres que poseía en su yeguada. Sus caballos han triunfado en las carreras más prestigiosas del mundo durante dos décadas desde el Arco del Triunfo al Derby. Mario era ingeniero agrónomo, un gran aficionado al vino de alta calidad cuya pasión tenía antecedentes excelentes. El marqués plantó algunas viñas de donde producía un vino tinto de estilo francés, cuyos vinos le apasionaban, para consumo propio y el de algunos amigos afortunados. Las viñas estaban en Castagneto Carducci, en Bolgheri (Livorno), cerca del mar Tirreno en una zona donde no existía una historia de cultivo de la vid. Bolgheri es la zona de calidad más reciente de Toscana, famosa por un vino: Sassicaia, un hito que ha trascendido a ser un vino: ha logrado transformar la economía de su territorio.

A partir del siglo XVII, los condes de la Gherardesca dieron un nuevo desarrollo económico a esta zona hasta convertirla en uno de los territorios más fértiles y de mayor producción de la región. A fines de ese siglo XVII, ya se habían plantado dos grandes viñas, una en San Guido y la otra en Belvedere. La elección de plantar en plena llanura, se debía a la mayor productividad del terreno, dado que los trabajadores extranjeros "los lombardos" aceptaban sueldos bajos, pero querían gran producción, sin importarles la calidad. A mitad del siglo XVIII, fue el conde Camillo Pandolfo, un conocido experto en vino de la época, a quien se contrató para dar un impulso a la producción de calidad y le encargó a Clemente Moratti a cubrir el puesto de hacendado, el cual construye el nuevo espacio para tinajas y plantó las viñas entorno al pueblo de Castagneto. Otro de los protagonistas de la historia del vino en Bolgheri fue el hijo del conde Guido Alberto (que hoy da nombre a uno de los vinos de la bodega), el cual en 1833 llega a ser mayordomo mayor y botellero de corte por el Gran Duque Leopoldo. Gracias a este encargo, se da cuenta de la supremacía de los vinos franceses, pero sobre todo la or-



ganización vinícola impecable de sus productores. Le dio la responsabilidad enológica a Giuseppe Mazzanti que da un enorme impulso a las bodegas de Bolgheri, Castiglione y Castagneto. Se descubren buenos terruños y se plantan nuevas variedades. En 1816 nacen los viñedos de las "cabañas (capanne)" donde se plantó la primera viña de Sassicaia. Todo esto sucedió antes de la llegada de la filoxera. Años donde no sucedió nada hasta que terminó la Segunda Guerra Mundial, momento en que toda Italia sale de la crisis para comenzar una recuperación económica. Son tiempos donde se buscaba la cantidad por encima de la calidad. Se encontraban algunas tierras promiscuas con diferentes cultivos que procedían de la cultura de la aparcería (mezzadria) junto a unas pocas viñas de calidad propiedad de bodegas con tradición. Además de las tierras destinadas a la venta de vino en damajuanas por los productores que vendían a las cooperativas. A partir de la década de los 60, hay un desarrollo gracias a la introducción de incentivos económicos, a las nuevas plantaciones de castas de la zona del Chianti, como la sangiovese tinta y la trebbiano blanca.



En este contexto es donde surge la figura del marqués Mario Incisa della Rocchetta, que quiso dignificar una zona donde sólo se elaboraban vinos rústicos con poco interés, elaborando vinos al estilo de sus amados bordeleses. En 1944 se retiró con los marqueses Salviati a Migliarino Pisano, las cepas que plantó de cabernet en Castiglione de Bolgheri, una zona protegida por el mar; a la cual se le atribuía de forma errónea la culpa de la rusticidad de los vinos. La vinificación seguía el modelo francés con una larga crianza en barricas bordelesas de 225 litros. Era un vino incomprendido por todos los parroquianos que estaban acostumbrados a beber los vinos en el mes de febrero del año siguiente a la vendimia. Con el paso del tiempo en madera el vino mejoraba y se acercaba a lo que quería el marqués. Diez años más tarde, el marqués decide plantar el viñedo Sassicaia, esta vez cerca del mar. Era el mismo espacio donde el conde Guido Alberto della Gherardesca había plantado algunas cepas. El Sassicaia era un fenómeno limitado al consumo familiar y a pocos amigos hasta el año 68 (puesto en el mercado en el año 72). El marqués Incisa della Rocchetta se había casado con Clarice della Gherardesca, hermana de Carlotta, mujer de Nicolò Antinori. Nicolò aceptó comercializar el Sassicaia y le presentó al marqués Incisa della Rocchetta al enólogo Giacomo Tachis. En 1972 ve la luz el Sassicaia del 68 con la vieja etiqueta donde se escribe la añada, la variedad cabernet sauvignon, la bodega Tenuta San Guido y Bolgheri. Tenía 13,5% de alcohol.

Tachis quería un asesor que fuera mejor que él para aprender y que tuviera experiencia. Deseaba a Ribereau-Gayon y los Antinori aceptaron su propuesta. Llegó a Burdeos y no consiguió hablar con Ribereau-Gayon porque estaba en el extranjero, pero sí con Emile Peynaud con quien se había cartado en sus años de estudiante en Alba. Rápidamente entraron en sintonía y le ofreció su colaboración. Aceptó la invitación.



Tachis iba dos o tres veces al año a Francia y Peynaud a Toscana una vez al año, por lo menos. Antinori le invita a Tachis a ir a Bolgheri a encontrarse con su primo el Marqués Niccolò Incisa della Rocchetta, también piemontés de Rocchetta Tannaro, porque iban a comenzar una colaboración para comercializar los vinos. Mario Incisa, había plantado en 1944 cabernet sauvignon a 350 metros en una zona donde nunca había existido viña. Salió un vino en 1958 pero los resultados habían sido desastrosos. Diez años después, su hijo Niccolò retoma las ganas de elaborar un vino con un carácter bordelés como los vinos que amaban su padre y él. Así nace Sassicaia en 1968 en Bolgheri (Livorno) en la costa del Tirreno. El vino toscano no gozaba de ninguna grandeza en esos momentos... De esta experimentación, con la supervisión de Tachis, nacieron las primeras 3.000 botellas rellenas a mano. Fue una sacudida tremenda al Chianti Clásico que languidecía con muchísimas bodegas vendiéndose a precio de saldo. En 1964 desaparece la aparcería (mezzadria) y se requiere un cambio radical de reestructuración. En ese ambiente, revolucionó el mundo del vino italiano con una forma nueva de elaborarlo con grandes influencias francesas y californianas. La maloláctica, las barricas bordelesas, no aceptadas en el reglamento del Chianti. La introducción de variedades foráneas junto a la potenciación de la casta local sangiovese. Variedad que tampoco permitía el Chianti utilizar como monovarietal. Abandona el uso de las viníferas blancas, de uso obligatorio en la zona. Termina con una práctica ancestral como era la técnica del "governo" en el Chianti. La misma que la del ripasso en el Véneto que maceraba con los hollejos de uva pasificada. Ese Sassicaia (tierra de piedras) era un vino nacido del milagro en una zona sin historia ni prestigio que se situó en la cima de precio y prestigio. De la mezcla de barricas, variedades y añadas, aunque en la etiqueta estaba escrito cabernet sauvignon 1968. Pero llevaba sangiovese, cabernet, merlot... todo lo que se encontraba en las viñas según contó Tachis en más de una ocasión. Hablaba Tachis que no había sido el inventor del vino sino el que lo había hecho posible. A partir de ahí, comenzó a seguir el devenir de este vino, que se ha convertido en un mito. Hasta su jubilación continuó elaborándolo. Vino, que en añadas posteriores, se elaboró con cabernet sauvignon y cabernet franc.

El primer valedor de estos vinos fue el inolvidable Gino Veronelli: el periodista, humanista que ha enseñado a generaciones de italianos a beber vino y quien siempre decía que él dio la idea de elaborar un gran vino que exigía el mercado al marqués Incisa della Rocchetta. Pero fue Antinori, quien le pidió opinión al más prestigioso periodista del vino italiano como era Luigi Veronelli, que escribió una crítica laudatoria en la revista Panorama en 1974, lo situó en el olimpo de los vinos italianos. Gino Veronelli fue el gran impulsor de los vinos italianos de calidad. Fue un flechazo de amor porque el mercado italiano reaccionó de inmediato con curiosidad y comprando los vinos en las enotecas y pidiéndolo en los restaurantes. De inmediato, llegaron los primeros reconocimientos internacionales. Le seguiría tres años después (1971), el Tignanello con





aquel primer Vendemmia Ritardata, en el corazón del Chianti Classico, ya en la bodega de los Antinori en Santa Cristina, nacido de la mezcla de sangiovese y cabernet, con la cepa local como protagonista. En 1978, llegaría el Solaia con un 20% de sangiovese y el resto de cabernet sauvignon (75%) y cabernet franc (5%). Eran vinos con la expresión del territorio con un carácter global.

Pero será con la añada 1985 cuando llegó el espaldarazo universal con la histórica cata de Decanter: Sassicaia vence a una gran selección de los mejores vinos mundiales de cabernet incluidos los míticos del Medoc bordelés. Son todos de la misma cosecha y la cata es a ciegas.



El éxito de Sassicaia supone un revuelo en la zona. Llega Piernario Meletti Cavallari en 1977 y crea Grattamacco. Le seguirán Michele Satta, Le Macchiole, los hermanos Antinori dividen la Tenuta Belvedere en Ornellaia (de Ludovico) y Guado al Tasso (de Piero). Es el momento donde Bolgheri encuentra su espacio en el mundo del vino y se crea un fenómeno que dura hasta nuestros días. Los estudios geológicos posteriores han demostrado que es una zona con gran vocación para elaborar vinos de alta calidad como demostraron los estudios de zonificación que realizó el profesor Attilio Scienza, de la Universidad de Milán. Algo que los propios vinos habían demostrado antes. Las colinas protegen los rigores invernales mientras los ríos Cecina y Cornia, junto al mar Tirreno dan ese aire que limpia el ambiente mientras mitigan los excesos de calor permitiendo una maduración excelente.



Los cambios no se han hecho esperar. Del puñado de hectáreas de los años 70, se pasó a 250 hectáreas en los 90 a las 900 de hoy. Sassicaia posee la única denominación de origen italiana dedicada a un solo vino. Dentro de la DOC Bolgheri que, con el reglamento adaptado a la nueva realidad, se fijó en tres apartados: Doc Bolgheri Rosso, Doc Bolgheri Superiore y Doc Bolgheri Sassicaia. Un logro que ninguna otra bodega ha podido alcanzar hasta la fecha. Pasó de Vino da Tavola (vino de mesa) a denominación de origen propia. Al no poseer una historia, la denominación fue muy permisiva en cuanto a las variedades aceptadas pero los rendimientos o la densidad de plantación encontraron una enorme rigidez legislativa. Esto ha hecho incrementar el prestigio hasta el punto que nombres del más alto fuste en Italia han comprado viñas allí: Angelo Gaja (Piamonte y Montalcino), Allegrini (Véneto, Scansano y Montalcino), Gucciardini Strozzi (San Gimignano en Toscana), Berlucchi en Franciacorta (Lombardía) o la familia Folonari (en varias zonas de la península).



Un vino que fue revolucionario y se ha convertido en un clásico que mejora con el paso de los años como los grandes vinos bordeleses. Tenuta San Guido toma el nombre de San Guido della Gherardesca que vivió en el siglo XIII. Se encuentra en la costa

etrusca, entre Livorno y Grosseto, en la Maremma toscana a 13 kilómetros del mar. Al padre Niccolò, se le ha unido su hija Priscilla que supone la continuidad de la empresa. Producen otros dos vinos aparte del Sassicaia. El Guidalberto, que es el segundo vino, y Le Difese que es el tercero.

Angelo Gaja, el mítico productor piemontés, dice de Sassicaia: "todos nosotros, productores italianos, debemos mucho a Sassicaia, un vino que desde su nacimiento hablaba un inglés fluido, una lengua internacional, cuando entonces no se conseguía hacer entenderse, con nuestro dialecto provincial. Sassicaia ha ido a vencer en los campos más hostiles. Ha defendido bien nuestro orgullo de casta, ha dado coraje a muchos, que ahora siguen su camino".

Burton Anderson, el decano de los grandes prescriptores extranjeros, autor del primer Atlas del vino italiano y de numerosos libros, dice: "El extraordinario ascenso, hasta la supremacía absoluta, de una variedad nueva para la Toscana ha crecido en una zona hasta ese momento considerada inadaptada para los vinos de calidad, y en el centro de una historia retrospectiva de sorprendente interés".

En un famoso sondeo de la revista Civiltà da Bere, los restauradores italianos votaron a Sassicaia como el "vino del siglo XX", con una ventaja enorme sobre el grupo de más alta calidad formado por barolos, barbarescos y brunellos.

8. TIGNANELLO Y SOLAIA: LA FAMILIA ANTINORI

La familia Antinori produce vino desde hace más de 600 años. Data de 1385, cuando Giovanni di Piero Antinori entró a formar parte del Arte fiorentino de vinateros. Son 26 generaciones donde la familia Antinori ha gestionado siempre directamente esta actividad manteniendo siempre el respeto por la tradición y por el territorio, pero mirando el futuro. Si hay una familia que representa el espíritu toscano, esa es Antinori. Ha sido el alma pasada, presente y, a buen seguro, futura del movimiento enológico toscano. No es posible hablar de esta región sin citarla con letras de oro. A mitad del siglo XIX la actividad vinícola se volvió más estable y reconocida. Al frente de la bodega estaban los hermanos Piero y Ludovico, que inscribieron el nombre Antinori en el listado de los emprendedores vitivinícolas en 1895. Crearon, junto a su cuñado Guglielmo Guerrini, la sociedad de las "Factorías de los marqueses Ludovico y Piero Antinori". Las tierras y casas esparcidas por Toscana se legaban al mecanismo de fidecomiso, que garantizaba y dictaba por ley la unidad y la continuidad familiar de los bienes. Era así desde el siglo XVI, por voluntad testamentaria de Niccolò Tommaso Antinori, que lo había comprado a la familia Martelli el palacio que hoy lleva el nombre Antinori. Nicco-



lò, hijo de Piero, comenzó a interesarse por el vino y compró una pequeña bodega sin casi red comercial. Piero y Ludovico se separan por diferentes motivos: Piero prefiere campos y tierras, mientras Ludovico prefiere la bodega y las actividades comerciales. A comienzos del siglo XIX, la bodega la administra Guglielmo Guerinini que no se preocupa ni de la inversión ni de la experimentación, aunque fuera un buen gestor. No es un hombre del vino. Viene de una familia de banqueros romanos. Dirige con una mentalidad financiera y burocrática que frena las ideas del jovencísimo Niccolò. Cuando, finalmente, obtiene el control, la Marchesi Antinori posee pocas viñas y las bodegas eran insuficientes.

A fines de los años 20, Niccolò (padre de Piero) es el nuevo responsable de la bodega, pero es llamado a filas en la Primera Guerra Mundial. Después fue viajante y vendedor, antes de dedicarse totalmente al vino. Fue un visionario respecto al potencial del vino toscano. Vivió los primeros momentos del nacimiento del vino italiano de calidad, la creación de los Consejos Reguladores, de las primeras marcas registradas. Falleció en 1990 con las ideas claras. Pensaba que había que volver a rehacer la producción, la distribución, la imagen de los productos o la guerra está perdida. Sólo se podía partir de la viña. Son los tiempos donde se planta la viña de Tignanello. Ya habían plantado y unido cabernet y sangiovese en 1924, en botella bordelesa creando el Villa Antinori.

La bodega Tignanello está formada por 319 hectáreas, de las cuales 127 hectáreas de viñas. Dos de esas parcelas son las auténticas joyas de la casa toscana: Solaia con 20 hectáreas y Tignanello con 57. El emplazamiento goza de unas condiciones únicas: una altura de unos 400 metros sobre el nivel del mar; la exposición es sudoeste, ideal para variedades tardías como cabernet y sangiovese. El microclima y el terreno rocoso, de origen marino, rico en caliza y arcilla de las épocas del Eoceno y del Mioceno.

Después del nacimiento de Tignanello en 1971 (en el mercado en 1974), el primer supertoscano de la familia Antinori que contravenía las reglas rígidas del Chianti Clasico, surgió a modo experimental Solaia en 1978. Fue una cosecha curiosa donde el cabernet utilizado para elaborar Tignanello era de una calidad excepcional y había una cantidad más abundante que habitualmente. El marqués Piero Antinori, junto a su enólogo Giacomo Tachis, deciden vinificar esa uva como vino monovarietal produciendo sólo 3.600 botellas. Años antes, Piero y su padre, junto a colaboradores y amigos, habían elaborado un vino y debatían con ardor en el majestuoso palacio Antinori (en la Piazza degli Antinori, donde comienza la via Tornabuoni, la calle más lujosa y con mayor pedigrí de Florencia) a finales de los 60, sobre la forma de cambiar las reglas e iniciar un nuevo camino para la bodega, la familia y Toscana. No se había etiquetado y se buscaba un nombre desconocido para quien no fuera del Chianti Clasico y no supiera nada de viñedos ni de terruño. Un nombre en los antípodas de las leyes del



márketing. Creían tener un vino extraordinario en las barricas de madera nueva, pero se presentaba en el mercado con un nombre casi impronunciable para los extranjeros. Tanto Piero como Gino Veronelli estaban convencidos del nombre, Veronelli era su mayor defensor. Decía: "ningún nombre altisonante, ni palabras medievales, ni neologismos extraños". Estaban en una cena en el Castello della Sala en 1973 cuando se abrieron las primeras botellas de este vino (Castello della Sala es la bodega umbra de la familia Antinori), en uno de los primeros convenios de la neonata Asociación italiana de sumilleres (de la cual Veronelli fue el mayor impulsor) y sentenció: "lo mejor es legar este vino de forma directa a su viñedo. Será esta su origen controlado". Tachis siempre repetía que "el vino bueno nace en la viña". El enólogo actual de la bodega es Renzo Cotarella, después de jubilarse Tachis, que opinaba: "todo aquello que habíamos hecho ha sido buscar el alma más pura de esta uva y de este lugar". Fuera de las primeras pruebas, del primer Tignanello comercial se produjeron 25.000 botellas comercializándose en 1975 y hoy es imposible encontrarlo. En la etiqueta ponía "Vino da tavola della Val di Pesa". Este vino llevaba sangiovese junto a cabernet sauvignon y cabernet franc, en vez de canaiolo, y ni un racimo de uva blanca.

Cuando nació Solaia en 1978, las uvas procedían de una parcela en el interior del viñedo Tignanello. A partir de 1997 se añadió otra vecina con las mismas características del viñedo original al cual se integró: altitud, terruño y exposición al sol, de donde deriva el nombre. Actualmente se compone de 20 hectáreas plantadas con las variedades: cabernet sauvignon (15 hectáreas), cabernet franc (1 hectárea) y sangiovese (4 hectáreas).

El sistema de conducción es un bajo cordón con pulgares (cordone speronato) con vides con una media de 15 años con una densidad de plantación entre las 5.500 y 7.200 cepas.

El objetivo estilístico de Solaia ha estado siempre ligado a ser al mismo tiempo elegante, y en cierta medida austero. Es un vino destinado al largo envejecimiento evolucionando en el tiempo. Un vino con taninos robustos, une los recuerdos a frutas del bosque y especias con una vibrante acidez que equilibra la dulzura del fruto maduro. Un vino que muestra las cualidades y características únicas en las cuales nace, como es el Chianti Clasico.

Solaia sólo se produce en añadas consideradas excepcionales desde el punto de vista climático. No ha sido producido en 1980, 1981, 1983, 1984 y 1992. La única excepción a la mezcla clásica ha sido la añada 2002, cuando las condiciones climáticas, particularmente difíciles, han comprometido la maduración y la calidad de la uva sangiovese se juzgó insuficiente para incluirla en la mezcla final. Por lo tanto, en esa cosecha sólo se utilizó cabernet.



Ha sido pionero, junto al Masseto, de Ornellaia, en vender sus vinos en la plaza de Burdeos en premier. Y, el momento de mayor éxito, sucedió con la cosecha 2007 cuando el Wine Spectator lo eligió como vino del año. Nunca había sucedido antes con un vino italiano.

Marchese Antinori, posee viñedos en Toscana (Chianti, Montepulciano, Montalcino, Bolgheri...), en Umbría, en Apulia, en Las Langas piemontesas y en la Franciacorta lombarda. Hoy, la empresa la dirige Albiera Antinori con la ayuda de sus hermanas Allegra y Alessia. Su padre, Piero, es el Presidente Honorario de la sociedad.

9. LA FIGURA DE GIACOMO TACHIS

El gran Giacomo Tachis (1933-2016), es seguramente el enólogo más conocido de Italia. Un piemontés nacido en Poirino (Turín) en 1933. que cambió el vino toscano y sardo y situó el vino italiano en su máximo esplendor: Fue protagonista de su renacer con los supertoscánicos a la cabeza. Muchos de los mejores vinos italianos de las últimas cuatro décadas llevan su firma. Estudió, como tantos otros personajes del sector, en la prestigiosa Escuela Enológica de Alba. En marzo de 1961, le llega una carta del profesor Giuseppe dell'Olio, que preside el Instituto de Alba. Le escribe que ha pensado en él para una bodega de gran prestigio en Toscana que busca un enólogo.

Duda al inicio y está a punto de rechazar el trabajo. Le dice que es la Ricasoli, la casa que puso las normas del Chianti en el siglo XIX. No le seducía irse a vivir a Toscana entre bosques, cuando lo hacía en Imola. Deseaba algo más que vino a sus 28 años. Surge otra posibilidad en una bodega cercana a Rávena que producía unos 300.000 hectolitros, cuyo administrador era Niccolò Antinori, amigo del profesor dell'Olio. Se le presenta una disyuntiva interesante: elegir entre dos transatlánticos toscanos como Ricasoli o Antinori. Su decisión fue más allá del dinero ofrecido. Más alejada Ricasoli, entre Florencia y Siena, o Antinori situada más cerca de Florencia. Un trabajador cobraba entonces unas 30.000 liras y a él le habían ofrecido 200.000 mensuales. Y comenzó a trabajar con la Cantina Antinori desde 1961 hasta 1993. Fueron 32 años de colaboración y de éxitos, aunque su jubilación definitiva llegó en la primavera de 2010. Un campesino piemontés trabajando con los aristócratas que sobrevivieron a los Medici con una historia de más de 600 años. Tachis era un estudioso de la química y de la microbiología. Comenzó a viajar; sobre todo por Francia, con los Antinori y a conocer la evolución del vino, pero también a los EEUU y Alemania. Los vinos de la zona eran de escaso color; ligeros, con mucha adición de uva blanca, sin estructura y envejecidos en toneles grandes muy viejos. Cuando llegó, se elaboraban 800-900.000 botellas y cuando se marchó eran unos 16 millones. Fue un puntal de la primera revolución del vino italiano: la de los años 60.

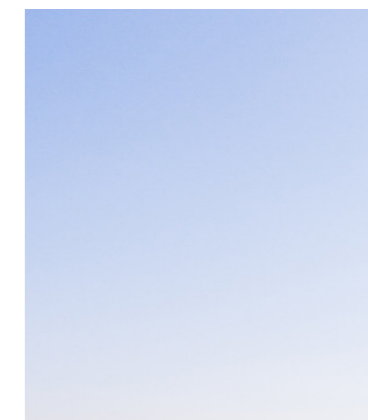


Trabajó en la recuperación del Vin Santo, un vino dulce fascinante nacido en Santorini (Grecia) que él amaba. Le dedicó un libro espléndido. Interpretó la tradición con la crianza en los clásicos caratelli (pipas de 125 litros) donde hacían la maloláctica y la crianza. Se elaboraba con trebbiano y malvasía, mientras el "occhio di pernice" (ojo de perdiz) lo hace con sangiovese. A continuación, llegaría otra colaboración fundamental con otro primo de los Antinori: Alceo di Napoli, en su bodega Castello di Rampolla. De aquí nacerían el Sammarco, otra conmovión, y el escaso y reconocido Vigna di Alceo. Antes el Saffredi. Más tarde colaboraría con el Chianti estupendo Castell in Villa, que envejece de lujo, o con Argiano, en Montalcino.

Más tarde, nació el Chardonnay Cervaro de la Sala de la bodega umbra de los Antinori. El mítico San Lorenzo de Carlo Guerrieri Gonzaga a quien conoce en Sassicaia donde había ido a aprender invitado por Mario Incisa della Rocchetta, en el Trentino. Una mezcla de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot que conquistó mercados desde su primera aparición y donde cambió la pergola trentina tradicional por el guyot.

Su llegada, en los 80, a la isla de Cerdeña supuso otro terremoto. Colaboró con las dos bodegas más importantes de entonces: Argiola y la Cooperativa de Santadi. Nació el Turriga de Argiolas con cannonau (gamacha), carignano y bovale sarda o el Korem. Y las cariñenas del Terre Brune, de Santadi. También trabajó en Sicilia con el Duca di Salaparuta y Florio, de Marsala o la familia Planeta y Donnafugata, después de jubilarse en Antinori. No le interesaba por el dinero sino por viajar y conocer. Desde Pantelleria o las islas de Lípári al Etna o Noto. En 1996 inicia su aventura en Las Marcas donde colaboró con Umani Ronchi. Curioso que no regresara a su Piemonte natal a elaborar barolo o barbaresco. En cada lugar por donde ha pasado ha dejado su sello. Con él llegaba la revolución. Hoy, todas las grandes bodegas tienen un director y un enólogo como responsable de producción. Él fue el pionero. Tuvo la fortuna de conocerlo cuando se jubiló en Antinori y le trató en diferentes ocasiones. Era un tipo afable, orgulloso, pero con cierta timidez, un humanista.

Le gustaba repetir: "Io non sono un enologo, sono un mescolavino" (no soy enólogo, soy un mezclavinos). Nos dejó un último testimonio con su libro "Saber de vinos" (Mondadori, 2010). Con este breve semblante creo que queda claro quién es la persona que se ha marchado. Deja muchos hijos dispersos por toda la geografía italiana y el recuerdo de un personaje inolvidable. Estará mirando desde su casa turinesa al enhiesto Monviso o desde las colinas toscanas esos paisajes imperecederos de cipreses, olivos, frutales, bosque y viña. Imperecederos como él que se ha marchado sin hacer ruido.




 Marchesi
ANTINORI
 26 GENERAZIONI

10. BIBLIOGRAFÍA SELECCIONADA

- ALDO DI RICALDONE, Giuseppe: La collezione ampeleografica del Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta (1792-1871). Camera di Commercio Asti, 1974.
- ANDERSON, Burton: The wine atlas of Italy. Simon and Schuster, 1990.
- ANDERSON, Burton: Vino. The wines & winemakers of Italy. Papermac, 1980.
- ANTINORI, Piero: Tignanello 1971: Una storia toscana. Cinquesensi Editore, 2015.
- BECERRIL, Manuel: Los orígenes del vino. Euroeditions, , 2008.
- BELFRAGE, Ncolas: Barolo to Valpolicella. Faber and Faber, 1999.
- BELFRAGE, Ncolas: Brunello to Zibibbo. Faber and Faber, 2001.
- BELFRAGE, Nicolas: Life beyond Lambrusco. Understanding italian fine wine. Sidgick & Jackson, 1985.
- CERNILLI, Daniele & Sabellico, Marco: The new Italy. Octopus Publishing, 2000.
- COLUMELA, Lucio: Los 12 libros de agricultura. Imprenta de D. Miguel de Burgos. Madrid, 1824. Editorial Maxtor, 2012.
- DI LELLO, Luciano: Viaggio nel nuovo vino italiano. Lithos, 1997.
- FINI, Marco: Sassicaia. Teneues, 2001.
- JOHNSON, Hugh: Historia del vino. Blume, 2005. La edición original es en inglés, de 1989, en editorial Octopus.
- JULLIEN, André: Topographie de tous les vignobles connus. Slaktine, 1985 (edición original de 1866).
- PLINIO EL VIEJO: Historia Natural. Libros XII-XVI. Biblioteca clásica Gredos, 2010.
- SANTINI, Aldo: Il Sassicaia e i suoi compagni. Maria Pacini Fazzi Editore 1998.
- SCIENZA, ATTILIO: Atlante dei vini passiti italiani. Edizioni Gribaudo, 2006.
- SOLDATI, Mario: Vino al vino. Mondadori, 1977 con diferentes reimpresiones.
- STEINBERG, Edward: The vines of San Lorenzo. Ecco Press, 1992 (hay una edición en español de Slow Food, 2003).
- VERONELLI, Luigi: I vignaioli storici. Mediolanum Editori Associati, 1986.
- VERONELLI, Luigi: Catalogo dei vini d'Italia. Mondadori, 1983.
- WASSERMAN, Sheldon & Pauline: Italy's noble red wines. Macmillan Publishing, 1985-1991.