



VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE

PRESS KIT ESPAGNOL

1. EL PROYECTO	3
2. EL VOLCÁN	3
2.1 Suelo	
2.2 Hombre	
2.3 Tiempo	
3. LAS DOPs CON RAÍCES VOLCÁNICAS	8
3.1 Soave	
3.2 Lessini Durello	
3.3 Santorini	
3.4 Monte Veronese	
4. SOAVE Y LESSINI DURELLO	13
4.1 Geological origins	
4.2 Climate	
5. SANTORINI	17
5.1 Orígenes geológicos	
5.2 Clima	
6. MONTE VERONESE	19
6.1 ¿Qué es el Monte Veronese “latte intero”?	
6.2 ¿Qué es el Monte Veronese “d’allevo”?	
7. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS	22
7.1 Mineralidad	
7.2 Longevidad	
7.3 Complejidad	

1. EL PROYECTO

Volcanic Agriculture of Europe

es un proyecto internacional apoyado por la Unión Europea destinado a la valorización de las DOPs Soave, Soave Superiore, Lessini Durello, Santorini y Monte Veronese, tuteladas por los Consorcios de protección italianos de los vinos Soave y Recioto di Soave, del Lessini Durello, del Consorcio griego Union of Santorini Cooperatives - Santo Wines y por el Consorcio para la protección del queso Monte Veronese.

El objetivo de **Volcanic Agriculture of Europe** es promover, poner en valor y dar a conocer a los consumidores las características extraordinarias de una viticultura y la producción de lácteos que basan su diferencia en el origen volcánico de los suelos. Los diferentes terroirs o terruños, distantes incluso miles de kilómetros, han desarrollado la misma propensión a la calidad, basada en características pedoclimáticas, historia geológica, exposiciones y altitud similar. Peculiaridades que se encuentran en las DOPs nacidas de estas áreas y que se expresan en su tendencia natural a la persistencia del sabor, la marcada mineralidad, la longevidad y la increíble complejidad de sabores y aromas.

El programa se articulará en el trienio 2020-2022 y tendrá como objetivo promover las DOPs mencionadas anteriormente y, en general, aumentar la conciencia de los consumidores sobre la calidad de los productos caracterizados por la marcas de protección establecidas por la Unión Europea.

Las actividades promocionales planificadas en Alemania, Grecia, Italia, Holanda, España y Suecia son múltiples. Dirigidas a los profesionales del sector, incluirán el lanzamiento de una campaña de prensa y digital estructurada con el tema “Volcanic Agriculture of Europe”, la participación en ferias, una conferencia internacional y la organización de eventos y masterclass.

2. EL VOLCÁN

El entorno del volcán representa uno de los “**campos de aplicación**” más difíciles y preciosos de la dialéctica milenaria entre el hombre y la naturaleza, en un intercambio mutuo de energías y experiencias: la fertilidad del terreno y su dificultad para ser cultivado; la generosidad de los elementos presentes en los suelos y las pendientes extremas, en las que miles de espaldas y manos se han doblado para roturar y construir terrazas, hoy en día forman parte integrante de un paisaje de asombrosa belleza.

En un terreno volcánico, nacen vinos y productos intensos, persistentes, nunca agresivos cuyo potencial de envejecimiento es capaz de realzar la fragancia, la complejidad y la persistencia en el paladar. Esto se debe a que la acción de la lava a lo largo de los siglos ha sido capaz de **contrastar la acidez mineral del terreno**, generando tierras que se prestan para producir materias primas de calidad indiscutible.

2.1 Suelo

→ Los volcanes a menudo están cerca de **fallas tectónicas** importantes en cuyos bordes, normalmente, los **terrenos** son muy **heterogéneos en su composición química** para el desplazamiento vertical de los horizontes profundos hacia la superficie. Del mismo modo, hay suelos que se han formado a partir de **erupciones volcánicas submarinas** y que son el resultado de la mezcla de matrices volcánicas con depósitos marinos, o suelos formados por los **glaciares** donde están presentes muchos bloques erráticos y componentes más finos de origen volcánico. Las laderas volcánicas a menudo son difíciles de cultivar debido a la dureza de las rocas y sus desniveles, todo lo cual hace que el cultivo de estos territorios sea verdaderamente heroico. A menudo, la **viticultura** que albergan es el resultado de un **trabajo centenario de modelación de las superficies** a través de actividades imponentes de formación de terrazas que convierten estos paisajes en verdaderas obras de arte.

Las definiciones de “**máquina o fábrica de la tierra**” que el mundo científico anglosajón ha asignado a los volcanes, se adapta perfectamente al papel que han desempeñado en la formación de nuestro planeta.

Se puede afirmar que la **Tierra nació de una fase prolongada de explosiones volcánicas masivas** que nunca se han detenido, aunque las causas que las generaron hayan cambiado (como por ejemplo los fenómenos tectónicos de la corteza terrestre como consecuencia de la deriva continental), pero, sobre todo, se han manifestado con mucha menos intensidad que las iniciales.

Normalmente, la palabra “volcán” se asocia con la imagen de una montaña en forma de pirámide, desnuda de vegetación, con la cumbre cubierta de nieve y un penacho de humo. Aunque esta es una tipología muy

extendida, existen numerosas y diferentes manifestaciones de actividad eruptiva que causan la formación de edificios volcánicos con una morfología muy diversa. Sin entrar en los detalles de una amplia casuística, para comprender los tipos de suelos que se originan, podemos citar las manifestaciones de tipo explosivo que producen principalmente cenizas y piedra pómex, que debido a su ligereza no se acumulan a lo largo de las laderas del volcán, porque se dispersan y están sujetas a fenómenos erosivos. Los suelos formados por estos depósitos de materiales piroclásticos son profundos, ligeros, desestructurados, pobres en materia orgánica, a veces caracterizados por la presencia de esqueleto derivado de lapilli y bombas. Con el tiempo, los materiales piroclásticos estratificados pueden consolidarse y dar lugar a las llamadas tobas, que en las etapas posteriores de degradación originan suelos arenosos y gruesos, ricos en elementos minerales. Los volcanes, en cambio, que están formados por coladas de lava enfriada, tienen pendientes más pronunciadas y dan lugar a suelos de color oscuro, a menudo superficiales, que se transforman lentamente en suelo agrícola, ricos en arcilla.

Existe una relación muy estrecha entre la actividad de un volcán, las características físico-químicas del magma y el suelo que originará. Esto se debe a que los suelos volcánicos tienen génesis heterogéneas.

Desde un punto de vista químico, el magma es un sistema extremadamente complejo que cambia su composición, no solo por su origen, sino también entrando en contacto con las rocas frías, ya que los cristales que se forman le sustraen al magma algunos de sus componentes. Además, las condiciones de presión y temperatura influyen en la presencia de cantidades significativas de gas en el magma que pueden causar cambios significativos en sus propiedades.



2.1 Suelo

→ Las condiciones de enfriamiento, y en particular su velocidad, también determinan cambios profundos en la estructura de las rocas. Si el **enfriamiento es lento**, como en el caso de los ascensos del magma, dentro de la corteza, las **rocas** se llaman **intrusivas y presentan la formación de cristales pequeños pero visibles** (por ej. granitos). Si, por otro lado, el **ascenso es rápido** y el enfriamiento tiene lugar en la superficie de la tierra, la **masa sólida es vítreo y los cristales son muy**. Este es el caso de las erupciones explosivas. Químicamente, el constituyente más representativo de los magmas es la sílice (del 50 al 70 %), luego el óxido de aluminio, **el óxido de magnesio, de hierro, sodio, potasio** y, desde el punto de vista de la reacción, pueden ser básicas, ácidas y neutras dependiendo del contenido de la sílice misma. Los resultados de la **actividad efusiva submarina** son muy característicos ya que ésta interesa la **formación de los suelos de Soave y de pórfito del Alto Adige y del Valle di Cembra**. En el medio marino, la presión y la temperatura reducen la fase explosiva, el enfriamiento es brusco y la superficie de contacto del magma con el agua es vítreo. **Se forman las llamadas almohadas de lava, visibles en muchos lugares de la zona del Soave**. Los fragmentos de esta capa vítreo se transforman en un material arcilloso amarillento rico en óxidos de hierro, a menudo presente en muchas zonas volcánicas.

Otro fenómeno muy particular es el que llevó a la formación de las Colinas Euganeas, cuyas primeras manifestaciones eruptivas coincidieron con las de los Montes Lessini y de Trentino, en el Eoceno inferior, hace unos 50 millones de años, mientras que el segundo ciclo ocurrió hace aproximadamente 20 millones de años después, con la emisión de lava basáltica debajo de las rocas sedimentarias del fondo marino que se levantaron en formaciones llamadas lacolitos en forma de

cúpulas cónicas, afectadas por los fenómenos erosivos que luego moldearon el paisaje actual de las Colinas Euganeas.

Esta descripción general de los fenómenos eruptivos tiene el propósito de **resaltar la gran variabilidad de los suelos** que derivan de ellos. Las diferencias entre los suelos volcánicos están en la estructura física, desde los más ligeros, como los compuestos de piedra pómex de la isla de Salina hasta los más **pesados y arcillosos de los viñedos de los Montes Lessini y Soave**, a las tobas de Montefiascone y las arenas de Frascati, en la reacción, desde los básicos derivados de la degradación de los basaltos, hasta los neutros y subácidos constituidos por pórfitos y granitos, de Terlano y Gallura respectivamente, desde los ricos en esqueleto del Etna hasta las cenizas de los viñedos Vesubio. Muy importantes son las diferencias en la composición química, por la presencia sobre todo del potasio y de los microelementos.

Ningún otro suelo derivado de matrices calcáreas o morrénicas o metamórficas tiene tanta riqueza de minerales.

Los suelos constituidos y originados de volcanoclastos cubren alrededor de 124 millones de hectáreas en todo el mundo.

Este tipo de suelo cubre aproximadamente el 1% de la superficie de la Tierra y, sin embargo, proporciona sustento al 10% de la población mundial: esto dato expresa claramente el concepto de "fertilidad" a menudo atribuido a la tierra de los volcanes en todo el mundo.

En Italia hay alrededor de 17 mil hectáreas de viñas que maduran en terrenos volcánicos con una producción de aproximadamente 160 millones de botellas.

La isla de Santorini, en cambio, tiene 1200 hectáreas de "viñedo volcánico".

Debido al clima muy seco, los rendimientos por hectárea son bastante bajos, alcanzando a producir alrededor de 2,5-3 toneladas de uvas por hectárea. →

2.2 Hombre

- Los volcanes tienen un encanto particular: son lugares forjados por el fuego. Desde la antigüedad, han representado lugares sagrados para el hombre. Ubicados en los confines del mundo, donde se podía encontrar lo sobrenatural. Son los lugares de los dioses, de la trascendencia y del mito, donde las leyendas se vuelven reales entre fuego, humo y ruido.

Las tierras de origen volcánico, que cubren aproximadamente el 1% de la superficie terrestre, siempre se han percibido como **madres y madrastras**. Madres porque los materiales que las componen tienen una gran fertilidad y, a menudo, estos suelos han sido la cuna de civilizaciones milenarias, madrastras, porque a veces, de manera impredecible, pueden recordarnos cuán pequeños somos frente a la fuerza de la naturaleza.

En el imaginario colectivo, la lava es sinónimo de algo con un impacto negativo, algo que puede provocar desastres naturales que, desafortunadamente, también han ocurrido. Sin embargo, la enología ofrece otro punto de vista, una nueva forma de evaluar unas tierras que tienen mucho que ofrecer. **Un terreno volcánico es un recurso increíble para crear un viñedo con características únicas, capaz de proporcionar frutos notables**. De los suelos volcánicos, nacen vinos a menudo comparables a unos sementales, nerviosos y poderosos, capaces de expresiones únicas, donde la sapidez encuentra una acidez marcada, particularmente adecuada para el vino espumoso.

Italia, de norte a sur, es un país de vinos y de volcanes. Desde los antiguos volcanes extintos del Véneto, hasta los cráteres ahora cubiertos de agua en el centro de Italia, hasta los sitios muy activos en el sur; la línea roja fuego conecta la península dando un carácter inconfundible a los vinos que nacen de estos suelos.

La intervención del hombre ha sido providencial, por varias razones y se pueden encontrar ejemplos de esto tanto en el territorio de los Montes Lessini, como en la isla de Santorini.

En la zona de Verona, el factor humano ha desempeñado un papel importante desde tiempos muy antiguos donde el cultivo de estos suelos ha permitido una **redistribución de los componentes minerales más útiles para las plantas** y, por lo tanto, la modificación de estos paleo-suelos impuesta por el hombre se ha demostrado muy oportuna y eficaz para garantizar un ambiente nutricional ideal. No solo eso, fue el hombre quien desarrolló el cultivo en pérgola, más tarde llamada **Pérgola Veronese**, para **adaptar mejor el cultivo a las características pedoclimáticas del territorio y del viñedo autóctono** de la zona, la Garganega. La pérgola Veronese se destaca especialmente por el **menatoli, tirantes**, a menudo hechos a mano, cuya función es optimizar la tensión de los alambres de hierro utilizados para sostener la producción en la fase vegetativa.



2.2 Hombre

→ Los vientos de tormenta traen una gran cantidad de pequeñas piedras pómex hacia los viñedos y de esta manera los cultivos se dañan. En particular, si esto ocurre durante la primavera, al nacer los brotes, causa daños graves y una consecuente reducción neta en la producción de uvas. Es por esta razón que **los viticultores, a lo largo de los siglos, han desarrollado una forma única de poda, llamada kouloura**. Cada invierno y primavera, durante la temporada de poda, se seleccionan las **ramas más resistentes y se entrelazan dándoles una forma circular** para que la vid parezca una canasta. Las plantas se mantienen bajas, cerca del suelo, formando una canasta natural en espiral **que, come un escudo, protege la vid del fuerte viento que hace volar los escombros y del calor tórrido, típico de la caldera del volcán**. **Desde la poda hasta la vendimia, todo se hace a mano.** En áreas de pendiente considerable, los viticultores han construido **terrazas de piedra, conocidas como pezoules** para facilitar el cultivo y maximizar la absorción del agua de la lluvia

2.3 Tiempo

El tiempo juega un papel fundamental en la transformación de los productos agrícolas y cuando se combina con las particularidades pedoclimáticas de las áreas volcánicas permite obtener vinos y quesos muy diferentes entre sí. **Afinamientos, maceraciones, segundas fermentaciones en botella y pasificaciones:** procesos particulares que solo son posibles gracias al uso eficaz y cuidadoso del tiempo.

La riqueza mineral del suelo volcánico y la conformación del terreno permiten al hombre experimentar con los tiempos y las técnicas de afinamiento. **Este elemento diferencia sustancialmente los productos volcánicos** de otros tipos de vinos y quesos.

Solo cabe pensar en el potencial evolutivo de los blancos de la zona del Soave: vinos que a lo largo de los años han sorprendido por las notas de sílex, queroseno, brisa marina y fruta madura que han sabido generar. Vinos que se pueden consumir hoy incluso después de 10 años, como lo demuestran las degustaciones del evento **Soave Seven** organizado por el Consorcio del Soave.

También es el tiempo que ha permitido que se afirmen tradiciones específicas de cada zona de producción: en las áreas de interés del proyecto, **la viticultura y la ganadería en el caso de los Montes Lessini, tienen raíces milenarias**. Tanto es así, que no solo ha garantizado la subsistencia de comunidades rurales, sino que ha moldeado su paisaje al interpretar de la mejor manera la relación entre el hombre y el medio ambiente en la evolución de los períodos históricos.

Valores y tradiciones que han permitido al Soave convertirse en Patrimonio Rural de la Fao, Giahs – Globally Important Agricultural Heritage Systems, primero en Italia por la viticultura.

Un reconocimiento que protege las características distintivas del territorio del que nace el blanco véneto y, por lo tanto, la Pérgola Veronese, el sistema de las configuraciones hidráulicas hechas de muros de piedra seca y terrazas (reconocidas por la Unesco como Patrimonio Inmaterial), la pasificación y el Recioto di Soave y la organización social compuesta por los 3.000 viticultores reunidos en una cooperación virtuosa, que cada día cultivan, con esfuerzo, las uvas que crecen en los suelos volcánicos y calizos de la denominación.

3. LAS DOPs CON RAÍCES VOLCÁNICAS

3.1 Soave

Soave representa el mayor distrito productivo italiano especializado en vino blanco, con casi 7.000 hectáreas dedicadas al cultivo de las uvas autóctonas Garganega y Trebbiano di Soave. La zona de producción del Soave se encuentra en la parte oriental del arco de colinas de la provincia de Verona (al norte de la autopista Serenissima, entre los kilómetros 18 y 25 entre Verona y Venecia). **Aquí la Garganega, la cepa principal de la denominación, a lo largo de los siglos ha encontrado un hábitat ideal.** En el vasto y cualificado panorama de los vinos veroneses, solo en estas colinas de terreno toboso de origen volcánico con importantes afloramientos calcáreos, que datan del Eoceno, se ha realizado esta simbiosis ideal entre ambiente y cepa para la producción de grandes vinos blancos de calidad. **En áreas particularmente adecuadas, que coinciden con la “zona histórica”, la zona original y más antigua, el “SOAVE”,** producido por uvas recogidas y vinificadas en los crus presentes en los municipios de Soave y Monforte d'Alpone. A pesar de estar circunscrito en un territorio de colinas bastante limitado de solo 12.000 hectáreas, el viñedo Soave representa el 3% del sistema de producción con denominación en Italia.

El Soave es el primer vino italiano en ser reconocido como “vino Típico” en 1931 y se delimita su zona de origen. El sistema Soave ahora está compuesto por 2500 viticultores que cultivan las 6000 hectáreas de Garganega en condiciones de pendiente y esfuerzo, para una producción de poco más de 48 millones de botellas.

Ciertamente, es el vino italiano blanco sin burbujas más exportado de siempre, con una cuota que supera el 80% de la producción.

Determinación y eficiencia organizativa han permitido que una producción muy fraccionada (casi 3.000 empresas agrícolas con un promedio de poco más de 2 hectáreas) construya un sistema que ha sido capaz de devolver ingresos y satisfacción para los productores a lo largo de los años, sin perder nunca de vista su vocación de producir vino blanco a partir de cepas autóctonas como la Garganega y la Trebbiano di Soave.

En 2019 el Comité Vinos del Ministerio de las políticas agrícolas aprobó definitivamente la inclusión de las Unidades Geográficas Adicionales en el reglamento de la DOC Soave. Las menciones adicionales son áreas dentro de la denominación Soave que históricamente han sido puestas en valor por algunas empresas individuales y por el Consorcio, por la capacidad particular de producir vinos con una fuerte caracterización de la zona pedoclimática en la que nacen.



3.2 Monte Veronese

- La región montañosa de Lessinia, al norte de Verona, en el siglo XIII era una gran reserva deshabitada, donde los habitantes de los pueblos vecinos traían ovejas y cabras para pastar. El 5 de febrero de 1287, el obispo de Verona Bartolomeo della Scala concedió a un grupo de cimbros, procedentes de la meseta de Asiago, la posibilidad de establecerse en el territorio y utilizar sus recursos. El pueblo de los cimbros se dedicaba principalmente a la cría de ganado y conocía muy bien las técnicas para hacer queso, tanto que disfrutaron del uso de estas tierras hasta 1689.
- La montaña veronesa es particularmente adecuada para el pastoreo:** los Montes Lessini están expuestas al sur, no tienen grandes pendientes y tienen prados con un largo período vegetativo, lo que permite un período de agostadero más largo de lo habitual. **Por lo tanto, es natural que se haya desarrollado una tradición láctea, vinculada a la producción de quesos de leche de vaca,** casi siempre obtenidos elaborando la leche que ya había sufrido un primer desnatado destinado a la producción de mantequilla. Aquí, como en otros lugares de los Alpes, se añadía leche de diferentes ordeños. **El término “monte” probablemente hace referencia a la técnica de producción con la que se cuajaba la leche procedente de diferentes ordeños,** llamados “monte” en el dialecto local. Con la denominación “Monte Veronese”, la producción local obtuvo la DOP en 1996. **La denominación se otorgó para dos tipos: de “latte intero” y “d’allevo”, ambos producidos todo el año con leche de vaca y de pasta semicocida.** El queso de leche entera se come más fresco, desde un mínimo de 25 días hasta aproximadamente 2 meses. El “d’allevo”, en cambio, se produce con leche parcialmente desnatada. La curación de este tipo de queso dura un mínimo de 90 días, si el queso es de mesa, y durante un mínimo de 6 meses (que incluso pueden llegar a 2

años “stravecchio”) si el queso se usa para rallar. El peso promedio de la forma varía de 6 a 9 kilos. **El Monte Veronese DOP del Presidio Slow Food tiene una gran aptitud para la curación prolongada.** Se produce exclusivamente con leche de vacas que pacen en pastos de montaña de mayo a octubre. Y expresa todas las características del queso de montaña.

El Consorcio para la protección del queso Monte Veronese DOP (Denominación de Origen Protegida) nace en 1983 para garantizar que solo el queso que respeta el reglamento de producción se venda como Monte Veronese DOP. El Consorcio es una asociación entre productores de queso y maduradores, ya activa en el territorio veronés de forma voluntaria desde la década de 1970. El Consorcio para la protección del queso Monte Veronese no tiene ánimo de lucro y su objetivo es defender, proteger y alentar la producción y el comercio del queso Monte Veronese DOP, en sus diferentes tipos y maduraciones, y el uso de su denominación. Promueve y organiza iniciativas para salvaguardar la tipicidad y las características peculiares del queso Monte Veronese, a través de la información, la difusión y la participación en eventos, ferias y degustaciones.

El Monte Veronese DOP es producido por nueve queserías. En general, se producen alrededor de 100,000 formas de DOP Monte Veronese al año (dos tercios “latte intero”, un tercio “d’allevo”). Cada forma pesa unos 9 kilogramos. En los últimos diez años, la producción ha aumentado en más del 80%. Las ventas de Monte Veronese se concentran principalmente en la región del Véneto, las exportaciones no superan el 15% y se concentran en Alemania, los Países Escandinavos y los Estados Unidos. El Consorcio de protección representa el 100% de los productores.



3.3 Lessini Durello

→ **La denominación Lessini Durello se encuentra en el arco de las colinas que se extiende al norte de las provincias de Verona y Vicenza, a caballo entre ellas.**

A nivel de suelos, es un territorio originado por fenómenos volcánicos que ocurrieron entre 50 y 35 millones de años atrás. El arco de montañas y colinas está caracterizado por suelos constituidos por rocas basálticas y tobosas. La zona tiene diferentes valles surcados por torrentes (Illasi, Tramigna, Alpone, Chiampo), todos con orientación NNO-SSE, siguiendo las líneas de falla presentes en la misma zona.

La DOC, nacida en 1987, protege una producción basada en una cepa autóctona de origen y oscura, la Durella, caracterizada por una piel resistente, racimo de compacidad media, gran vocación por la elaboración de vinos espumosos (más del 90% de la produc-

ción es vino espumoso, método charmat o método tradicional).

La Doc Monti Lessini, que se obtiene de la segunda fermentación en botella (método tradicional) con un contacto con las levaduras por al menos 24 meses, a partir de los 36 meses podrá presumir de la mención de Reserva. Es un vino estructurado, pastoso y complejo, con una nariz siempre fresca, característica distintiva de la cepa y de sus volcanes que son su origen.

La Durella está prácticamente presente solo en este territorio, que hasta hace unos años, a pesar de ver su potencial, la exportaba a otros territorios que necesitaban acidez en sus producciones.

El Consorcio de protección del Lessini Durello tiene actualmente alrededor de 400 hectáreas de viñedos, pero se espera que este valor aumente en los próximos años. Los productores que forman parte del consorcio son 35 para una producción total de 1 millón y 200 mil botellas. →



3.4 Santorini

- **En Grecia, la isla de Santorini representa lo que queda de un edificio volcánico que explotó durante una erupción muy poderosa, fechada en 1625 a.C., cuyos efectos devastadores causaron el declive de la civilización minoica. La isla, desde un punto de vista geológico, está formada por rocas piroclásticas.**

A principios del siglo XX, se encontraron más de 50 cepas creciendo en el suelo volcánico de Santorini. **De estas, Assyrtiko es una de las mejores cepas blancas del Mediterráneo y cubre más del 75% del territorio de Santorini.** Esta uva es resistente a las condiciones secas, a la peronospora y a la botritis, y se adapta bien a diferentes terrenos y climas. Esta cepa mantiene altos niveles de acidez durante la maduración, por lo que puede producir diferentes estilos de vino, incluidos vinos blancos secos con cuerpo, envejecidos en acero y en barricas de roble, pero también vino de pasas y espumosos. **Cabe señalar que en los viñedos de Santorini, esta cepa permanece en su forma original con sus propias raíces, es decir, sin portainjertos.**

Las otras variedades de vid que actualmente se cultivan en Santorini incluyen las de uvas blancas de Aidani y Athiri y las de uvas tintas, Mavrotragano y Mandilaria.

La Aidani es una cepa rica y aromática con racimos grandes con uvas

medianas-pequeñas y se utiliza principalmente para la producción de Vinsanto. La Athiri es una uva delicada con bayas medianas-pequeñas, pulpa suave y dulce con una acidez mediana. Se utiliza principalmente para la producción de vinos blancos secos. La Mandilaria es una uva de maduración tardía, muy rica en antocianinas, con un color rojo muy intenso y niveles medios de alcohol. Se cultiva en todo el Mar Egeo y se utiliza en mezclas para fortalecer el color de los vinos tintos. Mavrotragano, que significa “negro y crujiente”, es una variedad de uva roja muy prometedora que produce vinos con marcadas características aromáticas de frutos rojos y acidez crujiente.

La denominación DOP de Santorini se instituyó en 1971. Incluye tanto vinos blancos secos y envejecidos en barricas de roble, como vinos naturalmente dulces. Los blancos secos deben tener al menos el 75% de Assyrtiko (aunque la mayoría de las bodegas usan Assyrtiko al 100% en los vinos DOP de Santorini), mientras que el resto puede estar compuesto por una mezcla del 25% de Aidani y Athiri. Desde 2002, la DOP Santorini también incluye el Vinsanto, es un vino naturalmente dulce producido exclusivamente en Santorini. El Vinsanto se produce con al menos el 51% de Assyrtiko y el restante 49% con Athiri, Aidani y otras variedades de uva blancas locales cultivadas en Santorini. Debido a la alta acidez de la Assyrtiko, los Vinsanto de Santorini tienen mucho cuerpo, pero al mismo tiempo no presentan una dulzura excesiva (como otros vinos de postre). →

3.4 Santorini

- Otro término tradicional que puede caracterizar una etiqueta de Santorini DOP es Nykteri, que significa “el vino de la noche”, ya que en el pasado las uvas se prensaban por la noche. Hoy en día este término está reservado para las DOP Santorini con al menos 13.5% de alcohol y que con una crianza de al menos 3 meses en barricas de roble.

Las DOP de Santorini también se puede describir, según reglamento, a través de los siguientes términos:

- **Reserve**: se utiliza para vinos blancos secos con una crianza de al menos 12 meses, de los cuales 6 meses en barricas de roble y 3 meses en botella;
- **Grande Reserve**: se utiliza para vinos blancos secos con una crianza de al menos 24 meses, de los cuales 12 meses en barricas de roble y 6 meses en botella;

La Unión de las Cooperativas de Santorini, SantoWines se fundó en 1947. Hoy es la organización más grande de la isla que representa a todos los cultivadores, llegando a 1200 miembros activos.

SantoWines se compromete a salvaguardar la agricultura tradicional local con el objetivo de producir vinos de Santorini de denominación de origen protegida (DOP) de alta calidad y otros productos agrícolas, así como promover el desarrollo agrícola sostenible.

Cooperativas de Santorini se creó, y sigue operando, para salvaguardar el interés de los agricultores locales. Su actividad empresarial, en nombre de todos los agricultores de la isla, se basa en la transparencia y el respeto. Apoya el crecimiento de la comunidad local y el desarrollo agrícola sostenible de Santorini, al tiempo que ofrece mejores condiciones comerciales y garantiza los derechos de los productores y de los trabajadores.

Los viñedos de Santorini cuentan con 1200 hectáreas repartidas por toda la isla. Por lo general, la producción total de uvas (blancas y tintas) alcanza un máximo de 3500 toneladas, lo que se traduce en la producción de aproximadamente 2.275.000 litros de vino, por un valor de alrededor de 3,3 millones de botellas de vino DOP de Santorini. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que en los últimos 5 años (2016-2020) la producción anual total de uvas ha disminuido en un 30-40% debido a las condiciones climáticas desfavorables y la falta de precipitaciones.



4. SOAVE Y LESSINI DURELLO

4.1 Orígenes geológicos

Se formaron enormes cráteres subterráneos de magma como resultado de la falla africana que se hundió y se fusionó con la falla europea. En un juego de empujar y tirar, el fondo marino se hizo añicos a lo largo de una línea de fractura. La presión del magma encontró grietas por las cuales escaparse y explotó la actividad volcánica. La laguna, que estaba salpicada de cientos de pequeños volcanes activos cuyos picos emergieron del agua del mar, en unos pocos millones de años, toda la depresión se llenó de lava y sedimentos marinos. El área descrita es esa porción de territorio que se encuentra entre los dos ríos Alpone y Chiampo y se explica así la naturaleza heterogénea del suelo del Soave. En el caso del Soave, donde la actividad volcánica está parada desde hace unos 25 millones de años, el suelo ha tenido mucho tiempo para desarrollarse y mejorar.

Los Montes Lessini Veronesi representan la meseta carbonática más occidental de los Prealpes Vénetus (Roghi & Romano, 2009). El territorio es conocido por los estudiosos de paleontología y geología de todo el mundo por la extraordinaria riqueza de los moluscos fósiles del Eoceno y por la gran variabilidad de los fenómenos volcánicos que lo han afectado. Las formaciones rocosas terciarias aflorantes dan lugar a una extensa serie de dorsales divergentes, de tipo con colinas, caracterizadas por una cierta asimetría de las vertientes, que se desarrollan en la dirección N-S en la parte central del territorio, NO-SE en la parte más occidental, mientras que en el área central-oriental, las dorsales principales tienen una dirección NE-SW prevalente. Las formaciones rocosas carbonáticas marinas, junto con las

rocas volcánicas, se dividen en varios bloques ubicados por la tectónica, tanto que es muy difícil reconocer la serie estratigráfica local.

Durante el Eoceno, el territorio tomado en consideración se vio afectado por la deposición de sedimentos carbonáticos de mar bajo y por una intensa actividad volcánica.

La salida del magma fue determinada por la actividad de fallas distensivas con movimiento meridiano. La actividad volcánica data del paleoceno-eoceno en el sector occidental y central de los Montes Lessini (Val d'Illasi), mientras que en el oriental (Bolca, Roncà) llega hasta el Oligoceno. Uno de los elementos estructurales más importantes y conocidos que afecta el área de investigación es la llamada ‘Falla Campofontana-Roncà’. Es una falla subvertical de importancia y extensión regional, de dirección NNO-SSE, ligeramente divergente hacia SE con respecto a la falla ‘Schio-Vicenza’, con la que comparte múltiples analogías sustanciales. Los Montes Lessini orientales, a diferencia de las centrales y occidentales, se caracterizan por grandes espesores de rocas volcánicas en comparación con las carbonáticas. Esto se debe a la fase tectónica activa, principalmente eocénica (Eoceno inferior-medio), de la ‘Falla de Castelvero’.

La ‘Falla de Castelvero’ es una falla subvertical, directa, con inmersión tendiente hacia el Este y con dirección NNO-SSE que pone en contacto, a lo largo del vertiente hidrográfico derecho del Valle de Alpone, la serie marina característica de los Montes Lessini Veronesi con los productos de las erupciones volcánicas mencionadas anteriormente. Los movimientos estructurales relacionados con la ‘Falla de Castelvero’ determinaron una bajada relativa de los Montes Lessini orientales con respecto a los centrales, estimada en algunos centenares de metros. De hecho, al final del Cretácico superior los Monti Lessini orientales se caracterizaron por una laguna estratigráfica que duró hasta el Paleoceno superior, cuando se formó el graben o semigraben del Alpone-Agno. →



4.1 Orígenes geológicos

→ Esta amplia depresión está delimitada hacia el oeste por la “Falla de Castelvero”, constituida por un haz de fallas subparalelas orientadas hacia NNO-SSE. Estas discontinuidades dividen el área en diferentes zonas, causando una fuerte bajada de la oriental. En las cercanías de la “Falla de Castelvero” se observa una notable subsidencia, que permitió la deposición de materiales volcánicos para un espesor de aproximadamente 400 m (Barbieri et al., 1991). La estructura tectónica de la zona refleja el estilo rígido, típico de las montañas Lessini, caracterizado por una serie de fallas sub-verticales dispuestas en gradería que se conectan a las fallas de “Castelvero” y de “Campofontana-Roncà”. Las amplias y abundantes erupciones volcánicas que tuvieron lugar en el Valle de Alpone y en los alrededores están documentadas por el afloramiento prevalente de basaltos y productos volcanoclásticos. En menor medida, afloran rocas de origen sedimentario, representadas principalmente por piedras calizas, de edad incluida entre el Cretácico y el Eoceno (AA.VV., 1967). Por último, en estas rocas calcáreas descansan cubiertas cuaternarias de varios tipos. Hace unos 23 millones de años, durante el Neógeno, la actividad volcánica empieza a estancarse mientras que los movimientos tectónicos continúan y aún siguen produciéndose. De hecho, hace unos 6 millones de años, los procesos de deformación de la corteza terrestre, que afectaron el área en cuestión, llevaron a las rocas sedimentarias aemerger definitivamente de la superficie del antiguo mar en el que se habían depositado y elevarse para alcanzar la cota actual. Simultáneamente con el levantamiento, se desencadenó toda una serie de procesos erosivos que grabaron y modelaron las rocas emergidas hasta adquirir su aspecto actual. La serie estratigráfica aflorante, por lo general, se destaca por la erosión de las principales vías fluviales torrenciales presentes en la zona. En orden estratigráfico, desde el más

antiguo hasta el más reciente, los principales tipos litológicos aflorantes en la zona son los siguientes:

1. **Scaglia Rossa;**
2. **Rocas volcánicas (basaltos, volcanclastitas, etc.);**
3. **Calizas numulíticas;**
4. **Aluviones del fondo del valle.**

La Scaglia Rossa es la roca más antigua que aflora en el área. Es una formación carbonática de origen marino, cuya sedimentación duró casi 30 millones de años, a partir de hace aproximadamente 95 millones de años (Cretácico Superior). En el territorio que estamos estudiando, la Scaglia Rossa, a diferencia de las áreas limítrofes, no aflora en sucesión estratigráfica, sino que está incorporada en cúmulos más o menos consistentes dentro de las rocas volcánicas.

Consiste en piedras calizas débilmente arcillosas, densamente estratificadas, de color gris blanquecino o rosado.

También hay piedras calizas blanquecinas, rosadas y rojo ladrillo ligeramente nodulares y caracterizadas por muchos microfósiles (Globotruncana) y fragmentos de bivalvos (Inoceramus). Dado que los fenómenos tectónicos han actuado muy intensamente sobre estas piedras calizas, se encuentran, con cierta frecuencia, franjas de Scaglia Rossa más o menos dolomitizadas.

Desde el punto de vista paleoambiental, la Scaglia Rossa se depositó en un entorno marino, caracterizado por depósitos principalmente de origen orgánico mezclado con lodos transportados por las corrientes (condiciones pelágicas). La sedimentación de estas piedras calizas se produjo cuando el territorio de Valle de Alpone era parte de una gran plataforma pelágica, ubicada entre dos cuencas mucho más profundas, que ya existía en el período Jurásico y llamada “arruga de Trento”. →

4.1 Orígenes geológicos

→ En cambio, en lo que respecta a **las rocas volcánicas**, se puede afirmar que **son los litotipos más extendidos en el territorio** tomado en consideración. **Generalmente se trata de basaltos de las coladas y de las chimeneas volcánicas, hialoclastos y rocas volcanoclásticas estratificadas** que datan del Paleoceno - Eoceno inferior. Los primeros afloran abundantemente en el norte de Roncà y Terrossa, así como en Montecchia di Crosara, La Fittà, M. Foscarino y Monteforte d'Alpone, mientras que las rocas volcánicas restantes se han encontrado cerca del camino que conecta la localidad de Vittori con Villardi y en el área ubicada al oeste y OSO de Brenton (Cortivo, il Motto) y en Colognola ai Colli. La parte centro-norte del área de estudio, muy probablemente, se vio afectada esencialmente por dos episodios importantes de lava: el primero se caracteriza por coladas potentes incluso de más de 20 m, de basalto principalmente burbujeado, mientras que el segundo, por coladas de lava que se consolidaron en condiciones subacuáticas, seguidas de otras coladas características de un entorno subaéreo; entre estas dos últimas coladas hay depósitos arcillosos y tobosos con palmeras y fósiles continentales.

Intercaladas entre la poderosa sucesión de rocas basálticas se encuentran las Calizas numulíticas pertenecientes al Eoceno inferior. **Se trata de sedimentos calcáreos a menudo muy ricos en fósiles.** Dentro de estas piedras calizas, se encuentran, con cierta frecuencia, diferentes especies de nummulites, gasterópodos, bivalvos, corales, equinidos y crustáceos (Beschin et al., 2009). Algunas capas también conservan moluscos típicos de los entornos salobres. En los niveles de lignitos se han encontrado cocodrilos y quelones.

Finalmente, algunos horizontes (Monte Duello) han proporcionado restos de mamíferos acuáticos (Prototherium) y huellas bien conservadas de restos de palmeras. Los fondos de los valles menores más importantes y el fondo del Valle de Alpone se caracterizan por la presencia de materiales aluviales depositados por las vías fluviales locales y por el Torrente Alpone durante el Cuaternario. Estos depósitos, que se conectan a los relieves circundantes por medio de conos, deben su origen a fenómenos de erosión y transporte por vías fluviales locales, cuyas principales fases de sedimentación se remontan a unos 20.000 o 18.000 años (Pleistoceno superior).

Durante el Pleistoceno, ocurrieron cinco glaciaciones importantes: los depósitos en cuestión pertenecen al último pico de la glaciación alpina llamado Würm, que se caracterizó por unas intensas precipitaciones. El último pico frío que coincide con esta última gran expansión de los glaciares alpinos data de hace unos 20.000 años. Los efectos de la lluvia (erosión y transporte) provocaron la inundación de Valle de Alpone y de todas las áreas piedemontanas de la zona del Veronese. **Los depósitos aluviales tienen grosores bastante limitados dentro de los valles menores, mientras que la potencia aumenta considerablemente en correspondencia con el fondo del Valle de Alpone, los Valles d'Illasi y Tramigna.**

Los datos estratigráficos recopilados durante la perforación de pozos para agua y las investigaciones geognósticas han demostrado que las características granulométricas de los depósitos aluviales locales varían tanto lateralmente como en profundidad y esto atestigua que la acción de los agentes de transporte ha sufrido durante milenios, cambios repetidos. →



4.2 Clima

- El clima que caracteriza el territorio incluido en la Denominación Soave se divide en **cuatro macro zonas**: las colinas volcánicas, las colinas calcáreas, la llanura de origen volcánica y la llanura calcárea.

- LAS COLINAS VOLCÁNICAS

El clima de estas colinas se caracteriza por temperaturas anuales más altas que las temperaturas promedio registradas en la zona DOC del Soave (14,5°C), que se elevan a 19,4°C en la estación vegetativa (abril/octubre). A los valores térmicos del área corresponde un índice de Huglin de 2399 unidades y un índice de Winkler de 1922. Las lluvias anuales son igual a 903 mm de los cuales el 55% (495 mm) está disponible en el curso del período vegetativo.

- LAS COLINAS CALCÁREAS

El clima de estas zonas de colinas se caracteriza por temperaturas promedio anuales de 14,5° C que durante el período vegetativo (abril/septiembre) se elevan a 19,5° C. A las temperaturas de la zona corresponde un índice de Huglin de 2402 unidades y un índice de Winkler de 1954. Las lluvias anuales son igual a 903 mm de los cuales el 55% (495 mm) está disponible en el curso del período vegetativo.

- LA LLANURA DEL ORIGEN VOLCÁNICO

El clima de estas áreas se caracteriza por temperaturas anuales (13,8°C) en promedio más bajas que las registradas en las zonas de colinas debido a mínimas invernales más bajas. Durante el período vegetativo, las temperaturas aumentan proporcionalmente más que en la colina para alcanzar

valores promedio de 20,1 °C en el período de abril-septiembre. A los valores térmicos del área corresponde un índice de Huglin de 2.240 unidades y un índice de Winkler de 1.820. Las posiciones de los conos en el fondo del valle se ven afectadas por una caída sustancial de las temperaturas mínimas nocturnas, debido a los fuertes movimientos del aire fresco que descienden de las cordilleras cercanas durante la noche a causa de un fenómeno natural de brisa nocturna. Los estudios de zonificación han confirmado que las oscilaciones térmicas son las más altas entre las registradas en el área de producción de la DOC Soave. La zona oriental que desciende hacia la llanura de Monteforte tiene temperaturas promedio de aproximadamente 1 °C más que la de la zona de Soave e Illasi y una pluviosidad promedio más alta. Las lluvias anuales son igual a 748 mm de los cuales el 53% (395 mm) está disponible en el curso del período vegetativo.

- LA LLANURA CALCÁREA

El clima de estas áreas se caracteriza por temperaturas anuales promedio de 13,0° C, con valores ligeramente más altos en las áreas de Illasi y Colognola. Durante el período vegetativo los promedios se elevan a 19,4°C; las temperaturas máximas son más altas que las registradas en las zonas de colinas de la DOC, y también en este caso la disminución de las mínimas debido a los flujos nocturnos de aire frío desde los relieves contribuye a determinar los altos niveles de oscilación térmica.

A las temperaturas de la zona corresponde un índice de Huglin de 2036 unidades y un índice de Winkler de 1768.

Las lluvias anuales son igual a 704 mm de los cuales el 52% (370 mm) está disponible en el curso del período vegetativo.



5. SANTORINI

5.1 Orígenes geológicos

Hace algunos millones de años, Grecia estaba conectada con Asia y Creta y formaba un área que los geólogos llaman Egea. Cuando ésta se dividió, algunas partes se hundieron, mientras que otras, a lo largo de los siglos, volvieron a la superficie para formar islas. Uno de ellas, en la posición donde se encuentra actualmente Santorini, era pequeña y de forma redonda y se llamaba “isla Strongili” (que en griego significa “redondo”).

Se cree que Strongili fue habitada por primera vez alrededor del quinto milenio a.C.. Durante muchos siglos, el volcán local permaneció inactivo, hasta 1630 a. C. aproximadamente, cuándo ocurrió una de las explosiones volcánicas más potentes.

Después de la explosión, enormes cantidades de piedra pómex y ceniza volcánica cubrieron lo que quedaba de Strongili, formando una capa de 30/40 metros de grosor y enterrando todo rastro de civilización. Todo lo que quedaba de Strongili era un delgado semi-anillo de tierra que rodeaba la caldera, llamada Thira, junto con algunas islas más pequeñas al otro lado de la caldera llamadas *Thirassia* y *Aspronisi*.

En los años siguientes, como resultado de la actividad volcánica y sísmica, emergieron del mar otros dos pequeños trozos de tierra que ahora son parte del volcán actual y se llaman *Kameni* y *New Kameni*.

El suelo de Santorini es casi totalmente volcánico, la parte superior consiste en arena de grano grueso, piedra pómex, ceniza volcánica y rocas de lava solidificadas. La falta de arcilla del suelo rico en arena de la isla, ha hecho que la vid sea inmune a la filoxera, por lo que se cultivan en pie franco, lo que hace de Santorini uno de los viñedos más antiguos del mundo.

Debido a **la abundancia de piedra pómex**, esto terreno es extremadamente poroso y tiene la **capacidad de retener el agua**.

El **subsuelo**, en cambio, es muy **compacto**, no retiene el agua y **no permite la penetración radical de las plantas**, a excepción de la vid.

Santorini sufre la falta de precipitaciones y de fuentes de agua disponibles, lo que a menudo se convierte en períodos de sequía. Los niveles promedio de lluvia alcanzan los 300 mm por año, pero hay años de severa escasez de agua donde los niveles de lluvia no exceden los 130 mm. El terreno poroso, conocido localmente como Aspa, tiene la capacidad de retener el agua de la lluvia y devolverla a las plantas durante la temporada seca. Esto, por supuesto, no sería suficiente si el ecosistema único del volcán Santorini no protegiera sus frutos raros por otros medios. A menudo, **durante las tardes de los meses de verano, una espesa niebla marina envuelve la isla cubriendo las vides.** Esta preciosa fuente de agua es retenida por el terreno rico en piedra pómex que la devuelve durante los **calurosos días de verano**, es decir, cuando es muy necesario. La humedad alcanza una profundidad de 50 cm y esto explica por qué las vides de Santorini tienen una gran cantidad de raíces superficiales que de esta manera buscan la humedad atmosférica.

La niebla marina que cubre las vides también es, en parte, responsable de las notas saladas y la mineralidad característica de los vinos de Santorini.

Otra característica única del viñedo de Santorini es el hecho de que el terreno es pobre en materia orgánica, pero rico en minerales, con la excepción del potasio. La baja disponibilidad de este mineral también tiene **consecuencias en la composición química del vino**, que el producto final tiene **un pH bajo**.



5.2 Clima

- **El clima de Santorini es uno de los más extremos del mundo con muy poca lluvia que se concentra casi exclusivamente en el período invernal.**

El viento, a menudo impetuoso, puede soplar incesantemente durante semanas, por otro lado, el sol golpea implacablemente, con temperaturas que aumentan gradualmente a medida que uno se aleja de la costa. La tasa de humedad pasa de una situación de saturación total a un clima muy seco cuando sale el sol y sube el viento. El viento también trae beneficios para el cultivo de la vid.

Durante el verano, de hecho, un viento fresco, llamado *Meltemia*, baja las temperaturas nocturnas por debajo del punto de rocío y se forman pequeñas gotas de condensación que son absorbidas por la vid. Durante el día, la utilidad es opuesta, el viento elimina el exceso de humedad que, de lo contrario, junto con el calor, crearía el hábitat perfecto para la proliferación de moho y hongos.

Gracias a estas condiciones climáticas, los agricultores locales no necesitan usar pesticidas y por esta razón Santorini podría ser reconocida como la única región DOP en el mundo que es totalmente orgánica.

6. MONTE VERONESE DOP

El Monte Veronese es un queso italiano con denominación de origen protegida, típico de la región del Véneto. La zona de origen de la leche, su procesamiento y la curación del queso se encuentra en la parte norte de la provincia de Verona. Es una zona principalmente montañosa, rica en pastos fértiles, que cuenta con una antigua tradición de cría de ganado, de pastos de montaña y de producción de leche y queso. En este territorio, que corresponde aproximadamente a la Lessinia, al Monte Baldo y al cinturón montañoso prealpino veronés, la producción de queso ha sido documentada desde antes del año Mil, cuando constituía una preciosa moneda de cambio.

El nombre se refiere a la palabra dialectal veronesa “monta”, que significa “ordeño”.

Actualmente se produce en dos tipos diferentes: Monte Veronese “**latte intero**” y Monte Veronese “**d'allevo**”. Estos dos tipos, ambos producidos exclusivamente con leche de vaca, no solo se distinguen por su sabor, sino también por dos métodos de procesamiento diferentes y específicos. El tamaño de las formas enteras es el siguiente: diámetro de 25 a 35 cm; superficie lateral de 6 a 11 cm; peso de 6 a 10 kg.



6.1 ¿Qué es el Monte Veronese “latte intero”?

- El Monte Veronese “latte intero” se produce con leche de vaca entera, procedente de uno o dos ordeños consecutivos. Se puede comercializar a partir del vigésimo quinto día de producción. Para apreciar mejor sus características fundamentales y típicas de frescura, es aconsejable comerlo dentro de los 60 días posteriores a la producción.

A LA VISTA

Tiene una forma cilíndrica con caras casi planas y una superficie lateral ligeramente convexa. La corteza es delgada y elástica con un color pajizo más o menos intenso. La pasta es de color blanco, pajizo o amarillo claro, con agujeros más o menos difusos.

AL TACTO

La pasta entre los dedos es suave y elástica.

AL OLFATO

A la nariz, el olor recuerda el agradable aroma del yogur y de la mantequilla fundida. A veces incluso el de la hierba verde y fresca.

AL GUSTO

El Monte Veronese “latte intero” tiene un sabor delicado y agradable que recuerda la leche recién ordeñada, la nata y la mantequilla fresca. El sabor es dulce, ligeramente ácido como el yogur. Tiene una estructura suave, fácilmente soluble en la boca.

Cómo se elabora

El Monte Veronese leche entera, es un queso de mesa de pasta semicocida elaborado exclusivamente con **leche de vaca entera**, procedente de uno o dos ordeños consecutivos, que presente una acidez con valor incluido entre 3,6-3,8 SH/50 ml, obtenido de forma natural o inducida con la adición de fermentos lácticos producidos en la fábrica interesada o en otras fábricas ubicadas en la zona de producción y derivados de elaboraciones anteriores. La coagulación se obtiene utilizando cuajo de ternera durante 15-20 minutos y la ruptura de la cuajada dura unos segundos hasta que los grumos hayan alcanzado el tamaño de un grano de arroz. Luego se calienta para alcanzar una temperatura de cocción de 43-45 °C y esto continúa durante aproximadamente 10 minutos.

La cuajada permanece en la caldera durante unos 25-30 minutos.

Sigue la división y la colocación en el molde de la cuajada, la aplicación en la pasta todavía caliente de las placas de caseína que identifican con un número progresivo cada forma, y luego la fase de marcado de las formas a través del aro de marcado que graba en la superficie lateral el nombre Monte Veronese, el número de matrícula del productor y el mes de producción.

La salazón se realiza en seco o en salmuera después de un desuerado de aproximadamente 24 horas. La maduración se lleva a cabo en unos treinta días con un mínimo de 25 días.



6.2 ¿Qué es el Monte Veronese “d’allevo”?

→ El Monte Veronese “d’allevo” se produce con leche de vaca parcialmente desnatada, procedente de uno o dos ordeños consecutivos. Se puede comercializar desde los noventa días desde la producción, hasta un año o dos años y más. También existe el Monte Veronese “d’allevo” producido exclusivamente con “leche alpina” recolectada de vacas en los pastos de montaña en el período de mayo a octubre. Y es un Presidio Slow Food.

A LA VISTA

La corteza y la pasta son de color amarillo más o menos intenso, dependiendo del período de producción. La pasta es de color pajizo o amarillo, variando en intensidad dependiendo del período de curación. Los agujeros están ausentes o dispersos.

AL TACTO

La pasta entre los dedos es más consistente, ligeramente elástica a los tres meses de edad, se vuelve dura y ligeramente granulada con el proceso de maduración.

AL OLFATO

A la nariz, el olor recuerda el agradable aroma de mantequilla madura o cocida, pero también de heno y hierbas aromáticas como la salvia.

AL GUSTO

Tiene un sabor más fuerte y más sabroso típico del queso curado. El sabor recuerda al de la mantequilla madura y las avellanas. Tiende a volverse un poco picante con el proceso de curación.

Cómo se elabora

El Monte Veronese “d’allevo” es un queso de mesa o para rallar de pasta semicocida elaborado exclusivamente con **leche de vaca parcialmente desnatada**, procedente de uno o dos ordeños consecutivos, con una acidez incluida entre 3,8-4 SH/50 ml, obtenido de forma natural o inducida con la adición de fermentos lácticos producidos en la fábrica interesada o en otras fábricas ubicadas en la zona de producción y derivados de elaboraciones anteriores.

La coagulación se obtiene utilizando cuajo de ternera durante 25-30 minutos y la ruptura de la cuajada dura unos segundos hasta que los grumos hayan alcanzado el tamaño de un grano de arroz. Luego se calienta para alcanzar una temperatura de cocción de 46-48 °C y esto continúa durante aproximadamente 15 minutos.

La cuajada permanece en la caldera durante unos 25-30 minutos.

Sigue la división y la colocación en el molde de la cuajada, la aplicación en la pasta todavía caliente de las placas de caseína que identifican con un número progresivo cada forma, y luego la fase de marcado de las formas a través del aro de marcado que graba en la superficie lateral el nombre Monte Veronese, el número de matrícula del productor y el mes de producción.

La salazón se realiza en seco o en salmuera después de un desuerado de aproximadamente 24 horas.

La curación dura un mínimo de 90 días, si el queso es de mesa, y un mínimo de un año si se usa para rallar.



7. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Es evidente que existe una relación entre los suelos compuestos de basaltos, tobas, piedras pómex y la riqueza gustativa y el equilibrio que normalmente se encuentra en productos que tienen su origen en suelos volcánicos.

A pesar de que los suelos volcánicos disfruten de una gran heterogeneidad, los vinos producidos en suelos volcánicos tienen algunas características en común.

7.1 Mineralidad

En primer lugar, los vinos tienen un **gusto agradable**, a veces relacionado con una **acidez marcada**, otras veces con una **nota sápida/umami predominante** y en algunos casos a ambas características juntas.

Estas propiedades están dadas de la componente mineral que incluye elementos como: magnesio, potasio y calcio. Se supone que el ligero regusto amargo de algunos vinos es también la consecuencia de la presencia de sales minerales en el suelo y, en consecuencia, en el producto.

La sapidez es el segundo carácter distintivo común, por lo tanto, no solo se encuentra el sabor afrutado, sino también una gama de aromas herbáceos y terrosos con toda una serie de matices que se remontan al concepto multidimensional de mineralidad y todas sus diversas definiciones.

7.2 Longevidad

El suelo volcánico es un suelo altamente permeable y moderadamente fértil donde la vid encuentra su hábitat ideal.

En varias áreas volcánicas todavía hay

especímenes en pie franco, no afectados por filoxera, insecto mortal para la vid pero incompatible con los suelos arenosos.

De aquí derivan características de resistencia y longevidad. Una herencia que también se encuentra en los vinos. Las importantes oscilaciones de temperatura, típicas de muchos territorios volcánicos, también favorecen las componentes aromáticos de la fruta, contribuyendo a obtener vinos complejos y elegantes, capaces de evolucionar con el tiempo.

El Soave ha apostado por estas características desde principios de la década del 2000, considerando la tercianización de uno de los fenómenos más interesantes en la evolución de los vinos blancos.

7.3 Complejidad

La complejidad es un elemento fundador de cualquier territorio volcánico.

Partiendo de su génesis que siempre es heterogénea y en constante evolución.

La estructura de los suelos es quizás la manifestación más llamativa, tanto por su composición en capas y variada, como por su estructura, una sucesión de áreas con colinas, relieve montañosos, llanuras y depresiones profundas.

La fuerza y la armonía con las que estas áreas siempre han reunido elementos contrastantes, se traduce en productos agroalimentarios donde la complejidad es sinónimo de riqueza organoléptica y cultural.

Pensamos en los vinos donde este fenómeno origina vinos blancos que tienen características de longevidad propias de la categoría opuesta a ellos, los tintos; y que saben combinar y armonizar notas frutales y minerales, pares de contrastes que han hecho su fortuna.





VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE

www.volcanicagricultureofeurope.com