vinetur

El Triángulo Mágico del vino reúne una de las mayores despensas de uvas autóctonas

Una franja entre Eslovenia, Hungría, Croacia, Bosnia y Herzegovina e Italia concentra más de 200 variedades locales

lunes 22 de junio de 2026



Una amplia franja vitivinícola del sureste de Europa, sin nombre oficial y repartida entre Eslovenia, Hungría, Croacia, Bosnia y Herzegovina y una pequeña parte de Italia, reúne entre 60.000 y 68.000 hectáreas de viñedo y una de las mayores concentraciones de variedades autóctonas del continente. El escritor especializado Chris Boiling la define como el “Triángulo Mágico del vino”, un espacio que va desde Brda, en Eslovenia, hasta Budapest y desciende hacia la costa adriática de Dalmacia para volver por Istria y Collio.

La idea parte de una constatación simple: las fronteras políticas no coinciden con los paisajes vitícolas ni con la distribución histórica de las uvas. Boiling sitúa uno de los ejemplos más claros en las colinas de Collio, en Italia, y Goriška Brda, en Eslovenia. Allí, a ambos lados de la frontera, se cultiva la misma variedad, Ribolla Gialla o Rebula según el idioma, sobre un mismo tipo de suelo de margas descompuestas y flysch, conocido como ponca en Friuli y opoka en Brda. También recuerda que productores como Joško Gravner tienen viñedo en Eslovenia e Italia, mientras que bodegueros eslovenos como Aleš y Lan Kristancic, de Movia, y Marjan Simcic trabajan parte de sus parcelas en territorio italiano.

Según Boiling, esta gran zona vitícola equivale en tamaño a regiones como Toscana o Rioja y alcanza cerca de dos tercios de la superficie de Burdeos. Abarca tres ámbitos climáticos. En el noroeste, las estribaciones alpinas aportan noches frescas y maduraciones largas, con blancos de alta acidez y tradición de maceración con pieles. En el noreste, la cuenca panónica suma un clima continental y suelos volcánicos que favorecen blancos tensos y tintos medios como Kadarka y Kékfrankos. En el sur, la influencia adriática marca viñas sobre laderas calizas expuestas al sol, al viento y a la salinidad marina.

Boiling cifra en más de 200 las variedades autóctonas presentes en este espacio. Entre las blancas cita Rebula, Furmint, Graševina, Malvazija Istarska, Pošip y Grk. Entre las tintas menciona Blaufränkisch y Babić, además de Teran y Plavac Mali.

En Eslovenia, Brda aporta Rebula y vinos ambarinos muy ligados a la maceración prolongada. El valle de Vipava conserva variedades blancas locales como Zelen, Pinela y Klarnica. En Maribor sigue en producción la que se considera la vid más antigua del

mundo aún activa, una Žametovka con más de 450 años. En las colinas de Jeruzalem se cultiva Šipon, nombre esloveno del Furmint. En el Karst, junto a Trieste y a caballo entre Italia y Eslovenia, aparecen Refošk o Refosco y Terrano sobre tierra roja rica en hierro, además de Vitovska.

Hungría aporta al conjunto los viñedos del lago Balaton, con blancos minerales de Olaszrizling y Kéknyelű. En Somló, una pequeña zona volcánica, se elaboran vinos con Juhfark, Furmint, Olaszrizling y Hárslevelű. En Etyek se concentra buena parte del vino espumoso del país y allí aparece también Viktória Gyöngye, creada en Hungría para espumosos aunque plantada solo en parcelas experimentales. Mór se asocia a la blanca Ezerjó. Ya en Budapest pueden encontrarse vinos de todo el país, incluidos los tintos de Eger como Bikavér, basado en Kékfrankos, y los Furmint secos y dulces de Tokaji. Más al suroeste, Szekszárd mantiene el peso de Kékfrankos y Kadarka; en su versión local de Bikavér la presencia de Kadarka es obligatoria.

En Croacia, Boiling sitúa entre el sur húngaro y Bosnia la región vinícola de Eslavonia y el Danubio como referencia para Graševina, la variedad más plantada del país. En el interior dálmata de Imotski identifica a Kujundžuša como uva blanca principal y señala también el interés de Trnjak y Vranac. A lo largo de la costa dálmata domina Plavac Mali, que da tintos potentes con graduaciones alcohólicas de 15% a 18%. Esta variedad ha desplazado en buena medida a su progenitor Tribidrag, también llamado Crljenak Kaštelanski o Zinfandel. El otro parental citado por Boiling es Dobričić, originario de la isla de Šolta.

Entre los tintos dálmatas, Boiling sitúa a Babić entre sus preferidos por su combinación de acidez más alta y tanino más moderado que Plavac Mali. Cerca de Zadar menciona el regreso lento de Svrdlovina, una tinta emparentada genéticamente con Pinot Noir. También incluye Lasina, Plavina y Babica entre las variedades a seguir.

En blancas croatas, Pošip ocupa un lugar central en Dalmacia. Nació en Korčula pero se ha extendido fuera de la isla. Maraština y Rukatac son dos nombres habituales para Malvasia Bianca Lunga en esta zona. En torno a Šibenik aparece también Debit, una variedad productiva usada para vinos ligeros.

Las islas dálmatas conservan buena parte del patrimonio genético del viñedo croata. Croacia cuenta con unas 130 variedades autóctonas y algo más de 40 llegan al mercado en vinos comerciales. En Korčula pervive Grk, una blanca femenina adaptada a suelos arenosos que apenas ha salido de su lugar de origen. En Hvar manda Bogdanuša; en la llanura de Stari Grad conviven además Prč, Maraština, Pošip y la tinta Drnekuša. En Brač sobresalen laderas calizas aptas para Plavac Mali y también Vugava o Bugava, una blanca aromática.

Istria aparece en este recorrido como otra unidad geológica y cultural dividida por fronteras estatales. Allí Malvazija Istarska ofrece versiones frescas o criadas sobre lías con notas de manzana, melocotón, hierbas y almendra. Teran mantiene un perfil más severo y suele asociarse a platos grasos como el pršut del Karst cercano.

Antes del regreso a Brda, Boiling sitúa una última parada en Oslavia, en las estribaciones orientales de Collio, donde Ribolla Gialla ha dado algunos de los vinos naranjas más conocidos del área.

El autor sostiene que solo Italia, Portugal y el Cáucaso pueden compararse con esta concentración de variedades locales. A su juicio, muchas uvas hoy poco conocidas fuera de sus comarcas pueden ganar peso por su adaptación histórica a condiciones extremas, sobre todo en la costa dálmata. También apunta que una nueva generación de elaboradores está impulsando variedades como Rebula, Grk, Furmint, Malvazija, Pošip, Babić y Blaufränkisch con vinos de alta gama ligados al paisaje y a las tradiciones locales.