



Introducción a los vinos italianos



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior



Istituto
Italiano
di Cultura
Madrid

La presente publicación es parte de la actividad Promocional del ICE - Agencia italiana para el Comercio Exterior a favor del sector enológico italiano y está editada en colaboración con el IIC - Instituto Italiano de Cultura de Madrid.

ICE - Agencia italiana para el Comercio Exterior es la agencia gubernamental que apoya la globalización de las empresas italianas, de acuerdo con las estrategias diseñadas por el Ministerio de Desarrollo Económico. La Agencia ICE facilita y promueve la relaciones comerciales con los países extranjeros, centrandó su atención en las PYME y sus asociaciones. Ayuda a las empresas italianas en sus procesos de internacionalización y promociona en todo el mundo los productos y servicios italianos, así como la imagen del "Made in Italy". Participa, además, de forma directa en la atracción de inversiones extranjeras en Italia.

La Agencia ICE tiene su sede central en Roma, cuenta con una amplia red de oficinas en todo el mundo y actúa como "Sección de Promoción Comercial" de las Embajadas y Consulados italianos.

El **Instituto Italiano de Cultura de Madrid**, organismo oficial del Estado italiano tiene el objetivo de promover y difundir la lengua y la cultura italianas en España a través de la organización de actividades culturales para favorecer la circulación de las ideas, de las artes y de las ciencias. Forma parte de una red de 89 Institutos con sede en todo el mundo bajo la Dirección General para el *Sistema Paese* del MAECI.



Agustin de Betancourt, 3
28003 Madrid



Mayor, 86
28013 Madrid

Textos:
Juancho Asenjo

PRIMERA PARTE

INTRODUCCIÓN A LA ITALIA VINÍCOLA

Italia, ese gran desconocido	8
Geografía italiana	11
Viticultura y formas de vinificación en Italia	11
Los inicios y las dos revoluciones	13
La pirámide de los vinos italianos desde su nacimiento	14
Cómo leer una etiqueta de vino italiano	18

SEGUNDA PARTE

ITALIA, REGIÓN A REGIÓN DE NORTE A SUR

La Italia del norte

Valle de Aosta	20
Piamonte	21
El otro Piamonte	25
Otras denominaciones vinícolas del Piamonte	29
Lombardía	35
Trentino-Alto Adigio	38
Véneto	40
Friuli	43
Liguria	45

La Italia del centro

Emilia Romaña	47
Abruzos	48
Molise	50
Marcas	52
Umbría	54
Toscana	56
Lacio	61

La Italia del sur

Campania	63
Basilicata	70
Calabria	74
Apulia	77

La Italia del sur: las islas

Cerdeña	80
Sicilia	82

Vinos dulces de Italia

Los vinos de uva pasificada	107
Los vinos dulces italianos del norte	109
Los vinos dulces italianos del centro	110
Los vinos dulces italianos del sur	110

INTRODUCCIÓN A LOS VINOS ITALIANOS

Primera parte:

INTRODUCCIÓN A LA ITALIA VINÍCOLA

Italia, ese gran desconocido



Italia, un país tan cercano en idioma, cultura y costumbres es, sin embargo, un gran desconocido en materia vinícola para el consumidor español. La realidad del vino italiano es concluyente: junto a Francia, primer productor de vino del mundo (52 millones de hectolitros), cerca de la cabeza en consumo, tercer país en extensión de viñedo con casi 650.000 hectáreas y primer exportador en cantidad de litros, que no en valor, donde Francia sigue destacada. El aficionado español no puede ignorar lo que está sucediendo en Italia, que va más allá del Lambrusco o del Chianti de frasca que para más señas, en italiano se llama “*fiashetto o fiasco si es de litro y medio*”.

La tradición es antiquísima, se remonta a los etruscos antes del siglo IX a.C. y a los griegos asentados en el sur que llamaban a la futura Italia *Enotria* “tierra del vino”; de la época fenicia tenemos restos en la isla de Elba o cuando el *Forum Vinarium* romano, a orillas del río Tíber, era el centro internacional donde se cambiaba vino. También Plinio el Viejo, quien murió en Pompeya en el año 79, víctima de la erupción del Vesubio, fue el primero en clasificar el vino; consideró 195 vinos de los cuales 80 eran de calidad superior y hablando de los vinos del Monte Massico decía que tres eran los tipos de este vino: austero, dulce y ligero y subdivide tres vinos diferenciados: Gauro que es el que nace en las partes más altas de las colinas; Faustiano que es el que se encuentra a mitad de la colina y el Falerno en las zonas más

bajas. Es el primer antecedente de las denominaciones de origen. De esa época romana existen testimonios desde Campania al Lacio y así hasta Venecia. La vieja cultura vitícola romana era mixta ya que convivían el cultivo de cereales en el suelo, de árboles frutales y de viñas aéreas pues era el último cultivo en madurar como podemos comprobar desde el Alto Adigio hasta Campania. Cuando Julio César conquista las Galias (Francia) intenta expandir la cultura del vino y cuenta que en la mayoría de las zonas la población no bebe vino. Solo en Borgoña habla que no mezclan agua con el vino. El tratado más importante de la antigüedad es el “*De Re Rustica*” del gaditano nacido en la Bética Columela en el siglo I d.C. donde explica el comportamiento de la viña. En la época medieval, el desarrollo llega por parte de la Iglesia y los monasterios desde donde enseñaban a los campesinos a cultivar el campo. Y así hasta la unificación italiana en 1861. Entre 1871 y 1874 Italia exportaba 260.000 hectolitros de los cuales sólo embotellados eran 12.800 sobre una producción que estaba cerca de los 40 millones de hectólitos. La filoxera llegó a finales del siglo XIX y a algunas zonas bien entrado el siglo XX. 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 hectólitos comparando Francia, Italia y España desde el inicio del siglo XX hasta el comienzo de la II Guerra Mundial era la siguiente:

Producción vinícola desde el inicio del siglo XX hasta la II Guerra Mundial

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

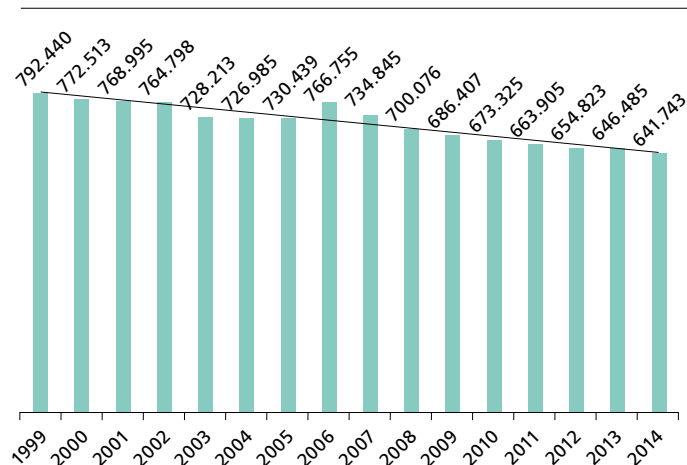
En 1923 se funda la Estación Experimental de Viticultura de Conegliano (Véneto) que resultaría fundamental en la formación de profesionales de la viticultura y enología. En 1932, en el III Congreso Internacional de la Vid y el Vino, se busca aprobar una ley que sólo permita plantar en terrenos adecuados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

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 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. Más de 35.000 bodegas (en España apenas alcanzan las 5.000) y cada una de las regiones defiende sus tradiciones locales y protege sus denominaciones de origen o geográficas.

Italia es, en miniatura, un resumen de aquello que significa el vino en el mundo; goza de todo tipo de climas (atlántico o mediterráneo), miles de microclimas, suelos o emplazamientos que uno pueda encontrar en cualquier región del mundo que produzca vino de calidad.

La superficie de viñedo ha cambiado como en el resto de los viejos países productores de vino. Al terminar la II Guerra Mundial, la superficie dedicada explícitamente a la vid era de 978.000 hectáreas más 2,8 millones de extensión de la vid unida a otros cultivos dentro de la cultura promiscua que existió en Italia hasta finales de los años 60 cuando terminó con la llegada de la mecanización agrícola. A comienzos de los años 80 eran cerca de 1.200.000 hectáreas de viñedo. En los últimos 15 años los datos son los siguientes:

Superficie de viñedos en Italia (hectáreas)



Datos Corriere Vinicolo.

Superficie de viñedo por regiones (hectáreas)

	2014	Var. ha 2014/2000	Var. 2013/2012
Piemonte	47.314	-4.925	-786
Valle d'Aosta	486	-122	200
Lombardia	22.475	-649	-424
Trentino Alto Adige	15.491	975	75
Bolzano	5.396	387	16
Trento	10.095	588	59
Veneto	79.849	7.183	1.652
Friuli Venezia Giulia	23.581	3.423	519
Liguria	1.535	-801	0
Emilia Romagna	51.901	-8.999	110
Toscana	57.942	-6.498	82
Umbria	12.958	-2.856	-57
Marche	17.505	-3.984	-58
Lazio	19.527	-25.421	-4.009
Abruzzo	32.853	-2.833	893
Molise	5.773	-2.608	233
Campania	23.900	-6.346	-290
Puglia	88.062	-23.008	1.352
Basilicata	4.018	46	0
Calabria	9.338	-8.837	-2.162
Sicilia	100.984	-35.910	-2.079
Sardegna	26.251	-8.599	7
Totale	641.743	-130.770	-4.742

Datos Corriere Vinicolo.

Superficie de viñedo por regiones (hectáreas)

	1982	1990	2000	2010	2010/2000
Piemonte	74,726	61,734	52,906	46,71	-12%
Valle de Aosta	947	691	517	432	-17%
Lombardia	30,738	25,873	22,07	22,293	1%
Liguria	7,358	5,279	2,391	1,312	-45%
Trentino Alto Adige	13,906	13,673	13,864	15,323	11%
Veneto	95,819	80,635	73,781	73,709	0%
Friuli Venezia Giulia	20,655	17,805	17,805	19,669	10%
Emilia Romagna	85,451	67,497	60,072	55,815	-7%
Toscana	89,869	70,487	58,504	56,588	-3%
Umbria	22,873	17,986	14,227	12,059	-15%
Marche	31,762	26,179	19,66	15,475	-21%
Lazio	71,509	51,362	29,533	16,082	-46%
Abruzzo	40,776	40,824	34,904	30,583	-12%
Molise	9,236	8,037	5,883	4,173	-29%
Campania	48,937	39,123	29,264	21,002	-28%
Puglia	184,867	144,533	111,29	96,75	-13%
Basilicata	18,789	13,118	8,737	5,508	-37%
Calabria	37,57	23,797	13,826	9,076	-34%
Sicilia	187,091	173,746	121,796	110,699	-9%
Sardegna	70,137	47,821	26,301	18,866	-28%
ITALIA	1,142,251	929,189	717,334	632,125	-12%
Nord-Ovest	113,769	93,577	77,884	70,747	-9%
Nord-Est	215,831	179,609	165,522	164,516	-1%
Centro	216,013	166,015	121,925	100,204	-18%
Sud	340,176	269,432	203,905	167,092	-18%
Isole	257,228	221,567	148,098	129,565	-13%

Datos ISTAT

Producción mundial de vino:

	2007	2008	2009	2010	2011	2012E	2013E	2014E
Francia	45.7	42.7	46.3	44.4	50.8	41.5	42.0	46.2
Italia	46.0	47.0	47.3	48.5	42.8	45.6	52.4	44.4
España	34.8	35.9	36.1	35.4	33.4	31.1	45.7	37.0
Alemania	10.3	10.0	9.2	6.9	9.1	9.0	8.4	9.7
Portugal	6.1	5.7	5.9	7.1	5.6	6.3	6.2	5.9
Rumanía	5.3	5.2	6.7	3.3	4.1	3.3	5.1	4.1
USA	19.9	19.3	22.0	20.9	19.1	21.7	23.5	22.5
China	12.0	12.6	12.8	13.0	13.2	13.8	11.8	11.8
Australia	9.6	12.4	11.8	11.4	11.2	12.3	12.3	12.6
Argentina	15.0	14.7	12.1	16.3	15.5	11.8	15.0	15.2
Chile	8.3	8.7	10.1	8.8	10.5	12.6	12.8	10.0
Sud Africa	9.8	10.2	10.0	9.3	9.7	10.6	11.0	11.4
Other	43.4	45.5	42.0	39.2	42.3	36.6	41.4	40.1
Total	266.0	269.8	272.2	264.5	267.2	256.2	287.6	270.9

Datos OIV

Geografía italiana

Italia está situada al sur de Europa: limita con Francia, Suiza, Austria, Eslovenia y Croacia. Está bañada por los mares Mediterráneo, Adriático, Tirreno y Jónico. Al norte, haciendo frontera, se encuentran los Alpes y los Dolomitas mientras los Apeninos atraviesan el país de norte a sur dividiéndolo: desde el Alto Adigio-Trentino y Véneto hasta Basilicata. Los ríos más importantes son el Po (Piamonte, Lombardía, Emilia Romana), el Arno (Toscana) y el Tíber (Lacio). La Italia vinícola la forman 20 regiones.

Viticultura y formas de vinificación en Italia

La espaldera es el sistema de conducción más extendido aunque el más antiguo, por su origen griego, es el vaso; se llama en Italia *alberello* y se utiliza en las islas y en algunas zonas del sur italiano. Se usa *la pergola trentina*, *el cordone speronato* y el doble cordón, *el Guyot simple* y *doble*, *el cordón Royat*...

La bodega 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),

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.

Sistemas de trabajo en el viñedo:

A. Girapoggio:

como dice la palabra gira y rodea la colina (poggio en italiano)

B. A Rittochino:

trabajo en pendiente sin terrazas

C. Cavalcapoggio:

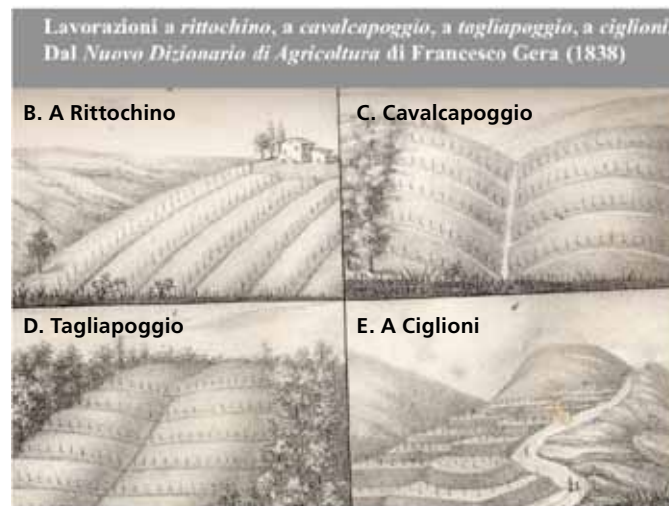
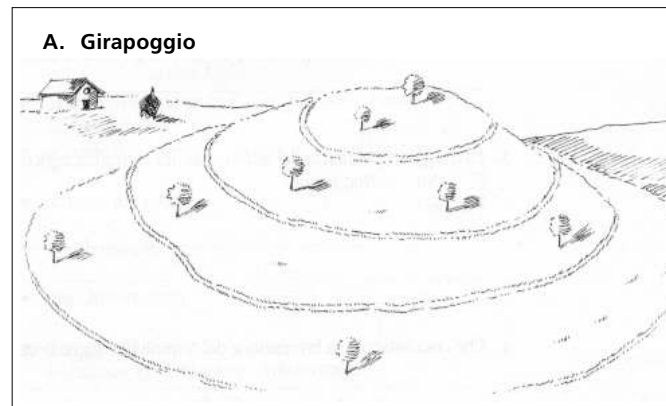
cabalga entre dos colinas

D. Tagliapoggio:

sistema que corta la colina

E. A Cigliani:

sistema de terrazas o bancales



Los inicios y las dos revoluciones

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 siglo 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.

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 y comienza la “primera revolución de los vinos italianos” a comienzos de los 70. Nacen los supertoscans, 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 Eslovenia) 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.

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 Gran Ducado tenía sus propias leyes sin poseer el concepto de un solo estado. En este período, con la I Guerra Mundial como hecho histórico, los vinos no tienen denominaciones ni indicación alguna aunque cada zona tuviera sus particularidades y características. Es el periodo que abarca desde 1861 hasta 1930.

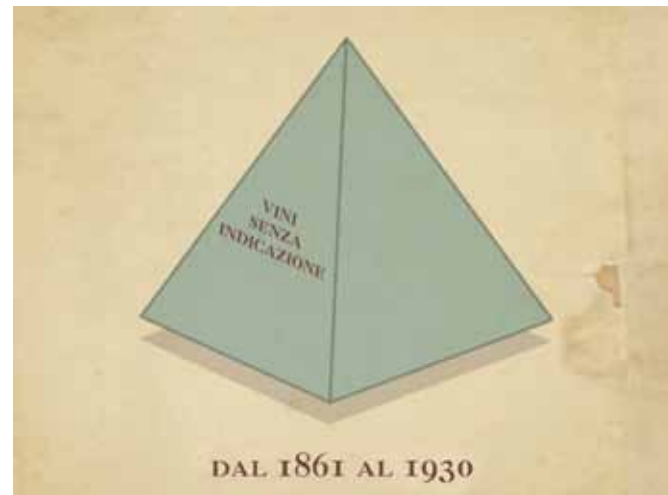


Gráfico: FEDERDOC

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.

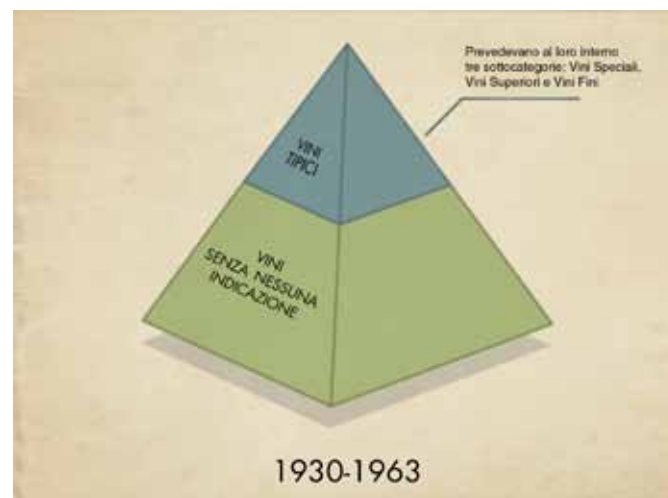


Gráfico: FEDERDOC

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 la primera reglamentación en lo que se refiere a la producción y comercialización de los vinos específicos 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 primera fue la Toscana Vernaccia di San Gimignano,

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. 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

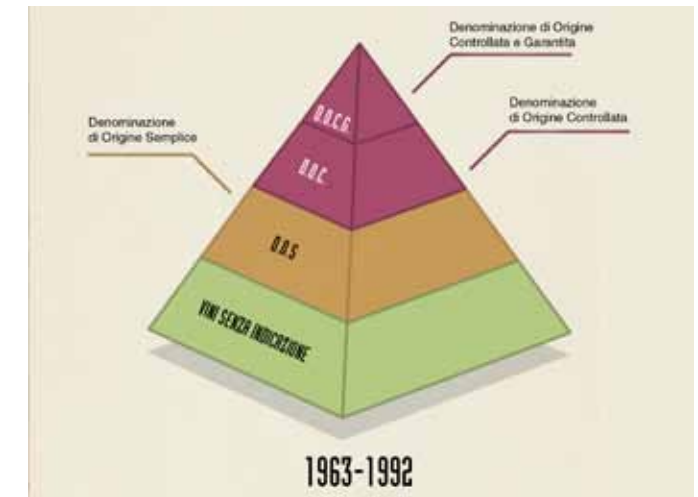


Gráfico: FEDERDOC

seguida de la también Toscana Brunello di Montalcino que sería la primera 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.

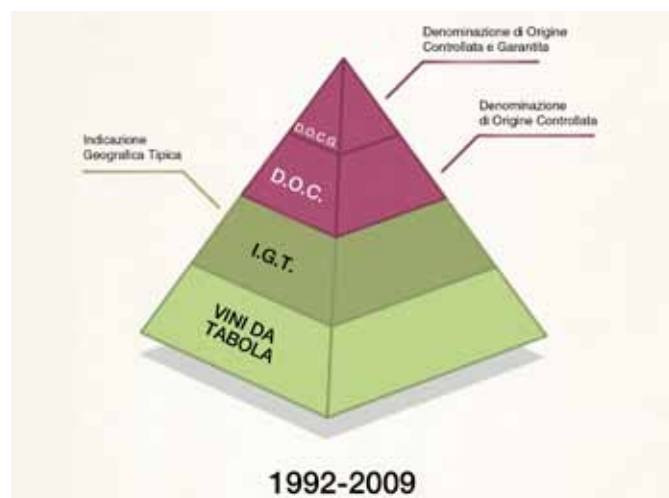
parte de la sistematización precedente pero introduce importantes novedades en el sector, después de estudiar las leyes vinícolas de los principales países productores y mantenerse la idea general de la anterior ley con su relación entre vino y territorio.

Esta ley era, en teoría, la más progresista e incisiva de cuantas existían en el mundo. Pero, como suele ocurrir, 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. 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 de 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.

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



1992-2009

Gráfico: FEDERDOC

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. Suelen ser los vinos de mayor fuste de cada denominación.

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 a la producción y comercialización, etiquetado, defensa y promoción de las denominaciones de origen en el ámbito internacional e introduce 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).

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 su vino. Estas serían; Roero, Nebbiolo d’Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe Rosso y hasta Piamonte.

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 solas o en unión de la nueva etiqueta.



dal 1º Agosto 2009

Gráfico: FEDERDOC

Cómo leer una etiqueta de vino italiano

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
2. Categoría y Denominación
3. Otras consideraciones
o denominaciones adicionales
 - Amabile
 - Secco
 - Dolce
 - Classico (se refiere a la zona histórica de producción)
 - Riserva (se refiere más al tiempo en que sale al mercado o a ser una selección de la mejor uva que al tiempo de crianza)
 - Superiore (que tiene 1 grado alcohólico más que el básico)
4. Añada
5. Nombre del vino
6. Tipología del vino (rosso, Bianco, rosato, spumanti)
7. Contenido de la botella
8. Grado alcohólico
9. Área de origen
10. Datos de la empresa embotelladora con el registro

INTRODUCCIÓN A LOS VINOS ITALIANOS

Segunda parte:

ITALIA,
REGIÓN A REGIÓN
DE NORTE A SUR

LA ITALIA DEL NORTE

Valle de Aosta

Variedades

Blancas: blanc de Morgex (priè blanc), pinot gris, müller Thurgau, petit arvine, moscato di Chambave, pinot blanc, chardonnay.

Tintas: dolcetto, nebbiolo (Picotendro), petit & gros rouge, barbera, pinot noir, gamay, syrah, vien de nus, umin, cornalin, mayolet, neyret, vuillermin, prèmetta.

El Valle de Aosta es una pequeñísima región alpina muy poco poblada. Se extiende a lo largo de 3.264 km² con una población de 120.000 habitantes. El viñedo abarca solo 486 hectáreas siendo la más pequeña de las zonas vinícolas italianas y es casi completamente montañosa donde se extiende por un valle central protegido por terrazas

en viñedos ubicados en pendiente. La viticultura se encuentra entre las más altas de Europa porque supera los 1.200 metros en Morgex con el Mont Blanc (o Monte Bianco) como testigo. Sin embargo la microparcelación es enorme puesto que existen más de 4.000 viticultores y 25 variedades censadas: muchas son de origen francés, otras suizo y el resto italianas. La mayoría de los viticultores lo son a tiempo parcial porque la actividad no da para vivir de ello para mantener una familia. Es fundamental la organización de los viticultores y las bodegas en cooperativas para poder comercializar sus productos. El nivel de calidad es muy alto. Solo hay una denominación de origen que comprende la totalidad del territorio. Goza de un clima de

montaña con inviernos largos y fríos con abundantes nevadas y veranos bastante frescos con diferencia térmica noche y día. La pluviosidad es variable desde los 500-650 mm de la zona occidental a los más de 900 de la zona más oriental de la región. Es una de las regiones donde

se considera una viticultura heroica. Las variedades tintas superan el 80% de la producción con la petit rouge y la nebbiolo como las más extendidas. Entre las blancas la blanc de Morgex es la más popular aunque los vinos de Chardonnay alcanzan un nivel excepcional.



Piamonte

Introducción

Piamonte, quiere decir “al pie de los montes”, que son los Alpes. Limita con Francia, Suiza y Liguria y en la parte oriental con Lombardía. Los paisajes son de ensueño bien alejados del mar: la parte oeste es excesivamente montañosa para la viticultura y al sudoeste de Turín el viñedo se desarrolla en mejores condiciones. Las colinas, que constituyen cerca de un tercio del territorio, se adaptan maravillosamente a la viña, desde el Monferrato a la orilla derecha del Po, hasta Las Langas atravesadas por el Tánaro, todos los elementos se asocian perfectamente para producir los vinos más conocidos como el Barolo, Barbaresco, Roero o la Barbera. Patria de los Saboya, formó parte del Imperio francés en la época napoleónica y jugó un papel decisivo en la unificación italiana.

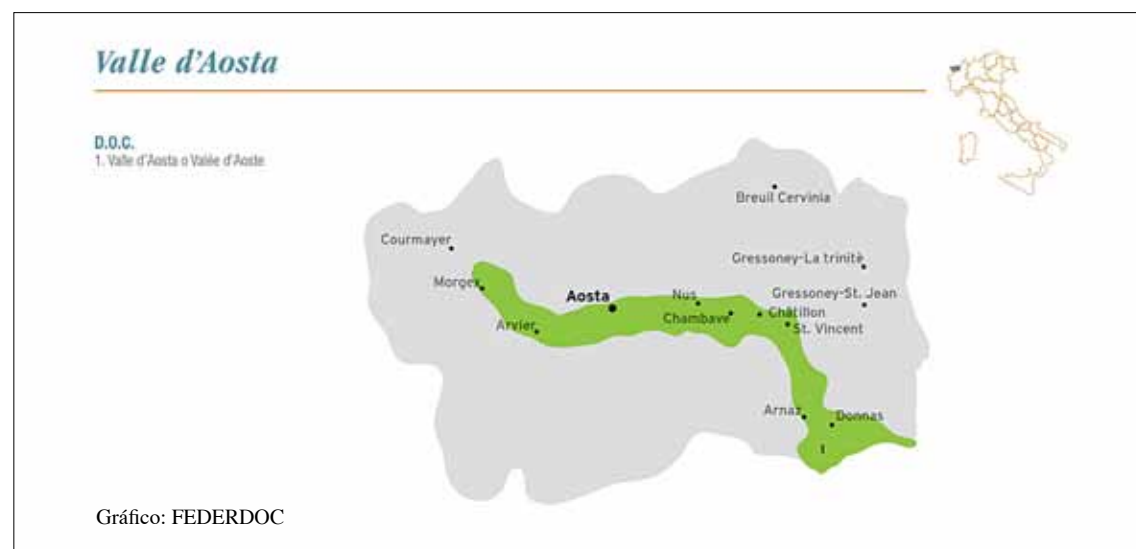
Tipos de vinos y variedades

A diferencia de otras zonas vinícolas, el Piamonte concentra el 90% de su producción en una amalgama de más de una cincuentena de denominaciones de origen, muchas muy pequeñas. No sólo es tierra de vinos, es uno de los lugares privilegiados para disfrutar de una selecta gastronomía que comienza en

las míticas y prohibitivas trufas blancas de Alba o en los vermús de Turín.

Los vinos de mayor calidad se concentran en la serie de colinas de 250 a 500 metros con sus laderas escarpadas que forman Las Langas o el Astigiano y Monferrato. Denominaciones como Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d’Alba, las tres Barberas Alba, Asti y Monferrato, Dolcetto, Gavi, Barachetto, Moscato d’Asti... son las más populares.

Entre las variedades autóctonas blancas las más reconocidas son: arneis, cortese, favorita, erbaluce, timorasso, malvasia di Casorzo, malvasia di Castelnuovo Don Bosco y entre las tintas: nebbiolo, barbera, dolcetto, freisa, grignolino o brachetto. Son unas 48.000 hectáreas y ocupa el sexto lugar entre las diferentes regiones de Italia aunque en prestigio es la primera junto a Toscana. El 70% de la producción es de tintos. El clima es de tipo continental con inviernos duros con frecuentes nevadas y veranos calurosos aunque con diferencias térmicas entre el día y la noche. La niebla otoñal es frecuente así como las heladas de primavera y otoño que influyen de forma decisiva en la calidad de la uva.



El Barolo y el Barbaresco

Los dos grandes vinos piemonteses nacieron en el siglo XIX, gracias a la influencia francesa. Son vinos nobles elaborados, como el Roero o Nebbiolo d'Alba, con la variedad nebbiolo. La microparcelación, el sistema de municipios, "crus" y "climats" donde el suelo, la exposición y el microclima cambian en 30 metros y la decidida expresión del terruño, forman parte de la grandeza de un tipo de vinos muy particulares sólo comparables a los borgoñas.

Orígenes:

A mitad del siglo XIX el Barolo era un vino dulce. En ese tiempo, Camillo Benso –conde de Cavour–, era alcalde de Grinzane Cavour

e invitó al enólogo del valle de la Marne Louis Oudart a esta región para que mejorara las técnicas de vinificación de los productores locales comenzando por mejorar la higiene de las bodegas. Oudart fermentó el mosto completamente y nació el primer Barolo seco moderno como lo entendemos hoy. Llegó a ser el preferido de la nobleza turinesa y el favorito de la Casa de Saboya. De aquí viene que fuera conocido como "el vino de los reyes y el rey de los vinos". Durante el siglo XIX y hasta mitad del s. XX fue un vino de mezcla de diferentes pagos. La elaboración con crus individuales no llega hasta comienzos de los años 60 con las clasificaciones por áreas de Lorenzo Fantini (s. XIX) y Renato Ratti y Luigi Veronelli a comienzos de los 80.

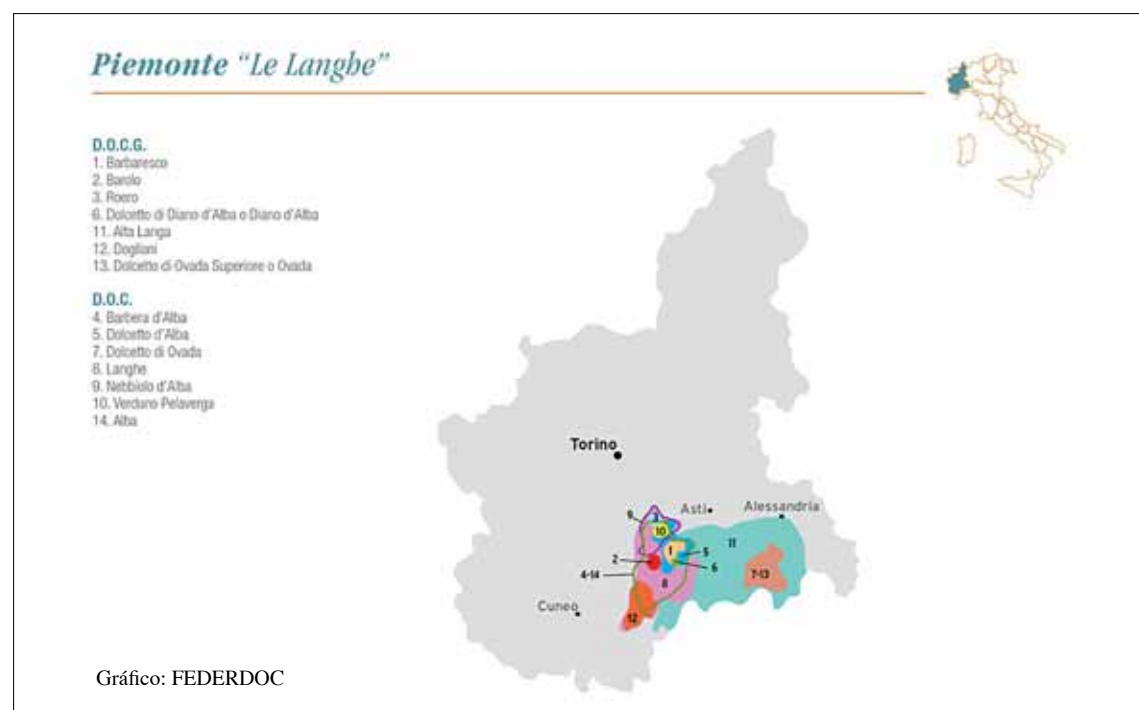
Nebbiolo, la variedad que emerge de la niebla

Nebbiolo deriva de "nebbia" (niebla) algo habitual en Las Langas en la época de la vendimia. Es la variedad más enigmática que existe porque presenta poco color y una cierta evolución en su juventud que mantiene con los años. Es, por naturaleza, desequilibrada porque necesita años de doma para que todos sus elementos se fusionen: su grado alcohólico es alto así como la acidez en tartárico, el *ph* es bajo y el extracto seco es reseñable, además el tanino es poderoso y persistente. Una amalgama que justifica los años que necesita para la convergencia de esta mezcla explosiva.

Se comporta como una *prima donna* porque sólo crece en las laderas de Las Langas y no puede plantarse en las zonas más bajas por la humedad ni en las más altas por el viento, la orientación siempre es sur o sureste o suroeste donde puede madurar. Es una casta de ciclo largo puesto que florece pronto y madura tarde en un clima con diferencias térmicas importantes que permiten a los vinos mostrar unos aromas incomparables. Es uno de los vinos más longevos que existen y mantiene sus selectos y seductores perfumes después de muchísimos años. Van desde las violetas y las rosas o los frutos del bosque en su juventud al *goudron* (alquitrán), especias, la tierra mojada, trufas y champiñones con el paso del tiempo. Los vinos son finos, elegantes, austeros y tánicos con una marcada acidez y te muestran todo al final de la boca, algo que los convierte en perfectos compañeros

de la gastronomía tradicional. La cima de la colina se llama Bricco siempre con orientación sur-sureste-suroeste y la parte más alta de la ladera Sorì (sur soleado).

Variedad de maduración muy tardía, debe su nombre a la *nebbia* (niebla) que cubre el Piemonte cuando la uva está lista para vendimiarse, a finales de octubre o incluso noviembre. Las bayas son oscuras y ovoides con un hollejo grueso. De racimo alargado y no muy apretado; es la variedad más complicada de entender. Desequilibrada por naturaleza. Es una bomba de relojería que necesita años para el equilibrio; presenta un color escaso porque tiene pocos antocianos y si tiene flaconas; precipita inmediatamente y ofrece una evolución cromática desde su nacimiento que cambia poco con el paso de los años; tiene un ciclo vegetativo largo; grado alcohólico alto (14-14.5°) que mantiene desde sus orígenes; acidez en tartárico alta y *ph* bajo aunque con el cambio climático haya subido; no se puede plantar en las zonas más altas por el viento ni en las más bajas por la humedad; extracto seco alto; tanino feroz y con acidez muy marcada. En los estudios de ADN realizados por la profesora Anna Schneider, de la Universidad de Turín, han descubierto que la nebbiolo procede de la Valtellina y la freisa es su madre aunque no se conoce aun al padre que puede ser alguna de las siete castas que tienen relación directa. Hasta la aprobación de la D.O. se podían utilizar otras variedades como la barbera que aportaba acidez y color. Hay tres biotipos: Lampia, Michet (una virosis) y Rosé.



Barolo

El territorio del Barolo abarca cerca de 1.800 hectáreas (454 La Morra; 348 Monforte; 307 Serralunga; 235 Barolo; 141 Novello; 135 Castiglione Falletto; 88 Verduno; 49 Grinzane Cavour; 22 Roddi; 13 Diano d'Alba y 2 Cherasco). La producción es de entre 12 y 13 millones de botellas al año.

El territorio del Barolo se extiende a lo largo de 11 municipios: cinco grandes (Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga, Castiglione Falletto) y seis más pequeños (Verduno, Novello, Cherasco, Diano, Roddi y Grinzane Cavour). Cada uno de ellos está dividido en pagos o viñedos de calidad que a su vez pertenecen a varios propietarios. Hoy son 184 pagos o menciones geográficas adicionales

La antigüedad de los suelos se remonta a más de 60 millones de años en la era Cenozoica, periodo Neogenico en el mioceno (langhiano, elveziano, tortoniano, messiniano). Son cuatro tipos distintos de suelos con nueve unidades (Barolo, Novello, Verduno, Vergne, Berri, Gallo d'Alba, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga). Los terrenos de origen tortoniano (nacen en Verduno y pasan por La Morra, Barolo para finalizar en Novello) dan vinos más elegantes que los suelos elvezianos (Serralunga-Monforte-Castiglione Falletto) más austeros, tánicos y longevos: Tortoniano (Marna de Sant'Agata, formación del Messiniano y depósitos aluvionales recientes) y Elveziano (Arenanria Diano d'Alba y Formación de Lequio). Los terrenos de las cuatro zonas del Barbaresco son de origen tortoniano.



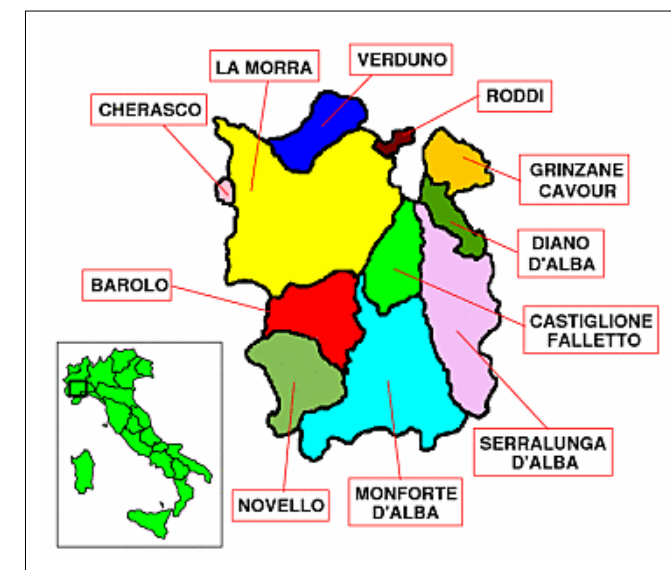
- Unità di Serralunga
- Unità di Castiglioni
- Unità di Barolo
- Unità di La Morra
- Unità di Novello
- Unità di Vergne
- Unità di Berri
- Unità di Verduno
- Unità di Gallo d'Alba

Entre los años 40 y 50 la viticultura no era como hoy. Hasta finales de los años 60 y comienzos de los 70 el viñedo era promiscuo: uvas, cereales, prados, avellanos, bosques, animales de corral y de labranza. Los productores vendían embotellado solo parte del vino de cada cosecha y solo a partir de los años 60-70 se comienza a vender todo en botella. Antes se hacía en damajuana o a granel también. En los años 70 y 80, el mercado exigía unos vinos con más frutalidad y menos tanicidad que pudieran ser consumidos más jóvenes. Hasta entonces las maceraciones duraban no menos de un mes y los vinos no se podían consumir hasta los 10 ó 15 años de vida. Un grupo de bodegueros jóvenes impetuosos como Ceretto, Cordero di Montezemolo,

Renato Ratti y con Elio Altare a la cabeza, comenzaron a elaborar un Barolo de estilo más internacional con periodos de maceración mucho más breves (de 2 a 8 días en vez de varias semanas) y el uso de los fermentadores rotatorios para suavizar los taninos. Usaban barricas bordelesas en vez de grandes toneles de roble de Eslavonia. Querían obtener más color y minimizar el tanino. El vino de añada sale al cuarto año mientras que el Riserva lo hace al sexto con dos años mínimo de crianza en madera.

Barbaresco

Son cuatro zonas: Barbaresco (233 ha), Neive (248 ha), Treiso (162 ha) y Alba (38 ha). Emerge en los años 60, antes que el Barolo, como vino de alta calidad gracias a la familia Gaja (Giovanni y luego su hijo Angelo) y Bruno Giacosa aunque naciera a finales del siglo XIX con Domizio Cavazza y la Cooperativa de Barbaresco. Se extiende a lo largo



de 682 hectáreas (2008) y 4.500.000 de botellas. Los suelos son principalmente calizos de la época tortoniana. Los terrenos y el clima de las cuatro zonas son bastante uniformes. El vino de añada sale al mercado al tercer año y el Riserva al quinto con un año de madera como mínimo.

Municipios de producción del Barolo



El otro Piamonte

A diferencia de otras zonas vinícolas, el Piamonte concentra el 90% de su producción en una amalgama de más de una cincuenta de denominaciones de origen, muchas muy pequeñas. No sólo es tierra de vinos, es uno de los lugares privilegiados para disfrutar de una selecta gastronomía que comienza en las míticas y prohibitivas trufas blancas de Alba o en los vermús de Turín.

La historia ha marcado ciertas prácticas vitícolas y enológicas tradicionales pero el verdadero desarrollo en el sector es más bien reciente. A partir de 1980 es el momento donde se puede considerar el comienzo de la edad moderna del vino piamontés aunque sin su importante pasado no sería posible comprender el presente y el futuro. Los pioneros fueron Elio Altare (Barolo), Angelo Gaja (Barbaresco) y Giacomo Bologna

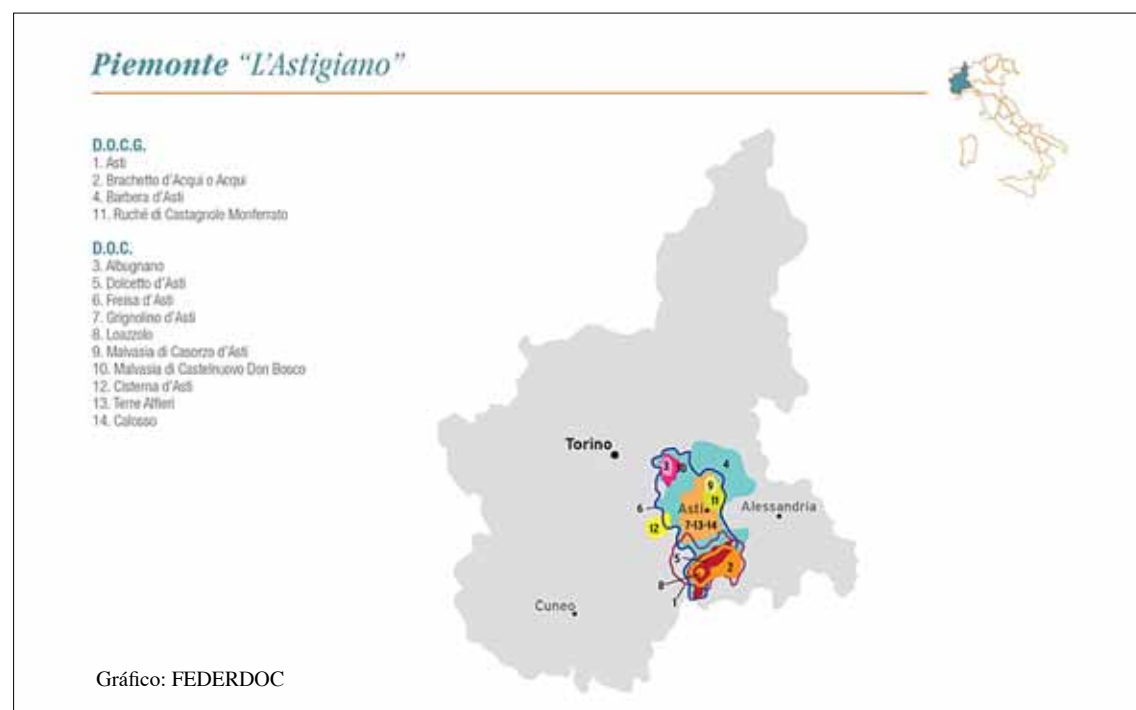


Gráfico: FEDERDOC

(Barbera) que salieron de su tierra natal para estudiar en Francia y adquirir unos conocimientos que aplicarían después en sus zonas de producción. Sus investigaciones y experimentaciones las llevan a la práctica como el uso de la barrica bordelesa de 225 litros frente al tradicional fudre (botte) de roble de Eslavonia de grandes dimensiones (Altare decía que si los más grandes vinos del mundo se elaboraban en barrica por qué con los barolos no podía suceder lo mismo), el control de temperatura durante la fermentación contra la libre oscilación, el tipo de fermentación maloláctica... No fue fácil el camino porque chocaba contra un muro y una historia. En viticultura, los rendimientos se bajaron, prácticas como el aclareo se convirtieron en habituales... era el camino para alcanzar un nivel superior de calidad o

la búsqueda de un vino más accesible para el consumidor actual. Pasaron de ser considerados locos o visionarios a representar la vanguardia vitivinícola italiana en el mundo y han significado un ejemplo para muchos de sus colegas y un punto de referencia e influencia en las generaciones posteriores.

Los vinos de mayor calidad se concentran en la serie de colinas de 250 a 500 metros con sus laderas escarpadas que forman Las Langas o el Astigiano y Monferrato. Denominaciones como Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba, las tres Barberas Alba, Asti y Monferrato, Dolcetto, Gavi, Brachetto, Moscato d'Asti... son las más populares.

Entre las variedades autóctonas blancas las más reconocidas son: arneis, cortese, favorita, erbaluce, timorasso, malvasia

di Casorzo, malvasia di Castelnuovo Don Bosco y entre las tintas: nebbiolo, barbera, dolcetto, freisa, grignolino o brachetto.

Blancas: arneis, barbera bianca, chardonnay, cortese, erbaluce, favorita, anascetta o nascetta, moscato bianco, Müller Thurgau, pinot bianco, pinot grigio, riesling renano, riesling italiano, sauvignon, sylvaner verde, timorasso, traminer aromático.

Moscato: presente en el Piamonte desde el siglo XII. Se encuentra en el Moscato d'Asti en la D.O.C.G. Asti, siempre responsable de vinos espumosos. También se utiliza para el típico vermouth piamontés.

Cortese: es la uva blanca más difundida en el Piamonte y se cultiva en el Monferrato, en los Colli Tortonesi, en el Valle del Belbo y es la protagonista de los vinos de Gavi y Gavi di Gavi. Recuerda el perfume de cáscara de limón con una ligera mineralidad y buen cuerpo, sobre todo los productores de Gavi que la elaboran con envejecimiento en madera. También se produce un raro dulce (*passito*) y un espumoso.

Arneis: Se encuentra en las colinas arenosas del Roero desde la época medieval que apareció en el año 1400. Da vinos afrutados (a menudo, gracias a la adición de levaduras seleccionadas) y finos con cuerpo, mineralidad y una acidez que le otorga frescura. Aparece habitualmente como joven sin crianza más que en depósito o sobre lías en algún caso. Se encuentra en la D.O.C.G. Roero Arneis y en la D.O.C. Langhe Arneis.

Favorita: es la misma variedad que la vermentino de Liguria y Cerdeña plantada en el Roero. De maduración lenta, es ligera y aromática. Se llama así al ser la uva favorita de la amante del rey.

Erbaluce: da vinos blancos poco aromáticos producidos en la zona de Caluso. Es óptima para vinos dulces (*passiti*).

Timorasso: los blancos procedentes de esta uva son muy originales. Originaria de las Apeninos, se encuentra en la zona de Gavi y en los Colli Tortonesi. Se utiliza tanto en vinos jóvenes fragantes como en alguno envejecido. Variedad en progresión.

Tintas: aleatico, ancillotta, avana, avarengo, barbera, bonarda, brachetto, cabernet franc, cabernet sauvignon, cilieggiolo, Croatina, dolcetto, doux d'Henry, durasa, freisa, grignolino, lambrusca di Alessandria, malvasia di Casorzo, malvasia di Schierano, merlot, moscato nero, nebbiolo, neretta Cuneese, neretto di Bairo, pelaverga, pinot nero, plassa, quagliano, ruchè, sangiovese, uvalino, uva rara, vespolina

Barbera: es la segunda variedad tinta italiana en extensión y la primera en el Piamonte. No tiene los problemas de color de la nebbiolo, a diferencia de ella, los hollejos de la barbera precipitan los antocianos pocos días después del inicio de la fermentación. La menor cantidad de taninos tiene la ventaja de hacer un vino más suave y que se puede beber antes. La barbera puede ser fragante, placentera y perfumada desde su juventud. Posee una característica que la diferencia de otras castas: es una de las más fáciles

de comprender y, al mismo tiempo, una de las más difíciles de realizar. La barbera es, entre las tintas importantes italianas, la que presenta una relación calidad-precio más favorable para los consumidores. Entre las distintas barberas que se pueden distinguir por sus tipos de suelo y microclimas: la de Alba tiene más estructura, potencia y carnosidad; la de Asti es más suave, redonda, fina y elegante con poderío y la de Monferrato más fresca y fácil de beber como la de los Colli Tortonesi.

Hay distintos estilos: desde aquellos que buscan la sencillez y un vino fácil de beber, aromático y frutal para consumir joven (desde los ‘frizzanti’ o ‘vivaci’ a los de vinificación tradicional sin crianza) hasta aquellos con unas pretensiones mayores con unos rendimientos contenidos y una medida crianza en roble.

Albarossa: nace del cruce entre nebbiolo y barbera en Dronero. Se encuentra en la zona de Acqui Terme.

Aleatico Nero: aparentemente pertenece a la familia de los moscatos. Durante muchos años era muy popular y extendida en la región pero hoy está en fase de extinción. Da vinos afrutados y ligeramente dulces.

Avanà: crece en el Valle di Susa y en el Pinerolese. Es responsable de los interesantes tintos de la D.O.C. Valsusa donde es mayoritaria (junto a la barbera, becouet o neretto). Da vinos ligeros, sencillos, afrutados y fáciles de beber con un color poco intenso.

Bonarda: Originaria de la zona de Asti, aparece también en el Monferrato.

Tiene un aroma agradable, pocos taninos y un gusto afrutado con cierta intensidad y capacidad para envejecer. Además se ha adaptado a Oltrepò pavese (Lombardía) y Argentina.

Brachetto: aunque parezca mentira, con la brachetto se elaboran vinos con D.O.C.G. Se utiliza para vinos con aguja de aromas punzantes a fresas y frambuesas. También hay ejemplos de vinos dulces y en raras ocasiones secos. Se encuentra en Acqui, Roero, Nizza. Los más valientes lo toman con el famoso panettone en Navidad donde todo sienta bien.

Dolcetto: contrariamente a su nombre, ofrece vinos secos. Es la variedad más equilibrada entre las piemontesas por su color, acidez y tanino además de su equilibrio anticipado. Aunque sus orígenes la situan en las colinas de Acqui Terme aparece en Dogliani (donde es D.O.C.G.), Alba, Ovada, Diano. Se vinifica en solitario, madura antes que barbera y nebbiolo y sorprende con recuerdos de fruta madura (arándanos, moras) de buena intensidad. Tiene equilibrio, se bebe bien aunque debe pulir el tanino algo áspero al inicio.

Freisa: no se sabe bien como está emparentada con la nebbiolo, si es el origen o hija de ella. Suele ir acompañada de barbera o nebbiolo o en solitario en vinos con un poco de aguja. Con pocos antocianos, su color es abierto y es fragante mientras ofrece aromas de fresas, cerezas y arándanos. De cuerpo medio tiene un tanino similar al de la nebbiolo sin su sustancia y una acidez que destaca.

Grignolino: se encuentra en la zona de Casale Monferrato donde existen diferentes clones. Poco arraigada en otros lugares, presenta un color de rosado, acidez punzante y un tanino marcado

Malvasía: sería mejor decir malvasías. De origen griego, diferente al moscato rosso presente en otras partes de Italia, se instaló en el Piemonte desde tiempos remotos. La encontramos en tintos dulces con aguja en Malvasía di Castelnuovo don Bosco, Malvasía di Casorzo (malvasia nera) y en passiti de buena calidad.

Ruchè: su origen y existencia es uno de esos misterios insondables. Da aromas intensos y elegantes, a menudo especiados. Se confía mucho

en los resultados que podrá ofrecer en un futuro no muy lejano. Es típica de Castagnole Monferrato.

Pelaverga: uva menor pero interesante que se extiende en Verduno. Presenta un color abierto con pocos antocianos, aromas de hierbas, verduras y especiados y un paladar suave.

Uva Rara: casta rara que se extiende por el Canavese, en Vercelli y Novara. De color violeta tiene pocos taninos. Siempre se usa mezclada con otras variedades. Es sinónimo de bonarda (Novara y Vercelli) y rairone (Voghera).

Además es frecuente encontrar variedades de origen francés como la cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon, syrah o pinot noir (conocida aquí como pinot nero).



Otras denominaciones vinícolas del Piemonte

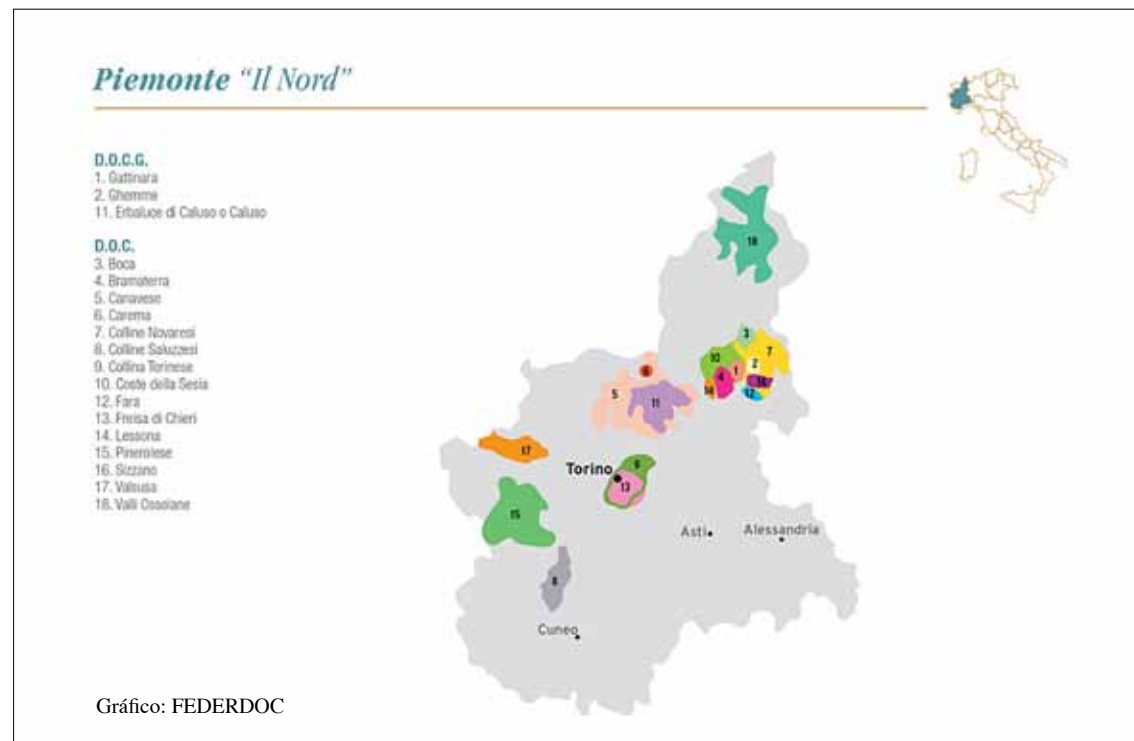
Nebbiolo d'Alba

Se encuentra en una amplia zona que abarca los límites de las áreas de origen del Barolo y del Barbaresco, ubicada tanto a la derecha como a la izquierda del río Tanaro sobre las colinas de Las Langas y Roero (comunidad donde se encuentran la mayoría de las hectáreas que conforman la denominación de origen). La variedad que da el nombre al vino es la nebbiolo que previo paso de un año de crianza puede optar a pertenecer a esta D.O.C. En la zona de producción del barolo y del barbaresco es una

declaración a la que van a parar las viñas más jóvenes o aquellas que han madurado peor. Es más accesible desde su juventud que sus hermanos mayores y el tanino es más accesible. En 2008 abarcaba unas 700 hectáreas y se producían cerca de 4.000.000 de botellas.

Roero y Roero Arneis

A la izquierda del río Tánaro en la provincia de Cuneo en las Langas, en el corazón del Piemonte vinícola, encontramos uno de los fenómenos más

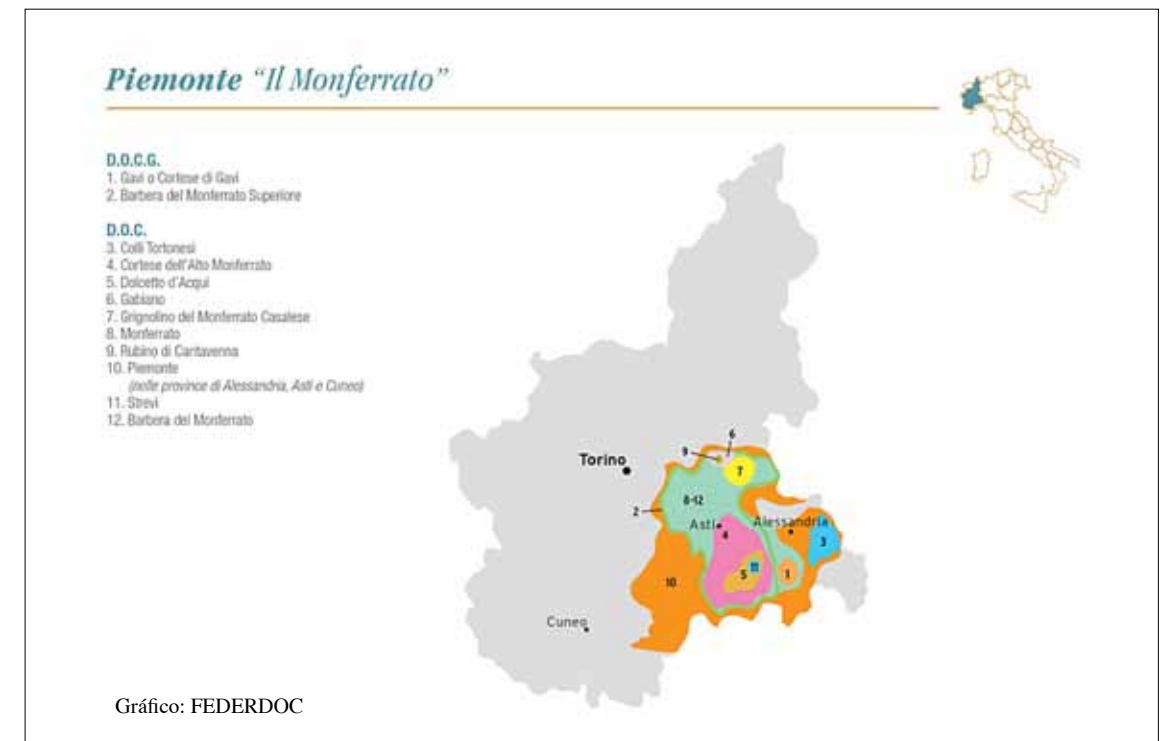


sorprendentes del panorama italiano actual como es el resurgir de un viñedo milenario de una tierra aristocrática como es aquella del Roero muy diferente a la del resto de las Langas.

Pueblos tranquilos, paisajes de marcados contrastes, presididos por soberbias torres y castillos medievales, que en rápidas secuencias alternan la belleza de los bosques, rocas salvajes, huertos, árboles frutales, las sencillas cabañas y las imponentes colinas ordenadas, casi paralelas, con sus filares de viñas, los viñedos son minúsculos formando algo parecido a los cuadrados de un tablero de ajedrez, todo este conjunto constituye un fenómeno fascinante. Los valles profundos y las laderas pronunciadas son la continuación de las colinas de

las Langas donde nacen el Barolo y el Barbaresco, éstas sólo adornadas por las viñas como único cultivo. Las más antiguas menciones a la zona se remontan a comienzos del siglo XIV.

Las colinas se encuentran alejadas del mar sin disfrutar de su beneficio moderador. El clima es continental con tendencia a la aridez y una pluviosidad media de 680 mm al año, una de las más bajas del Piamonte. La época invernal más extrema es bastante severa, durante el período vegetativo la vid soporta temperaturas muy rígidas, mientras las épocas de lluvia se concentran entre la primavera y el otoño. La escasez de lluvias durante los meses de febrero, julio y agosto hacen del Roero una zona árida. Aunque las temperaturas de finales de junio



y principios de julio son bajas las frecuentes lluvias tardías contribuyen al desarrollo de aromas primarios. Como el Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme o los vinos de la Valtellina el Roero es hijo de la nebbiolo y lleva el nombre de la zona donde se produce con un 95% procedente de esta uva.

Durante muchos años se elaboraban vinos jóvenes, suaves, redondos, fragantes y ligeros para un consumo inmediato. Poco a poco la llegada de una joven generación de productores que apostó por la zona, bajó los rendimientos, invirtió dinero, modernizó las instalaciones, introdujo los depósitos de acero inoxidable y comenzó a envejecer los vinos en barricas cambió el panorama. También se debe agradecer al Roero Arneis,

el vino blanco de casta arneis, el relanzamiento de estos vinos. Al ser una denominación joven, los primeros vinos tintos reseñables datan de los años 80, la DOC del año 85 y la DOCG de 2004, el discurso y debate entre tradicionalistas e innovadores afortunadamente no ha tenido sentido.

Dentro de un galimatías, estos vinos se pueden etiquetar hoy como Roero, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe e incluso Piamonte, denominaciones que cohabitan en un amplio territorio y deben salir al mercado a partir de junio del año siguiente a la vendimia aunque la crianza más habitual sea de un año a dos de madera. Son cerca de 200 hectáreas de nebbiolo de Roero de una veintena de comunidades (695.000

botellas), más de 600 de Arneis (más de 4.000.000 de botellas) y casi un 40% de la producción total de Barbera d'Alba.

Suelos

Roero se caracteriza por dos tipos de terrenos morfológicamente diferentes, de los que el más interesante es la zona de colinas que forma un laberinto que va gradualmente descendiendo hacia las orillas del río Tánaro. Este es el espacio que contiene las condiciones ideales para el cultivo de la viña, son suelos complejos; arenosos y ricos en fósiles combinados con porcentajes variables, y no despreciables, de arcilla, limo, piedra caliza y humus. Algunos recuerdan los del Barolo de La Morra. El color de la tierra es cambiante y va desde los amarillos fuertes casi ocreos a los tonos grisáceos-blancos y la otra zona es rocosa con paisajes de vértigo y ensueño.

Los suelos tienen mucha arena, guijarros y una proporción desigual de marga calcárea porque los sedimentos de la glaciación formaron valles profundos, colinas y laderas pronunciadas. Los terrenos son sueltos, ligeros y permeables intercalados con extractos de margas y los más cercanos a las orillas del río son menos permeables y de menor calidad. Estos suelos también son buenos para elaborar vinos blancos de calidad.

Las posiciones y orientación de los viñedos son inmejorables para una excelente maduración que suele ser bastante tardía.

Barbera d'Alba, Asti y Monferrato

La barbera, como tal, se conoce en la zona de Monferrato (Piamonte) desde el siglo XIII pero no es hasta la llegada de la filoxera en los años 10 del siglo XX cuando se asentó verdaderamente en la comarca al ser la casta mayoritariamente elegida por los viticultores. Es entonces cuando demostró sus grandes aptitudes para dar altos rendimientos con el pie americano y su consistencia en la producción, su gran resistencia frente a las enfermedades, su menor sujeción a las cambiantes condiciones climáticas y su capacidad para adaptarse a todo tipo de terrenos, por eso consiguió una rápida expansión, además aportaba color, alto contenido en azúcares y mucha acidez.

A mediados de los años 80 del siglo XX fue una de las castas afectadas por aquel trágico asunto de la mejora de los vinos con alcohol metílico por el que murieron más de una veintena de personas en Italia.

Hoy, la barbera es la variedad tinta más extendida en el Piamonte con sus 7.200 hectáreas con derecho a DOC (1999) y el 34% del viñedo piamontés y la segunda de Italia, tras la sangiovese, en cuanto a vinos con denominación de origen.

Históricamente en el Monferrato los vinos constituyeron algo básico para la población porque significaban su sostén económico, así que era primordial que se primase una casta dura y productiva. Los barberas siempre fueron vinos de campesinos. Hace 20 ó 25 años la barbera era una casta utilizada para

vinos corrientes no para vinos de calidad: sobre todo para espumosos y vinos 'frizzanti' (con aguja) con una acidez descomunal. Era un percherón frente a caballos de carreras (como la nebbiolo). Los rendimientos eran altísimos lo cual remarcaba su tremenda acidez, algo considerado positivo por algunos productores que pensaban que era ideal para armonizar con la cocina piamontesa y para la conservación del vino. Entonces no se consideraba un defecto esa acidez fija tan alta.

El ennoblecimiento de la barbera es relativamente reciente. En los años 70, fue Angelo Gaja, al que siguió Giacomo Bologna, de Braida, el primero en intuir y creer que el barbera era el vino que tenía más que ganar permaneciendo un tiempo en barricas bordelesas y bajando la acidez y que creyó en la barbera como algo más que una humilde y sencilla casta. Sabían bien que de viñedos viejos con bajas producciones se podían obtener vinos de alta calidad, fue una nueva dimensión para la barbera. Bricco dell'Uccellone fue su primera barbera importante en 1982 y también el vino revelación de mitad de los años 80. Giacomo Bologna murió joven pero su mujer e hijos mantuvieron su legado.

Dolcetto di Dogliani, Superiore y Dogliani, Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Diano de Alba...

Algo bastante habitual en el Piamonte es mezclar en el nombre de una denominación de origen la variedad con el lugar de procedencia. En la zona de las Langas encontramos el Dolcetto

d'Alba y el de Diano d'Alba que se planta en la actualidad en lugares donde no es apta la nebbiolo. Por supuesto, todos estos vinos se elaboran con la variedad dolcetto al 100%.

Dolcetto d'Alba

Genera vinos agradables para beber en su juventud que es cuando ofrecen sus mejores cualidades con algunas excepciones. Tienen equilibrio, una acidez no muy acusada, una graduación alcohólica no muy alta y un tanino bastante pulido. Uno de esos ejemplos de vino que casa con cualquier plato sin complicaciones.

Dolcetto di Diano d'Alba

En Diano se produce un dolcetto particular y diferente procedente de sus 77 soris (laderas con orientación sur habitualmente dedicada al nebbiolo en otros pueblos). Destaca por su agradable recuerdo a almendras.

Dolcetto di Dogliani

A partir de la vendimia de 2005, los mejores vinos de Dogliani han obtenido el reconocimiento oficial como D.O.C.G. Para estos productores la dolcetto es su nebbiolo porque es la variedad principal. Se elaboran vinos con carácter, mucho cuerpo (a veces demasiado y resulta la madera prominente respecto a otros componentes), aromas frutales (fresa, frambuesa), un recuerdo un poco rústico y un tanino bastante acentuado. Debe pasar en madera al menos un año.

Carema

Situada en los límites con el Valle de Aosta, surge esta pequeña denominación de vinos tintos a base de nebbiolo en un 85% y el resto de otras variedades autorizadas.

Gattinara

Siempre fue un vino prestigioso y reconocido en el Piamonte. Los viñedos están situados en el pueblo de Gattinara al pie del Monte Rossa, al norte de la región con proximidad a las montañas. Después de la II Guerra Mundial pasó a un segundo plano. En el año 1990 alcanzó la D.O.C.G. Los vinos se elaboran con nebbiolo, conocida aquí como spanna, con una pequeña aportación de vespolina y bonarda (uva rara). Los aromas son similares a los de barolos y barbarescos aunque son algo más rústicos y con una mayor dificultad para madurar la uva debido al clima que es más severo que en Las Langas. Debe envejecer durante tres años de los cuales uno en madera y la Riserva cuatro años de los cuales dos en madera. Con los años mejora de una forma notable. Se extiende por unas 105 hectáreas de las que se producen unas 500.000 botellas.

Ghemme

Situada en el Alto Piamonte, está más expuesta a los vientos que su vecina Gattinara y es más fresca en verano. Vino bastante refinado elaborado a base de nebbiolo (spanna) en un 75% y el resto con bonarda (uva rara) y/o vespolina. Los terrenos son pedregosos

y de guijarros. El vino debe envejecer durante tres años de los cuales 20 meses en madera y 9 en botella y el Riserva cuatro años de los cuales 25 meses en madera y 9 en botella. El sabor es algo seco con recuerdos a violetas, cerezas y almendras. Resulta bastante tánico de joven.

Gavi y Gavi di Gavi

Vino blanco elaborado con la variedad cortese por eso se conoce también como Cortese de Gavi. Presenta un color amarillo con reflejos verdosos. Sus aromas son bastante secos buena acidez. Se puede beber joven e incluso fermentados en barrica con capacidad para envejecer hasta los 10 años.

Moscato d'Asti.

Elaboración del Moscato

La moscatel junto a la barbera es la uva más importante en el Astigiano. Es un vino espumoso elaborado con la variedad moscatel. La vendimia viene anticipada respecto al periodo habitual de maduración para obtener una mayor acidez. Los racimos prensados con delicadeza y suavidad y el mosto se centrifuga y filtra lo antes posible de una forma ligera con el fin de conservar el gusto y la mayor cantidad de aromas posible. Con posterioridad el mosto se enfría hasta alcanzar casi los 0° de modo que impida el comienzo de la fermentación. Luego se deja fermentar durante unas 6 semanas en cisternas cerradas (en autoclave con el método Charmat) para mantener la acidez y el carbónico de forma que luego el vino no fermente en la botella. Una vez

alcanzada una graduación alcohólica de 5-6% se interrumpe la fermentación. Tiene un máximo de 6,5% de alcohol. La graduación oficial debe ser de 11% de la cual una parte comprendida entre los 4,5 y 6,5% se debe convertir en alcohol. La presión del carbónico es menor que en el Asti así que se puede embotellar con un tapón de corcho. La añada siempre se indica en la etiqueta. Cuanto antes se embottle mejor porque así se comercializa antes en el momento en que destacan más los aromas. No es un espumoso porque no existe la toma de espuma durante la fase final de la fermentación alcohólica como ocurre con el Asti.



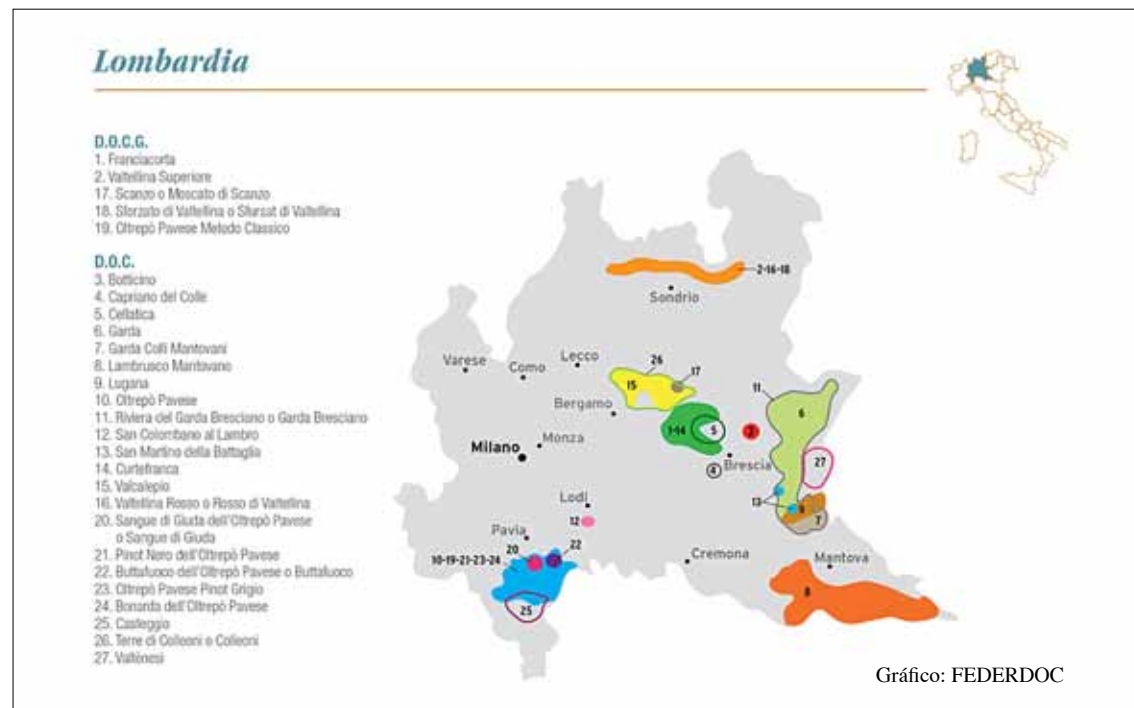
Lombardía

Lombardía es la región industrial y económica de Italia por antonomasia; Milán, Pavía, Bérgamo, Brescia o Mantua son algunos ejemplos. La influencia de su rica y convulsa historia ha marcado también el devenir del vino: alemanes, franceses, españoles (un siglo de Milanésado) y, sobre todo, austriacos.

El viñedo, reducido en extensión, se divide en tres grandes áreas: Al norte Valtellina y sus impresionantes terrazas al pie de los Alpes junto a la frontera suiza; al centro-este los viñedos se suceden desde Bérgamo al Lago de Garda que comparte con el Véneto (Franciacorta, Lugana...) y al sur, cerca de Pavía, Oltrepò Pavese con sus tintos y espumosos de numerosas variedades diferentes incluido el

El Asti Spumante se elabora de la misma forma con la diferencia que alcanza los 7-9% y la graduación alcanza los 12% de los cuales entre 7 y 9,5% se deben convertir en alcohol así queda más seco y luego se realiza un tipo de degüelle al estilo del champán. La producción es infinitamente mayor. El primero se puede considerar un vino industrial mientras el Moscato es un vino delicado y refinado producido en cantidades más modestas. Hay que recordar que los datos de venta del Asti Spumante en 2009 son de 70,3 millones de botellas mientras que de Moscato han sido 13,6 millones.

Sangue di Giuda que se elabora con barbera, croatina, uva rara y ughetta (vespolina). Las más notables zonas vinícolas son Franciacorta, a las afueras de Brescia, donde se producen los mejores espumosos italianos a base de chardonnay, pinot bianco y pinot nero y Valtellina con sus pagos en colinas de laderas vertiginosas (Sassella, Inferno, Grumello y Valgella) o sus grandes Sforzatos, vinos pasificados al estilo del Amarone elaborados con la variedad nebbiolo, aquí conocida como chiavenasca o nebbiolo de montaña. Valtellina es un paraíso enogastronómico: bresaola (cecina), pizzoccheri, miel... y de imponentes paisajes para los amantes de los deportes de invierno o para los apasionados a la montaña. Lugana, compartida con el Véneto,



con la trebbiano de variedad. Son unas 23.000 hectáreas de viñedo donde dominan las bodegas pequeñas y medias con una extensión de 10 a 50 hectáreas. La variedad croatina seguida por la barbera y la pinot nero son las tres variedades tintas más extendidas y la chardonnay entre las blancas.

Variedades

Blancas: chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, trebbiano di Lugana, moscato di Scazzo, invernenga, verdea.

Tintas: barbera, chiavennasca (nebbiolo), pinot nero, cabernet, merlot, bonarda, croatina, groppello gentile, groppello di Mocasina, lambrusco, maiolina, marzemino, pignola, rossola, uva rara, ughetta (vespolina).

Franciacorta

El origen de la Franciacorta efervescente se remonta a 1570 donde en un texto el médico de Brescia Girolamo Conforti habla de un vino con burbujas en la zona. El nombre viene de la época medieval y viene de Franche curtes que significa corte franca, tierra exenta de la obligación de pagar tributos. Era tierra de monasterios y abadías que gozaba de privilegios.

Se elabora a partir de tres variedades como son la chardonnay, la pinot blanc y la pinot noir. En 1967 obtiene la D.O.C. y en 1995 la DOGG y hoy existen más de 100 productores. Se encuentra asentada sobre suelos guijarrosos con excelente drenaje para absorber el exceso de agua. Las piedras

retienen el calor del día para cederlo durante la noche. Los vinos tintos y blancos tranquilos se elaboran con las variedades: carmenero, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir entre las tintas y chardonnay entre las blancas.

Los estilos son:

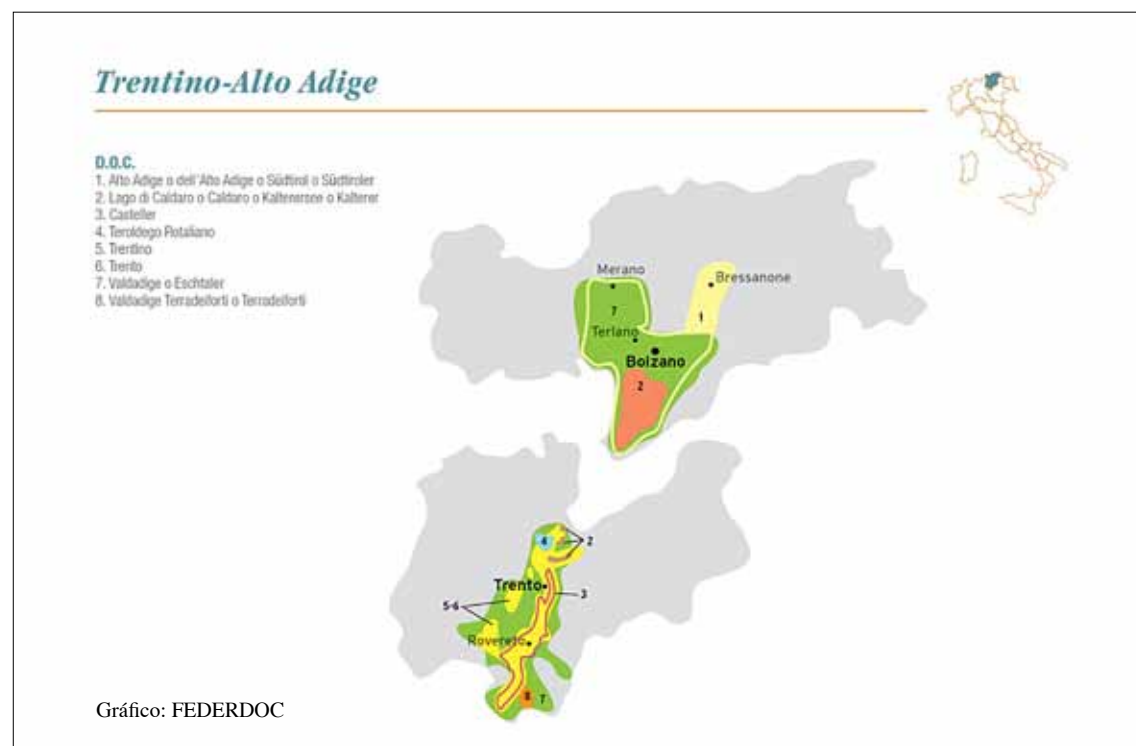
1. Brut: el clásico de la casa que todos los años es igual
2. Satén: serían los Blanc de Blancs (los elaborados con chardonnay o pinot blanc, esta un máximo del 50%)
3. Non Dosé o Pas Dosé: Son los espumosos que tienen menos de 3 gramos
4. Extra Brut: Son los que admiten entre 0 y 6 gramos de azúcar
5. Millesimato: son los espumosos de añada. Envejecen más de 30 meses
6. Rosé: debe tener un 25% por lo menos de pinot noir y ensambla vinos blancos y tintos o por
7. Riserva: envejece por lo menos 60 meses sobre sus lías y se comercializa por lo menos a partir de 5 años
8. Demi Sec: sin añada, con más azúcar (entre 33 y 150gr)

Valtellina

Valtellina significa en alemán (veltliner) y es la patria de nacimiento de la nebbiolo con unas 220 hectáreas. Es un bellissimo paraje al pie de las montañas en un excelso desfiladero con Sondrio de capitán y con los Alpes Réticos al norte de frontera con Suiza. Las vides están plantadas en terrazas y pequeños muros obra de los viticultores. Son suelos poco profundos con mucha presencia de la arena, con esqueletos marinos y con poco agua disponible para la planta. El sistema de conducción es el "archetto valtelinese" que se compone de un cordón horizontal. La variedad principal es la chiavennasca con una pequeña adición de variedades como la pignola, tossola, prugnola y las francesas pinot nero y merlot.

El Sforzato se elabora de la misma forma que el Amarone y su nombre deriva de la práctica de pasificación de la uva que se llama *forzatura* y de ahí Sforzato o Sfursat. Se recoge la uva madura de la viña a mano para no romper los granos y se deja pasificar en esteras, por asoleo o en fruteros durante tres o cuatro meses perdiendo de un 35 a un 50% de su peso. Luego se comienza el proceso habitual con el despalillado. La fermentación, a diferencia de lo que ocurre con la corvina y el Amarone, es mucho más rápida por la acidez que tiene la chiavennasca o nebbiolo de montaña. Luego se deja envejecer en bodega o fudres grandes y luego en botella.

Los vinos que acogen la D.O.C.G. Valtellina Superiore que comprende las subzonas: Sasella, Grumello, Inferno, Valgella y Maroggia. Todos elaborados con las mismas castas que su hermano mayor el Sforzato.



Trentino-Alto Adigio

Si hay en Italia una región con un carácter diferenciador respecto al resto esa es el Trentino y Alto Adigio o Südtirol, dos realidades distintas unidas por un acuerdo administrativo. Anexionadas a Italia al término de la I Guerra Mundial, limitan con Suiza y Austria, por el paso del Brennero el más alto de Europa, al norte, el Véneto al sur y este y Lombardía al oeste. Dos son las ciudades claves: Trento en el Trentino y Bolzano en el Alto Adigio. El río Adigio (Adige o Etsch) junto a su afluente Isarco, nace en los Alpes tiroleses, atraviesa todos los enclaves de norte a sur, marcando la ruta de un viñedo que se encuentra entre los más bellos del mundo y serpentea entre

desfiladeros y montañas con pendientes escarpadas plantadas en terrazas bajo la atenta vigilancia de la nieve. Se extiende a lo largo de 15.500 hectáreas de viñedo.

Trentino

Al sur, a medida que el Adigio se dirige al Trentino el valle se ensancha y los viñedos están plantados a menor altitud o en llanuras a lo largo de 10.000 hectáreas de viñedo. El Trentino comienza donde finaliza el Véneto, y se compone de algunas denominaciones extensas enclavadas entre inmensas llanuras y laderas: Valdadige, Casteller,

Trentino con el nombre de cada variedad como subdenominación y la más afamada y de mayor prestigio, situada en una llanura dentro del campo Rotaliano, Teroldego Rotaliano de tintos recios con personalidad de la variedad teroldego con una intérprete de primera línea como Elisabetta Foradori. A destacar la denominación Trento, dedicada a espumosos. El clima es más templado y la influencia italiana está más presente.

Sin olvidar el Istituto Sperimentale Agrario di San Michele all'Adige, el mayor centro de investigación agrario de Italia y de donde han salido un buen número de profesionales de verdadera calidad. La ciudad de Trento es conocida por el famoso Concilio de mitad del siglo XVI, donde tomó forma el espíritu de la Contrarreforma.

Alto Adigio

La relación histórica y cultural con Austria es evidente, este territorio formaba parte del sur del Tirol, y se hace patente en el idioma, se habla alemán e italiano, los restaurantes están divididos en una parte como pizzería y en otra como salchichería y en la mentalidad más centroeuropea que latina y mediterránea. Está considerada por muchos como la tercera zona productiva de Italia en importancia después de Piamonte y Toscana con predominio de las cooperativas, muy diferentes a las del resto del mundo que han apostado por la calidad.

El Alto Adigio es un gran productor de manzanas (mele) y es la cuna desconocida de una variedad con tanto

predicamento como la gewürztraminer, nacida en Termeno o Tramin, a pocos kilómetros del Lago de Caldaro, donde reina la schiava, una variedad de escasísimo color, muy frutal y agradable de beber.

A lo largo de los inmensos desfiladeros protegidos por las montañas, crecen más de una treintena de castas diferentes con predominio de las blancas que encuentran un espacio perfecto para su desarrollo y donde prosperan las de origen alemán, austriaco, italiano o francés: sylvaner, müller-thurgau, riesling, riesling itálico (welschriesling), riesling renano (rheinriesling), sauvignon, chardonnay, moscato giallo, pinot grigio (rüländer), traminer aromático (gewürztraminer) o pinot bianco (weissburgunder) y entre las tintas; lagrein, schiava, merlot, pinot nero, cabernet, merlot... se extiende a lo largo de 5.500 hectáreas.

La mayoría de los vinos están amparados bajo la denominación de origen Alto Adigio y con numerosas subdenominaciones que toman el nombre de cada variedad. Son habituales los vinos con castas nacidas en laboratorios como la kerner de origen alemán que surge de la tinta trollinger y la riesling renana.

El clima es alpino con inviernos fríos y severos, veranos calurosos y noches frescas durante todo el año idóneo para las variedades blancas y las tintas locales lagrein y schiava, además de producir vinos de pinot nero de una gran calidad. Es la zona vinícola de habla alemana más antigua porque se remonta al 700 antes de Cristo cuando se denominaba Raetia. De la antigua Roma

encontramos vides altas con estructura de madera que fue el precedente de la clásica hoy *pergola* (parra). Ya usaban las ánforas y la terracota y parece que los fudres de madera.

En la parte del Trentino se remonta a los etruscos y romanos. El Alto Adigio era el principal proveedor de vino tinto para la corte imperial austriaca y así continúa hasta finalizado el primer conflicto mundial. En el periodo de entreguerras cae la actividad vinícola porque pierde el mercado austriaco. Después de la II Guerra Mundial aumenta la cantidad pero no la calidad y no será hasta los años 80 cuando comience una decidida apuesta por la calidad con las cooperativas creadas por los productores. Hoy es una de las zonas italianas de más alta calidad media. Ha pasado de ser una zona que rivalizaba en precio con el sur para competir entre los vinos corrientes a las mejores mesas nacionales e internacionales.



Véneto

Por tierras del Amarone

El Véneto se extiende desde los Alpes hasta el litoral del Adriático, limitando al sur con Emilia-Romaña, al norte con el Trentino-Alto Adigio, al oeste con Lombardía y al este con el Friuli. Su situación geográfica es privilegiada porque es un cruce de caminos entre el norte y el sur, entre el este y el oeste. Es una de las regiones más pujantes económicamente con enclaves tan importantes como Verona, Padua, Venecia, Vicenza, Treviso o

Variedades

Blancas: traminer aromático (gewürztraminer), garganega, trebbiano di Soave, tocai, prosecco, verduzzo, durella, vespaioia, chardonnay, sauvignon, pinot blanco, pinot grigio, nosiola, riesling renano, riesling itálico, sylvaner, müller Thurgau, kerner (cruce de la riesling alemana y de la tinta trollinger).

Tintas: lagrein, schiava, merlot, cabernet, corvina, rondinella, marzemino, molinara, negrara, barbera, pavana, rossara, teroldego, cassetta, enantio, groppello di Revo, moscato rosso.

No hay ninguna D.O.C.G. y 9 D.O.C. En el Alto Adigio solo hay una denominación con numerosas subdenominaciones que abarcan desde el nombre de la variedad al de zonas concretas.

Rovigo. El Véneto se divide en dos partes; la llanura de origen aluvial que se desarrolla en las orillas del Po y se extiende hasta el mar Adriático y hace frontera con el Friuli y la zona montañosa de los Prealpes, repleta de macizos, bosques, altiplanos y valles que llega al Lago de Garda.

Véneto es la región italiana que produce más cantidad de vino con denominación de origen y, tras Apulia y Sicilia, la tercera en producción



con unas 80.000 hectáreas y con una historia de vinos de supermercado y precios populares de la que desea salir. Una parte del viñedo se extiende desde el Lago de Garda, con los populares Bardolino y Soave, hasta Padua (con su famosa Basílica del siglo XIII donde reposan los restos de San Antonio o la capilla de los Scrovegni con los majestuosos frescos de Giotto). La Valpolicella, al norte de Verona (con la Arena, el gran anfiteatro perfectamente conservado del siglo I, los monumentos funerarios góticos, la ciudad de Romeo y Julieta o los palacios renacentistas de la familia Scala), es uno de los viñedos más valorados de Italia. Encerrada entre Valpolicella y Gambellara, se encuentra el viñedo de Soave. Menos conocida es la zona de Breganze, al

norte de Vicenza (la ciudad de las villas de Palladio) o los Colli Berici y los Colli Eugenia al sur. O Conegliano y Valdobbiadene, famosas por sus espumosos a base de *prosecco*, al norte de Treviso que se han puesto de moda. El sistema más habitual de conducción es la *pergola* (parra) que es como una lira abierta alta por la humedad del suelo.

Vinos más importantes y sus variedades

Sin duda, el Amarone della Valpolicella se lleva la palma como vino más importante; elaborado con corvina, rondinella, molinara y una serie de variedades como oseleta, negrara, rossignola o croatina. La uva, después de vendimiada, se deja

secar en “*fruttai*”, en cajas, esteras o fruteros durante tres o cuatro meses donde pierde hasta un 50-55% del líquido. Se deja fermentar lentamente y se cría durante al menos dos años en madera. Si paramos la fermentación y concentramos los azúcares, entonces tendremos el dulce Recioto. Otros vinos importantes son: Soave y Recioto di Soave (garganega y trebbiano) de donde surgen unos blancos secos y dulces minerales, de colinas con suelos volcánicos, con una personalidad arrolladora que se encuentran entre los mejores blancos italianos de hoy; Bardolino Superiore (las mismas que los vinos de Valpolicella); Gambellara y Recioto di Gambellara (garganega) con suelos volcánicos de basalto y vinos minerales blancos y dulces; Breganze donde destacan los dulces Torcolato y Vespaiolo (los dos de uva vespaiolo) o los tintos de castas francesas y los Prosecco de Valdobbiadene Cartizze y Conegliano (prosecco) que se han convertido en líderes de ventas entre los espumosos en países como Inglaterra. Se elaboran con el método Charmat en depósitos cerrados. La Escuela de Viticultura de Conegliano fue la primera de Italia y de donde han salido gran parte de los enólogos y profesionales que han extendido y perfeccionado el sistema de elaboración de espumosos en el cual la segunda fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable.

La técnica del Ripasso es un antiguo sistema de pasificación recuperado en 1964 por Nino Franceschetti, entonces enólogo de Masi. La registró para Masi en 1988 y consiste en hacer la maceración del mosto de un valpolicella con los

hollejos pasificados del Amarone de la cosecha anterior y se le añade un poco de éste, lo que le da cuerpo y color. Se usa en los Valpolicella Superiore y es la técnica del *governo* del Chianti.

La elaboración del Amarone.

Sin duda, el Amarone della Valpolicella se lleva la palma como vino más importante; elaborado con corvina, rondinella, molinara y una serie de variedades como oseleta, negrara, rosignola o croatina. La uva, después de vendimiada, se deja secar en “*fruttai*”, en cajas, esteras o fruteros durante tres o cuatro meses donde pierde hasta un 50-55% del líquido. Se deja fermentar lentamente y se cría durante al menos dos años en madera. Si paramos la fermentación y concentramos los azúcares, entonces tendremos el dulce Recioto. Hay dos sistemas de pasificación: tradicional y moderno (en las naves de las bodegas con aire acondicionado, cajas y todo bajo control). Hay dos sistemas de pasificación: tradicional (esteras, asoleo, fruteros) y moderno (en las naves de las bodegas con aire acondicionado, cajas y todo bajo control). Tarda en fermentar por la concentración de azúcares y se suele dejar entre 2 y 6 gramos de azúcar. Entra en boca dulce y finaliza seco y amargo y de ahí lo de amarone. Es un vino moderno, de después de la II Guerra Mundial, cuando cambiaron los gustos de vinos más dulces a secos. Los vinos históricos de esta zona son el Recioto y el Ripasso que antaño no tenía una categoría específica y salía como Valpolicella Classico Superiore o Valpolicella Superiore.

Variedades

Blancas: garganega, trebbiano di Soave, tocai, prosecco (glera), verduzzo, durella, vespaiola, chardonnay, sauvignon, pinot bianco, bianchetta trevisana, boschera, pedevenda, perera, pinella, moscato Fior d’arancio, verdiso.

Tintas: merlot, cabernet sauvignon, corvina, corvinone, rondinella, molinara, croatina, negrara, dindarella, oseleta, rosignola, forsellina, barbera, marzemino di Refrontolo, raboso del Piave, raboso veronese, trevisana nera, turca, tocai rosso.



Friuli

Curiosa la procedencia de la nomenclatura de esta región extrema que abarca dos zonas bien diferenciadas: Le Terre Friulane y Le Terre Giuliane. Friuli viene de Forum Julii que es como se llamó al territorio después de la ocupación por las tropas mandadas por Julio César. Venecia en honor a la Serenissima Repubblica y Giulia por el conquistador. Este es el nacimiento de la aventura moderna de esta zona

tan peculiar. El Friuli-Venecia-Julia se encuentra al noreste de Italia siendo su región más oriental y limita al oeste con el Véneto, al norte con Austria y al este con Eslovenia. Se caracteriza por la hospitalidad de sus gentes, la grandeza de sus paisajes compuestos por montañas y colinas y por ser punto de encuentro de diferentes civilizaciones y culturas como la italiana, austriaca o eslava donde cada una ha dejado su poso a lo largo



de los siglos y ha sido objeto de disputa de romanos, bizantinos, venecianos o Habsburgos. Fue la última región en adherirse al Reino de Italia después de segregarse una parte del Imperio austro-húngaro en 1866 y el resto en 1919.

Siendo una de las regiones más pequeñas cuenta con más de 23.500 hectáreas de viñedo repartidas entre las provincias de Pordenone (55%), Udine (35%) y Gorizia (10%) con un 60% de uva blanca. En el Friuli existen todo tipo de condicionantes para la obtención de vinos de calidad; diversidad de climas, terrenos variados, viñedos de calidad, un gran surtido de variedades autóctonas e importadas junto a la tenacidad de los viticultores que son gente sencilla, aparentemente cerrada pero muy trabajadores.

Denominaciones de origen y Variedades

En la actualidad existe una zona DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) reconocida recientemente: Ramandolo, un vino dulce producido con verduzzo friulano. Además existen nueve zonas definidas como DOC (Denominazione d'Origine Controllata): Carso, Colli Orientali del Friuli (COF) –con las dos subdenominaciones Cialla y Rosazzo– Collio, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana y Lison-Pramaggiore, ésta última compartida con el Véneto.

La variedad de cepas es grande por la contribución de todos los pueblos que han estado presentes en el Friuli: tocai friulano (hoy friulano y jakot), verduzzo friulano, vitovska, ribolla gialla, picolit, refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, pignolo y tazzelenghe

son consideradas autóctonas; la ribolla gialla y la malvasia d'Istria, están presentes desde el siglo XIII; gewürztraminer, müller-thurgau, riesling, riesling italiano, blaufränkisch han sido introducidas por los austriacos, mientras las variedades francesas chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, sauvignon blanc, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot y pinot nero, fueron introducidas en el siglo XIX durante el dominio de los Habsburgo.

En muchos casos, los nombres de los vinos coinciden con el de las variedades que son a la vez, subdenominaciones de denominaciones como Collio, COF o Isonzo.

El Carso ofrece terrenos áridos, ricos en hierro donde se cultivan variedades como la vitovska y terrano (llamada la sangre del Carso), castas que se han prestigiado en los últimos años.

Zonas de producción

La producción vinícola está volcada sobre los vinos blancos gracias a las diferencias térmicas que les confieren una gran riqueza aromática, aunque los tintos y los dulces ocupan un lugar importante. Entre las variedades la más popular es la pinot grigio porque es la más demandada en el mercado americano, de la cual se venden más botellas que de la suma total del vino español.

La segunda mitad del siglo XIX supuso el nacimiento de la viticultura moderna. Hay nombres que han construido la historia del vino friuliano como Piero Pittaro, Livio Felluga, Walter Filiputti, Silvio Jermann, Mario Schioppetto o Josko Gravner que han convertido sus viñedos en una referencia de calidad.

Al ser un lugar montañoso con la barrera de los Alpes, el clima es el más frío de Italia, las viñas buscan terrenos protegidos y microclimas. Entre las zonas más importantes, la más extensa es Grave del Friuli, una inmensa llanura; Friuli Annia y Friuli Aquileia serpentean a lo largo de la costa mientras entre las tres más importantes, Collio está situado en el norte de la provincia de Gorizia, cerca de la frontera con Eslovenia y es tierra de grandes blancos y de paisajes incomparables y, como los Colli Orientali del Friuli o Isonzo, son colinas resguardadas con excelentes suelos de donde surgen los mejores vinos del Friuli. En Collio muchos productores poseen tierras en terreno esloveno y lo pueden comercializar con la misma etiqueta, gracias a una normativa europea. Por sus condicionantes territoriales es la zona donde más arraigo ha tenido la

biodinámica, los vinos biológicos luego y los vinos naturales más tardes siendo pioneros en la recuperación de las hoy prestigiosas ánforas.

Variedades

Blancas: friulano o jakot (antes tocai friulano), chardonnay, sauvignon, pinot grigio, pinot bianco, ribolla gialla, picolit, verduzzo, malvasia istriana, traminer aromático (gewürztraminer), moscato giallo, vitovska, müller thurgau, riesling renano, vitovska, sciaglin, ucelut.

Tintas: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, tazzelenghe, pinot nero, pignolo, terrano, cianorie, piculit neri

El Friuli comparte las siguientes denominaciones con Eslovenia:

- Carso (Italia)-Kras (Eslovenia)
- Collio Goriziano (Italia)-Brda (Eslovenia)

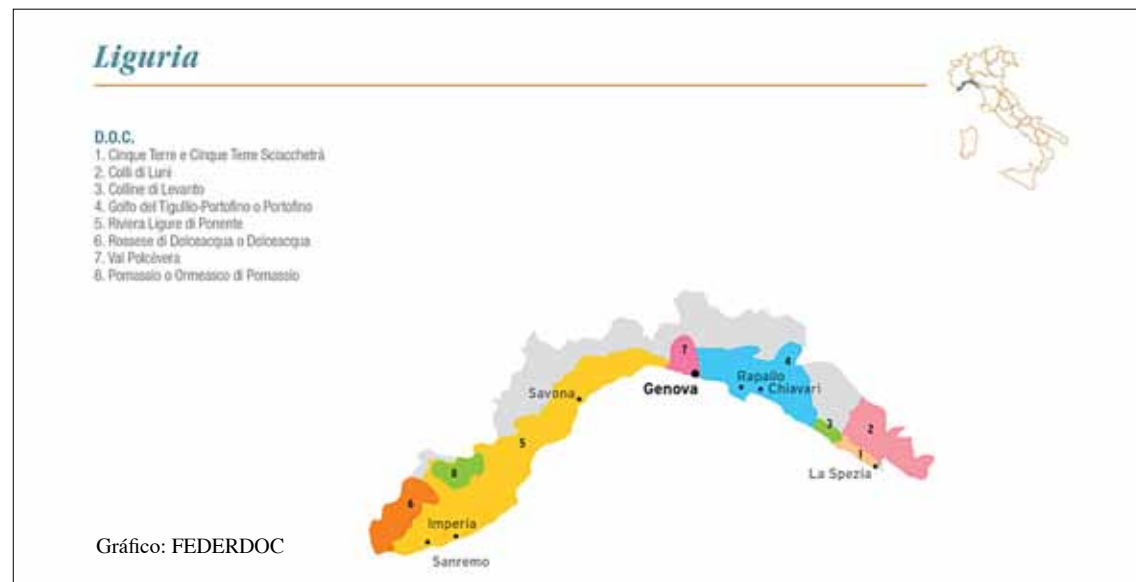


Liguria

Liguria une la Provenza francesa y Toscana y limita al norte con el Piamonte y al oeste con Emilia-Romaña a lo largo de 1.535 hectáreas.

El viñedo es diferente al del resto de Italia por sus condicionantes geográficos con la unión de los Alpes y el mar y un viñedo que aprovecha las pendientes escarpadas que miran al mar para desarrollarse. Dos son las zonas con mejor vocación para la viña; en la Riviera de las flores, en torno

a San Remo, se encuentran Riviera Ligure di Ponente con una variedad blanca realmente excepcional como la vermentino (también llamada pigato) y, en torno a La Spezia, en la frontera con Toscana, surge uno de los viñedos más bellos de Italia que forman jardines en terrazas en los flancos de las montañas que miran al mar, formando Le Cinque Terre, las cinco tierras donde variedades blancas como bosco, albarola y vermentino componen el ensamblaje. También se elabora un vino escaso y



prestigioso con uvas pasificadas que se llama Cinque Terre Sciacchetra.

Variedades

Blancas: albarola, vermentino (pigato), bosco, bianchetta genovese, lumassina, rollo, scimiscià

Tintas: dolcetto (ormeasco), rossese, sangiovese, cabernet, pollera nera

Cinque Terre Sciacchetra

Es el vino más mítico de Liguria. En dialecto quiere decir “prénsalo y déjalo allí”, en una indicación sobre su elaboración. Es un vino pasificado único en el mundo que sigue antiguísimas tradiciones. Nace en Cinque Terre, las cinco tierras unidas. Son cinco montañas continuadas con un viñedo espectacular en terrazas que mira al mar. Un vino de viticultura heroica casi desaparecido. Fue el gran pintor Telemaco Signorini, a finales del siglo XVIII, quien bautizó al vino y quien lo

describió. Surge como D.O.C. en 1973.

Nace de la pasificación de tres variedades blancas: bosco (80%), vermentino (15% y a veces escrito fermentito) y albarola (5%). La cepa blanca bosco tiene alma de tinta y es un poco salvaje; la vermentino es de origen español y se extiende por el Mediterráneo, sobre todo en Cerdeña y Liguria, y da aromas frutales y florales. Se elabora después de una selección muy severa de los granos más maduros. Se dejan pasificar en una sala durante dos meses hasta que le ataca la podredumbre y luego se hace una selección grano a grano manual y se macera durante 8 días con sus hollejos. Hay un proceso ancestral que es secreto de cada una de las poquísimas bodegas que hay en la zona y es cocer el mosto como se hacía en tiempos griegos a lo largo del Mediterráneo. Luego se deja de año a año y medio entre madera y acero inoxidable. Un elixir muy caro por su escasez y dificultad de elaboración.

LA ITALIA DEL CENTRO

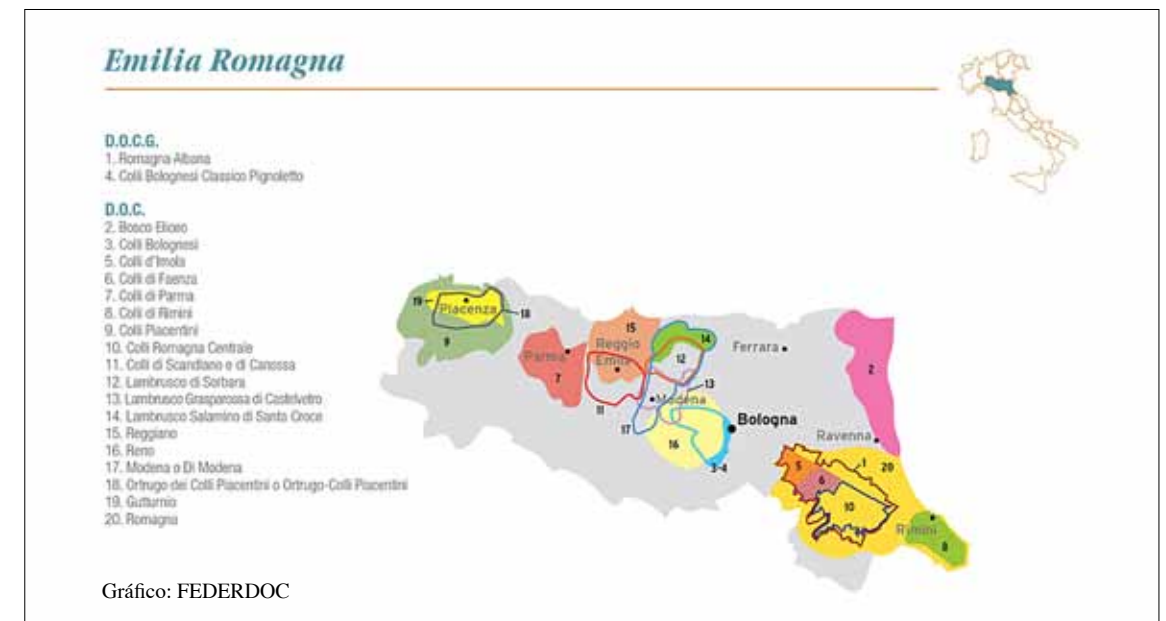
Emilia Romagna

Dividida por la geografía y la historia en dos partes: la Emilia y la Romagna con Bologna de nexo de unión. Feudo de los Estensi en Módena o los Visconti en Parma, mantiene parte de los tesoros bizantinos más importantes en Rávena. Región rica gracias a las inmensas llanuras del Po, el río más caudaloso de Italia, que riega las superficies dedicadas a cereales, arroz, caña de azúcar, cáñamo, lino, frutas y viña. El viñedo se encuentra en su mayoría en las llanuras más que en colinas. Como denominaciones más destacadas encontramos Sangiovese di Romagna y Albana di Romagna, junto a los espacios que rodean las ciudades: Colli Bolognesi, Colli di Parma, Colli

Piacentini o al sur de Forlì, donde ha surgido una serie de productores que apuestan por la calidad. Estamos en la cuna del Lambrusco, ese vino con aguja que se ha impuesto en las pizzerías de medio mundo en sus tipologías blanco, tinto, dulce y rosado, ésta última apenas existe en Italia y se vende en Estados Unidos y España. Otros productos fundamentales son el queso Parmigiano-Reggiano, el jamón (prosciutto) de Parma, el vinagre balsámico de Módena o la mortadela boloñesa. Son unas 52.000 hectáreas de viñedo.

Variedades

Blancas: albana di Romagna, trebbiano modenese, trebbiano



romagnolo, pignoletto, malvasia, chardonnay, ortrugo, pagadebit, alionza, ancillotta, bervedino, biancame, melara, montù, mostosa, santa maria, verdea.

Tintas: lambrusco Grasparossa, lambrusco di Sorbara, lambrusco Salamino, sangiovese di Romagna, barbarossa, centesimino, cabernet sauvignon, bonarda, barbera, fortana, negretto, terano o cagnina, uva longanesi

Sangiovese di Romagna

Es una D.O.C. que se extiende por las provincias de Bolonia, Forlì-Cesena, Ravenna y Rimini y se utiliza la variedad sangiovese con una adición máxima del 15% de otras variedades. La sangiovese es de origen etrusco y significa la “sangre de Júpiter”. Los tipos de suelos varían mucho de unas zonas a otras pero hay una característica que los diferencia de los toscanos y es su aroma a cereza.



Abruzos

Hace una decena de años ni el más optimista podía pensar que la región de los Abruzos se reivindicaría como una gran zona vinícola. Paraíso de los graneles, los camiones cisternas partían desde las entrañas de esta bella región montañosa con dirección hacia el norte de la península. Los vinos de los Abruzos eran anónimos e ignotos: no hace mucho tiempo que la mayor parte del montepulciano d’Abruzzo se embotellaba fuera de sus lindes, incluso aquel que se vendía en los supermercados de Pescara. Pero la realidad ha cambiado; los productores han emprendido un camino lleno de desafíos, esfuerzos y sacrificios. Productores, mayormente jóvenes, que se desgajaron de las cooperativas, nuevos inversores y emprendedores, una nueva generación de enólogos con una mejor preparación y la modernización de las cooperativas, cerca de 40 en la actualidad, han llevado a estos vinos a ser reconocidos allende las fronteras regionales o nacionales.

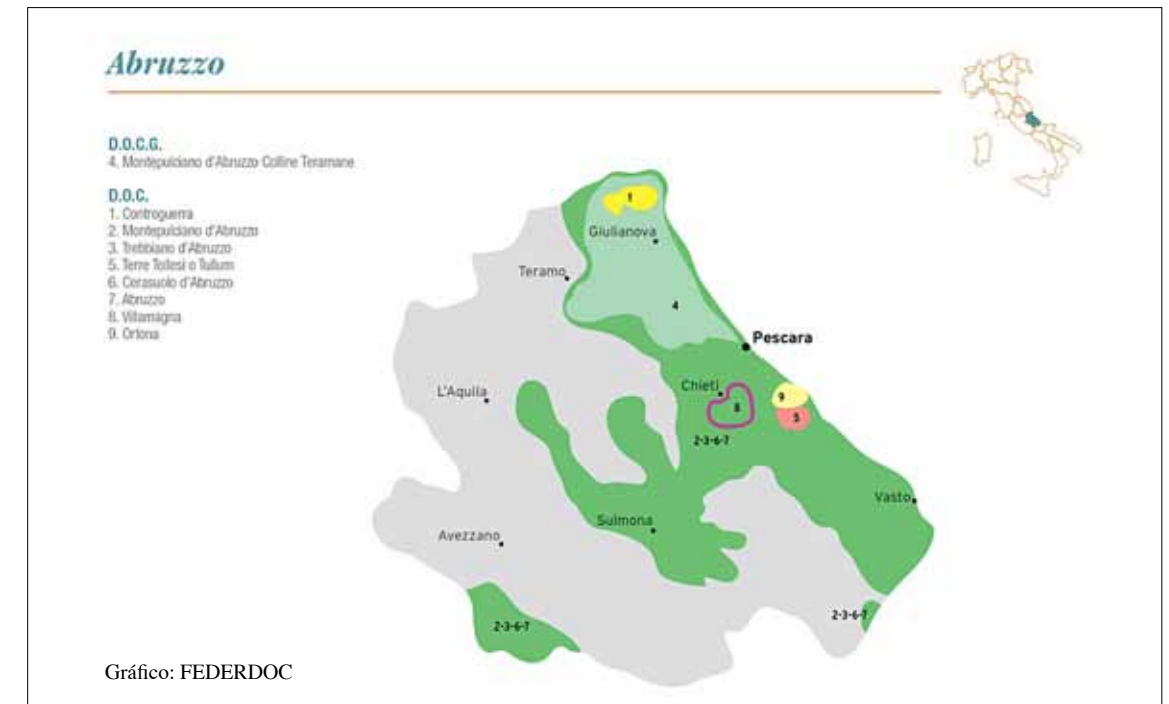
Es una tierra donde se funden el mar y la montaña, donde se respira la brisa marina. Colinas que nacen en el Adriático y se acercan hasta el comienzo de las estribaciones del Gran Sasso formando una paradisíaca estampa con diferentes colores y olores. Rodeado de parques naturales, reservas de animales, éste es el lugar donde mora la casta montepulciano d’Abruzzo. Desde los límites territoriales de las Marcas hasta los de Molise, entre los ríos Tronto y Trigno, se expanden más de 33.000 hectáreas de viñedo (montepulciano y trebbiano) a más de 600 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son preponderantemente arenosos-arcillosos según las pendientes que presente cada colina.

Las provincias que acogen estos vinos son: Chieti (prácticamente todas las cooperativas se encuentran en su provincia) y produce el 80% del vino de la región; L’Aquila, Pescara y Teramo.

Hay una subzona que gana enteros cada año que es la de Colline Teramane con un reglamento más rígido y severo que acaba de alcanzar la D.O.C.G con la añada 2003. La microparcelación de las propiedades rurales ha favorecido tradicionalmente la consolidación de las Cooperativas debido a las minúsculas posesiones de los campesinos. Los Abruzos son la cuarta región italiana en producción con más de 20.000 pequeños propietarios de viñas con menos de un tercio de la producción amparada por D.O.C. Son más de 3,5 millones de hectolitros.

Estos son los vinos más destacados: Trebbiano d’Abruzzo, Montepulciano d’Abruzzo y Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane, Controguerra y Cerasuolo d’Abruzzo. Los productores

más destacados son: Valentíni, Masciarelli, La Valentina, Valle Reale, Vitivinicola San Lorenzo, Umani Ronchi o Dino Iilluminati. Los dos vinos más míticos son el Montepulciano d’Abruzzo que Michele Torcia lo cita a mitad del siglo XVII como una de las variedades que siempre han sido cultivadas allí. Fue después de la II Guerra Mundial cuando comenzó a cobrar importancia y a conocerse fuera de sus lugares de producción. El reconocimiento como DOC. llega en 1968 y se incluye la tipología Cerasuolo. En 1995 se reconoció la subzona Colline Teramane del Montepulciano d’Abruzzo que se transformará en DOCG a partir de la añada 2003. Durante años, el maestro Edoardo Valentini era el único gran intérprete de los vinos de los Abruzos. Afortunadamente, la aparición de



Masciarelli, la colocación desde la primera añada de Villa Gemma en la elite, y las nuevas bodegas pujantes hacen del montepulciano uno de los vinos con más presente y futuro de entre todos los tintos italianos. Tradicionalmente se cultiva con el sistema de conducción de la pérgola (parra alta), también conocido en la zona como ‘tendone’, considerado el más apto para defender los racimos de la exposición de los rayos solares. El problema que tiene este sistema de conducción es la tendencia a producir bastante más uva de la necesaria y bajar la calidad. El otro gran vino es el Trebbiano d’Abruzzo desde que Valentini lo realzara después de marcharse de la cooperativa y apostar por la calidad. La trebbiano es la casta más extendida por toda la península itálica. En los Abruzzos resulta con

unas características muy diferentes al de otras zonas; los mejores tienen una excelente capacidad para envejecer, no son excesivamente aromáticos pero son densos, grasos, minerales, largos con muy buena persistencia. El Cerasuolo es indudablemente uno de los mejores rosados de Italia. Se elabora con la variedad montepulciano y tiene una personalidad propia. Macera durante unas horas y tiene un color cereza característico: ‘cerasa’.

Variedades:

Blancas: trebbiano d’Abruzzo (bombino), trebbiano toscano, pecorino, cococciola, montonico bianco, passerina, chardonnay, sauvignon, pinot grigio, malvasia Bianca.

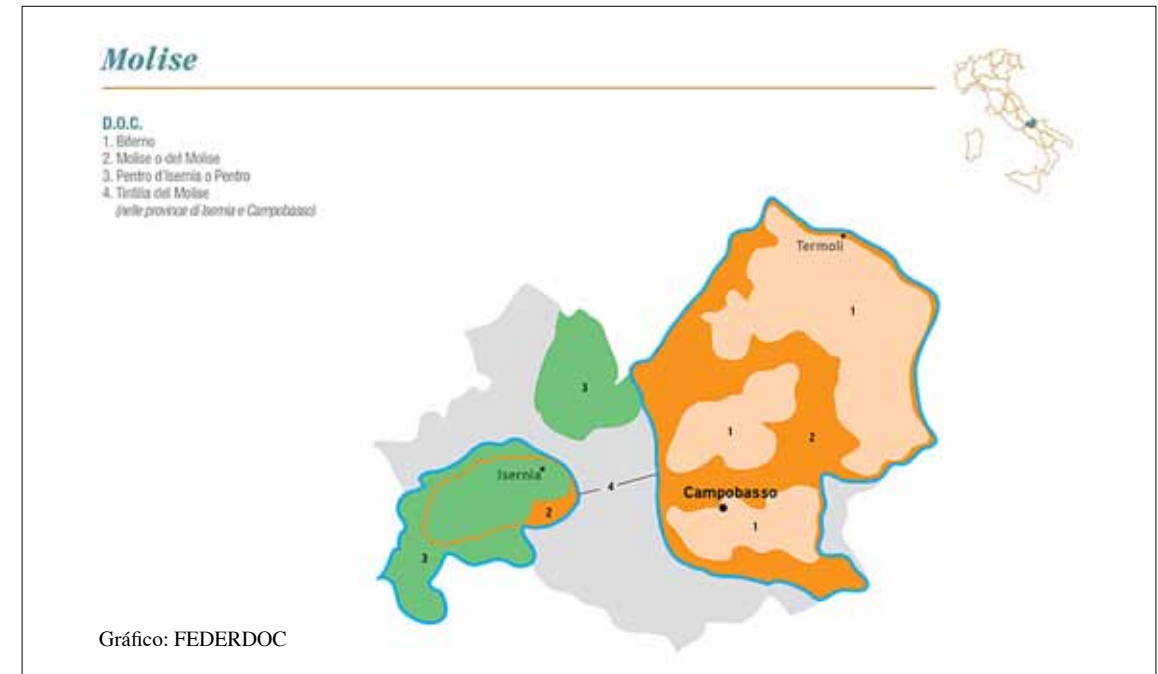
Tintas: montepulciano, merlot, cabernet sauvignon, barbera, sangiovese, mayólica.



Molise

Comparte con los Abruzzos historia y responsabilidades económicas y administrativas. Molise es una región dominada por la montaña y los valles. La viña alcanza los 500 metros al sudeste en la provincia de Campobasso con terrenos arcilloso-calcáreos. Las variedades principales de uva las recibe de las regiones limítrofes: montepulciano, sangiovese, aglianico, greco, trebbiano, bombino bianco, malvasia... Son casi 5.800 hectáreas.

Las denominaciones de origen son pocas y recién estrenadas: Biferno y Molise, con un productor que es el que ha interpretado mejor la idiosincrasia del territorio: Di Majo Norante.



Tintilia

Vino tinto con el 95% de tintilia, en la provincia de Campobasso y Isernia a una altitud no inferior a los 200 metros s.n.m. Un vino con color, estructura y taninos vivos.

Biferno

Vino tinto, blanco y rosado que se produce en la provincia de Campobasso con las variedades montepulciano, trebbiano toscano, aglianico y con otras tintas o blancas en pequeñas cantidades no aromáticas. Es la denominación más importante de esta pequeña zona vinícola.

“Molise” o “del Molise”

Es una amplia zona de la región que comprende los terrenos de colinas y laderas de unos 70 pueblos de las provincias de Campobasso y Isernia con las mismas variedades que en Biferno.

“Pentro di Isernia” o “Pentro”

Sobre las colinas bien expuestas al sol, a una altura no superior a los 500-600 metros, en la provincia de Isernia, se producen estos vinos con las mismas variedades que en el “Biferno” (montepulciano, trebbiano, aglianico y otras).

Marcas

El nombre deriva de la palabra “marca” que un tiempo significó frontera, una demarcación que separaba el Imperio Romano del Estado Pontificio. El mar Adriático al este, Emilia-Romaña al norte, Toscana, Umbría y Lacio al oeste y los Abruzos al sur delimitan este territorio donde las montañas suponen las dos terceras partes. Con los Apeninos como muralla infranqueable y un paisaje embutido entre la montaña y el mar. Colinas bien expuestas en forma de acantilados con un clima fresco en invierno y dulce en verano con mucho sol. Son casi 18.000 hectáreas de viñedo de suelos predominantemente arcillosos.

Las denominaciones más prestigiosas son con DOCG: Rosso Conero y Vernaccia di Serrapetrona, y con DOC: Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, Falerio dei Colli Ascolani, Lacrima di Morro d’Alba, Offida, Rosso Piceno, Verdicchio dei Castelli di Jesi y Verdicchio di Matelica. Vernaccia di Serrapetrona.

Los mejores tintos se elaboran con la variedad montepulciano y los blancos con verdicchio. Otras castas son: ciliegiuolo, lacrima, bianchetto, maceratino, pecorino o vernaccia nera.

Variedades

Blancas: verdicchio, trebbiano, malvasia; bancame; maceratino; passerina; pecorino; ribona.

Tintas: sangiovese, montepulciano, vernaccia rossa; vernaccia nera; lacrima di Morro d’Alba, merlot, cabernet sauvignon, barbera, ciliegiolo, aleatico.

Offida

En la provincia de Ascoli Piceno se producen blancos de las variedades passerina donde también se pueden elaborar un Passito y un Vin Santo además de un espumoso. Con la uva pecorino se elaboran blancos secos y entre los tintos las variedades utilizadas son la montepulciano (mínimo 50%), cabernet sauvignon (30%) y otras.

Rosso Conero

Es el vino tinto más aclamado de la región machigiana. Nace de la variedad montepulciano sobre las laderas del monte Conero, en la provincia de Ancona, junto al mar Adriático. El monte Conero es el último reducto que quedó en la superficie de Adria, una especie de Atlántida sumergida en el mar. Los primeros testimonios del vino vienen de los monjes benedictinos que curaban enfermedades con el vino nacido aquí. Plinio El Viejo le dedicó páginas en su “Naturalis Historia” y el poeta Giacomo Leopardi difeentes poemas. Fue D.O.C. en 1967 y en 2004 se transformó en D.O.C.G. Es obligatoria la presencia del 85% de montepulciano como mínimo y se le puede añadir hasta un 15% de sangiovese. Son vinos con buen color, con cuerpo, cierta rusticidad y una acidaz rara vez agresiva.

Lacrima di Morro D’Alba

Vino tinto de la provincia de Ancona elaborado con la variedad lacrima (mínimo 85%) y con montepulciano y verdicchio (el 15%). Es la única zona donde se encuentra este vidueño con buena acidez y tanino.

Verdicchio di Castelli di Jesi

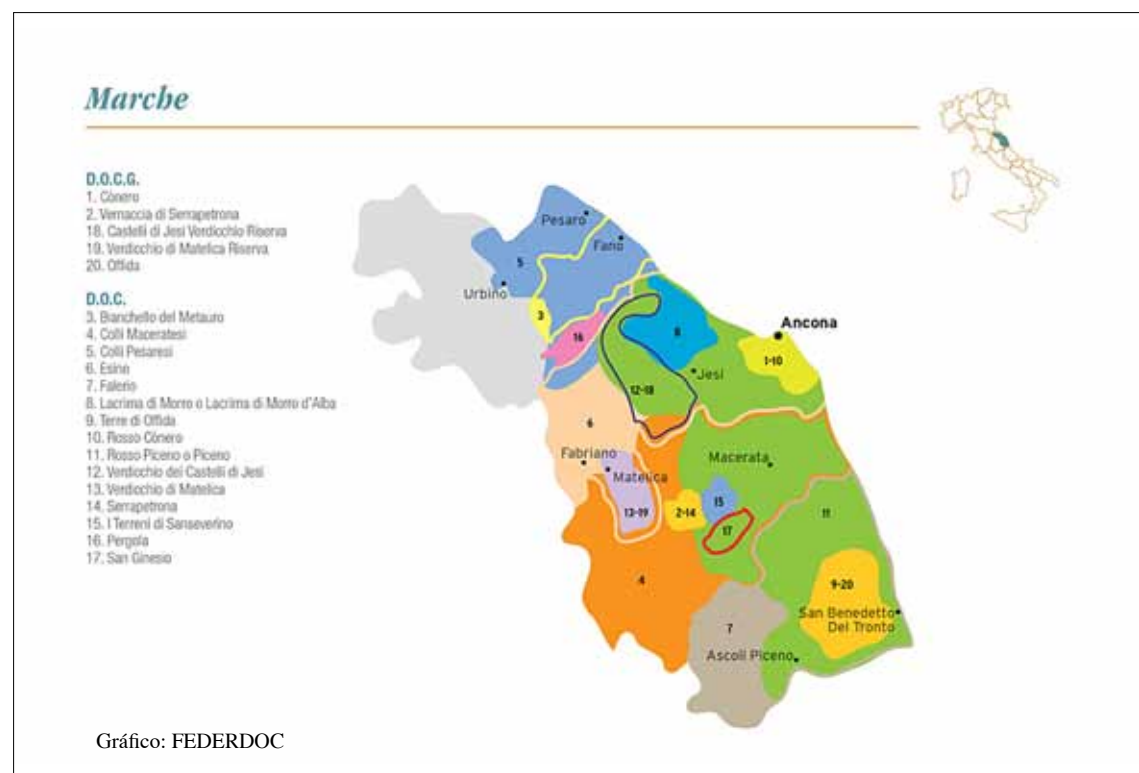
Es el blanco más prestigioso de la región. Se elabora con verdicchio en la zona de Jesi rodeada por castillos.

Verdicchio di Matelica

Nace en Matelica, en provincia de Macerata. Se elabora con verdicchio y puede llevar un poco de trebbiano y malvasia Toscana.

Vernaccia di Serrapetrona

Es un vino espumoso tinto que nace de la variedad vernaccia nera (85%) en la provincia de Macerata con otras castas autorizadas de la zona (sangiovese,



montepulciano, ciliegiolo). Se dejan pasificar en las bodegas en no menos del 40% del total.

Colli Maceratesi

Los blancos se elaboran con la variedad maceratino (llamada también ribona o montecchiese) con otras uvas blancas locales y foráneas. Los blancos de Ribona con esta variedad y los tintos de sangiovese con variedades francesas y locales.



Umbría

Situada en el centro de Italia sin salida al mar, limita con Toscana, Las Marcas y el Lacio. Cruce de caminos entre dos partes bien definidas y divididas por el río Tiber; la primera de origen etrusco y la segunda con raíces umbras. Con el lago Trasimeno de testigo, lugar donde se desarrolló la 2ª Guerra Púnica y Aníbal con sus elefantes derrotó a los romanos. Las ciudades fortificadas y en alto son de una belleza indescriptible: Orvieto, Trevi, Montefalco, Spoleto, Gubbio, Terni, la capital Perugia... para llegar a Asís, lugar de nacimiento de San Francisco con la espectacular basílica con sus dos niveles.

Buena parte del terreno se dedica a la agricultura con sus olivos, cereales, la trufa negra y la viña. Las colinas ocupan un espacio importante y la producción de vinos está dominada por los blancos.

Como zonas importantes citaremos Orvieto (trebbiano toscano o procanico,

Colli Pesaresi

Los blancos se elaboran con trebbiano toscano (se llama aquí albanella) y otras variedades. Los tintos con sangiovese. Bancame con el vidueño homónimo como Sangiovese y Trebbiano junto al Focara con pinot nero y Roncaglia con pinot nero vinificado en blanco.

grechetto y canaiolo bianco), los suelos arcillosos en Torgiano (sangiovese y canaiolo para los tintos y trebbiano y grechetto en los blancos) y el vino más prestigioso y cotizado de Umbría, el Sagrantino de Montefalco a base de la variedad sagrantino, que da vinos potentes, intensos de color, con un tanino descomunal y un toque de rusticidad con una buena capacidad para envejecer.

Variedades

Blancas: procanico (trebbiano), grechetto, verdello, drupeggio (canaiolo bianco), malvasia, chardonnay, sauvignon, dolciame.

Tintas: sangiovese, sagrantino, ciliegiolo, canaiolo, cabernet, merlot, montepulciano, vernaccia di Cannara.

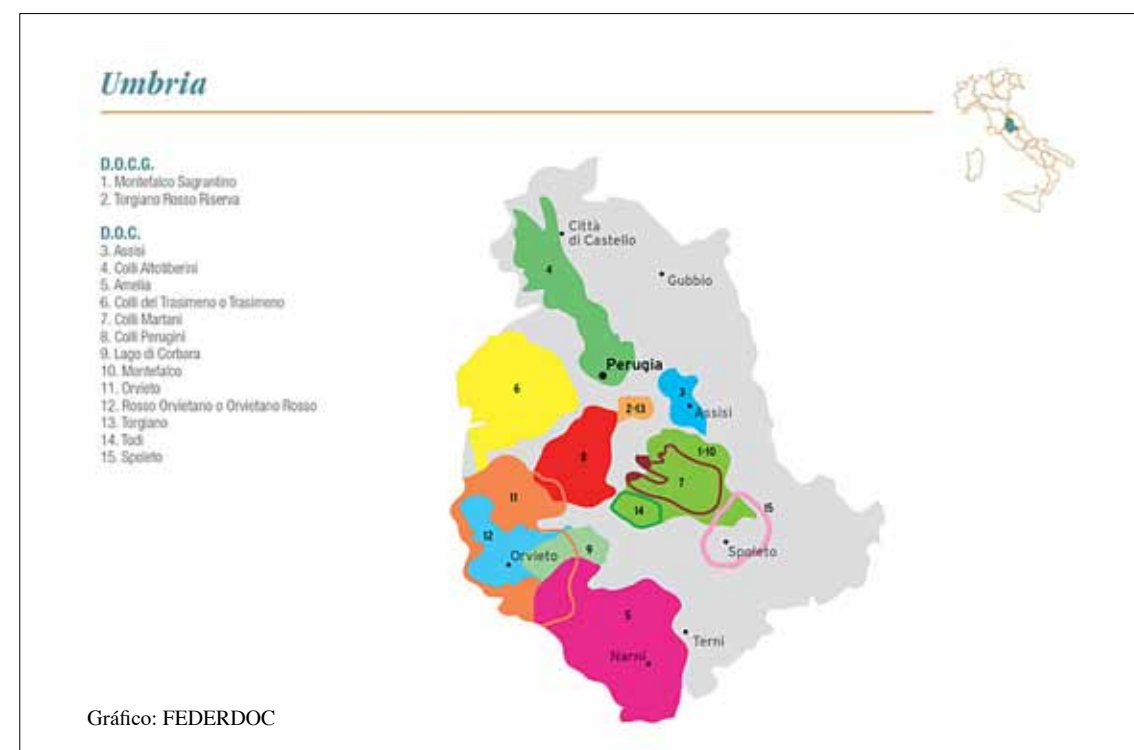
Sagrantino di Montefalco

El sagrantino es un vino misterioso que ha pasado de no existir, luego la

demanda superó a la oferta y hoy vive en un momento complicado con la cantidad de hectáreas plantadas. Con la añada 98, las 5 comunidades de la D.O.C.G. Sagrantino di Montefalco (Montefalco, Bevagna, Gualdo Cataneo, Castel Ritaldi y Giano dell'Umbria) producían poco más de 500.000 botellas con sus 110 hectáreas mientras convoy alcanzan las casi 700 con 90 bodegas embotelladoras y un cuarto de siglo sólo se comercializaban 7-8 etiquetas diferentes. De ser un vino de casi exclusivo consumo local se ha pasado a una parte importante de exportación.

Quedan por corregir asuntos tan poco baladíes como el de los rendimientos; se autorizan 11.000 kilos por hectárea (80 hectolitros y un 65% de vino seco) algo

realmente excesivo para la elaboración de cualquier vino de calidad. Aunque los productores más destacados recogen una cantidad muy inferior de uva. Tanto el Sagrantino como el Montefalco Riserva (con las mejores uvas de sangiovese y buenas de sagrantino) tienen una crianza de 30 meses de los cuales 12 son en madera. El Montefalco Rosso (sangiovese 60-70%, sagrantino 10-15% y otras como ciliegiolo, cabernet, merlot, un máximo del 15%) es un vino más accesible y un segundo vino donde se usan las viñas más jóvenes de sagrantino y de sangiovese al estilo del Rosso de Montalcino o Rosso de Montepulciano. La sagrantino es una de las variedades más tánicas que existen. Es un vino duro, rudo, rústico y potente con buena capacidad para envejecer.



Toscana

Los toscanos están profundamente orgullosos de sus raíces, que se remontan a los etruscos, de ser rica en cultura y bellezas naturales. En el norte hay montañas y playas, al este se encuentran las zonas boscosas de Mugello y Casentino, al centro ciudades como Siena o San Gimignano y la parte más meridional, la Maremma, con sus playas. Situada entre Liguria, Emilia-Romaña, Marcas, Umbría, Lazio y el mar Tirreno, en el centro de Italia, protegida de forma natural por la frontera montañosa de los Apeninos.

El bellissimo paisaje compuesto de dulces colinas, olivos, viñedos, árboles frutales y cipreses es una

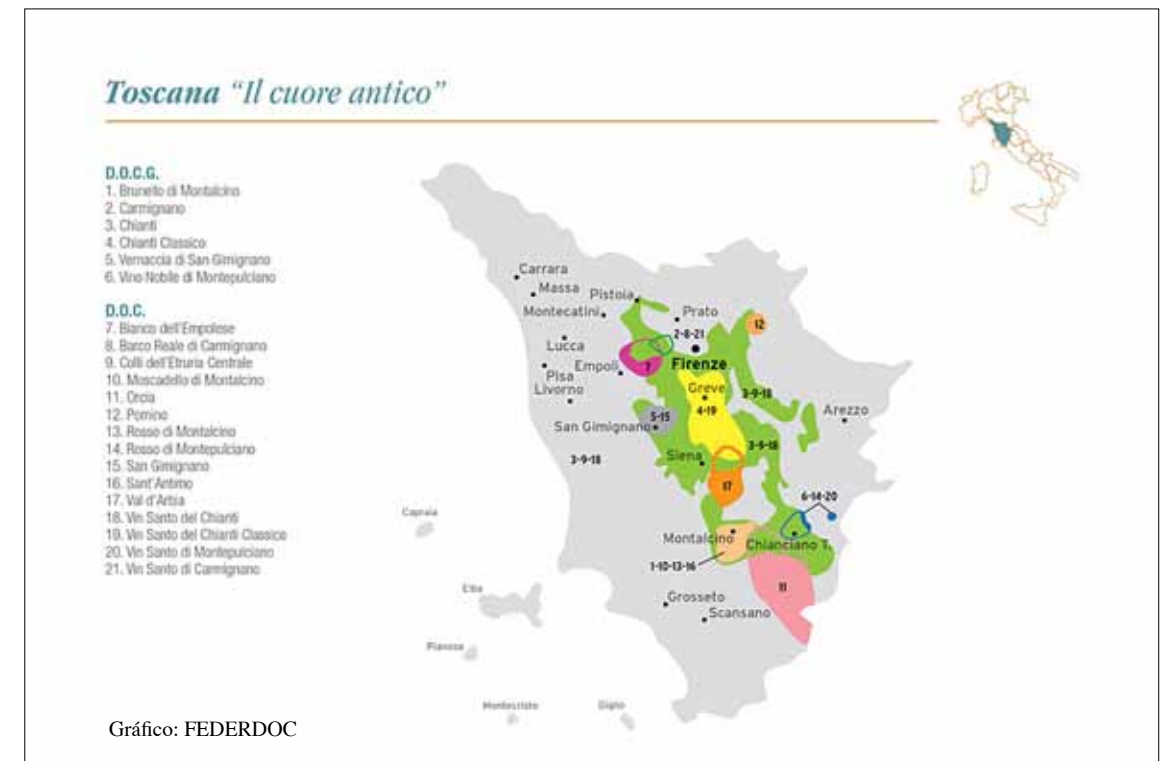
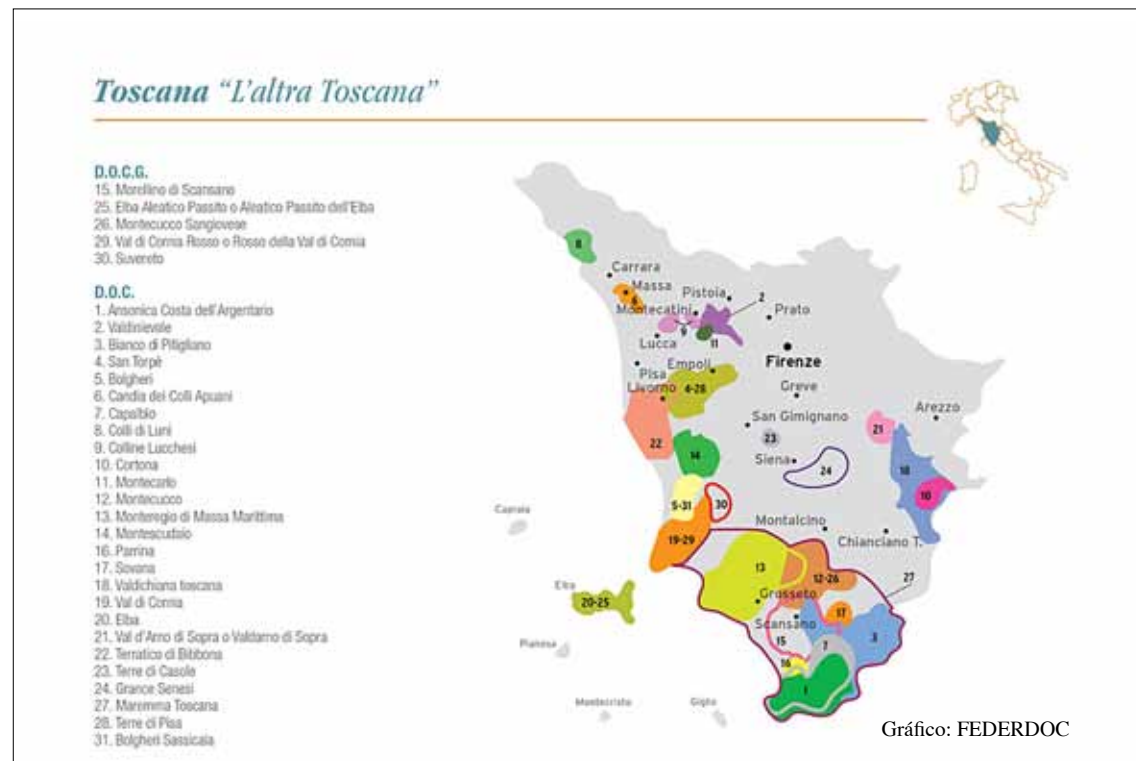
constante que define a la perfección la majestuosidad de este territorio, salpicado de castillos y ciudades fortificadas. Cuna del humanismo y del Renacimiento, de nombres que han escrito las mejores páginas de la literatura, la ciencia, la cultura o el arte: Dante, Petrarca, Boccaccio, Giotto, Ghiberti, Giambologna, Masaccio, Donatello, Brunelleschi, Verrocchio, Botticelli, Miguel Ángel, Leonardo da Vinci, Piero della Francesca, Galileo o Maquiavelo entre decenas de nombres de primer orden. Es la patria de los Borgia o de los Medici, del mecenazgo, del poder, la venganza, el odio, la filosofía y el arte. Las tentaciones son tantas que el visitante nunca podrá abstraerse: Pisa con su

Campo de los Milagros (Camposanto, Duomo, Baptisterio y la Torre inclinada), las suaves colinas etruscas de Volterra, las enormes murallas de ladrillo rojo de Lucca, los frescos de Piero della Francesca en Arezzo, las casas medievales de Cortona, las bellas torres de San Gimignano o la incomparable ciudad de Siena con la catedral más espectacular de Toscana o con sus *contrade* (barrios).

Los vinos

La historia se remonta a la Edad Media aunque fueron los Medici en 1430 cuando hicieron de Florencia el centro del Renacimiento y se comenzó a delimitar el viñedo toscano con el Chianti. Entre las más de 50 denominaciones de origen

las más destacadas son el Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano, Bolgheri, Carmignano, Vernaccia di San Gimignano y el Chianti Classico con el resto de Chiantis: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Rufina y Montalbano, sin olvidar la IGT Toscana donde habitan la mayoría de los cotizados supertoscanos. Toscana, por su diversidad de climas y microclimas, es un terreno idóneo para la adaptación de variedades tanto locales como foráneas: sangiovese, canaiolo, colorino, mammolo, cesanese, malvasía, trebbiano... junto a las foráneas cabernet sauvignon y franc, syrah, merlot, pinot nero, petit verdot, chardonnay, sauvignon... Abarcan unas 58.000 hectáreas.



La sangiovese

Sangiovese procede del término latino “*sanguis Jovis*”, “La sangre de Júpiter”, y la tradición dice que se remonta a la civilización Etrusca (s. VIII a s. II a. C). Pero las menciones históricas a la sangiovese no son muy antiguas: los primeros documentos donde aparece citada datan de comienzos del s. XVIII.

A lo largo y ancho de Italia encontramos aproximadamente 100.000 hectáreas plantadas de sangiovese; casi el 10% del viñedo italiano y el 15% del vino con denominación de origen. Es una variedad que se utiliza en 18 regiones, 70 provincias y en más de 190 tipos de vino diferentes. Son dos sus clones: el sangiovese grosso (Brunello, Prugnolo Gentile, sangiovese di Lande en Greve in Chianti) y el sangiovese piccolo en otras zonas de la Toscana. Los nombres que recibe son: sangiovese o sangiovese en el Chianti, prugnolo gentile en Montalcino, sangiovese grosso o brunello en Montalcino, calabrese en el Aretino, morellino en Scansano o maglioppa en Chieti.

Los supertoscanos

Mucho tiempo ha pasado desde el lejano 1968, año en el que el marqués Niccolò Incisa della Rocchetta creó el primer gran vino toscano sin denominación de origen: el Sassicaia. Tres años después otro marqués, el de Antinori, presentó el Tignanello. Todos estos vinos surgieron como respuesta al anquilosamiento del Chianti Classico: maderas casi putrefactas, obligación a unos ensamblajes absurdos, exigencia de utilizar bastante uva blanca por los excedentes, rendimientos

desproporcionados, prohibición de utilizar barricas, sólo se aceptaban los grandes toneles (botti) de roble de Eslovenia, no se podían elaborar vinos monovarietales de sangiovese. 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, 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 “supertoscanos”. 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.

Brunello di Montalcino

Es un territorio fascinante situado en el corazón de la Toscana, a 40 kilómetros al sur de Siena y 100 de Florencia lindando con la provincia de Grosseto delimitado por los valles de los ríos Orcia, Asso y Ombrone. La zona de producción del brunello se extiende por una superficie de 25.000 hectáreas en los límites de Montalcino cuya cima es el Poggio Civitella. Es una economía agrícola con un 50% de bosques y tierra yerma; 10% de olivos y un 8% de viñedo.

Geológicamente, la colina de Montalcino mezcla las unidades ligur y toscana.

Se formó en la era Cenozoica, en el periodo Terciario y en diferentes épocas: Eoceno, Oligoceno Superior, Mioceno, Plioceno... y en la era Mesozoica, periodos Jurásico y Cretácico (la zona boscosa del oeste de Montalcino) e incluso Triásico, casi todas ellas más antiguas que las de Las Langas piemontesas que son del Mioceno. Las viñas presentan características extremadamente variables por constitución y estructura según los terrenos donde estén plantadas cuyas diferencias las marcan la altitud y el microclima. Las alturas oscilan entre los 125 y los 500 metros.

En 1967 nace la denominación con 65 hectáreas de viñedo, 12 embotelladores y 100.000 botellas. Hoy, es denominación de Origen Controlada y Garantizada con 1.900 hectáreas, 280 embotelladores, 8,3 millones de botellas y un aumento del viñedo en zonas bajas en espacios dedicados tradicionalmente al cereal. Se ha multiplicado por 30 el terreno en menos de 50 años. En el primer renacer del brunello es fundamental la desaparición de la figura de los mezzadri (aparceros) que trabajaban la tierra y repartían beneficios con el propietario. En los 70 llegan apasionados que compran excelentes tierras a precios bajos. A mitad de los 90 la UE y el Ministerio de Agricultura Italiano subvencionan a mujeres de menos de 40 años y se plantan en cualquier lugar viñas y sin experiencia solo por recibir el dinero.

Sobre los terruños no hay estudios profundos por la ausencia de una

tradición antigua vitícola. Hasta hace no tantas fechas había un número escaso de viñas, poco fragmentadas y es probable que nunca fuera necesaria la exigencia de indicar con un nombre que diferenciara su originalidad. El viento es un factor determinante en la interpretación del terroir. En las Langas piemontesas el suelo de cada subzona o cada pago marca la construcción del tanino, mientras en Montalcino lo más importantes son los microclimas y la altura porque cada suelo tiene respuestas diferentes según donde se encuentre. A veces no se siente la identidad única de un terruño porque los productores poseen viñedos en subzonas con diferentes alturas, suelos, orientaciones y mezclan todos ellos.

El Brunello de Montalcino está elaborado solo con sangiovese grosso o brunello desde el reglamento de 1982. Los vinos monovarietales son un concepto moderno porque la tradición campesina mezcla uvas para compensar. El Brunello di Montalcino de añada sale al 5º año y el Riserva al 6º. El clima es mediterráneo con precipitaciones concentradas en los meses de primavera y al final del otoño con una media anual de 700 mm. En invierno nieva por encima de los 400 metros. La cercanía del Monte Amiata (1.740 m) en la zona sudeste, crea una protección natural contra el granizo y las tormentas. La presencia del viento es fundamental. Llueve 700 mm al año frente a los 900 del Chianti. Y es la D.O.C.G. Toscana más calurosa, sobre todo en las zonas más bajas. Hay colinas no muy pronunciadas donde son escasas las nieblas, heladas o las escarchas tardías. Las orientaciones son diferentes y se crean microclimas diferentes unos de

otros a pesar de la cercanía de las zonas. Hay mucha diferencia orográfica y climática del norte y el sur.

Vino Nobile di Montepulciano

El Vino Nobile di Montepulciano fue el primero de los grandes vinos italianos en acceder a la D.O.C.G. (Denominación de Origen Controlada y Garantizada) en 1980. Pero es en estos últimos años cuando se ha ganado a pulso el prestigio del que goza al recuperar su propia identidad y una gloria que se supone que tuvo antaño. El reglamento del Consorcio permite, junto al 80% de prugnolo gentile o sangiovese, un 20% de variedades locales o foráneas: colorino, mammolo o canaiolo nero entre las primeras y cabernet, merlot y syrah entre las segundas. El uso de estas castas autóctonas de compañía no ha sido abandonado como ha sucedido con tanta frecuencia en el Chianti sino que se ha respetado y se han continuado utilizando como parte del ensamblaje final, aportando sus características y dando carácter al producto final.

Los últimos años han visto el triunfo de los clones nuevos de prugnolo gentile más idóneos para la búsqueda de la calidad que los antiguos mucho más productivos. El trabajo en la viña ha sido más cuidadoso y somero, al igual que las labores en la bodega con unas fermentaciones que no persiguen la extracción extrema en busca de un color más intenso sino una elegancia superior. La crianza ha mejorado gracias a un uso de la madera más racional y menos excesivo. Se ha buscado un tanino menos

agresivo y un resultado final donde el terruño tenga una mayor presencia dentro de los diferentes microclimas con los que está bendecida esta tierra.

Los productores asociados al Consorcio son 222 de un total de 301, de los cuales 57 son embotelladores (el 90% de la producción total). Las hectáreas inscritas dentro de la Denominación de Origen Controlada y Garantizada son 1.270, algunas de ellas todavía no han entrado en producción, además el Rosso di Montepulciano cuenta con 380 y el Chianti di Colli Senesi con unas 400. Los terrenos son muy variados debido a las diferentes alturas, climas y composición de los suelos.

Chianti

El Chianti siempre ha tenido una vocación propensa a extenderse por los mercados extranjeros y el hábito de la confrontación con otros vinos de países productores en los mercados internacionales. Siempre ha mostrado un espíritu de lucha que le ha permitido expandirse tanto en Italia como en el mundo desde los tiempos de los Medici cuando, en 1716, el Gran Duque de Toscana Cósimo III publica el primer documento conocido que delimita la geografía del Chianti.

Hoy la extensión completa del territorio abarca las 70.000 hectáreas, de las cuales 8.500 son de viñedo con una producción de unos 280.000 hectolitros. El número de socios del Chianti del Gallo Nero es de 540, de los cuales 283 son embotelladores con 140.000 hl y 18.500.000 de botellas (18% de Riserva).

Una región con verdadera vocación para elaborar vinos de calidad con sus terrenos de *galestro* (marga desmenuzada), albero, arcilla o calizos que muestran su diversidad. El incomparable paisaje, respetado a lo

largo de los siglos, de filares de viñas, que se alternan con cipreses, olivos o árboles frutales en unas colinas suaves y dulces que te invitan a volver o a no marcharte, como sucede con tantos periodistas de todo el mundo.



Lacio

En los alrededores de Roma, se encuentran la mayor parte de los viñedos de la región, que limita al oeste con el mar Mediterráneo, al norte con Toscana y Umbría, al este con Marcas y Abruzos y al sur con Molise y Campania.

En una comarca poco homogénea, las viñas ocupan las laderas de las colinas bien expuestas que representan más de la mitad de la región y montaña y llanuras, la otra mitad. Dominan los blancos (95%) de las variedades trebbiano, grechetto, malvasia bianca di



Candia, rosetto (trebbiano amarillo) o greco. Entre las tintas la aleatico, cerca del lago de Bolsena, y cesanese, aleste de Roma. Son unas 20.000 hectáreas de viñedo. Las denominaciones más importantes serían: Est! Est!! Est!!!, Orvieto, Cerveteri, Castelli Romani, Bianco Capena y Frascati.

Variedades

Blancas: malvasia bianca di Candia, malvasia del Lacio, trebbiano, trebbiano romagnolo, trebbiano spoletino, trebbiano verde, bombino bianco, bellone, malvasia puntinata, moscato di Terracina, grechetto, passerina, greco.

Tintas: cabernet sauvignon, merlot, sangiovese, montepulciano, abbuoto (cecubo), cesanese, cesanese d’Affile, aleatico, ciliegio, nero buono di Cori.

Castelli Romani

Es el vino romano por excelencia el de Castelli Tomani que es un macroárea que abarca muchas denominaciones al sudeste de Roma con suelos de origen volcánico. Se extiende por 2 D.O.C.G. y 10 D.O.C. Clima mediterráneo oceánico o suboceánico que va desde la costa hasta el interior. En la viticultura hay una antigua tradición de forma de conducción del viñedo que se llama “conocchia” que viene de la época griega y etrusca que imitaba a un “alberello” griego. Era habitual en los años 30 y 40 donde las vides se plantaban en un cuadrilátero sostenido por palos que formaban una especie de tienda de campaña. Se podaban a una altura de 50-60 cm del suelo. Los vinos más afamados son los de Frascati que son blancos con un gran prestigio desde la era romana. Elaborados con malvasia di Candia, malvasia del Lacio, trebbiano y otras.

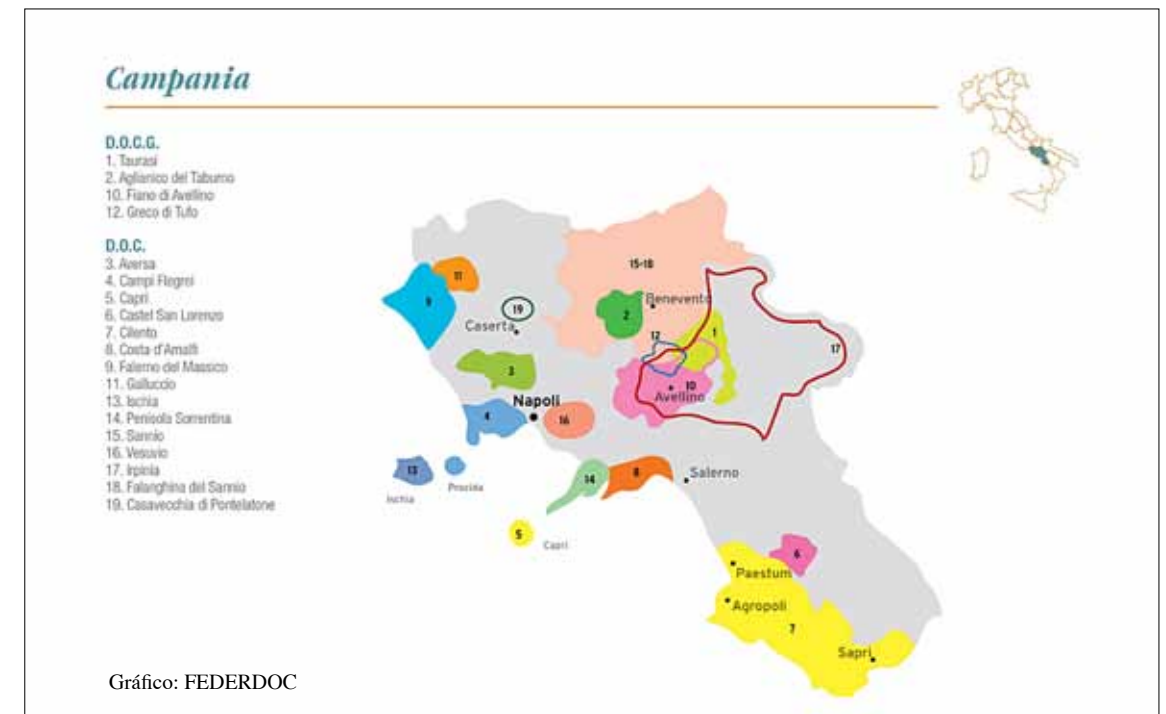
LA ITALIA DEL SUR

Campania

Pocas regiones encontramos en el mundo con una historia vinícola tan rica como la que presenta la región de Campania en el sur de Italia. Un vino mítico como el Falerno que pudo suponer un antecedente en la búsqueda de la calidad pues se distinguía la añada y la zona de donde procedía como demuestran las inscripciones de las chapas que cubrían las ánforas que se han encontrado.

Campania se extiende a lo largo del mar Tirreno y limita al este con Apulia y Basilicata. Con centro en la

ciudad de Nápoles, la antigua “ciudad nueva” (nea-polis) y protegida por las islas de Ischia y Capri y la península de Sorrento, vigilada por el Vesuvio, histórico volcán que arrasó Ercolano y cubrió de lava Pompeya, y con ella a Plinio el Viejo nuestro cicerón vinícola, en el año 79 de nuestra era. Los testimonios de cultivo de la vid son antiquísimos y se remontan al siglo VIII a.C. cuando los colonos griegos fundaron Cuma y plantaron la aglianico (vitis hellenica) y se asentó después gracias a la hegemonía de Roma hasta el fin del Imperio.



Durante muchos años el nivel del vino de Campania ha sido de baja calidad, casi nadie se preocupó de darle un impulso ni profundizar en su potencial. Hasta finales de los años ochenta los productores de calidad en Campania se podían contar con los dedos de una mano y te sobraba alguno. Sólo Mastroberardino mantenía el tipo tanto con los vinos blancos como tintos y la apuesta por un vino de cierta entidad. En esta última docena de años mucho ha cambiado. Los comienzos y mediados de los años noventa fueron muy dinámicos, surge un grupo de productores que apuesta por la calidad, con un trabajo en viña mucho más serio, la búsqueda del terruño y un intento de prestigiar o recuperar las variedades autóctonas de verdadera categoría. Aunque el Montevertrano de Silvia Imperato es una excepción en cuanto a la utilización de castas foráneas con el vino del mismo nombre (Cabernet, merlot y aglianico), Galardi con Terra di Lavoro (Aglianico y piedirosso), Luigi Maffini y su Cenito (Aglianico y piedirosso) o el Klèos (Aglianico, piedirosso y sangiovese), los vinos de Bruno De Concilis (Fiano Donnaluna, Aglianico Naima, Aglianico Donnaluna) o Tommasina Vestini Campagnano con el Casavecchia (Casavecchia) y el Pallagrello Nero (Pallagrello Nero) son una muestra fidedigna de esta pequeña revolución. Estos productores mantienen sus vinos principales dentro de alguna de las I.G.T. También un nutrido grupo de bodegueros de zonas históricas da el salto de calidad en los años noventa; Salvatore Molettieri en Taurasi, Feudi di San Gregorio, Benito Ferrara en Greco di Tufo, Antonio

Caggiano, Di Meo, Terredora o Villa Matilde y su Falerno del Massico Vigna Camarato (Aglianico) aunque esta bodega nace a mitad de los sesenta es en los años noventa cuando se consolida.

Los cambios y sorpresas no proceden sólo de los vinos tintos, los blancos han mejorado de una forma notable; además del Greco di Tufo y el Fiano di Avellino, no podemos dejar de lado a los vinos de Ischia, Irpinia, Cilento y el Falerno del Massico. Estas variaciones proceden, en primer lugar, del trabajo en la viña y en segundo de la mejora técnica de la nueva generación de productores. Son vinos con más materia y personalidad y con un respeto mayor al territorio de donde proceden.

El territorio

La morfología del territorio es muy variada y fragmentada; la llanura supone el 4.2%, la colina (71.40%) y la montaña (24.40%). Son unas 24.000 hectáreas de viñedo con un 60% de vinos blancos y un 40% de tintos y rosados y menos del 5% están incluidos dentro de alguna denominación. Son 3100 bodegas y 5 cooperativas. Campania es una región con gran producción vinícola pero donde únicamente el 3% está amparada por una denominación de origen, la mayoría es vino común. En estos últimos años ha descendido la cantidad de vino producido mientras ha aumentado la cantidad de vinos con denominación de origen, el 50% en estos años. Se han ido abandonando las superficies con menos propensión a la calidad y potenciando las zonas con mayor vocación para el cultivo de la vid.

El clima es fundamental y diferente según la zona, al igual que la altura – entre los 400 y 600 metros– y los tipos de suelo que son en su mayoría de origen volcánico, la tierra es negra y bastante rica.

Plinio el Viejo testimonia la existencia de tres tipos de vino del mítico Falerno:

- Vino dulce
- Vino tenue
- Vino austero

Este último es el mejor y distingue las distintas zonas de donde proviene. Es el criterio utilizado siglos después en Francia para la distinción de sus pagos.

Variedades

Tintas: aglianico, aglianicone, barbera, guarnaccia, piedirosso, primitivo, sangiovese, sciascinoso, uva di Troia, greco nero.

Blancas: asprinio bianco, biancolella, coda di volpe bianca, falanghina, fiano, forastera, greco, malvasia bianca di Candia, moscato bianco, trebbiano toscano, verdeca, pallagrello Bianco.

Principales vinos:

Taurasi

Pocos vinos hay en Italia con el linaje y, sobre todo, el potencial de este Taurasi que junto al Aglianico del Vulture es el mejor exponente tinto de la Italia meridional. Nace de la uva aglianico plantada en 17 municipios de Irpinia que tienen como centro neurálgico Taurasi, la antigua Taurasia que Tito Livio describe magistralmente y la superficie es de 225 hectáreas plantadas de viñas.

Los terrenos son predominantemente volcánicos y es una mezcla arcilloso-calcárea con una diferencia térmica noche-día muy importante que permite tener una acidez notable y una gama aromática compleja con una larga capacidad para envejecer. El clima presenta unos inviernos bastante rígidos y unos veranos nunca en exceso calurosos. Existe un magnífico microclima en el que son fundamentales las montañas que rodean el lugar y la altura del viñedo que varía de los 400 a los 700 metros. La vendimia se suele realizar entre finales de octubre y comienzos de noviembre, la maduración es tardía. La densidad de plantación es muy variable porque se pasa de las 2500 a las 6500-7000 cepas por hectárea y las técnicas de vinificación son diferentes.

La crianza es de tres años para la versión normal y cuatro para los reserva de los cuales es obligatorio que doce y dieciocho respectivamente sean en barricas o toneles de roble. Tradicionalmente envejecía en grandes toneles de roble de Eslavonia durante un largo periodo para reducir la gran tannicidad de la aglianico.

Presenta un color muy intenso, mientras el perfil aromático es muy complejo; desde las flores (violetas), frutos rojos (cerezas, arándanos o grosellas), frutos del bosque, animales, especias variadas, regaliz o quina. En boca es denso, especiado, sabroso, largo, estructurado con una tannicidad a flor de piel y un final elegantemente amargo pero el resultado final da unos vinos no exentos de finura y elegancia.

Aglianico del Taburno y Taburno

La zona de producción del Aglianico del Taburno comprende 14 municipios, cerca de 500 hectáreas, en la provincia de Benevento, en las laderas del Monte Taburno a 500 metros de altura y un clima muy severo. Son vinos tintos de uva aglianico a la que se le puede añadir un quince por ciento de otras castas locales. Sin embargo en Taburno predominan los blancos de falanghina, greco o coda di volpe o los vinos “novello” (jóvenes de maceración carbónica) de aglianico con piediroso.

Asprinio di Aversa

La zona de producción radica en las provincias de Caserta y Nápoles y se extiende a lo largo de 50 hectáreas. Se caracteriza por sus viñas de pie franco con un tipo de poda muy particular con árboles de una altura considerable, es la “alberata aversana”. Para recoger las uvas se necesitan escaleras de hasta quince metros. Los vinos que se obtienen de estas cepas llevan en la etiqueta la mención “alberata” o “vigneti ad alberata”. La variedad que se utiliza es la asprinio que únicamente se cultiva en esta zona. Da vinos blancos muy secos y no excesivamente aromáticos. Es un vino muy particular que no deja a nadie indiferente.

Campi Flegrei

Los vinos se producen en un área rica en paisajes y cultura; está formada por una isla, lagos volcánicos y siete municipios entre los cuales se encuentra Nápoles. Los terrenos son volcánicos con numerosos elementos minerales que dan un aroma muy personal a los vinos. Las viñas son prefiloxéricas de pie franco. Los dos vinos más conocidos son el Per’ e Palummo o Piediroso tinto elaborado con ésta última uva y la falanghina para los blancos.

Capri

El nombre hace referencia a la bellísima isla donde pasó sus últimos días el emperador Tiberio. Las viñas se encuentran cultivadas en pequeñas terrazas que descienden vertiginosamente hacia el mar dentro de la difícil orografía de esta paradisíaca isla. Se producen vinos blancos elaborados con falanghina y greco con un poco de biancolella. Los tintos proceden de la uva piediroso con un máximo del veinte por ciento de otras castas locales. Sólo hay 30 hectáreas de viñedo.

Castel San Lorenzo

Se produce en ocho municipios de la provincia de Salerno sobre las colinas que se asoman al Valle del Calore. Aquí la conducción es en espaldera y los rendimientos obligatoriamente bajos. La variedad tinta predominante es la barbera y tanto los blancos dulces como los espumosos proceden de uva moscato.

Costa d’Amalfi

La paradisíaca Costa amalfitana “la Divina Costiera” nos muestra sus viñedos en colinas con magnífica exposición y una altura que no sobrepasa los 650 metros. La forma típica de conducción es la pergola y se encuentran a lo largo de pequeñas terrazas que miran al mar donde cualquier práctica que no sea manual resulta imposible.

Los vinos blancos nacen de falanghina, biancolella y un máximo del 40% de otras castas autóctonas no aromáticas autorizadas por el reglamento de la denominación. Los tintos proceden de piediroso, sciascinoso y/o aglianico más un 40% de uvas locales. En las etiquetas podemos encontrar referencias a alguna de las tres subzonas de donde proceden; Furore, Ravello y Tramonti.

Cilento

Abarca varias colinas de la provincia de Salerno. Zona de terrenos áridos, secos y pobres los vinos más conocidos son los tintos de aglianico con algo de piediroso y/o primitivo. En los blancos predomina la fiano. Es una de las denominaciones que más ha aumentado la calidad en estos últimos años y la más pequeña con 12 hectáreas.

Falerno del Massico

El Falerno fue el vino más mítico de la antigüedad, incluso se ha dicho que fue el primer vino con denominación de origen del mundo. Los romanos conservaron ánforas con la inscripción en unas chapas (pittacium) del origen y añada del vino. Se vendía en todo el mundo y su prestigio era grande, aquellas ánforas se revendían desde Bretaña hasta España y desde Cartago hasta Alejandría en Egipto. Fue el vino que ofreció Cleopatra a César después de la victoria. Su origen siempre fue incierto aunque se situó en las laderas del Monte Massico. Hoy nace en las colinas bien orientadas de la provincia de Caserta a lo largo de 65 hectáreas.

Los tintos nacen de aglianico (60-80%), piediroso (20-40%) y se le puede añadir un poco de barbera o primitivo (máximo 20%). Para elaborar los blancos sólo se utiliza la falanghina. Existe otra tipología que es el Primitivo y se obtiene sólo de la variedad homónima.

Fiano di Avellino

Tiene una gran capacidad para envejecer. Tiene una gran finura y complejidad olfativa que se desarrolla con el tiempo. En la antigüedad a la casta fiano se la conocía como vitis apiana. Nace sobre territorios de colinas en la provincia de Avellino en el interior de la Campania y cercana a la zona del Taurasi. La uva es la fiano y cuenta con 65 hectáreas de viñedo.

Guardiolo o Guardia Sanframondi

Lo forman el territorio de cuatro municipios de la provincia de Benevento y el viñedo se extiende por colinas que no llegan a los 600 metros de altura. La tipología de vinos producidos es muy variada; los blancos provienen mayoritariamente de Malvasia blanca de Candia (50-70%) y falanghina (20%), los tintos lo hacen de sangiovese (80%) más un poco de otras variedades locales. También existen dos tipos de vino procedentes de una única casta; el Falanghina y Aglianico. Para los espumosos se usa la falanghina y otro conjunto de castas.

Galluccio

Son únicamente cinco los municipios de la provincia de Caserta donde se produce este vino. Terrenos ricos en potasio con depósitos que han dejado la lava de los volcanes, sobre todo uno extinto como es el de Roccamorfinia. Los blancos nacen de falanghina con un 30% máximo de uvas autóctonas no aromáticas. El tinto procede en un 70% mínimo de la uva aglianico con un porcentaje de castas tintas no aromáticas.

Greco di Tufo

Uno de los blancos más importantes de Italia. Antiguamente llamado “Aminea gemina” la variedad fue importada de Tessaglia antes de nuestra era. Todos los autores clásicos, desde Catone a Virgilio o desde Varrone a Columella, lo citan. Procede de la provincia de

Avellino de uva greco o greco di Tufo (85% mínimo) con la posibilidad de añadir un 15% de coda di volpe, aunque la mayoría de productores de calidad la utilizan en solitario. Vino que evoluciona hacia una gran madurez desde el primer al segundo año. Es más untuoso y graso pero menos fino que el fiano pero más mineral. Son 200 hectáreas de viña.

Ischia

Bellísima isla de la costa napolitana de la cual se conoce el cultivo de la viña desde tiempos inmemoriales, Ischia siempre fue sinónimo de calidad. Los romanos se referían a ella como Enaria (tierra del vino). Los terrenos están influidos claramente por la actividad de los volcanes y por los distintos pagos que se vinifican en sus más de 270 hectáreas. Fue una de las primeras D.O.C. italianas reconocidas en el año 1966. Los vinos blancos que se producen son: Biancolella y Forastera, elaborados con las castas del mismo nombre. En tintos el Piediroso o Per’ e Palummo es el principal. También es lugar apto para los vinos dulces de pasificación ya sean blancos (de biancolella y forastera) como tintos (de piediroso). Es uno de los pocos vinos dulces italianos donde la pasificación sucede en la planta aunque no es extraño que se utilice el mismo sistema que en otros “passiti” italianos de hacerlo en fruteros o esteras durante algunos meses.

Penisola Sorrentina

Los vinos proceden de una docena de municipios de la provincia de Nápoles situados en la costa sorrentina con la ciudad de Sorrento como centro y cerca de 6000 hectáreas de viñedo. Son tres las subzonas:

- Sorrento, con dos tipologías: blanco (falanghina con un poco de biancolella y greco) y tinto (piediroso con sciascinoso o aglianico).
- Gragnano y Lettere donde sólo existen los tintos de aguja (frizzante) natural de uva piediroso junto a numerosas uvas autóctonas.

Sannio

Esta denominación abarca toda la provincia de Benevento. Los blancos nacen de trebbiano toscano más la adición de varias cepas locales. Los tintos de sangiovese más un 50% de castas locales. Los Espumosos de Método Clásico se consiguen con aglianico, greco y falanghina ya sean en solitario o mezcla. Hay monovarietales de barbera, aglianico, sciascinoso, falanghina, greco, fiano o piediroso.

Sant’Agata dei Goti

Nace en las colinas de Sant’Agata dei Goti, la antigua Saticula y se extiende por 40 hectáreas. Se considera uno de los “pequeños grandes vinos de Campania”. Las bodegas se encuentran dentro de la ciudad medieval fortificada que se asoma en una preciosa posición sobre una terraza entre los dos afluentes del río Isclero. Los blancos se elaboran con greco y falanghina, mientras los tintos lo hacen con aglianico y piediroso.

Solopaca

Los vinos nacen en la provincia de Benevento en 14 pueblos. Es la denominación que más hectólitros de vino produce de toda la Campania en sus 475 hectáreas. Los vinos blancos se obtienen de uva trebbiano toscano (40-60%), falanghina, coda di volpe, malvasia toscana, malvasia di Candia (uva Cerreto). Los tintos nacen de sangiovese (50-60%), aglianico (20-40%) y piediroso, sciascinoso y otras variedades no aromáticas (máximo 30%).

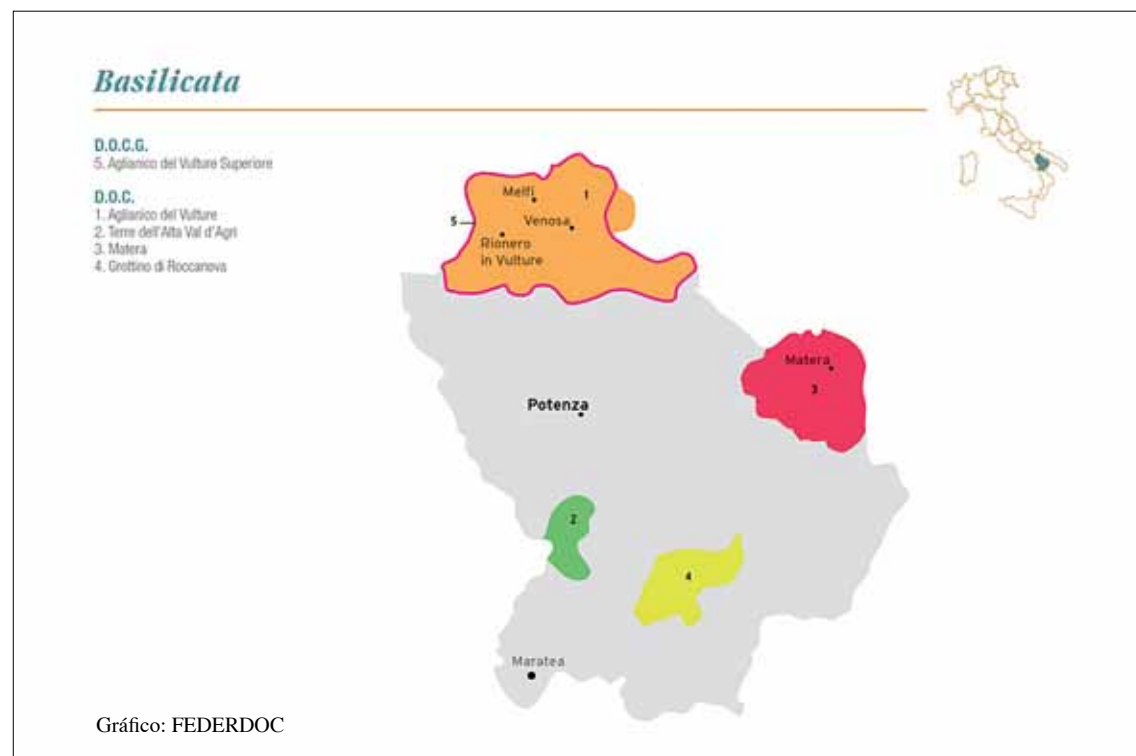
Vesuvio

También conocida como Lacryma Christi del Vesuvio. Los vinos nacen sobre las laderas del conocidísimo volcán Vesuvio que domina toda la bahía de Nápoles y suman 110 hectáreas de viñas. Cuenta la leyenda que “ Dios, reconociendo en el Golfo de Nápoles un trozo de cielo arrancado por Lucifer, llora y mientras le caen las lágrimas divinas bebe las Lacryma Christi”. Los blancos se elaboran con coda di volpe (cola de zorro) y verdeca con la adición de falanghina y greco, mientras los tintos se obtienen de la casta piediroso, llamada localmente palombino, con un mínimo del 50% y sciascinoso, entre las dos deben suponer por lo menos un 80%. Se le añade aglianico (máximo 20%).

Vinos I.G.T. (Indicación Geográfica Típica)

Beneventano, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Irpinia, Paestum, Pompeiano, Roccamorfinia y Terra del Volturno.

Basilicata



El gran poeta latino Horacio, nativo de Basilicata y nada despreciativo del vino y los goces del amor, cantó las grandezas de estas tierras y sus vinos pero nunca soñó que su amada patria sería, más de 2000 años después, una de las zonas vinícolas más emergentes de la antigua Enotria (Oenotria tellus), tierra del vino, como llamaron a la actual península itálica los griegos. El Aglianico del Vulture es el único vino D.O.C.G. de Basilicata. Una tierra marcada por la presencia del Monte Vulture (1326 metros), un viejo volcán extinto que antes de morir sus erupciones nos dejaron una impresionante riqueza biológica en los

terrenos que, sumada a la diferencia térmica entre la noche y el día, consiguen una gran riqueza de aromas que junto a la finura y elegancia y a una marcada personalidad que le confiere la complejidad del terruño hacen de este aristocrático vino una de las grandes esperanzas de la Italia meridional.

Basilicata, nombre bizantino, es una de las regiones más pequeñas, pobres y deshabitadas de Italia bañada por dos mares en una minúscula extensión; el Tirreno al sur-oeste y el Ionio al sur-este, limita con Campania al oeste, Apulia al norte y este y Calabria al sur.

A la antigua Lucania la atraviesan los Apeninos lucanos y es fundamental su influencia en el devenir de los vinos. El terreno de Basilicata es predominantemente montañoso (37%) o formado por colinas (50%) con no excesivas zonas llanas (13%) con propensión a los terremotos. La zona vinícola está situada al norte de la región y limita con Campania. La Denominación de origen Aglianico del Vulture recibió sus cartas de naturaleza en 1971 admitiéndose sólo la variedad aglianico y considerando idóneos únicamente los viñedos ubicados sobre colinas de origen volcánico. En una región donde existen más de 4.000 hectáreas de viñedo, poco más del 10% se puede considerar como vino de calidad. El número de hectáreas es de 1437 para un total de 1192 productores lo que muestra una microparcelación tremenda. En el Vulture son entre 20 y 30 bodegas embotelladoras y 4 cooperativas las responsables de la producción vinícola. Los mercados del aglianico del Vulture son principalmente el norte de Italia y la exportación.

La influencia del mar es limitada al encontrarse las viñas en el interior y por la influencia determinante de la altura a la que se encuentra el viñedo; por eso Basilicata tiene características climáticas que la distinguen del resto de la Italia meridional. El clima es mediterráneo con influencia continental que favorece el cultivo de la vid. Los veranos son calurosos, se alcanzan los 40°, y los inviernos suelen ser muy duros con temperaturas en las zonas más altas de los Apeninos de 15° bajo cero con unos otoños bastante largos y calurosos. Las precipitaciones

son muy irregulares pero no son escasas y en invierno no es extraño recibir la visita de la nieve. Incluso en verano las diferencias térmicas son considerables con algunas tormentas violentas. Un clima bastante frío para una zona tan al sur.

Aglianico: la gran casta del sur de Italia

La uva protagonista de los vinos es la aglianico, comúnmente llamada ellenico, refiriéndose a su antiquísimo origen griego (hellenicus) que se remonta al siglo VI a.C.. Se cree que fue introducida en tiempos de la Magna Grecia y con el tiempo su fama fue creciendo hasta llegar a ser el vino preferido de los notables del Reino de Nápoles. A finales del siglo XV su nombre se transformó de ellenico en aglianico.

Seguramente es la casta con la que los romanos producían, o mejoraban, el mítico Falerno cantado por los poetas de la época y, en nuestros días, junto a la nebbiolo y sangiovese forma el trío estelar de castas con mayor potencial de calidad. Da lugar a uno de los grandes tintos del sur de Italia, menos conocido y famoso que su vecino de Campania Taurasi pero con la misma capacidad de envejecer. El clon es diferente al de la aglianico de Campania, tanto al del Taburno como al del Taurasi.

El racimo es pequeño, corto o medio con un grano medio-pequeño, esférico con un color uniforme azul-negro. Los hollejos son de un espesor medio con abundante pruina y genera unos vinos con gran color y extracto. La germinación y floración es media y la

maduración tardía con una producción media y constante. Tiene predilección por las laderas de las colinas y suelos preferentemente de origen volcánico y arcilloso-calcareos. Es sensible al mildú y a la podredumbre y sufre con las elevadas temperaturas estivas y con la sequía prolongada. Antes de la II Guerra Mundial era costumbre entre los lugareños producir el aglianico como vino “amabile” o “frizzante”.

Los griegos ya hablaban de la perfecta adecuación de esta variedad al terreno gracias a su clima y altitud junto a las características topográficas y su cercanía al mar que pueden ejercer una influencia positiva.

Un terruño muy particular para una única denominación de origen

El territorio del Vulture comprende 15 municipios en la provincia de Potenza y los viñedos sólo se encuentran en las zonas de colinas predominantemente volcánicas, con una altura comprendida entre los 200 y los 700 metros, y cultivados en terrazas.

Existen dos áreas de producción claramente definidas:

- La primera es la considerada histórica y tiene su punto de referencia en el Monte Vulture, en su cara este, y se extiende por los pueblos de Barile, Rionero y Ripacandida donde se encuentran casi todas las mejores bodegas de la denominación. Son terrenos sueltos de origen volcánico con una altura de 450-550 metros situados en las laderas y se vendimia a partir de la mitad de octubre hasta comienzos de noviembre.

- La segunda es la de Venosa que se extiende hasta los límites fronterizos con Apulia y se caracteriza por un clima más caluroso con pendientes más suaves y terrenos menos sueltos y con más arcilla. Los vinos son de buena calidad pero adolecen de falta de finura y elegancia a diferencia de los que surgen de las laderas del Vulture.

Los suelos tienen un magnífico drenaje, un profundo color marrón oscuro sobre una base tufácea, son ricos en potasio y cuya clave es la altura y la variación climática que permite que, junto a la gran madurez que alcanzan, los vinos tengan una buena acidez. Son terrenos ricos en elementos minerales y fértiles. Muchas de las bodegas que se encuentran en Barile están semienterradas en piedra rocosa, se ha excavado la toba volcánica y las paredes llegan a alcanzar los doce metros de altura algo inusual en Italia, al estilo de aquellas de la región de Champagne. En el pasado los viticultores las usaban como almacén o refugio y hoy han sido recuperadas para el envejecimiento y conservación del vino y constituyen un ambiente sugestivo, magnífico para su buena maduración.

Viticultura y enología

Cuando el vino alcanza los 12.5° y ha envejecido al menos tres años, de los cuales dos en madera, puede llevar la etiqueta de Vecchio (viejo). Si la crianza llega a los cinco años, dos de ellos al menos en madera, se le puede calificar como Riserva. También hay una versión Spumante no muy extendida. La zona del

Vulture siempre se caracterizó por la tradicional formación de las cepas dispuestas en forma piramidal sobre rodrigones. Este sistema fue utilizado frente a la espaldera o contra espaldera, frecuentes hoy en el viñedo lucano, como más adecuado para la maduración de la uva; sin embargo la espaldera o contra espaldera invitan a la aplicación de unos rendimientos más bajos. Las formas de poda más usadas en la actualidad son el cordone speronato y el guyot con unos marcos de plantación muy variables y una densidad que va de las 2500 a las 6000 cepas por hectárea.

Los terrenos con fuerte inclinación precisan de una mano de obra especializada por la dificultad que presentan. Los rendimientos oscilan entre los 25-30 hectólitros por hectárea hasta los 70. La vendimia no es normal que tenga lugar antes del 20 de octubre y, habitualmente, es bastante posterior, casi siempre se recomienda hacerla manualmente. La fermentación se desarrolla normalmente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada que no suele superar los 30° y bastantes de las bodegas nuevas prefieren hacer la maloláctica en bodega. La maceración suele ser variable y más larga en los vinos importantes mientras la crianza varía entre los 8 y 24 meses. Para el

envejecimiento se usan barricas de 225 litros y toneles de hasta 30 hectolitros de roble de Eslavonia y francés.

Las características principales de los mejores vinos son:

Un color intenso y una nariz compleja y profunda de aromas balsámicos, ceniza, carne cruda con una gran madurez y unos deliciosos frutos negros (ciruelas, pan de higos), mineral (grafito), especias (vainilla, canela, nuez moscada, pimienta, clavo), frutos secos, heno y fruta del bosque, regaliz, cacao, chocolate, algarroba... En boca destaca la acidez que da frescura, los poderosos taninos y la densidad, amplitud, estructura notable, equilibrio y persistencia con cierta austeridad con un final ligeramente amargo... sin dejar a un lado la finura y elegancia. Tiene un problema que no podemos dejar a un lado como es el de la madurez. Si la aglianico no madura bien puede presentar unos taninos verdes feroces y agresivos. Todavía una buena parte del vino está controlado por Cantine Sociale (Cooperativas) y lo comercializan negociantes. Hasta estos últimos años eran pocas las bodegas particulares de pequeña producción que vinificaban sus vinos y apostaban por la calidad. No debemos olvidar que la bodega más antigua es Paternoster y se fundó en 1925.

Calabria

Calabria forma una península separada sólo por algunos kilómetros de Sicilia por el estrecho de Mesina. Al norte limita con Campania y Basilicata con la cual comparte aspectos históricos y económicos.

La montaña ocupa un espacio importante y está bañada por el mar Tirreno al oeste y por el mar Ionio (Jónico) al este. La región ofrece a la viña el beneficio de una diferencia térmica favorable para el ciclo vegetativo de la vid y la buena maduración de la uva. Hay una variedad que destaca por su categoría y que es la base de la producción de la mayoría de los vinos de cierto nivel de la región: la gaglioppo, de origen griego que prospera en Calabria por su capacidad de adaptarse a la sequía y por la acidez que aporta. Es apta para vinos tintos y rosados, como el más prestigioso de Calabria, el Cirò que representa una buena parte del vino con denominación de origen y se extiende al norte de Crotone. El resto del viñedo se encuentra al centro en Pollino y Lamezia.

Las denominaciones más prestigiosas, junto a Cirò, son: Bivongi, Pollino, Lamezia, Donnici, Greco di Bianco, Savuto, Scavigna, Verbicaro, San Vito di Luzzi, Melissa, Rizzuto o Sant'Anna di Isola di Capo.

Las variedades blancas son: greco bianco (uva greca), guardavalle, montonico, malvasia bianca y ansonica. Las tintas: gaglioppo, magliocco, magliocco dolce, greco nero, castiglione, nocera o nerello cappuccio.

Entre todos los productores destaca Librandi por la recuperación de variedades indígenas, la búsqueda de nuevos clones menos productivos y por elaborar los mejores vinos de Calabria. Se extiende a lo largo de 9.300 hectáreas.

Tierra de Cosenza

Hasta la primera mitad del siglo XIX la provincia de Cosenza era la zona de más producción de Calabria. En los primeros años del siglo XX la situación dio la vuelta y muchos viñedos dejaron su lugar a olivos y árboles frutales, sobre todo higueras. El viñedo de Cosenza se extiende por todo el territorio de la homónima provincia que encuentra sus fronteras naturales en las montañas de Pollino al norte, en la cadena del Tirreno al oeste y en el altiplano de Sila al sur. La provincia de Cosenza ofrece 228 kilómetros de costas: al oeste sobre el mar Tirreno y al este sobre el Jónico. Con sus montes y ríos, capaces de influir sensiblemente en el clima y el paisaje, presenta ambientes y microclimas muy diferentes uno del otro.

Magliocco dolce

Es la uva más representativa de la provincia cosentina tanto en extensión como en calidad. Es el vidueño que más sinónimos presenta pero no confundir con el magliocco canino que tiene un perfil genético completamente distinto: arvino y aprigliano (Rogliano); guarnaccia nera (en Verbicaro y San



Marco Argentano); lacrima o lagrima (Pollino); perigallo (Terravecchia) o gaddrica (Longobardi). El racimo es medio-pequeño y bastante alargado. El grano es mediano con un hollejo espeso, de color azul-negro. Dotado de una buena resistencia ante las adversidades naturales y climáticas. Madura tardíamente y se vendimia entre los primeros 20 días de octubre. Tiene una gran cantidad de polifenoles y envejece bien.

Subzonas

En tiempos donde se han extendido las denominaciones de origen, en Terre di Cosenze había varias denominaciones que se han unido en esta genérica. Se ha creado un sistema piramidal que parte de los vinos base hasta llegar a los que nacen de una viña de donde proceden. Han hecho suyos el concepto de cru.

1. Colline del Crati
2. Condoleo
3. Donnici
4. Esaro
5. Pollino
6. San Vito di Luzzi
7. Verbicaro

Las variedades son: greco bianco, guarnaccia Bianca, mantonico bianco, pecorello, chardonnay, gaglioppo, greco Nero, aglianico, calíbrese, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese y, la mejor de todas, que es la magliocco dolce.

Cirò y Melissa

Son dos viñedos de origen griego. Cuando Crotone era una ciudad hegemónica dentro de la Magna Grecia

los primeros colonos griegos quedaron fascinados por el clima y la belleza del lugar. Las costas del mar Jónico fueron un lugar propicio para que los antiguos viajeros se establecieran allí. La mayor parte de los viñedos de Cirò y Melissa se encuentran en llanura y colinas no muy pronunciadas caracterizados por la cercanía de los montes de Sila y el mar. La forma de conducción más habitual es el cordón con pulgares (cordone speronato) y el vaso (alberello). Las variedades que siempre se intentaron popularizar fueron las locales recuperando las viejas cepas que existían (gaglioppo, greco Nero, greco Bianco u otras como mantónico).

Gaglioppo significa “bellísimo pie” y es la variedad más extendida en Calabria. No se sabe bien si la trajeron los colonos griegos o si la descubrieron allí y le dieron su nombre. Se emplea para los tintos y rosados de Cirò y Melissa, Greco Bianco desciende de la variedad aminee y el greco Nero de la familia de las castas griegas.

El Cirò Rosso se elabora casi exclusivamente con gaglioppo y en una mínima proporción trebbiano toscano y greco Nero. Con un color abierto, los aromas son florales y con frutos rojos, rosas, guindas, ruibarbo, especias dulces. En boca tiene equilibrio, cuerpo y elegancia, buena acidez y un tanino muy respetable e intenso. Largo, suave, floral y frutal con recuerdos de almendra amarga. El Cirò Rosato se elabora con gaglioppo, trebbiano toscano y greco bianco. El Cirò Bianco con greco Bianco y un máximo del 10% de trebbiano toscano. Aromas florales a espino y jasmín. Frutas tropicales, melocotón y pera. Salvia,

manzana verde. Equilibrado con cuerpo y fresca. Es sabroso y persistente con cítricos y recuerdos anisados.

Melina Rosso se elabora con un 75-95% de gaglioppo con greco Nero, greco Bianco, trebbiano toscano y malvasia Bianco del 5 al 25%. Poco color con reflejos anaranjados cuando tiene crianza. Es vinoso, seco, con cuerpo, sabroso y poco alcohólico. Melissa Bianco se elabora con greco Bianco 80-95% con trebbiano toscano y malvasia Bianco del 5 al 20%. Es vinoso y bastante intenso. Afrutado, floral con recuerdos a melocotón, flor de naranja. Es armónico, equilibrado.

En estas zonas influyen el viento siroco y la tamontana. Clima seco y ventilado. Los terrenos son mayoritariamente arenosos. Son vinos con cuerpo y elegantes. Hacia el sur de Melissa son más arcillosos y frescos y da vinos más delicados y aromáticos. Entre el mar y la montaña de Sila hay notables diferencias térmicas.

Savuto

Es la denominación con más historia de Calabria. Ya viene citada por Mario Soldati en su imprescindible “Vino al Vino”. Savuto se encuentra al sur de la región de Donnici en terrenos montañosos que se encuentran con la costa. Los viñedos localizados más cerca del interior son más fríos que el resto de zonas de Calabria produciendo vinos con niveles más bajos de alcohol. Los tintos y rosados están producidos con gaglioppo, greco Nero, nerello cappuccio, magliocco, sangiovese y hasta un 25% de las uvas blancas malvasia y pecorello.

Apulia



Apulia se extiende a lo largo de 400 kilómetros de norte a sur con la costa del mar Adriático al este, Campania y Basilicata al oeste y Molise al norte. Es el famoso “tacón de la bota” de la península italiana. Son cerca de 90.000 hectáreas de viñedo. Junto a Sicilia, es la mayor productora de vino en cantidad, como también lo es de aceite. Los puertos de Taranto y Brindisi, han sido los tradicionales lugares de entrada a una región donde la cultura griega y romana calaron hondo. Los Borbones dominaron Apulia antes de su anexión al reino de Italia. Está dividida en cinco provincias que son, de norte a sur: Foggia (aquí

se encuentra el Gargano con 1.000 metros), Bari, Taranto, Brindisi y Lecce. La mayor parte de la región la constituyen llanuras y relieves bastante dulces que alcanzan el mar y se prestan a la actividad agrícola. Es la zona más plana de toda Italia. El clima varía de una parte a otra pero las lluvias son escasas. Hay pocos ríos y arroyos con la excepción de la provincia de Foggia.

En la época romana los vinos gozaban de un prestigio del que no pueden presumir hoy, aunque hay algunos productores que se han empeñado en llevar la contraria y desafiar los

juicios premeditados sobre la calidad del vino y en los últimos años han mejorado notablemente el nivel, con Cosimo Taurino, desaparecido prematuramente, a la cabeza como pionero. Han intentado mejorar la producción y replantar las viñas en laderas con buena exposición, una mayor densidad de plantación, recuperar castas autóctonas y utilizar variedades francesas. Con la idea de darles un poco de finura y que no resulten pesados por su falta de acidez, alcohólicos o rústicos para terminar siendo vendidos a granel.

Las variedades que han obrado el milagro son la negro amaro, primitivo (la zinfandel californiana), uva di Troia, aleatico o malvasia nera entre las tintas y la verdeca, bombino bianco o moscato bianco entre las blancas. Las denominaciones más pujantes son: Salice Salentino, Primitivo di Manduria, Aleatico di Puglia, Locorotondo, Moscato di Trani o Martina.

Apulia siempre fue la puerta de Oriente bañada por tres mares: Adriático, Mediterráneo y Jónico. Venían del Egeo y de Grecia continental los primeros comerciantes en el siglo XVI a.C. Se llenó de los dos cultivos griegos más importantes: el olivo y la vid. Trajeron su sistema más importante de poda como era el “alberello” como garante de la calidad y varias de las variedades que son hoy referencia: negroamaro y la uva di Troia. La primitivo vendría de Dalmacia en Croacia y es la misma variedad que la zinfandel americana. Apulia, junto a Hispania, fueron las dos zonas que abastecían de aceite a Roma según nos cuenta Plinio. También llegó la malvasia desde Grecia. Y la malvasia

nera parte fundamental de los mejores vinos durante muchos años. Tierra de llanuras, castillo y masserie.

En el periodo anterior a la filoxera, el sur vive uno de sus mejores momentos con grandes exportaciones a Francia y se plantan muchas hectáreas de viñedo nuevo junto a la llegada de Gancia, el productor piemontés, que desembarca para conseguir uva a buen precio para elaborar su vermú. Exportan a Alemania y Austria. Pero la filoxera termina llegando a Puglia y con ello al Abandono y a los cambios de tendencias. Se pasa una travesía del desierto larga, llegando a su momento más bajo en los años 60 cuando se abandona el alberello, fundamental en la apuesta por localidad, y se comienza a utilizar el tendón mucho más productivo y se introducen variedades foráneas como la chardonnay, cabernet, sauvignon, merlot, sangiovese, montepulciano sustituirán a la sumaniello, verdeca, pampanuto, uva di Troia, negroamaro, notardomenico, bombino, malvasia nera. Las cooperativas de esos años y los 70, elaboran unos vinos de bajísima calidad y alta producción. En esa década, los vinos de Puglia eran vinos de mezcla con otras castas y otras zonas como el Piemonte por ejemplo. A partir de los años 90 da el salto de calidad llegando muchas bodegas de otras zonas a invertir y con los prohombres locales como Salvatore Leone de Castris (el primer productor que embotellaría un vino en la región a mitad de los años 20), Cosimo Taurino, Severino Garofano el gran enólogo irpino (Cosimo Taurino, Vallone, Candido) y Mino Calò.

Variedades

Blancas: verdeca, bianco d’Alessano, bombino bianco, trebbiano toscano, fiano miutolo, francavilla, impigno, pampanito.

Tintas: negroamaro, primitivo di Manduria, primitivo di Gioia, susumanello, malvasia nera di Brindisi, uva di Troia, aglianico, aleatico, bombino nero, notardomenico, ottavianello, tucanese.

Gioia Colle

La zona vitícola de Gioia del Colle, situada en plena Murgia a una altura entre los 300 y los 400 metros sobre el nivel del mar, presenta una tierra roja, arcilloso-calcárea, rica en magnesio y hierro que no llega al metro de profundidad antes de encontrar la roca madre. Un terreno difícil de cultivar, pobre en nutrientes y rico en sales minerales que son perfectas para alcanzar la alta calidad. Son poco más de 150 hectáreas con rendimientos en general más bajos de los límites. La variedad es la primitivo que proviene de Croacia y lleva asentada en Puglia más de 2.000 años.

Primitivo

Durante años se ha estado buscando el origen de la zinfandel. Primero se descubrió su parentesco con la primitivo de Apulia, y se dijo que esta casta italiana era la misma que la plavac mali croata. Pero, a finales de 2001 (el 18 de diciembre, para más datos) Carole Meredith, de la Universidad de California-Davis, y dos científicos croatas identificaron, por análisis del ADN, la zinfandel como idéntica a otra uva autóctona croata, llamada crljenak kaštelanski (pronunciado tserl-YEN-ak cash-tel-ANS-ki) y llegaron a la conclusión que era la misma casta y el origen de esta variedad. De paso demostraron que la plavac mali es una ‘hija’ de la crljenak: se trata de un cruce entre ésta y la dobricic (se ha demostrado, también, que la crljenak también es idéntica a la primitivo). La amalgama de castas conocidas e ignotas de la costa dálmata, sobre todo de la región de Dingač sobre el Mediterráneo, retrasó las conclusiones. Al final el origen no es ni californiano ni del sur de Italia sino croata y de una humilde variedad como la crljenak.

LA ITALIA DEL SUR: LAS ISLAS

Cerdeña

Los aragoneses y los catalanes llevaron a Cerdeña las castas de uva que hoy hacen la gloria de los vinos sardos, que están entre los que mayor atención están atrayendo de todo el Mediterráneo en esta era de recuperación de los caldos del Mare Nostrum. El problema es que en más de un caso no conocemos a qué castas ibéricas actuales corresponden las de Cerdeña. Entre los siglos XIII y XVIII, las castas que se introdujeron en Cerdeña desde la Península Ibérica fueron: la garnacha, llamada cannonau o cannonao, que hoy día significa el 20% del viñedo sardo y da los vinos

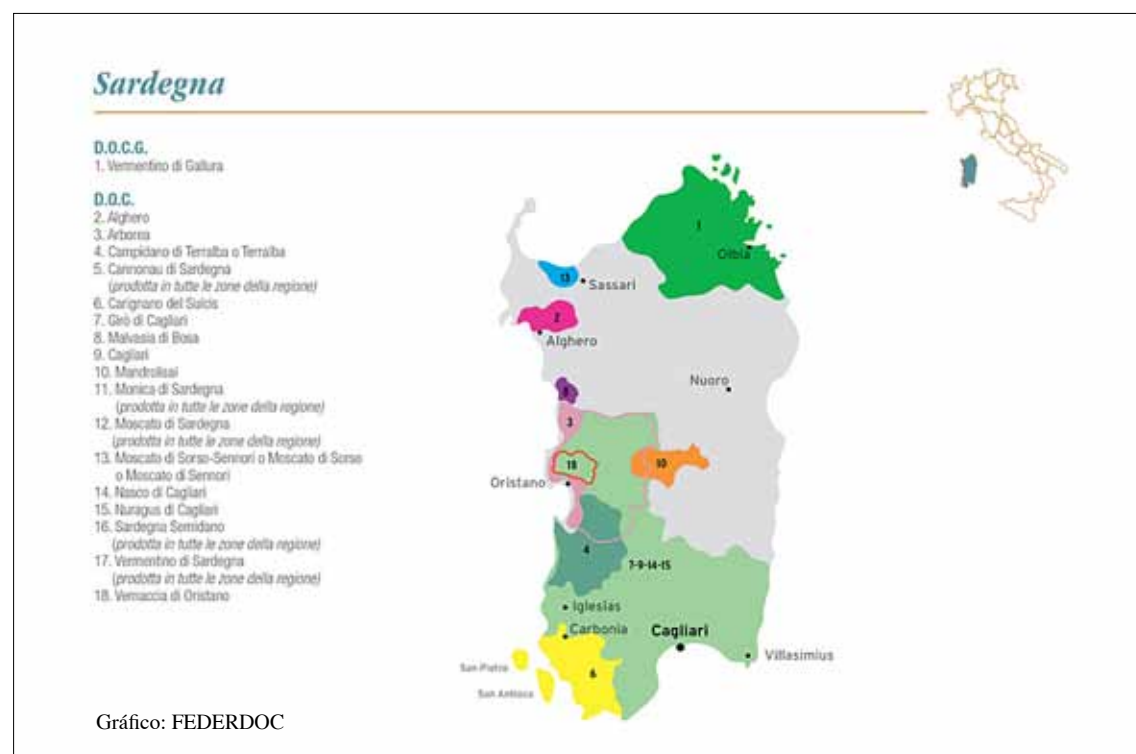
de más entidad de la isla; la cariñena, llamada carignano; la bovale, también llamada bovale sarda, bovale di Spagna, nièddera, bovale grande, muristellu (monastrell); girò; la monica y la torbato, como la vermentino, son de origen español pero no se conoce su equivalencia. La vernaccia di Oristano, uno de los distintos tipos de vernaccia, no emparentados entre ellos, llegó a Cerdeña en el s. XIV y es la responsable de vinos generosos influidos por el vino de Jerez.

El clima varía mucho del norte (más fresco con mayores diferencias

térmicas) al sur (más caluroso incluso en los viñedos que se asoman al mar). Las denominaciones punteras son: Cannonau, Monica, Moscato y Vermentino di Sardegna; Carignano del Sulcis; Girò, Nasco, Malvasía, Monica, Nuragus y Moscato di Cagliari; Vernaccia di Oristano y Vermentino di Gallura. La bovale di Spagna es graciano y la bovale sarda es cariñena según los estudios de la Universidad de Sassari.

Aristóteles cuenta cómo los cartagineses destruyeron, por motivos comerciales, todas las cepas que había en Cerdeña. El primer acto de resurrección del viñedo data del siglo X, y está ligado a los monjes. En 1297 Jaime II de Aragón se apodera de la isla con la aquiescencia del papa Bonifacio VIII, que le atribuye el derecho a ser rey de Cerdeña. Durante el dominio aragonés la actividad vitícola fue constante: El Estatuto de Sassari (1316) permitía a los ciudadanos comercializar con el vino en la isla, el Código Agrario de Mariano IV (1346-1376), la carta de Logu de Eleanora d'Arborea (1392). Se obligaba a los propietarios a cercar sus viñedos y facilitar su custodia, además de ganar para el cultivo del viñedo todos los terrenos donde no había cuajado ningún otro viñedo. Elimina de todos aquellos territorios donde no se pudiera conseguir calidad el cultivo del viñedo. A la dominación aragonesa se debe, entre otras cosas, la introducción de diversas innovaciones de la técnica agrícola; como los sistemas de conducción de la viña y la poda en alberello (vaso), todavía hoy vigentes. A partir del año 1479, Cerdeña pasa a ser dominada por España, consiguiendo nuevos mercados para el vino como Flandes e Inglaterra. Los

españoles, por el Tratado de Londres de 1718, dejan Cerdeña a los Saboya a cambio de Sicilia. A partir de aquí los piemonteses fueron los responsables del desarrollo de la agricultura sarda. Entre los siglos XIII y XVIII, las castas que se introdujeron en Cerdeña desde la Península Ibérica fueron: La garnacha, llamada cannonau o cannonao, que hoy día significa el 20% del viñedo sardo y da los vinos de más entidad de la isla. Está presente en la denominación Cannonau di Sardegna y produce vinos tintos, jóvenes y criados, licorosos secos y licorosos dulces naturales. La cariñena, llamada carignano, supone el 10% del viñedo de Cerdeña. La encontramos en la denominación Carignano del Sulcis y produce vinos tintos, rosados o passitos (pasificados, primero sobre la planta y después en la bodega). En Cerdeña es conocida como uva di Spagna. La bovale, también llamada bovale sarda, bovale di Spagna, nièddera, bovale grande, muristellu (monastrell). Está registrada en la denominación Campo di Terralba, los vinos producidos son tintos con crianza. La bovale suele ser una casta de complemento en muchos vinos. También aparece en vinos IGT (de indicación geográfica típica). La monica: realmente no conocemos su identidad, sólo se sabe que fue introducida en la época a la que nos referimos. Existe en dos denominaciones de origen como casta principal: Monica di Cagliari donde se producen vinos dulces y secos, licorosos dulces naturales y licorosos secos (estos dos últimos con un mínimo de nueve meses de madera) y Monica di Sardegna, vinos tintos y espumosos. Ocupa el 10% del viñedo sardo. De la giró se sabe que aterrizó en Cerdeña



en el año 1500. La encontramos en la denominación Giró di Cagliari, los vinos producidos son dulces naturales y secos y licorosos (mínimo 9 meses de crianza, 2 años si es reserva). La torbato, introducida en el año 1500 en la zona de Alghero. Se desconoce su origen y equivalencia española. Produce vinos blancos secos. La vernaccia di Oristano, una de los distintos tipos de vernaccia, no emparentados entre ellos. Llegó a Cerdeña en el s. XIV y es la responsable de vinos generosos influidos por el vino de Jerez. La encontramos en los vinos bajo la denominación Vernaccia di Oristano (para ser 'superiore' tienen que tener

tres años de crianza y cuatro si es 'riserva'; precisa dos años si es licoroso dulce o seco). Hay una denominación llamada Mandrosilai que es un compendio de las castas bovale sardo, cannonau y monica. Los vinos son tintos de crianza y rosados.

Las castas que vinieron de la península ibérica son, pues, las responsables de la mayor parte de los vinos de calidad que hoy se producen en Cerdeña; por supuesto sin olvidar las castas locales, como la nasco, u otras con gran identificación como la malvasía sarda. Hoy son 26.300 las hectáreas de viñedo.



Sicilia

Sicilia tiene poco más de 100.000 hectáreas de viñedo siendo la zona con mayor extensión de viñedo de Italia. Todas las civilizaciones que ha habido han pasado por Sicilia, la isla más grande e importante del Mediterráneo, dejando cada una su propia huella. Sicilia es, junto a Apulia, la región que más vino produce de Italia. La última década ha sido fructífera por el número de bodegas que allí se han instalado así como por la cantidad de variedades autóctonas recuperadas porque parece que todo el mundo se ha dado cuenta del enorme potencial de la isla. Los paisajes son variados con colinas y algunas montañas al nordeste, la parte occidental se caracteriza por sus elevados altiplanos a veces aislados, a veces agrupados. Al oriente el volcán Etna con sus suelos arcillosos y al

oeste, en provincia de Trapani, surgen vinos de calidad. Otros volcanes en actividad como el Stromboli se encuentran en las islas.

El reconocimiento tanto nacional como internacional de unos vinos que, en su mayoría, proceden de la IGT Sicilia porque la mezcla de diferentes terrenos, suelos, orientaciones y variedades ya sean indígenas o de origen francés, ha permitido a los vinos solventar ciertas carencias que sufrían los vinos procedentes de un único pago. Las denominaciones más reputadas son: Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina o Etna.

La mayoría del vino es blanco y se elabora en cooperativas de gran tamaño. Sin embargo, crece el



número de empresas que embotellan su propio producto, las bodegas se han modernizado con los ansiados depósitos de acero inoxidable, fundamentales en un clima caluroso como el siciliano.

La riqueza en número de variedades es significativa; entre las tintas la de más empaque es la nero d'Avola que es la responsable de la mayoría de los mejores tintos, la acompañan la perricone, nerello mascalese, nerello cappuccio, frapatto o pignatello y entre las blancas: inzolia, ansonica, catarratto, grecanico, grillo, trebbiano, damaschino, carricante, minnella, moscato y malvasía. Junto a las francesas cabernet, merlot, chardonnay y syrah. Son 112.000 hectáreas de viñedo

Los vinos dulces son uno de los patrimonios irrenunciables de Sicilia: Malvasía delle Lipari, Moscato di Noto, Moscato di Siracusa y el de mayor importancia, el Moscato Passito di Pantelleria, la pequeña isla vecina de Túnez, elaborado con zibibbo (moscatel de Alejandría). Mientras el marsala es un vino a medio camino entre el jerez y el madeira y se elabora con grillo y catarratto.

Moscatel Passito de Pantelleria: vinos heroicos que se resisten a desaparecer

Hay pocas actividades más fascinantes que una visita a la maravillosa isla de Pantelleria perteneciente a la provincia de Trapani en Sicilia. Llegar en avión puede suponer una pequeña odisea porque los días que hay niebla y viento,

y son muchos, no puede aterrizar ninguno en el pequeño aeropuerto local. Durante parte del año no hay comunicación por aire entre la gran isla con Pantellería. Allí vive poca gente en invierno y crece la población estacional en época de vendimia y verano con la llegada de osados turistas dispuestos a encontrar la magia que se encierra en cada rincón o de trabajadores habituales o eventuales que van a recoger la uva. Es una isla muy particular que se aleja totalmente de aquello que pensamos que es la insularidad. La isla del viento es volcánica y se encuentra a medio camino entre Sicilia (a 100 kilómetros) y Túnez (a 70 kilómetros) con la Montaña Grande como cima más alta con 836 metros. En realidad, la isla, constituye solo una pequeña parte que emerge de una estructura volcánica de más de 2.000 metros de altura. Una visita te transporta fuera del mundo de hoy donde es muy difícil hablar por teléfono móvil y que preside el silencio cuando comienza a caer el sol de pleno y se hace rápidamente de noche. Es una sensación única porque hay una energía que emana de cada piedra que nos invade. Por las estrechas carreteras se viaja en coches pequeños que se adaptan mejor a la orografía nerviosa de Pantelleria. Intentaré adentrarme en la historia y en la realidad de la isla donde nace un néctar de los dioses: el Passito di Pantelleria.

Historia de Pantelleria y sus uvas

Su historia siempre ha ido ligada a su situación geográfica. Habitada hasta el fin del neolítico por los Sesioti que buscaban la obsidiana que se conocía como brillo volcánico, Pero la primera época fundamental fue la fenicia que

en el siglo IX dio a la isla su mayor esplendor. Primero fue una base de apoyo para pasar posteriormente a una colonia independiente. Los fenicios eran comerciantes pero no agricultores. Después pasaron los cartagineses hasta la llegada de los romanos. Tras la caída del Imperio romano, el cultivo de la vid y la producción de vino se redujeron drásticamente. En la época de las invasiones bárbaras pasó de los vándalos a los bizantinos hasta la llegada de los árabes que se asentaron hasta el año 1123 d.C. cuando arribaron los normandos. A la dominación árabe se debe la introducción del moscatel de Alejandría y la religión islámica. Como herencia quedaron muchos nombres y las típicas construcciones que se llaman *dammusi*. También dominaron los aragoneses y los Borbones hasta 1860 cuando se adhiere al nuevo Reino de Italia.

Aunque el cultivo de la vid sea secular, el primer gran impacto que influyó realmente fue la fioxera que llegó más de 30 años después del resto de Italia y lo hizo con fuerza. Desapareció casi todo el viñedo. Los viejos campesinos pantescos sostenían que la llevaron los españoles celosos del liderazgo de Pantelleria en cuanto a vinos pasificados. Muertas las viejas viñas no se comenzó a revitalizar el mercado hasta terminada la II Guerra Mundial cuando se comienza a vender la uva fresca que iba a parar a los panettoni y a la bollería producida en el norte de Italia o como uva de mesa. Pocos años más tarde comenzaron los problemas cuando el mercado comenzó a exigir una uva sin semilla y en Pantelleria cayó de forma notable el mercado porque la zibibbo duraba

una semana desde que se cortaba el racimo mientras la industrial lo hacía durante tres semanas y así se perdió una parte importante de la clientela (con los nuevos cruces genéticos). Hoy no hay casi moscateles secos porque este tipo de variedades tan aromáticas meridionales al final de la fermentación dan vinos con unos amargos demasiado molestos.

La Denominación de origen fue reconocida en 1971, pero sufrió modificaciones importantes en el año 2001 donde se sustituía la vieja D.O. Moscatel de Pantelleria Natural por Moscatel de Pantelleria y Moscatel Passito de Pantelleria o Passito de Pantelleria.

Una viticultura heroica

Recorrer la isla significa ver el abandono de un sinfín de viñas cubiertas por la maleza que se podrían recuperar si sus propietarios quisieran hacerlo. Es una viticultura heroica que se resiste a morir donde se encuentran ejemplos emocionantes de viticultores porque solo se trabaja por amor. El negro de la piedra volcánica que preside cada espacio de un lugar dominado por la cultura campesina. Muy pocos productos crecen en la isla por la escasez de agua: las verduras son más sabrosas. Los cítricos, olivos (algunos de medio metro de alto y tres de ancho de la variedad moresca), los higos de India y las alcaparras (cuyas flores se abren de noche) son, junto a la vid, los cultivos propios de Pantelleria junto al conejo como animal y como emblema terrestre. El aire es el elemento diferenciador. No hay olivos altos porque el viento se los lleva por delante.

Es una isla mágica, fascinante, llena de misterios donde todo vive bajo el agua: como el Lago de Venere con agua cuya temperatura oscila entre los 18 grados y los 50 a 2 metros sobre el nivel del mar. Un agua termal, terapéutica que no se sabe de donde surge con sus 12 metros de profundidad y con un tacto sorprendente; la gruta de Benikulà; el agua caliente de Gadir o los pozos calientes de Nikà. El agua del mar ofrece un color cambiante según el momento del día que va del azul al cobalto en espera de saber de donde viene el viento. La naturaleza ha dejado huellas inolvidables: los farallones, las calas, los arcos erosionados pero se siente el trabajo del ser humano en los dammusi. Dammuso que es una construcción de piedra volcánica. Tienen forma de un cubo y es una pequeña unidad de reposo porque es el lugar donde se descansaba después de una jornada de trabajo intensa y construido de forma que se pueda recoger el agua de la lluvia. Los típicos jardines pantescos en forma de muros cilíndricos de piedra lávica con un único árbol que vive aislado sin agua cubiertos con el objetivo de protegerlos del viento y crear un microclima que permita la concentración de agua o aquella que cae del cielo. Son uno e los tesoros mayores que se pueden encontrar en Pantelleria siendo un sistema que nace en Sumeria hace más de 3.000 años. Hay más de 100 en estos momentos. Pantelleria nunca fue una isla agrícola puesto que la única riqueza que encontraba demanda era el mar y los pescados por eso era tan importante la tradición griega. Antaño el producto iba a Sicilia para su posible comercialización. La gente joven no trabaja la viña porque el dinero

es escaso mientras las brigadas de personal vienen de Sicilia. No hay agua ni pozos. Solo agua del mar con una desaladora. El agua para las bodegas y la agricultura viene en barco. Hay lugares cuyo techo está preparado para recibir el agua de la lluvia que va directamente a cisternas subterráneas.

Se siente el esfuerzo del ser humano en un diálogo desigual entre el hombre y la naturaleza. Como bien dice Giacomo Rallo son unos inconscientes.

Clima

Su situación geográfica en el centro del Mediterráneo influye de forma decisiva en sus características climáticas.

El clima es mediterráneo con unas temperaturas medias entre los 11,6°C de febrero a los 25°C de agosto con una temperatura media que rara vez baja de los 8°C y una máxima que no supera los 30°C. Los inviernos son benignos y poco lluviosos: 485 mm al año pero mal repartidos por la isla entre el otoño y la primavera. Siendo diciembre el más lluvioso y julio el más seco. Los veranos son ventilados. La lluvia y el viento son factores determinantes para la viticultura: son 337 días al año de viento con una velocidad media de 20km/h con el Maestral (noroeste) y el Siroco (sudeste). El viento es fundamental para la calidad de la uva cuando se encuentra sobre esteras en la pasificación. Sirve como un recurso antienfermedades natural. Los años de mucho viento, la producción es menor.

Suelos

El viñedo se cultiva en parcelas o terrazas delimitadas por muros de obra seca (*muretti a secco*) construidos con piedra volcánica, tallados a mano

como si de orfebrería se tratara, de gran importancia para poder utilizar las zonas en fuerte pendiente y favorecen el paso del agua. Una sucesión de intervenciones del hombre para vencer a la naturaleza o para saber interpretarla y comprenderla. Solo viendo esta confrontación se puede entender. Viñas en pendiente con más del 60% de desnivel en un viñedo viejo que necesita tres veces más mano de obra que en otros lugares. Con una altura entre los 20 y los 400 m s.n.m. en colinas aterrazadas. Los suelos son arenosos en unas zonas y rocosos en otras siempre de origen volcánico, minerales con unos ph de 6,5-7. Son profundos y muy fértiles con mucho fósforo, potasio y cinc y pobrísimos en sustancias orgánicas. La lava absorbe el calor diurno y lo expande por la noche creando unos espacios únicos. Hay numerosos microclimas debido a las diferentes alturas y orientaciones y al efecto de viento ya sea el maestral (en el cuadrante septentrional) o el siroco (en el meridional). Esos aromas florales de la moscatel se pierden cuando se queman por el calor y por eso destacan las confituras y los frutos secos.

Las Contrade en Pantelleria

Estos son las principales contrade que encontramos en Pantelleria: Khamma (fuente caliente), Mulini, Mueggen, Ghirlanda, Serraglia, Sabah (mañana), Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram (rica en viñas), Favorotta, Kharucia (terreno pedregoso), Zubebi (uva seca), Punta Karace, Monastero...

Pero el pago como lo entendemos es muy difícil de encontrar en la isla porque la mezcla ya existe en cada cepa con racimos diferentes e incluso

dentro del propio racimo con granos pasificados, otros maduros y algunos verdes. En el mismo viñedo parece que existen clones diferentes. En la misma finca acotada encontramos plantas con hojas distintas y cambia la masa foliar (muy frondosa en buena parte de las cepas); el sabor de la uva no es el mismo; la forma del tronco escondido (primero hay que quitar las hojas para descubrirlo) o el mismo grano no se parece en nada. Antaño, entre filares, se plantaba el grano y otros cereales.

Las viñas: sistemas de conducción y poda

La extensión de la vid ha cambiado mucho en el último medio siglo: hace 50 años había 5.000 hectáreas y hoy unas 550. Hace un siglo eran poco más de 3.000. La cima la alcanzó en 1930 con 5.550 hectáreas con una producción de 247.000 quintales de uva. Pero la llegada de la filoxera y el conflicto mundial pocos años más tarde fueron claves en la drástica reducción productiva en la isla. A pesar de todo, desde el año 90 se ha multiplicado la producción por cuatro y en los últimos 10 años se ha pasado de las 1.500 hectáreas en producción a las 550-600 de hoy. Se producen unas 300.000 botellas de Passito. La conducción y poda son en el alberello pantesco (vaso) en forma de concha para proteger los racimos y la planta del viento. El alberello pantesco es muy bajo, casi rastrero pegado al suelo porque se extiende a lo ancho antes que a lo alto cubierto por una masa foliar inmensa para protegerse del viento donde las raíces llegan a infiltrarse entre las rocas hasta los 10 o 12 metros. Levanta un máximo de 30 a 40 centímetros del suelo donde los racimos más alejados del tronco maduran más lento.

Se dejan de dos a cuatro brazos con expansión horizontal. Se poda con 6 a 8 ramas cortas que se desarrollan horizontalmente en torno a la cepa como los brotes. Los racimos se encuentran en multitud de ocasiones en contacto con el suelo. La poda es muy corta. Se dejan entre 1 y 2 pulgares por brazo y de 1 a 2 yemas. En toda la planta son de 6 y 10 yemas por planta. Los rendimientos son de 1,6 a 2 kilos por planta (28 a 35 hectolitros por hectárea). Hay mucha viña viejísima con más de 100 años pero no prefiloxera porque fue destruida casi en su totalidad. Los marcos de plantación varían de 1,7 X 1,7 a 2 X 2, no muy elevado para evitar el stress hídrico. Con unas 2.500 plantas por hectárea en los viñedos antiguos cuando no hay faltas y unas 3.600 en los experimentales. Usando siempre portainjertos resistentes a la sequía y perfectos para un clima árido. La vendimia suele comenzar a mitad de agosto en diferentes zonas para que la uva pasifique sobre las esteras de mimbre al sol. A partir de septiembre ya se vendimia toda la producción.

Una uva de origen milenario: la zibibbo o moscatel de Alejandría

Es la variedad más extendida y representativa de la isla. La uva se llama hoy, como ayer, *zibibbo* del árabe "*Zibib*" que significaba "*uva seca*". Los árabes permanecieron en tierras sicilianas desde el año 853 al 1123 d.C. e introdujeron la técnica del cultivo de la vid, pero también la pasificación de la uva, una técnica que se ha mantenido hasta nuestros días. Cupani refiere en 1696 la presencia de la variedad zibibbo en

los viñedos sicilianos y, en particular, en Misilmeri, provincia de Palermo, constituyendo el único testimonio creíble de la presencia de esta cepa en Sicilia. Cuando adquiere su carta de presentación es a comienzos del siglo XX, aunque a mitad del s. XIX ya estaba bastante extendida, cuando comienza a existir más relación comercial con Sicilia porque con anterioridad solo se vendía como uva de mesa excepto la que se dejaba pasificar.

La uva es de floración medio-tardía igual que su maduración. Es un vidueño generoso en producción con una maduración que varía de unas cepas a otras en 20-25 días. De racimo grueso, ligeramente alargado, cónico casi piramidal. El grano es casi ovoide, con un hollejo grueso, consistente con carnosidad con un sabor extremadamente dulce. Nunca he probado unas uvas con tal dulzor, persistencia y recuerdo. La zibibbo resulta ser muy sensible al oídio y solo en añadas muy lluviosas al mildiú y a la podredumbre noble. Las primeras variedades plantadas en la isla fueron las tintas: perricone y nerello mascalese y las blancas catarratto e inzolia. *El Passito del Contadino* siempre existió. Características: con un color amarillo dorado tendiendo al ámbar. Aromáticamente es característico el moscatel con frutas secas maduras (higos y brevas), dátiles, marrón glasé, cáscara de naranja, canela, miel, jenjibre... y la boca es densa, dulce que no cansina, recordando a los aromas que encontrábamos en nariz, larga con una buena frescura y una gran persistencia. No tienen menos de 14%.

Elaboración del Passito di Pantelleria

La uva de la primera floración, la que más azúcar tiene, es la que se destina a la pasificación. Se recoge a mano durante los primeros diez días del mes de agosto por un personal especializado y que suele ser la misma brigada cada año. Se recoge la uva en cajas de 10 kilos y se eligen los racimos que estén maduros (no sobremaduros), se seleccionan aquellos más sanos con un hollejo más duro y dulce. Hay una diferencia de vendimia del norte al sur y al centro entre 20 y 30 días. A continuación se deja pasificar la uva al sol en esteras entre agosto y septiembre levantadas del suelo algunos centímetros. Hay productores que usan grandes tendedores (stenditoi), túneles similares a los invernaderos (con estructuras metálicas, aperturas frontales y traseras para que pase el aire y en caso de lluvia se cierran) en zonas abiertas y otros en zonas resguardadas con los muros donde las uvas pasan de unos a otros con cuatro grados diferentes de pasificación según llegan las uvas y según van pasificándose. Alcanzan 10° C más que en los lugares vecinos. La pasificación dura entre 15 y 30 días según la cantidad de azúcar que se quiera alcanzar. Si hay cuatro espacios se deja pasificar una semana en cada uno de ellos hasta completar el mes. La primera fase se llama “passolata” y la segunda se llama “Málaga” en la cual se ha perdido entre el 25 y el 30% respecto al peso del racimo cuando se recogió el racimo. Es bellísimo comprobar como afecta la pasificación desde la primera semana hasta la última y el sabor del mosto. Después de cada semana se retira la uva que va cambiando de color y

se va incorporando la uva fresca. El cuidado es enorme porque el control es exhaustivo descartando los granos que están estropeados que podrían contaminar al resto del racimo. Durante esta fase la concentración de azúcares se redobla del 18-20% al 35-40% mientras el ácido málico y el tartárico disminuyen. A continuación los racimos se van desgranando manualmente para retirar el raspón porque si se dejara durante la fermentación aportaría un desagradable amargor.

Los productores más tradicionales no utilizan invernadero porque trabajan al aire libre incluso con el riesgo de la lluvia y cuando esto sucede tienen unas telas impermeables que echan por encima para cubrir la uva. Alguno más moderno usa lugares climatizados que llaman “*forni*” (hornos) y ha desembocado en una batalla entre tradicionalistas y modernistas.

Cuando la uva está pasificada se le añade moscatel producido con uva fresca y todo unido comienza a refermentar. Esta es la técnica más habitual pero varía según el productor, grado de pasificación, cantidad de uva pasa y uva fresca. La uva se prensa y despalilla y al mosto, separado de las partes sólidas, se le añaden levaduras seleccionadas resistentes a la alta graduación alcohólica y continúa la forma tradicional de elaborar los blancos. La fermentación y maceración pueden durar de un par de semanas a algún mes y resulta incompleta a causa de la cantidad de azúcares en el mosto que pueden alcanzar unas graduaciones alcohólicas que harían imposible el trabajo de las levaduras. La fermentación se realiza en depósitos

de cemento de 50 a 100 hectolitros con una temperatura que puede alcanzar los 37-38°C.

Al terminar la fermentación, se trasiega mientras los hollejos se prensan y se unen al mosto. El periodo de decantación es muy largo por la cantidad de pequeñas partículas en suspensión a causa del contacto con los hollejos pero con el tiempo se limpia y adquiere una tonalidad ámbar. El vino se conserva en depósitos de cemento o acero inoxidable y luego se filtra. Algunas bodegas –pocas– prefieren los toneles de roble para el envejecimiento y la maduración del vino. Envejece de unos 6 meses a 2-3 años, habitualmente en depósitos de acero o cemento y, en raras ocasiones, pasa por madera. Tras el embotellado, el vino *passito*, se conserva un año en botella. Para producir un litro de *passito* se requieren al menos 4 kg de uva, de los cuales 2 kg sirven para producir uva pasa. El Moscato de Pantelleria tiene un grado alcohólico total mínimo del 15%, del cual al menos el 11% desarrollado; el Passito de Pantelleria tiene un grado alcohólico total mínimo del 20%, del cual al menos el 14% desarrollado.

Terre Sicane, la Sicilia mas profunda

En el corazón de la Sicilia Occidental surge uno de los rincones más bellos y sugestivos de la mayor isla del Mediterráneo: Terre Sicane, vieja y renombrada tierra que pertenece a las provincias de Palermo y Agrigento. Atraviesa las comunidades de Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia y Santa Margherita di Belice. Es un itinerario entre la historia, el arte y las tradiciones. Griegos, árabes,

romanos, suevos, angevinos, sicanos, españoles, alemanes, americanos... razas y culturas que han enlazado sus destinos en una comarca que paso a paso ha buscado su propio camino. La antigua Magna Grecia presenta un cielo negro y un viento ligero que danza por cada minúsculo espacio. Rompe de norte a sur donde se contempla la cercanía africana.

Suenan en lontananza los mágicos acordes del racial *Intermezzo* de la ópera *Cavalleria Rusticana* de Mascagni recorriendo tierras por donde parece que el tiempo se ha detenido. La oscuridad cae de repente y todo lo que era luz se desvanece dentro de un panorama cambiante donde la montaña convive con el mar y la llanura con las colinas como referente visual. Mientras, aparecen escondidas en los recodos más infranqueables bodegas monacales con recuerdos de monasterios franciscanos del medioevo donde la austeridad y el silencio son la norma. Son conocidas con el nombre de *Baglio* (*bagghiu* en siciliano) y se refieren a las antiguas haciendas rurales (*masserie*) sicilianas con un aspecto exterior fortificado por un muro con un amplio patio interior donde habitaba la gente noble del lugar. Siempre situados en ubicaciones altas desde donde el control fuera posible y cercanas a un aljibe que asegurase el suministro de agua. *Baglio* es una palabra muy ligada al latifundismo; eran grandes haciendas agrícolas habitadas no sólo por los propietarios de los terrenos sino también por los campesinos que trabajaban todo el año o los que lo hacían sólo de forma estacional. Estaban dotados de numerosos alojamientos para las personas y galpones que guardaban

los aperos de labranza, los tesoros del campo recogidos de su actividad agrícola junto al ganado.

Aquí surge el vino que Julio César llevó a Francia como cuenta en la Guerra de las Galias. Bodegas que recogen el legado de las generaciones anteriores pero que miran a los nuevos mercados sin titubear donde la mujer ha ido adquiriendo un papel protagonista en estos últimos años y sin la cual no es posible comprender la realidad actual.

Terre Sicane es la zona latifundista siciliana por excelencia y lugar de partida de emigrantes con destino a Europa o América donde han poblado muchos lugares mientras se sienten las heridas causadas por el abandono que han sufrido por parte de los suyos en busca de una fortuna que no han podido alcanzar allí en una zona depauperada. El panorama está presidido por pueblos deshabitados, carreteras oscuras sin apenas tránsito y una gente campechana, cercana donde las miradas son desconfiadas dentro de una amabilidad sincera: tierra de campesinos, tierra dominada por el crimen organizado como ese ejemplo sorprendente de *la corva della quaglia* (la curva de las codornices) donde aparece una carretera sobre un altísimo viaducto que hace un saliente con forma de herradura para sortear un sencillo nido de codornices. Es la paradoja de la desorganización que lleva a un caos ordenado. No es el orden platónico de las cosas sino la conjunción de elementos que crean belleza.

Es la suma de todas las civilizaciones que han pasado por allí con la intención de perdurar y han aportado sus

conocimientos junto a sus costumbres. Por eso no es posible mirar al futuro sin echar una vista atrás al pasado donde se encuentran sus profundas raíces. Están orgullosos de aquello que han heredado de sus ancestros y lo quieren devolver multiplicado.

El vino supone una parte importante en la vida de la gente. Es la zona que está sufriendo con mayor crudeza la crisis sin encontrar una solución inmediata a sus problemas. La mujer ha sido una parte fundamental en el resurgir de la zona como enólogas y, sobre todo, en la importantísima labor de informar, comunicar y vender la tierra; su querida tierra. Es la única manera de que esta sociedad atávica de odios y amores, “*odi et amo*” que decía el gran poeta latino nacido en Verona Catulo, cambie de una vez por todas y decida instalarse en el futuro.

Durante cuatro siglos perteneció a los diferentes reinos que poblaron la península ibérica. Entre 1282 (cuando la capital se traslada de Palermo a Nápoles) y 1442 la isla formó parte del Reino de Aragón. Entonces el rey de Aragón Alfonso V el Magnánimo conquistó el Reino de Nápoles y los unificó y pasó a llamarse Reino de las Dos Sicilias o de Sicilia y Nápoles. A partir de ese momento se transformó en territorio de latifundistas y terratenientes.

En el interior de la isla la mayor parte de los grandes vinos están amparados por la I.G.T. (Indicación Geográfica Típica) Sicilia y algunos dispersos por algunas de las denominaciones de origen de nuevo cuño a lo largo del territorio. Terre Sicane posee cuatro

D.O.C. (Denominaciones de Origen Controladas) creadas en la última década y media: Contessa Entellina, Menfi, Sambuca y Santa Margherita Belice. Nombres como Planeta, Settesoli (una de las cooperativas más grandes del mundo y la mayor de Italia con 6.500 hectáreas y 2.300 propietarios) o Donnafugata nos muestran el potencial. Todas estas bodegas mezclan vinos con su propia D.O.C. junto a aquellos que salen como I.G.T. (vino de la tierra)

Son zonas donde dominaban las variedades foráneas plantadas hace 10-15 años y se han intentado recuperar en estos últimos años variedades locales. Era una sucesión de pequeñísimas propiedades de diferentes dueños y no ha sido nada fácil ir comprando esas diminutas realidades para conseguir una bodega de un tamaño considerable. Algo que se ha conseguido en estos últimos años.

Contessa Entellina: situada en la provincia de Palermo. Los vinos blancos se elaboran con las variedades ansonica (inzolia) en un mínimo de un 50%, catarratto, grecanico, chardonnay, muller-thurgau, sauvignon, pinot bianco, grillo y otras. Entre los tintos domina la calabrese (como se denomina aquí a la nero d'avola) y la syrah –¿el origen del nombre fue la ciudad de Siracusa?–, junto a otras variedades locales y foráneas.

Menfi: en Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia (Agrigento) y Castelvetro (Trapani). Los vinos blancos se elaboran con las variedades ansonica (inzolia), grecanico y/o chardonnay en un mínimo de un 75% y otras.

Entre los tintos la nero d'avola, syrah, cabernet sauvignon, merlot y/o sangiovese un 85%.

Está dividida en dos subzonas:

- Feudo dei Fiori
- Bonera

Sambuca di Sicilia: situada en provincia de Agrigento. Los vinos blancos se elaboran con las variedades ansonica (inzolia) en un mínimo de un 50% y otras como chardonnay y grecanico. Los tintos se elaboran con nero d'avola (50% mínimo) junto a cabernet sauvignon, sangiovese, merlot y syrah.

Santa Margherita Belice: situada en la provincia de Agrigento. Los vinos blancos se elaboran con las variedades ansonica (inzolia) entre un 30 y un 50% y grecanico y/o catarratto del 50 al 70%. Los tintos se elaboran con nero d'avola (50% mínimo) junto a cabernet sauvignon y sangiovese (50-80%).

El sistema de conducción con más tradición y raigambre es el “*alberello*”, (el vaso español) cuyo origen es griego y se adapta a la perfección a la viticultura de calidad. En climas secos y ventosos encuentra un hábitat idóneo. En las décadas de los 60 y 70 se arrancaron una gran cantidad de viñas a favor de otros sistemas de conducción como la espaldera debido a la dificultad para mecanizar el cultivo de la vid. Sin embargo, en los últimos años hemos asistido a su revitalización. En la actualidad ocupa el segundo puesto en extensión, precedido por la espaldera y seguido del clásico y productivo tendón. Resulta difícil de usar el tradicional *cordone speronato* con terrenos pobres

que dan 130 quintales por hectárea. Sólo el 25% de la producción se embotella mientras el resto se intenta vender a granel así que cuanto más se produzca mejor.

Los marcos de plantación no son muy estrechos: 3.800 cepas por hectárea en las variedades internacionales y entre 3.400 y 3.500 las locales (aunque hablar de autóctono en Sicilia es una rareza por sus múltiples culturas). Se permite la irrigación (algo no frecuente en Italia). Entre las blancas, la grillo es una variedad bastante generosa (3,8 kilos por cepa), y son 3.400 cepas por hectárea en un marco de plantación de 1,60 x 1,80. La grecanico es una casta muy abundante procedente de Grecia. Los agricultores la abandonaban porque llegaba a 10.5° con una acidez algo desprendida. Se pagaba poquísimos por ella y no era posible mantenerla para los agricultores. Los precios alcanzaban los 12-15 euros por quintal (1 hectárea 140 quintales). Hoy día, se está utilizando para elaborar espumosos que van encontrando su nicho de mercado gracias a la colaboración con técnicos del Trentino que han llegado a Sicilia para enseñar a elaborarlos (Trentino región pionera en la elaboración de espumosos de calidad). Se extiende a lo largo de 35.000 hectáreas. Entre las variedades tintas, la merlot produce unos 90 quintales por hectárea como la cabernet, mientras la syrah es más productiva con 120 quintales por hectárea.

Se mezclan de forma insoluble leyendas y vino. Es la tierra del Gattopardo, aquella memorable novela de Tommaso di Lampedusa llevada al cine por Viasconti (cuya villa se

encuentra ubicada en Santa Margherita Belice). El paisaje contempla una sucesión de llanuras y rocas, sabores sicilianos y viejas tradiciones árabes. Las vides, compañeras inseparables del viaje, acompañan carreteras tortuosas, estrechas que llevan a Contessa Entellina, un pintoresco pueblo al pie del Monte Genuardo de vocación predominantemente agrícola. Es un pequeño pueblecito creado en 1450 sobre las ruinas de un antiguo Casale abandonado que cuenta hoy con cerca de 2.000 habitantes. Más tarde fue reconstruida y repoblada por soldados albaneses que habían prestado servicio al rey de Nápoles en 1448. Sus habitantes han mantenido la lengua, los ritos y las costumbres de los invasores.

Cerca de Sambuca de Sicilia se encuentran las excavaciones de Monte Adranone (griego del s. VI a.C.) destruido en el año 250 a.C. durante la Primera Guerra Púnica. Sus orígenes se remontan al desembarco de los musulmanes en el año 827 y al emir Al-Zabut “El Espléndido”. En tiempos más remotos fue habitada por los Elimi y por los Sicanos. Sambuca fue fundada por el emir Al-Zabut “El Espléndido”. Quedan testimonios en el barrio Vicoli Sraceni y en la fortaleza de Mazzallakkar encima del lago Arancio. Fue Sambuca Zabut hasta 1923. Adranone un asentamiento greco-púnico del siglo VI a.C. con su majestuosa acrópolis es el lugar más alto púnico en el Mediterráneo. El terrible terremoto que golpeó el valle de Belice que también destruyó Montevago (creado en 1636) donde se cultivan cítricos, uva, aceituna e higos de India. Santa Margarita de Belice fue fundada por el Barón

de Corbera, antepasado del escritor Giuseppe Tommaso di Lampedusa. Por supuesto, el lugar más visitado es el Palacio del Gattopardo. Aquí, los Corbera y los Filanzeri ospedaron a la Donnafugata” (la reina María Carolina de Borbón). De origen sarraceno de antiguo nombre Manzil-Sind. Sind era la patria de proveniencia de los árabes que fundaron en 870 Montevago. Menfi, pueblo agrícola eminentemente, con un altiplano de 400 metros. Porto Palo, balneario con su playa de arena que se extiende sin descanso a lo largo del Golfo. Lugar relajante y habitado por escasas personas. Entre calas y dunas de arena emerge un ambiente silente sólo perturbado por el viento de África que ha generado una vegetación mediterránea. Selinunte es un lugar de importancia mundial por la grandiosidad de sus templos dóricos. Fundada el año 628 a.C. sobre dos colinas circundadas por el mar. Importante ciudad griega destruida primero por los cartagineses, aliados de la enemiga Segesta, y después por un violento terremoto en época bizantina.

La magia del Etna

El redescubrimiento del Etna puede ser la noticia vinícola más interesante de Italia de la última década y media. Se une, de forma providencial, al momento en donde la nero d'Avola comenzaba a sufrir los efectos del éxito alcanzado desde varias décadas antes. Mientras el nero d'Avola alcanzaba su techo, nacía una apasionante realidad. Un lugar único, irreplicable dotado de características excepcionales que se asemejan mucho a otras grandes zonas italianas del norte. Una de sus mayores riquezas es la notable variabilidad pedoclimática con numerosos

terruños, microclimas, microzonas con diferencias tan relevantes que partiendo de una base común que es el volcán se reflejaban en la particular conformación de la montaña, de la cual surgen suelos volcánicos pero con una enorme variabilidad de texturas según el desmoronamiento de la composición de la lava. También hay diferencias climáticas según la orientación, la exposición, la altura o la pendiente del terreno porque la zona vinícola del Etna presenta una especie de anillo sin cerrar que abarca esa diversidad o recuerda a las patas de un cangrejo.

Pero la diferencia es que el Etna (3.322 m) es el volcán más activo de Europa y no se detiene nunca: es un verdadero espectáculo de policromía y sonoridad. Enhiesto surtidor de vida y movimiento. No es como la zona de la Irpinia en Campania o el Vulture en Basilicata cuyos volcanes están extintos. La altura elevada, la enorme luminosidad con aire limpio, el buen drenaje, las precipitaciones habituales, la diferencia térmica entre el día y la noche

La regeneración de los suelos en zonas volcánicas es un valor impagable: esa erosión que significa una continua revitalización de la tierra. La lava que emerge necesita de siglos por eso las zonas volcánicas gozan un gran presente y siempre un futuro envidiable. Son terruños del sur con alma del norte: supuestamente calurosos con una frescura sorprendente. La magia de los suelos volcánicos donde solo se calienta la superficie pero no sucede así con el interior. Son 2.000 hectáreas privilegiadas.

Un poco de historia

Los vinos del Etna han sido importantes desde tiempos remotos. La primera colonia griega en Sicilia la podemos situar en la actual Naxos donde los griegos promovieron el uso del *alberello* (vaso) como sistema de conducción de la vid pero también fueron los introductores de los *vasi vinari* (los primeros depósitos para elaborar el vino). El griego Estrabón, en su monumental Geografía, es uno de los primeros personajes en celebrar la calidad del vino etneo.

Entre los siglos XVIII y XIX, el vino llegó a ser la principal actividad económica. Durante el siglo XIX los vinos del Etna se utilizaban como vinos de mesa a granel o para mezclarlo con otras variedades. A mitad de ese siglo había plantadas casi 26.000 hectáreas según el catastro Borbónico e incluso, a finales del siglo y por gracia de la filoxera se convirtió en la zona con más viñedo de la isla alcanzado las 50.000 hectáreas en el momento en que se comienzan a embotellar los primeros vinos. En los terrenos volcánicos no pudo penetrar la filoxera. Pero le afectó de manera notable el cierre del mercado francés al recuperarse tras los daños sufridos por la plaga junto a la caída del negocio agrícola y la emigración hacia Sudamérica y Europa lastraron el bienestar en la zona. La filoxera afectó a las zonas bajas y causó un enorme destrozo solo salvándose aquellas que se encontraban entre los 400 y 800 metros en suelos arenosos volcánicos.

Las zonas vinícolas que se preferían en la antigüedad no eran las abruptas laderas que miran al infinito sino las zonas más bajas y productivas y las

que están más próximas al mar. La proximidad del puerto de Riposto era una garantía para la salida del vino hacia el exterior como ocurrió hasta comienzos del siglo XIX. A partir de aquí se fueron buscando zonas más altas en la zona este al ser la más cálida pero sin alcanzar los 400 metros pero la filoxera arrasó estos viñedos más bajos de suelos con restos aluviales y menos protegidos ante la plaga. En esos terrenos se plantaron cítricos y otros tipos de árboles frutales. A partir de ese momento, las viñas se plantaron en zonas más altas en laderas que quitan el hipo donde la filoxera no se atrevía a penetrar por esa lava y esas rocas volcánicas pero también con un sentido economicista porque las nuevas tierras eran mucho más económicas pero más gravosas por el trabajo que se requería. Además de la zona este se comenzó a plantar viña en las zonas norte y sur a unas alturas que alcanzaban los 800 metros. Otro cambio importante fue a partir de la finalización de la II Guerra Mundial y el comienzo de la recuperación italiana. Aquellas terrazas protectoras comenzaron a ser discutidas y destruidas para dejar los viñedos sobre las laderas sin protección. Esto supuso un cambio en el sistema de conducción y poda siendo sustituido el clásico *alberello* por el Guyot simple, el tendón y el cordón. Fue una época de caída libre en la venta de los vinos del Etna. La ladera norte se mantuvo con viñedo pero varias de las orientaciones desaparecieron como zonas vinícolas para dar paso a edificios: negocio mucho más próspero.

Se pasó de los grandes latifundios a poseer pequeñas propiedades las familias que fueron las que mantuvieron

la tradición de las terrazas con el viñedo plantado en alberello. Se vivió el abandono del campo en beneficio de la ciudad pero se mantuvo una pequeña burguesía industrial de antiguos campesinos a diferencia de otras zonas sicilianas donde existía la figura de los nobles palermitanos que controlaban todas las tierras. Eso permitió que esos pequeños propietarios cuidaran sus viñas. La estructura era curiosa con construcciones rurales cercanas al viñedo donde tenía habitación el propietario y adonde se llevaba la uva recogida. Era mucho más que un negocio comercial porque abarcaba la parte social y política. Era una unión entre la tierra y el ser humano con una buena delimitación. Pero las condiciones para elaborar vino eran tan primitivas que dificultaban cualquier búsqueda de calidad. No había enólogos ni profesionales, por lo cual la situación era complicada. En los años 70 no llegaban a 20 las bodegas que embotellaban vino. A finales de los 80 y comienzos de los 90 llegó la segunda revolución del vino italiano en todas las regiones pero en el Etna se haría aun de esperar. Hasta el año 2000, solo el Barón de Villagrande elaboraba vinos de calidad, el resto no alcanzaba un nivel digno de los terruños que poseían. El vino se vendía a granel, muchas de las viñas no se trabajaban ni se recogía sus uvas. Un primer acercamiento fue la llegada de Giuseppe Benanti, un hombre de negocios de Catania, que se empeñó en elaborar vinos en las viñas que poseían sus ancestros. Fue pionero porque apostó por variedades locales como la nerello mascalese tinta y la carricante blanca. Con la colaboración del gran enólogo Salvo Foti, buen conocedor de la zona, nació

el Pietramarina: un referente entre lo mejor en blancos no solo del Etna sino de Italia en una zona espectacular para el desarrollo de esta uva en la ladera este. Pero todavía quedaban años para el asentamiento definitivo pero su labor serviría para el posterior resurgir de esos vinos. La imagen de los vinos del volcán era pésima con muchos de ellos defectuosos sin alcanzar un nivel digno.

Hubo una primera resurrección en 1990 de la mano de Palari con la variedad nerello mascalese junto a la nerello cappuccio, nocera, cor'e palumma, acitana, tignolino, galatena, calabresepero en la diminuta denominación Faro en las proximidades de Messina, pero no en el Etna. Una recuperación estelar.

Pero el gran salto hasta alcanzar el prestigio de hoy lo dieron dos extranjeros a partir del 2000: el famoso y prestigioso importador italoamericano Marc de Grazia con Tenuta delle Terre Nere y Andrea Franchetti con Passopisciaro. Un americano de origen toscano y un romano ubicado en el Val d'Orcia toscano convirtieron el Etna en la nueva Borgoña o Piamonte del sur. Ellos delimitaron los crus históricos y le supieron dar su identidad propia. No se puede olvidar al belga Frank Cornelissen que buscó una tercera vía con sus vinos naturales. Eran vinos que bebían solo los paisanos locales y no salían a conocer mundo de ninguna de las maneras, desde este momento se convirtieron en una de las puntas de lanza de la enología italiana. Unas viñas que habían caído en el olvido más absoluto donde se habían destruido las terrazas de piedra volcánica habiendo dejado a la intemperie las viejísimas

viñas en *alberello*, bastantes de ellas prefiloxéricas.

Todavía en el anillo etneo se pueden comprobar los enjambres de carreteras estrechas que eran importantes en él. Etna fue la primera denominación de origen siciliana en 1968. En esa época se producían 1.500.000 de botellas y a la bodega del Barón de Villagrande pertenecían 100.000.

Algunos testimonios

Mario Soldati, en su primer viaje en 1968 de su imprescindible “**Vino al Vino**”, habla que la mayoría de los mejores vinos que había descubierto en Sicilia eran elaborados por aristócratas. También habla del cambio tan grande que había sufrido Italia en los últimos decenios desde lo agrícola a la industrialización pero solo queda el resquicio de la propiedad de la tierra. Continúa diciendo que “muchos de ellos amaban aquella tierra sin saberlo y han comprendido que si querían conservar todavía cualquier poder en el nuevo mundo industrial, no debían perderla”. Se encontraban en la avanzadilla del progreso agrícola con inversiones en mecanización, planificación, bodega. Es un momento donde comienzan a cohabitar los grandes latifundios con las pequeñas realidades burguesas que se van desgajando de las cooperativas pero de forma solo testimonial. De productores de la zona solo cita al Barón Carmelo Nicolosi da Villagrande que destaca su tinto de nerello mascalese del 48 y lo compara con un barbaresco.

Cyril Ray en “**The Wines of Italy**” (1971) comenta que el viñedo se encuentra en las zonas más bajas y en

las laderas medias del volcán donde se producen vinos blancos y tintos de media calidad. Los blancos elaborados con carricante, catarratto comune y catarratto lucido, minnella e insolia y dan vinos secos y con un poco de aguja. Dice que son mejores que los tintos, que se elaboran con nerello mascalese y nocera: son astringentes y ligeros. Dice que las viñas a 70 metros dan vinos más finos y recomienda dos elaboradores: Linguaglossa y Sant'Alfio. Pero recalca que la mayoría solo valen para mezclar o son vinos industriales para vender en el extranjero, sobre todo Alemania e incluso se utilizan para producir brandys o vermouth. Como productores del Etna destaca: entre los mejores tintos Ciclopi, Ragabo, Biancavilla y Ragalma, junto a: Sparviero, Trecastagni, Villagrande, Mascali, Randazzo y Solichiatra dentro de un nivel sin muchos destellos.

Burton Anderson, en su “**Vino: The Wines & Winemakers of Italy**” (1981), dice que los mejores viñedos son los que se encuentran en los alrededores de Milo en la bodega del Barón di Villagrande, en la ladera este, cuya propiedad familiar se remonta al siglo XVIII. Como se puede comprobar, una realidad que nada tiene que ver con la situación de estos últimos años. Carlo, hijo de Carmelo Nicolosi, fue el primero en cambiar el tradicional *alberello* por el cordón. Finales de los 70 son tiempos de modernización.

El propio Burton Anderson comenta, en este libro y en la “**Guida pratica ai vini italiani**” (1982) que otros productores destacados del Etna son: Cantina Sociale di Torrepalino en Solichiatra (ladera norte y donde

se encuentran los mejores vinos de hoy), Etna Vini (Berbero), Le Vigne dell'Etna, Diego Rallo & Filli y Villa Iolanda.

La Biblia del vino italiano “**Italy's Noble Red Wines**” de Sheldon & Pauline Wasserman (1985 y 1991) no cita ni un solo vino del Etna entre los tintos nobles italianos. En los tratados de los años 50 o 60 pasan desapercibidos como en el libro de Roberto Capone “**Vini Tipici e Pregiati d'Italia**” (1963). Sin olvidar dos textos excelentes: “**The World of Sicilian Wine**” de Bill Nesto y Frances di Savino (2013) y “**La Sicilia del Vino**” de Varios Autores (2005) que son de obligada consulta.

Protagonistas las castas

Las dos grandes variedades tintas son la nerello mascalese y la nerello cappuccio presentes desde hace siglos en la zona y protagonistas de los mejores vinos. Entre las blancas destaca la carricante.

Nerello cappuccio

La nerello cappuccio es el prototipo mientras la nerello mascalese es su hijo. Se llama también mantellato. Debe su nombre a su forma de capuchón en la planta cultivada en alberello. Su origen es desconocido y hasta que las pruebas de DNA no le otorguen su parentesco poco se puede decir. Siempre estuvo presente en el Etna en pequeños porcentajes junto a la nerello mascalese. Cada vez es más testimonial por el abandono que ha sufrido en estos últimos años de búsqueda de vinos monovarietales. En solitario da vinos para beber pronto. Tiene un racimo

medio, piramidal con granos en forma de esfera. La uva madura entre el final de septiembre y el comienzo de octubre. Aporta color al nerello mascalese. Es muy sensible al mildiú.

Nerello mascalese

La nerello mascalese es una variante del nerello cappuccio, seleccionada por primera vez en la Piana di Mascali un pueblecito a las faldas del volcán, en provincia de Catania y, con el paso del tiempo, ha sido la variedad más extendida. Hoy es el vidueño rey del Etna por el que apostaron los viticultores hace más de 200 años. Sus mejores características las enseña desde los 350 metros a los más de 1.000. Es una variedad que necesita la altura y la diferencia térmica. Sus virtudes las muestra de forma muy diferente según la orientación y sistema de conducción en la que esté plantado. Es de maduración tardía, como la mayoría de las variedades locales, puesto que se recoge la uva normalmente a mitad de octubre.

Abandonada durante mucho tiempo, se recogía con excesiva precocidad. Eso ha cambiado de forma radical en los últimos 20 años. La búsqueda de la total madurez fenólica es una de las claves. Este éxito se debe a los productores que tenían experiencia en otras zonas fuera de la isla con conocimiento de la viticultura de montaña. De aquellos vinos pastosos y difíciles de beber hoy se dan vinos elegantes, fragantes con fruta madura (cerezas), recuerdos florales, especias, tabaco, balsámicos y mineralidad con poco color. La estructura es buena, el grado alcohólico

es alto, tiene un tanino no muy agresivo y si agradable, una notable acidez que los hace largos y persistentes, sutiles y finos. Tiene una enorme influencia el carácter de la añada. Está muy condicionada por el estrés del verano y por las lluvias en el otoño que condicionan la fisiología de la vid. Por eso hay tanta diferencia entre vinos de diferente procedencia, altura y cosecha.

Carricante

Es una uva local antiquísima en el Etna. Parece que el nombre se ha atribuido por los viticultores de Viagrande (Catania) que desde hace varios siglos lo seleccionaron. Se fue extendiendo a otras provincias cercanas desde mitad del siglo XIX. Hasta mitad del siglo XX ocupaba el 10% del espacio total vitícola. Hoy, los mejores resultados, los ofrece en la ladera este a casi 1.000 metros y en la ladera sur a más de 1.000 metros. La carricante se expresa mejor en esos terrenos y alturas donde la nerello mascalese no madura. La carricante se vendimia a mitad de octubre siendo tardía como todas las castas etneas.

Da vinos mucho más verticales que los riesling alemanes de los suelos pizarrosos del Mosela o Nahe o los sauvignon blanc de Pouilly-Fumé con una acidez muy punzante y elevada con un alto contenido en málico, por eso es fundamental que el vino haga la maloláctica. Sestini en 1774 ya recomendaba que los productores que recogían la uva de las zonas más altas dejaran el vino producido en los fudres con sus lías para favorecer con la llegada de la primavera la maloláctica

y así domar un poco esa acidez salvaje. Cuando se vinifica bien, su capacidad de envejecer puede ser larga. Destacan los aromas a manzana, flor de azahar, hinojos junto a los recuerdos marcados a pedernal.

Otras variedades plantadas en el Etna (autóctonas y alóctonas) son las tintas: garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah, sangiovese, petit verdot, cesanese d’Affile y las blancas: minnella, trebbiano toscano (antaño bastante usado en su mezcla con la carricante), insolia, chardonnay

Clima y suelos

El Etna representa un microclima particular y único en la isla. Es una isla dentro de una gran isla. El clima es, lógicamente, muy diferente al resto. En las zonas vinícolas la temperatura media es de 14°C que resulta bastante baja. Las temperaturas mínimas alcanzan los -4°C en la ladera este y en la época de floración bajan a -1°C pudiendo dañar a la vid. Las temperaturas máximas no suelen pasar de los 27°C. Pero el mayor patrimonio es la diferencia térmica impresionante de la noche al día que se registra de la primavera al verano. Las precipitaciones alcanzan los 1.000 mm al año. En la ladera este llueve más que en las otras dos y pueden alcanzar los 2.500 mm. En verano llueve poco y las precipitaciones se concentran entre el otoño y el invierno.

Los suelos son variados y diferentes entre ellos. Son arenosos y sueltos (Riposto, Mascali); arcillosos y arcilloso-calcáreos en la zona de Caltagirone; terrenos de lava con diferentes años (Castiglione di Sicilia

y Belpasso); suelos marrón oscuro en la zona de Randazzo y Solicchiata. La naturaleza del terreno está ligada a su carácter volcánico por la desmembración de los diferentes tipos de lava de diferentes edades porque aquí se mezclan las diferentes erupciones donde cada una deja su impronta. Son fundamentales los materiales derivados de las erupciones como la ceniza, la arena o piedras y con la erosión que despide los sedimentos hacia el fondo del mar. Todo esto no tiene una edad determinada sino que es la suma de todos estos acontecimientos. Son mayoritariamente suelos jóvenes y poco fértiles en sus emplazamientos actuales. Hay zonas con muchísimo esqueleto de piedra pómez de pequeñas dimensiones que tiene una capacidad de drenaje enorme. Son suelos ácidos y ricos en hierro con una cantidad de potasio, fósforo y magnesio destacadas y pobres en nitrógeno y calcio.

Vinificación

La historia dice que se pisaba la uva con los pies en los *palmetti* (cubas para vinificar) y el mosto que se escurría se sacaba y el que se quedaba se fermentaba por separado en los Palmenti (los espacios donde se elaboraba el vino en el siglo XIX y XX hasta las prohibiciones sanitarias y que su abandono dio lugar a la industrialización del vino en la zona). Tradicionalmente la primera fermentación se realizaba en tinas en contacto con los hollejos y el raspón que duraba de 24 horas a una semana según el tipo de vino y la zona de procedencia. Luego se llevaba a otra vasca de piedra volcánica que estaba situada debajo de la tina o directamente a los grandes fudres que se encontraban

en otra sala cercana que eran de castaño de 6 a 8.000 litros.

La magia del terruño y los crus del Etna

Podemos dividir en la actualidad el Etna en tres laderas cada una con sus características:

Ladera sur: la vid la encontramos entre los 600 y 1.000 metros de altura y es donde se encuentran los viñedos más altos. Las variedades principales son la nerello mascalese, carricante, garnacha, nerello cappuccio y vesparola. Es la parte donde más cenizas volcánicas hay y la de terrenos más fértiles con una viticultura de media calidad.

Ladera este: los viñedos se encuentran entre los 400 y los 900 metros y los suelos son ricos en esqueletos con una pendiente que alcanza el 40% y destaca la nerello mascalese, sobre todo en las partes más altas. La carricante blanca que madura unos 20 días antes que en las otras laderas y es donde encuentra el mejor lugar para dar alta calidad.

Ladera norte: la viña se encuentra entre los 400 y 800 metros y es la zona donde con más vocación para los vinos tintos de alta calidad. Aquí encontramos los viñedos más viejos de nerello mascalese junto a otras variedades de calidad locales como la nerello cappuccio, garnacha o vesparola junto a las blancas carricante y minnella. Suelos de ceniza, basalto o piedra pómez.

Los crus del Etna

La primera bodega que escribió los nombres de los pagos en sus etiquetas

fue Tenute delle Terre Nere y, desde 2008, lo hizo Passopisciaro. La fecha autorizada para que fuera legal era con la añada 2011.

Los vinos son tan salvajes como sus suelos o como los escupitinajos de la lava. Algunas tierras cuyas cepas eran alimento de las cabras en un pasado reciente hoy son generadoras de felicidad. Una viña vieja discontinua porque junto a esas cepas prefiloxéricas encontramos partes de roca negra. Pero es un terruño diferente, son muchos terruños que nacen con cada erupción del volcán que renueva la tierra; por eso nadie sabe con certeza los años de los terrenos que pisa. No son suelos antiquísimos porque se mezclan las rocas o la lava que han despedido los rugidos de alguno de los cuatro cráteres que posee este magno Etna que nos hace sentir cerca de aquello que los griegos llamaban el centro del universo. Las viñas se rodean de la nada: filares de cepas desordenadas; miras unos metros más allá y la vida no existe. La soledad invade numerosos espacios sin mantener conversación con la naturaleza. Es un soliloquio silencioso, un monólogo sin texto. Los ríos de lava son caprichosos y deciden el paisaje. Zonas de flores y otras vírgenes se unen en un paisaje cuya definición cambia como en ninguna otra zona del mundo. Un día lo que admiramos hoy puede desaparecer pero la naturaleza le dará otra oportunidad. Ha respetado una buena parte del patrimonio aunque se lleva algunos viñedos como aviso que la naturaleza en forma ígnea manda. No existen en el mundo viñas con más años que generen más luz y brillantez:

portan el secreto de la vida eterna. Cada erupción deja su sello y se unen rocas cuya edad no se conoce. Uno siente que aquí nace la vida y también desaparece.

Estos son los principales pagos:

Contrada Guardiola:

entre unos 800 y 1.000 metros. Produce vinos intensos con aromas a mazapán, naranja y frutos rojos. Cepas de 50 a 140 años años de nerello mascalese y alguna suelta de nerello cappuccio. Suelos volcánicos, mixtos y delgados, de arena y basalto. La altura genera acidez y los terrenos delgados taninos. Necesita una madurez plena y los rendimientos deben ser bajos. Suele ser el más cerrado.

Contrada Chaippemacine:

a una altura de unos 550 metros está situada entre voladizos de piedra arenaria que la lava acaba de llegar. Vino con cuerpo y viñas de más de 80 años de nerello mascalese.

Contrada Porcaria:

se encuentra entre los 600 y 700 metros con exposición norte con el sol más alejado: parece suspendida en el aire. Vino que cambia continuamente de aromas, tiene cuerpo. Cepas de más de 80 años de nerello mascalese.

Contrada Sciaranuova:

viñedo entre los 850 y 900 metros con lava suave. Está expuesto al sol desde la mañana al ocaso. Vinos profundos. Cepas de más de 80 años.

Contrada Rampante:

es el viñedo más alto de todos a más de 1.000 metros. Terrenos más arenosos, oxidados, de lava muy antigua. Es el pago que se vendimia más tarde. Tiene pureza, acidez, es duro y austero. Cepas de más de 100 años

Calderada Sottana:

viñedo entre los 600 y 700 metros y destaca porque es el más pedregoso de todos. Son viñas de 50 a 100 años de nerello mascalese y nerello cappuccio (escasas cepas) y es un pago complejo: flores, frutos secos, especias es austero, equilibrado. Suelos volcánicos pero con basalto y poca ceniza. Exposición norte.

Contrada Santo Spirito:

limita con Guardiola y ofrece unas terrazas espectaculares. Los terrenos son volcánicos, profundos y ricos con mucha ceniza con hierbas suntuosas, viñas vigorosas. Son vinos sensuales y succulentos con un gran equilibrio. Exposición norte con cepas entre los 40 y los 100 años de nerello mascalese y un 2% de nerello cappuccio.

Feudo di Mezzo:

es la contrada más grande de la D.O.C. Etna y es homogéneo pero con calidades variables. Sería el Clos de Vougeot de la Borgoña. Es la primera zona para vendimiar. Da vinos más abiertos, suaves, generosos. Taninos suaves, aterciopelados. Cepas de 40 a 80 años de nerello mascalese y nerello cappuccio (escasas cepas). Suelos volcánicos, profundos con mucha ceniza.

Los crus de viña vieja tienen una densidad de plantación de 8 a 10.000 cepas por hectárea y hoy son pocos los

que lo han mantenido con las nuevas plantaciones. Se ha pasado de 0,90 x 0,90 a 1,25 x 1,25 y ahora con las espalderas que van de 1,5 x 2 metros a 2 x 3 aunque se intenta reducir a 1,80. En el tendón es 3 x 3 ó 2,5 x 2,5. El marco de plantación es muy irregular porque en el Etna estaba y está muy difundida la práctica de propagación de la planta por *propaggine* (mugrón cuando el sarmiento sin cortarlo de la vid se entierra para que se arraigue y produzca una nueva planta). Por eso, en los viejos viñedos se encuentran muchas viñas de pie franco que se pueden ir sustituyendo.

Nero d'Avola y frappato

Sicilia es la isla con más extensión del Mediterráneo con parajes y espacios distanciados y bien diferentes en cuanto a clima, a cultura y a altura. Es un pequeño continente por el que todas las civilizaciones han pasado por allí y han aportado un legado consistente. Es una tierra fascinante con recodos a descubrir que se ha convertido en una de las regiones más importantes en cuanto a vino se trata de Italia en los últimos 25 años. El vino forma parte de la historia y no sería justo olvidar a los pioneros como Luigi Tasca, la familia Planeta, la familia Rallo, Duca di Salaparuta, Marco de Bartoli, Feudo Montoni... sin olvidar la fundamental llegada del enólogo Giacomo Tachis, uno de los padres del Sassicaia, que fue pieza básica en el devenir de las nuevas apuestas. La nero d'Avola y la frappato son, fuera de las propias del Etna, las dos variedades tintas con más pedigrí y de donde surgen las mejores etiquetas sicilianas. Pero Sicilia nos

muestra una diversidad poco habitual; una riqueza plagada de vinos únicos e irrepetibles que son capaces de emocionar al aficionado más exigente donde solo el 20% del vino es embotellado. Una tierra de ensueño a redescubrir.

Nero d'Avola

La nero d'Avola es la variedad tinta más representativa del viñedo siciliano, y más conocida en el mundo, con más de 18.000 hectáreas plantadas siendo la segunda más cultivada de la isla solo detrás de la catarratto blanca y su intrigante historia poco tiene que ver con la realidad de hoy. Es la variedad estelar siciliana hasta convertirse en uno de los símbolos de su enología porque abarca cada rincón y provincia de la isla.

Orígenes

No hay muchos datos precisos de sus orígenes. Durante un tiempo se pensaba que era pariente de la syrah que en el viaje desde Asia hasta Francia habría parado en Sicilia. Sí sabemos que antes de conocerse como nero d'Avola se llamaba calabrese, nombre con la que se denominó a lo largo del siglo XIX y aparece denominada así en todos los catálogos de variedades sicilianas de esa época. Por lo tanto, hay muchas hipótesis y pocas certezas. Las pruebas de DNA seguro que aclararán en un futuro cercano sus auténticos orígenes que, a buen seguro, partirán de alguna variedad plantada en la Magna Grecia cruzada con otra local que bien pudiera ser salvaje.

Bacci habla a finales del s. XVI, “del vino hecho al uso calibrese” en la provincia de Catania. En esa época se asocia por primera vez al pequeño pueblo de Avola en provincia de Siracusa. Pero ese calibrese no procede de Calabria como erróneamente se pensaba. La realidad es que procede de una italianización del término dialectal siciliano “calavrisi” que es “uva (cala) de Avola (vrisi)”. Se substituyó el *uva* por *nero* que la certifican hoy. Capuani, en 1616, habla de “calavrisi con grano redondo”. Pero es desde el siglo XVIII cuando se comienza a hablar con cierta frecuencia de la variedad. En Avola estuvo presente hasta mediados del s. XIX cuando llega la filoxera. A partir de ahí, con la destrucción del viñedo, se plantan almendras y limones. Desde aquí viaja al Valle de Noto y de ahí comienza su extensión por toda la isla. En 1870 ya avisaba Angelo Nicolosi que era una de las variedades con mayor calidad que existían.

Localización geográfica

Por lo tanto no procede ni del centro ni del oeste de la isla donde hoy se ha difundido con mayor presencia. Se encontraba en las zonas de Nuoto, Vittoria y Pachino y de allí se extendió por toda la isla. El carácter de la zona originaria nada tiene que ver con el de las zonas de adopción. Antaño, desde la década de los 50 hasta comienzos de los 90, era habitual su uso para vinos jóvenes o de cortas crianzas o para mezclar con otras castas como la frappato, más fina y con menos color. Entonces se exportaba a Italia y al resto del mundo. Maduraba tarde, el grado alcohólico era alto, tenía estructura e intensidad. Hasta esa época no era sencillo encontrar vinos embotellados.

La actualidad: un cambio total y definitivo

Es a partir de los 60 y 70, del siglo XX, cuando comienza a cambiar la viticultura siciliana gracias a personajes como Giacomo Tachis y se inicia el embotellado de vinos, se comercializan fuera del granel o las damajuanas en la Sicilia Occidental. Seguía reforzando vinos débiles hasta hace no tanto tiempo y se comenzaron a ver monovarietales. En muchas ocasiones como vinos económicos, de grandes producciones, fáciles de beber como el Corvo de Duca di Salaparuta o el Regaleali Rosso de Tasca d'Almerita. Duca Enrico fue el primer gran vino que nos impresionó en 1984 porque fue la primera verdadera apuesta por la alta calidad. Fue sorprendente por su opulencia, refinamiento, definición, profundidad seguido del Rosso del Conte (este con un poco de perricone) más fino, con taninos firmes pero maduros, complejo con buena capacidad para envejecer.

El cambio definitivo (o revolución auténtica) llega a Sicilia desde el año 2000 donde la repartición varietal era del 25% en tintos y el 75% en blancos. En 2009 esas habían cambiado puesto que el vino tinto aumentó de forma considerable. En ese período sube la extensión de la nero d'Avola en un 33%. Se suceden plantaciones, las bodegas grandes apuestan por este vidueño y se difunde a lo largo de zonas potenciales y otras sin ningún viso de una supuesta calidad. Se mezclan los vinos corrientes, de fácil acceso y poco dinero con otros de un alto nivel. Es una variedad de difícil maduración que necesita mucho calor; terrenos arenosos para expresar toda su paleta olfativa

con el riesgo siempre de que puedan destacar de forma agresiva las notas animales y terciarias y potenciarse la rusticidad que lleva consigo. En los terrenos más calcáreos y zonas menos calurosas, en algunas ocasiones, la parte placentera de la variedad puede resultar dañada por sensaciones más animales y terciarias y menos refinadas, más opulentas. Esa es una de las causas por las cuales se ensambla, para refinar el vino y hacerlo más suave sin que pierda su enorme personalidad. Castas francesas como la cabernet sauvignon, merlot y syrah (sobre todo esta última) que suponen un riesgo porque en estas latitudes se acentúan de forma notable las notas vegetales, de sobremaduración y que terminan por resaltar los aspectos más agresivos, verdes y pastosos de la variedad. Con la cabernet y merlot se puede llegar a suavizar y hacerlo más amable. Alguno con sangiovese para aportar un poco de acidez y con otras castas más. Mucho mejor armoniza con la perricone o la frappato. O en solitario como la mayoría de productores están apostando desde hace década y media. Las maceraciones eran muy breves hasta la llegada de Giacomo Tachis, invitado por Diego Planeta, que las recomendó más largas y así se podía conseguir una mejor textura y mayor estructura.

Las diferentes zonas y sus características

Una de las características principales en la historia es que fue una variedad promiscua porque se encontraba en los viñedos mezclada con otras con un problema añadido a la hora de madurar, por lo menos dos semanas antes que el resto de castas locales, y eso causaba problemas respecto a las

otras variedades más tardías para ver el momento de recogida de la uva. Por eso, hay productores que prefieren recoger la frappato al mismo tiempo como la sangiovese, syrah, cabernet o merlot. Con las variedades internacionales hay menos problemas por proximidad en la madurez aunque son más precoces. Sus rendimientos son bastante regulares y generosos si no hay un control extremo. Cada zona tiene unas características diferenciadoras pero la composición de la tierra es muy heterogénea con diferentes alturas y exposiciones.

En la zona central y occidental, cuando la poda es en *alberello*, a veces madura a mayor velocidad, da más alcohol y menos acidez, es curiosa la diferencia respecto a la propia nero d'Ávola en el este o en viñedo más viejo o a la frappato que se adaptan perfectamente a unos suelos más arenosos. Y si se macera durante muchos días, a temperaturas altas y de forma vigorosa da unos vinos opacos como gustaban durante más de un siglo a los consumidores europeos. Se llamaban en su época *rossissimi* (varios pasos más allá de tintos). Cambia mucho si se cría en barricas o en grandes toneles. Los mejores han demostrado una buena capacidad de envejecer. Las maceraciones oscilan desde los pocos días hasta los 30 del Vrucara.

Centro y Oeste: Zona de colinas entre 300 y 400 metros en terrenos franco-arcillosos aunque alcanza hasta los 750 metros del viñedo de Feudo Montoni pero resulta complicada su maduración a más de 500 metros. Al oeste los suelos son más calcáreos y a una altura de 200 metros con vinos más coloreados, potentes y estructurados.

Plantado en espaldera o contraespaldera con viñedos de 20 años máximo, con algunas excepciones, y prefiere podas cortas. Se vendimia a comienzos o mitad de septiembre. Gracias a su arcilla tienen mayor estructura. En las zonas central y occidental, el color es habitualmente intenso y la capa alta con un hollejo más grueso. Los aromas en las zonas más cálidas dominan las guindas en licor o la confitura (casi a pasas) y los aromas especiados, animales, de cueros, regaliz. La boca es densa, carnosa, suave, potente, cálida con unos taninos maduros y una acidez variable de las zonas más altas y bajas, más frescas y cálidas pero buena en general. Buscan el equilibrio a través de alcanzar la madurez fisiológica y fenólica. En las zonas más frescas, destacan los recuerdos balsámicos, terrosos, animales, de fruta en confitura, especias y una boca corposa, vigorosa, cálida, potente con taninos finos, densos y suaves y con una acidez buena así como la persistencia.

Este: Es la zona más clásica e histórica. Son terrenos más blancos y arenosos. Más cerca del mar y menos colinas aunque la variación puede llegar desde el nivel del mar hasta los 500 metros en la zona del Cerasuolo di Vittoria. Antes se vendimiaba tarde y fermentaba a una temperatura demasiado alta de ahí que se deformara la imagen real de los vinos. En la parte sudoriental, el racimo es medio y un poco compacto, de grano medio y hollejo grueso y consistente. Bastante regular en su productividad, resulta bastante resistente frente a las principales enfermedades. De color intenso pero no impenetrable con un perfil aromático mediterráneo:

especias, hierbas aromáticas, animal, selváticos, silvestres, guindas en licor con frutos maduros y más finura. Son más complejos olfativamente que en las otras zonas. En boca tiene viveza, densidad, espesor, suavidad, es sabroso con unos taninos maduros. La acidez es buena así como su persistencia. Hay viña vieja plantada en alberello (vaso). Menos alcohol que en el centro y oeste.

Frappato di Vittoria: la pinot noir del sur de Italia

Sus orígenes

Como no podía ser de otra manera, sus orígenes son también inciertos aunque parece que se remontan a Vittoria en la provincia de Ragusa donde se cultivó desde el siglo XVII. Durante un tiempo se pensó que venía de España. Los datos con los que contamos son que la primera persona que habla de esta variedad es Sestini en 1812. Después lo harán Salvatore D'Agostino o Paolo Balsamo que habla de la mezcla con nero d'Avola. A finales del siglo XIX era la variedad principal en la zona porque en Vittoria encontraba su habitat perfecto gracias a los suelos arenosos, a la *terra rossa* y a su clima cálido. Y el ensamblaje con la nero d'Avola era perfecto porque crecía en terrenos más fríos y húmedos como también funciona con la nerello mascalese.

Algunos datos

Son poco más de 800 hectáreas que significan menos del 1% del viñedo siciliano. Se encuentra en la D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria y en las provincias de Ragusa, Catania, y Caltanissetta en la zona sudoriental de Sicilia. Aquí,

cuando se mezcla, supone un 50-70% de Nero d'Avola y del 30 al 50% de frappato. También hay una buena extensión en la provincia de Trapani donde no alcanza la grandeza que en su lugar de origen. Además forma parte de otras denominaciones como Alcamo, Eloro, Erice o Vittoria.

Sus características

Frappato viene de "afrutado" por su espléndida definición aromática tan afrutada y especiada con una marcada acidez. Entre sus características ampelográficas, presenta un racimo medio, piramidal con un grano de media dimensión con un hollejo espeso, poco vigorosa y es de maduración tardía con grado alcohólico no muy alto y menores rendimientos que la Nero d'Avola. Es bastante tolerante con las enfermedades. Es de maduración tardía donde se vendimia a finales de septiembre o comienzos de octubre. Da vinos con escaso color con muy intensos y complejos aromas (guindas o cerezas), de especias y flores, cítricos y minerales... Cuerpo medio, suave, con muy buena acidez y

taninos maduros y aterciopelados con formidable persistencia, por eso se la conoce como la pinot noir siciliana. Cuando se mezcla con el nero d'Avola le aporta finura y delicadeza. Encaja a la perfección con el alberello como forma de poda y conducción aunque se extiende cada día más el Guyot. Tiene pocos antocianos; la fermentación no debe ser a temperatura muy alta para preservar su frutuosidad; la extracción debe ser suave y, en algunos años, no terminar la maloláctica; suele alcanzar los 13%. Es demasiado sensible a la madera nueva y se utilizan o barricas de más de una vendimia o *botti* con el peligro de una precipitada oxidación. El gran dilema es su capacidad de envejecimiento. Su mejor momento, habitualmente, es de uno a dos años y en algunos casos dos o tres más. La verdadera capacidad de los mejores no se conoce aún. Era sinónimo *surra*, en Siracusa y *nero capitano* en el Calatino. De los primeros monovarietales que se recuerdan son los de Valle dell'Acate desde 1991. A destacar que es una de las zonas sicilianas donde los vinos ecológicos y biológicos son cada vez más habituales.

VINOS DULCES DE ITALIA

Los vinos de uva pasificada

El descubrimiento de los vinos dulces en el Mediterráneo se remonta a tiempos prehistóricos y contemporáneos 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 hasta esos momentos. 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*, las prácticas culturales para cultivarlas y todo lo necesario para llevar a cabo esos trabajos en el campo. La vid se conocía de antes pero el tipo *silvestris* que crecía espontáneamente como muchos otros frutos de monte bajo y no daban vides para producir lo que nosotros conocemos como vino. Estas vides introducidas por los fenicios tenían mucha más riqueza en azúcar que con las rudimentarias prácticas enológicas de la época generaban mostos muy concentrados en azúcar que se mezclaban con hierbas aromáticas y miel en esa época.

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

de 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 y representaba el producto de cambio entre los representantes de la Corte. En esa época solo los vinos obtenidos con mostos y elevada concentración de azúcares eran dignos de esa función mercantil.

Los testimonios arqueológicos y literarios nos retrotraen a la existencia de viñedos en Godin Tepe y de producción en Hajji Furnz Tepe en Irán 5.500-5.000 años antes de Cristo. La palabra vino tiene un origen hitita como se demuestra en el Museo de la Civilización de Anatolia en Estambul. Tenía un fin sacramental y se desarrolla rápidamente por el Mediterráneo con mitos ligados al vino. Generaron términos en todas las zonas con la misma base semántica. Pero estos vinos no eran cualquier líquido nacido de la fermentación del mosto sino que eran obtenidos principalmente de uvas sometidas a la pasificación.

Las técnicas

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, mientras 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 el vino *Praminios* y *Creticos* obtenidos de la pasificación de las uvas y de los vinos *Siriaisos* o *Hepsema*, producidos en Creta de mosto cocido, lo mismo que Hipócrates menciona con el nombre *Glukos* que es 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 Falerno 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 son expuestas 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 trasvasaba a tinajas 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, luego se seleccionan de los mejores racimos y 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 recomienda 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 Magone que fue un agricultor cartaginés. De él hablan Plinio y Columella.
- En la tradición griega había algunos cambios: no se hacía distinción entre uvas blancas y tintas: de forma separada (*attiri*, *assyrtico*) o mezcladas con *mavrotragano* o *mandilaria* para la preparación de los Vin Santo de Santorini y Chio, 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 (*moscato*) 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 que se puede completar o dejando los racimos en la planta por un periodo de 10 a 30 días o según las condiciones ambientales donde se recoge los racimos dejándolos sobre diferentes soportes: esteras, fruteros, lonas, cajas, por asoleo colgadas al aire libre, en salas sobre fruteros o esteras unos sobre los otros 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 los climas mediterráneos de los vinos del sur que es cálido y

seco, los vinos dulces se obtienen de uvas pasificadas al sol. 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 ponen 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
- Torsión del pedúnculo o corte de la rama
- Incisión anular
- Podredumbre noble
- Uvas congeladas al estilo *eiswein*

Pasificación forzada

- Locales ventilados
- Aire acondicionado
- Técnicas modernas

LOS VINOS DULCES ITALIANOS DEL NORTE

Piamonte:

Moscato d'Asti, Passito di Moscato, Loazzolo, Erbaluce Caluso Passito, Moscato di Strevi y Malvasia di Casorzo.

Emilia Romagna:

Albana di Romagna Passito, Colli Piacentini Vin Santo

Liguria:

Cinque Terre Sciacchetrà

Lombardia:

Valtellina Sfursat, Moscato di Scanzo, Valcalepio Moscato Passito y el Sangue di Giuda

Toscana:

Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice, Aleatico y Ansonica dell'Elba, Carmignano Vin Santo y el Moscadello.

Trentino-Alto Adigio:

Gewurztraminer Passito. Trentino
Moscato Rosa Passito y Vino Santo
Trentino

Véneto:

Amarone Della Valpolicella, Recioto
della Valpolicella, Recioto di Soave,
Recioto di Gambellara, Torcolato di
Breganze, Moscato Bianco, Custoza,
Colli di Conegliano Torchiato di
Fregona, Refrontolo Passito.

Valle de Aosta:

Chambave Moscato Passito

Friuli:

Passito Ramandolo, Verduzzo Passito,
Ramandolo y el Picolit.

**LOS VINOS DULCES
ITALIANOS DEL CENTRO**

Abruzos:

Controguerra Passito

Marcas:

Verdicchio dei Castelli di Jesi,
Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di
Serrapetrona

Umbría:

Montefalco Sagrantino Passito, Orvieto
Dolce y el Muffato della Sala Umbria
Passito

Lacio:

Aleatico di Gradoli, el Muffo Lazio,
Frascati Cannellino o Dolce.

**LOS VINOS DULCES
ITALIANOS DEL SUR**

Calabria:

Greco di Bianco

Cerdeña:

Nasco di Cagliari, Vernaccio di
Oristano

Campania:

Falanghina, Phileno Passito, Sannio
Moscato y el Castel San Lorenzo
Moscato.

Apulia:

Primitivo di Manduria, Moscato di
Trani y el Aleatico di Puglia.

Sicilia:

Marsala, Moscato di Siracusa,
la Malvasia delle Lipari y Passito di
Pantelleria.

