vinetur

La sangiovese confirma su lugar como gran referencia del vino italiano

La revisión atribuye su mejora a una viticultura más precisa y a elaboraciones con más equilibrio

martes 29 de septiembre de 2026



La tinta sangiovese, la variedad de uva más plantada de Italia, ocupa un lugar central en una nueva revisión firmada por los críticos Bruce Sanderson y Alison Napjus, difundida este martes, 29 de septiembre. El análisis repasa por qué esta uva sigue

siendo una referencia del vino italiano, cómo ha cambiado su perfil en las últimas décadas y cuáles han sido las mejores cosechas recientes para quienes compran botellas con capacidad de guarda.

Los autores sitúan a la sangiovese como la variedad que mejor resume la diversidad del viñedo italiano. No solo es la más extendida del país, sino que además da lugar a estilos muy distintos y, en muchos casos, con precios al alcance de un público amplio. Según los datos reunidos en esa revisión, ocupa el 8% de la superficie total de viñedo de Italia, una cuota que la coloca por delante del resto de variedades del país.

Esa posición, sin embargo, no significa que rinda al mismo nivel en cualquier lugar. Sanderson y Napjus explican que la sangiovese ofrece sus mejores resultados en pocos territorios y que, incluso dentro de la Toscana, su rendimiento de mayor nivel se concentra en denominaciones concretas como Chianti Classico, Montalcino y Montepulciano. También señalan buenos resultados en otras zonas toscanas, en Emilia-Romaña y, de forma más dispersa, en casi todas las demás regiones italianas.

La razón está en el comportamiento agronómico de la variedad. La sangiovese es productiva, tiene piel fina y maduración tardía, y puede dar vinos con acidez alta y taninos firmes. Durante siglos, esa combinación se tradujo con frecuencia en vinos duros, ligeros y punzantes, porque muchas plantaciones se orientaban más al volumen que a la calidad. Ese perfil estuvo ligado al consumo diario de los trabajadores del campo y marcó la imagen de la uva durante buena parte de su historia.

Esa situación ha cambiado con fuerza en las últimas décadas. Los críticos atribuyen la mejora a una suma de factores: una elección más precisa de los viñedos, un manejo más cuidado de la viña, nuevas selecciones clonales y cambios en la elaboración. En Montalcino citan el trabajo de Biondi-Santi y Banfi, mientras que en Chianti Classico mencionan el proyecto Chianti Classico 2000 y la labor de varias universidades toscanas. A eso se añaden ajustes en portainjertos, densidad de plantación y sistemas de conducción, además de una crianza en barrica influida por Burdeos. El resultado, afirman, son vinos con más equilibrio, mejor frescura y una expresión de fruta roja y negra más definida, junto a notas florales y de hierbas mediterráneas.

Los estudios de ADN recogidos por los autores apuntan a que la sangiovese procede de un cruce natural entre ciliegiolo y calabrese montenuovo, lo que sitúa sus raíces entre el centro y el sur de Italia. De forma general, el sector distingue dos grandes grupos. El sangiovese grosso se asocia a Montalcino, Montepulciano y la UGA de Lamole, en la Toscana. El sangiovese piccolo aparece en otras zonas de Chianti Classico y del conjunto de Chianti. A esa diversidad se suman nombres locales como Brunello en Montalcino, Morellino en la zona de Scansano, Prugnolo Gentile en Montepulciano, Sangioveto como denominación histórica toscana y Nielluccio en Córcega.

En el viñedo, la variedad se adapta mejor, según la revisión, a suelos pobres y pedregosos situados entre unos 250 y 500 metros de altitud. Los productores están llevando plantaciones a cotas más altas a medida que las vendimias se vuelven más cálidas. Los autores añaden que los suelos fértiles pueden dar vinos planos, mientras que la presencia de caliza ayuda a aportar estructura y finura. Chianti Classico, Montalcino y Montepulciano comparten una mezcla compleja de suelos, y esa variedad de terrenos explica parte de las diferencias de estilo entre unas zonas y otras.

La fecha de maduración también es decisiva. La sangiovese necesita un final de ciclo con días templados y soleados y noches frescas durante septiembre y comienzos de octubre. Ese patrón favorece el desarrollo aromático, conserva la frescura y permite que los taninos evolucionen de forma lenta. Para suavizar su acidez, la tradición italiana la ha acompañado con variedades locales como canaiolo, ciliegiolo, colorino, mammolo y malvasia nera, además de las blancas malvasia y trebbiano. A partir de los años sesenta y setenta, varias bodegas empezaron a mezclarla también con uvas internacionales, un paso que estuvo en el origen de los llamados supertoscanos y que puso en cuestión algunas limitaciones de la normativa italiana del momento.

Otro de los argumentos a favor de la sangiovese es su relación con la mesa. Sanderson y Napjus señalan que su acidez combina bien con platos de base ácida, como las salsas de tomate, y también con encurtidos, fermentados, quesos, embutidos y carnes grasas, incluida la ternera a la parrilla. A esa versatilidad se suma un factor comercial: muchas de sus denominaciones siguen ofreciendo precios moderados. Los autores citan de forma expresa Chianti Classico y Vino Nobile di Montepulciano, además de Morellino di Scansano y Carmignano.

La revisión también insiste en la capacidad de guarda de las mejores botellas. Sanderson sostiene que, cuando procede de viñedos de primer nivel y de grandes cosechas, la sangiovese puede evolucionar durante 50 años o más. Como ejemplo, recuerda un Chianti Classico de 1956 que probó en 2016 en la bodega donde fue elaborado, así como un Barone Ricasoli de 1949 catado en 2024 durante el centenario del consorcio de Chianti Classico. El crítico añade que este año ha probado varios Brunello de los años sesenta, setenta y ochenta que seguían dando un resultado muy alto en copa.

En cuanto a las añadas, Napjus y Sanderson seleccionan ocho cosechas de referencia en las tres últimas décadas. Para 2021 hablan de una campaña más fresca y con una producción algo menor, de la que salió una cuarta parte de vinos italianos de sangiovese con 95 puntos o más en sus valoraciones. De 2019 subrayan la regularidad del tiempo, con días cálidos, noches frescas y lluvias en el momento adecuado. Para 2016 recuerdan un septiembre ideal y un perfil más cercano al de campañas anteriores al cambio climático, con casi 120 vinos por encima de los 95 puntos. También incluyen 2015, por la concentración de sus tintos; 2013, por la frescura derivada de una primavera fría y húmeda; 2012, con especial mención a Brunello di Montalcino; 2006, por su equilibrio entre madurez y acidez; y 1999 y 1997, cosechas que hoy se sitúan, en muchos casos, en una fase óptima de consumo.

La variedad suma además un patrimonio genético muy amplio. La revisión contabiliza más de 100 clones registrados, una cifra que refleja tanto su antigüedad en Italia como su adaptación local a lo largo del tiempo. En la clasificación anual Top 100 Wines elaborada por esa publicación especializada, la sangiovese ha reunido 236 entradas en cuatro décadas y ha colocado 35 vinos entre los diez primeros puestos.