vinetur

Viajamos a la Toscana con el Brunello di Montalcino DOCG

Un gran vino tinto reconocido en todo el mundo

martes 17 de noviembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Montalcino (Italia)

Este vino se produce, como su nombre indica, en la **zona de Montalcino** en la provincia de Siena (en la región vitivinícola de la **Toscana**, **Italia**). Un territorio delimitado por los ríos Ombrone, Asso y Orcia.

Montalcino es una pequeña ciudad rebosante de arte. Antigua aldea de orígenes etrusco-romanos, cuenta con una espléndida estructura medieval, además de con fantásticas bodegas.

Un poco de historia...



Foto: Consorzio del vino Brunello di Montalcino

En **Montalcino** el cultivo de la vid, la vendimia y la elaboración del vino siempre ha sido un asunto importante en este territorio. Y esto se debe a varios factores, entre ellos el ambiental y el humano. Las características morfológicas, geológicas y climáticas son perfectas para el cultivo de la vid. Pero la historia de la vid, en **Montalcino**, no siempre ha estado ligada a **Brunello**.

Aunque hoy en día es el principal producto del territorio, el cultivo de la variedad **Sangiovese** es bastante reciente y tiene sus raíces a finales del siglo XIX. Hasta entonces, **Montalcino** era conocida por sus uvas blancas y, más concretamente, por el **Moscadelletto**, que se destinaba para el deleite de las mujeres.



Viñedo en Montalcino. Foto: Consorzio del vino Brunello di Montalcino

El **Moscadello di Montalcino**, es un vino muy aromático y elegante, pero hoy se produce en pequeñas cantidades. Actualmente solo 13 bodegas continúan con la tradición de producir este vino.

Desde la antigüedad este vino ha sido alabado por escritores, cortes y eruditos. En la Edad Media, el **Moscadello** aparece en los recetarios como una medicina energética y fortalecedora. Algunos documentos ya dan fe del consumo y comercialización generalizados de este vino en el siglo XIV, especialmente en Roma.



Foto: Consorzio del vino Brunello di Montalcino

El **Moscadello** se convirtió en un objeto de culto en el siglo XIX, admirado y cantado por los grandes poetas. Hacia mediados del siglo XIX, las vides de **Montalcino** fueron atacados por una extraña enfermedad llamada "enfermedad blanca". La catástrofe fue inevitable. Después de varios intentos por salvar las vides, sin éxito, los enólogos abandonaron la tierra. Luego le siguieron otras enfermedades, entre ellas la filoxera (1888).

En los años 1903-04, **Montalcino** fue declarado territorio infectado. En poco tiempo desapareció la variedad **moscadello**, y fue reemplazado por el **Sangiovese**, dando lugar a la producción del famoso "**Brunello di Montalcino**". Fue a finales del siglo XIX, cuando Ferruccio Biondi Santi, plantó el primer viñedo. Desde entonces, **Brunello** ha seguido seduciéndonos convirtiéndose en uno de los vinos más célebres de **Italia** y del Mundo.

¿Cómo son los vinos de Brunello di Montalcino DOCG?



Una tienda de vinos en Montalcino.

Son vinos de un color granate vivo, con un perfume intenso en el que se reconocen esencias de frutas del bosque, chocolate, café, madera o toques de vainilla.

El **Brunello di Montalcino** es un vino que mejora con los años. Tiende a mejorar a partir de los 10 años hasta los 30 años, pero también puede conservarse durante más tiempo. Cuanto más envejece, más complejidad adquiere, realzada por fragancias que recuerdan a madera de roble, especias, cuero y hojas de tabaco. Pueden recordar salvia, eucalipto, pimienta negra, vainilla, regaliz, café y chocolate negro. Sin olvidar el atractivo de los aromas florales como violeta, geranio, rosa y notas afrutadas como cereza madura y frutos del bosque.

El vino debe servirse a una temperatura aproximada de 18°C.

¿Cómo maridarlo?



Este vino es perfecto para acompañar comidas con fuerte sabor a umami. Los vinos más concentrados y complejos, obtenidos de uvas más maduras, tienen más umami que otros.

Combina a la perfección con platos de carne roja y de caza, como por ejemplo con jabalí (muy típico de la **Toscana**).