vinetur

¡Est! ¡¡Est!! ¡¡¡Est!!! ¿y eso qué es?

miércoles 9 de diciembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Lago Bolsena

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC, es un vino de Lazio que se produce cerca del lago de Bolsena, como bien dice su nombre, en Montefiascone (Italia). Un vino blanco que toma su nombre de una antigua leyenda.

El nombre, Montefiascone, deriva de "*mons*" que significa montaña y de "*flasconis*" que indica falaschi, hierbas lacustres que crecen a orillas del lago. Estas hierbas se utilizaban para revestir matraces. También deriva de "*faliscorum*" que indica un recipiente grande, un frasco.

¿Cómo son estos vinos?

Son vinos compuestos por un 50-65% de Trebbiano Toscano, 25-40% Trebbiano amarillo (Rossetto) y por un 10-15% de Malvasia Lunga y / o Malvasia del Lazio. Según disciplinaria, las uvas se cultivan en la provincia de Viterbo, entre los municipios de Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte y Marta.

Normalmente este vino tiene un color amarillo pajizo, y es ligeramente aromático. Tiene una graduación mínima de 10,5º.



¿Cuántos tipos de vino Est! Est!! Est!!! hay?

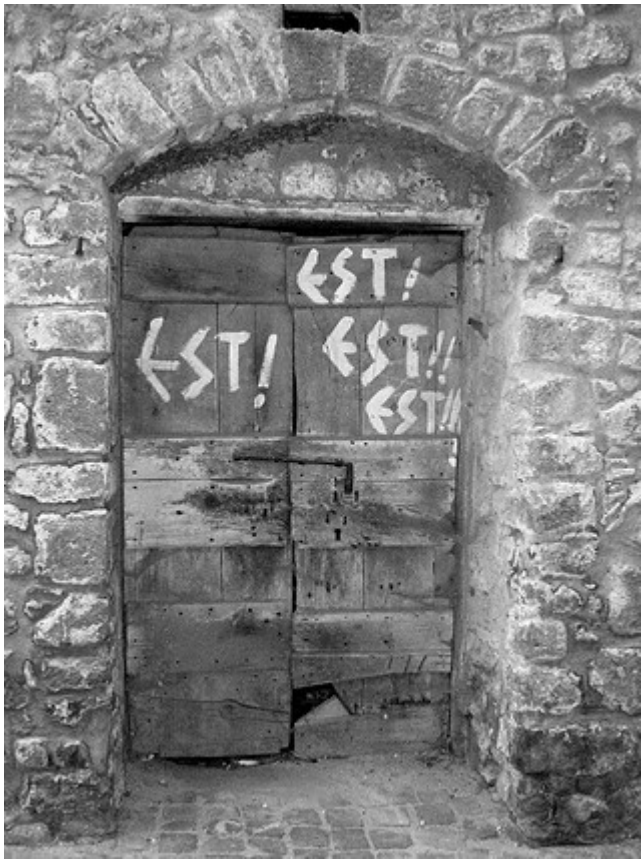
Hay 3 tipos de vino blanco:

- **"Est! Est !! Est !!! di Montefiascone":** es un vino equilibrado y fresco, de color amarillo pajizo más o menos intenso, ligeramente aromático, sabroso, armonioso y persistente con un ligero toque amargo.
- **"Est! Est !! Est !!! di Montefiascone spumante":** un vino de color amarillo pajizo, equilibrado, fresco, seco y con una burbuja fina y persistente. Tiene un aroma agradable con delicadas características afrutadas.
- **"Est! Est !! Est !!! di Montefiascone Classico ":** es un vino fresco y equilibrado, ligeramente aromático, seco o dulce, armonioso. Persistente con un ligero toque amargo. Tiene un color amarillo pajizo, con mayor o menos intensidad.

¿Qué cuenta la leyenda?

Alrededor del año MCXI (1111) Enrique V de Alemania partió hacia Roma para recibir la corona de Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico del Papa Pascual II. Con él, el obispo Johannes Defuk, un gran conocedor del vino, se embarcó en el viaje. El obispo envió a su fiel copero Martino, quien los acompañó en el camino para seleccionar los mejores vinos de la zona.

Se pusieron de acuerdo en una señal de código. Cada vez que Martino encontraba un buen vino, tenía que señalar escribiendo "Est" cerca de la puerta de la posada y si el vino era muy bueno, tendría que escribir "Est" dos veces.



Una vez que el copero llegó a Montefiascone y probó el vino local, lo consideró algo excepcional, por lo que decidió fortalecer el código comunicándose con **Est! Est !! Est !!!** tres veces, reforzado por seis signos de exclamación. Cuando los viajeros llegaron a Montefiascone, estuvieron de acuerdo con el juicio de Martino y el obispo decidió extender su estadía por tres días, antes de continuar hacia Roma. Una vez finalizada la misión, Defuk regresó a Montefiascone y permaneció allí hasta su muerte, que se dice que ocurrió en 1113 precisamente a causa de una enfermedad provocada por el consumo excesivo de este vino.



Sepulcro del Obispo Johannes Defuk

Fue enterrado en la Iglesia de San Flaviano, donde aún hoy se puede leer la inscripción en su lápida: "*¡Por demasiado EST! Aquí yace muerto el obispo Johannes Defuk*".

En reconocimiento a la cálida hospitalidad que recibió, el obispo donó 24.000 monedas a la aldea, siempre que en el aniversario de su muerte, se vierta una pequeña botella de vino en su tumba. Esta tradición se mantiene cada año.

La memoria del obispo Johannes Defuk también se celebra durante una procesión de disfraces que tiene lugar en el mes de agosto, durante la "**Fiesta del vino**". El evento tiene una duración de una semana y ofrece una variedad de espectáculos coloridos, como: la carrera con arqueros y caballeros, música y danza medieval, el mercado, una procesión medieval y la misa celebrada en la Iglesia de San Flaviano.

¿Con qué marida bien el vino Est! Est!! Est!!!?

Es un vino que se sirve a 10 ºC , y marida muy bien con pescado azul como el atún o el pez espada, y con quesos frescos como la ricotta.