vinetur

El Chianti fue tierra de uvas blancas durante siglos, según revela un análisis de ADN

Las pepitas halladas en la Toscana revelan una continuidad varietal desde etruscos hasta romanos

jueves 18 de junio de 2026



Un análisis de ADN antiguo realizado sobre 80 pepitas de uva halladas en Cetamura del Chianti, en la Toscana, concluye que el Chianti fue durante siglos una zona dominada por variedades blancas antes de hacerse conocido por sus vinos tintos. La investigación se ha publicado en el Journal of Archaeological Science y aporta nuevas pruebas sobre la historia vitícola de una de las áreas vinícolas más conocidas de Italia.

Las semillas tienen unos 2.000 años de antigüedad y aparecieron en pozos para beber de un asentamiento situado en una colina. Los restos cayeron a esos pozos entre el 300 a. C. y el 300 d. C. y quedaron conservados en el barro por la falta de oxígeno, una circunstancia que permitió preservar material genético útil para su estudio.

La directora del proyecto, la doctora Oya Inanli, del Departamento de Arqueología de la Universidad de York, afirma que la secuenciación del ADN de las 80 semillas reveló “una notable historia de continuidad”. Inanli señala que una gran mayoría de las pepitas analizadas pertenecía a una sola variedad idéntica, transmitida directamente de los etruscos a los romanos y mantenida durante siglos.

El equipo fue además un paso más allá e identificó el color de aquellas uvas antiguas mediante marcadores genéticos. Esos marcadores mostraron que ese clon dominante y longevo producía bayas blancas. Para los investigadores, ese resultado cambia la imagen habitual del pasado del Chianti, asociado en la actualidad casi de forma automática al vino tinto.

Tras el asentamiento romano en la localidad de Cetamura, aparecieron variedades completamente nuevas en la zona. Los científicos interpretan ese cambio como una señal de que la expansión del Imperio romano introducía sus uvas preferidas en los territorios que iba incorporando.

La profesora Nancy de Grummond, de Florida State University, que también participó en el análisis, sostiene que el trabajo añade “un capítulo importante” a la historia del vino en la región vitícola del Chianti. De Grummond subraya además la sorpresa que supone comprobar que el vino tinto por el que hoy se conoce esta zona estuvo precedido por un vino blanco cultivado y conservado durante siglos en época etrusca y romana.

Entre los hallazgos de Cetamura apareció también otra pepita antigua vinculada a una familia de variedades que aún se cultivan en partes de Europa del Este. Su coincidencia más cercana es Baratcsuha szurke, cultivada en Hungría, y también presenta vínculos directos con vides de Maribor, en Eslovenia.

El doctor Nathan Wales, también investigador de la Universidad de York, afirma que beber vinos elaborados con esas variedades relictas permite acercarse a sabores muy próximos a los que pudieron servirse en mesas romanas hace miles de años.

El trabajo tiene interés más allá del ámbito arqueológico. La identificación genética de linajes antiguos puede ayudar a reconstruir el origen varietal del Chianti, orientar tareas de conservación y reforzar el relato histórico con el que muchas bodegas presentan sus vinos. En un sector donde el origen y la continuidad varietal tienen valor comercial y cultural, este tipo de pruebas abre nuevas vías para conocer cómo evolucionaron las zonas productoras más conocidas de Europa.