vinetur

5 tips para conocer los vinos italianos

Tierra del Barolo, la pizza, el Chianti y la pasta, Italia es sin lugar a dudas un país ideal para disfrutar el arte del buen comer y beber

jueves 18 de julio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Explorar los vinos italianos es una experiencia fascinante debido a la diversidad y riqueza que ofrece este país enológico. Italia, con sus variadas regiones vinícolas, presenta una vasta gama de vinos que reflejan las características únicas de sus terroirs y tradiciones. Aquí te dejo cinco consejos para adentrarte en el conocimiento de los

vinos italianos.

La Elegancia del Barolo

Si hablamos de la elegancia y la excelencia del vino italiano sin lugar a dudas nos tendremos que ir al noroeste del Piamonte, más precisamente a la zona del Langhe, donde se elaboran vinos exclusivamente a base de la uva **Nebbiolo** para dar vida al **Barolo**. Un vino intenso, con buena concentración de ácidos y taninos, y con aromas que van de lo floral a lo balsámico.

Dependiendo de qué parte de la DOCG vengan los vinos podrán encontrar dos perfiles totalmente distintos. Ya que los Barolo del Valle de Serralunga, con suelos arenosos y calizos, son más intensos y necesitan tiempo en botella para ofrecer todo su esplendor. Y los vinos del Valle Central, con suelos de altas concentraciones de arcilla, son vinos más afrutados y suaves.

Más allá del origen preciso, el Barolo suele ser uno de los pocos vinos del mundo que con el paso del tiempo puede transformarse en un elixir. Eso sí, solo hay que tener mucha paciencia y esperar unos 20 años para descorchar y disfrutar.

La Fama del Brunello di Montalcino

Si Barolo es la excelencia, **Brunello di Montalcino** es la fama. Y cuenta la historia que todo empezó cuando Ferruccio Biondi Santi emprendió un proyecto con el objetivo de llevar al **Sangiovese** a su máxima pureza. Eso que a finales del siglo XIX parecía una utopía, hoy sabemos que entre los Apeninos y el mar, en un cuadrilátero montañoso de la Toscana el Sangiovese puede alcanzar niveles altamente cualitativos.

El paisaje toscano es bello por donde se lo mire, con viñedos ordenados y modernos, con uvas concentradas que dan vida a Brunellos intensos, con aromas etéreos y una boca fresca, tánica y vertical y, al mismo tiempo, elegante y compleja. Vinos sólo aptos para consumidores pacientes, ya que recién ven la luz tras 50 meses dentro de la bodega, de los cuales 24 los pasan reposados en roble.

Los Populares Chianti

Y si nos quedamos en la Toscana, vamos a descubrir los vinos más populares de Italia, los **Chianti**. Cuenta la historia que el origen de esta clásica DOCG nació en 1716 cuando el gran duque Cosme III, Gran Duque de Toscana, realizó una clasificación de las tierras situadas entre las ciudades de Florencia y Siena para enmarcar el territorio del Chianti. Más allá que se permite la utilización de otras variedades tintas, cuando hablamos de Chianti hablamos en general de un vino elaborado con Sangiovese fresco, amable y fácil de tomar. Es cierto que en las últimas décadas, la DOCG trabajó muchísimo en recuperar su añorado prestigio y gracias al control de rendimientos también hay un perfil más actual del Chianti, que es un tanto más intenso y con poderosos taninos. Vinos que vale la alegría descorchar y descubrir.

El dato: Dentro de los vinos de Chianti, los de Chianti Classico se elaboran en la región más tradicional, la que fue delimitada en 1716 por el Gran Duque. ¿Cómo reconocer estos vinos? Las botellas tienen etiquetas que cuentan con el emblemático gallo y el estilo del vino es más elegante y corpulento.

La Revolución de los Supertoscanos

Más allá que el Viejo Mundo del vino se caracteriza por las rigurosas reglas de sus denominaciones de origen, en la Toscana a fines de los 60 e inicios de los 70 un grupo de revolucionarios del vino lograron con los **Supertoscanos** la combinación perfecta entre la calidez del Mediterráro, las variedades francesas y la innovación italiana. Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de un vino supertoscano? A diferencia de otros vinos italianos ¡acá no hay reglas! Ya que los vinos pueden elaborarse con uvas que no provengan de un terruño específico y ser elaborados con distintas variedades locales o francesas. Pero más allá que no hay una ley escrita, es cierto que con el tiempo los Supertoscanos se han instalado a nivel mundial gracias a pioneros como el Sassicaia de Bolgheri (un blend de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) o el Tignanello del Chianti, con alma de Sangiovese.

Gracias a los Supertoscanos la diversidad del parque varietal de la Toscana se ha ido modificando y hoy en algunos viñedos cercanos a Bolgheri es más común encontrar variedades de origen francés que el clásico Sangiovese.

El dato: Cuenta la historia que todo empezó cuando el marqués Mario Incisa della Rocchetta, en los años 40, llevó a Italia unos esquejes de Cabernet Sauvignon convencido de que en la zona alta de la Maremma de Livorno se podrían elaborar vinos con la elegancia y estructura de Burdeos. Sin saberlo, ese fue el puntapié de la DOC Bolgheri Sassicaia, la denominación dedicada íntegramente a este vino y, al mismo tiempo fue inspiración para que años más tarde vieran la luz joyas como Ornellaia, Paleo o Guado al Tasso.

Los Vinos Passitos

Si estamos hablando de vinos italianos es imposible olvidarnos de los vinos **passitos** que en Sicilia se elaboran protegidos por una denominación de origen y en otras partes del país se los puede distinguir como reciotos de la Valpolicella o vins santos de la Toscana. Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de vinos passitos? Básicamente de vinos elaborados a partir de uvas pasas deshidratadas bajo el sol para que el azúcar se concentre de forma natural y den vida a vinos bien dulces y complejos ideales para acompañar desde helados hasta quesos.