vinetur

Tempos Vega Sicilia presenta Deiva 2024, il suo primo vino bianco spagnolo

L’Albariño in purezza di Rías Baixas corona un progetto da 20 milioni di euro, con circa 32.000 bottiglie prodotte nella prima annata

sabato 7 novembre 2026



Il 27 ottobre Tempos Vega Sicilia ha annunciato l’uscita di Deiva 2024, il primo vino bianco spagnolo nella storia dell’azienda, dopo anni di acquisti di vigneti, ricerca e lavoro in cantina nella denominazione Rías Baixas, in Galizia.

Il vino è un Albariño in purezza, prodotto con uve provenienti da vigneti situati in due sottozone di Rías Baixas, Condado do Tea e Val do Salnés, nella provincia di Pontevedra, nella Spagna nord-occidentale. L'azienda ha spiegato che il progetto si basa sulla combinazione dei diversi profili delle due aree: Condado do Tea apporta maturità e struttura, mentre Val do Salnés aggiunge freschezza e acidità.

Il lancio è il primo risultato commerciale di un progetto avviato nel 2018 con l'acquisizione dei vigneti. Tempos Vega Sicilia ha dichiarato di possedere oggi 24 ettari di vigneti e una cantina a Crecente e che l'iniziativa ha comportato un investimento iniziale di 20 milioni di euro.

Pablo Álvarez, amministratore delegato di Tempos Vega Sicilia, ha affermato che l'azienda è arrivata in Galizia con un obiettivo chiaro, ma anche con la necessità di imparare dalle condizioni locali e dai viticoltori con una lunga esperienza nella regione. Ha aggiunto che Deiva è al tempo stesso il frutto di questo percorso e l'inizio di un progetto a più lungo termine.

Nel comunicato, l'azienda ha presentato Deiva come un progetto di vino bianco destinato a svilupparsi gradualmente, anziché a crescere subito di scala. L'obiettivo, ha dichiarato, è produrre un Albariño con una propria identità, profondità e capacità di evolvere nel tempo. La produzione della prima annata è limitata: sono state realizzate circa 32.000 bottiglie, mentre la scheda tecnica diffusa in occasione del lancio ne indica 32.877.

I vigneti si estendono tra Crecente e A Cañiza, a Condado do Tea, e Ribadumia, Cambados e Meis, a Val do Salnés. Secondo i dati tecnici, le viti hanno un'età media di 20 anni e una densità d'impianto di 1.000 ceppi per ettaro. La resa è indicata in 8.000 chilogrammi per ettaro, pari a 52 ettolitri per ettaro.

Tempos Vega Sicilia ha spiegato che il nome Deiva deriva dal fiume Deva, a Condado do Tea. L'azienda ha inoltre legato strettamente il progetto al ruolo dell'acqua nel paesaggio. Secondo quanto dichiarato, alcuni vigneti ricevono acqua attraverso le tradizionali levadas galiziane, o canali, e lo studio delle interazioni tra acqua, suoli e parcelle è stato parte del lavoro alla base del vino.

L’azienda ha dichiarato di aver collaborato con istituzioni scientifiche, tra cui il CSIC, il Consiglio nazionale delle ricerche spagnolo, su temi quali la diversità genetica dell’Albariño, i microclimi locali e la prevenzione delle malattie. Tra questi rientrano le attività legate alla peronospora, una delle principali criticità nelle regioni viticole atlantiche umide come Rías Baixas.

La scheda tecnica di Deiva 2024 descrive un avvio difficile della stagione vegetativa 2024. A un inverno caldo e piovoso è seguita una primavera piovosa, che ha favorito un germogliamento precoce ma ha complicato la fioritura e lo sviluppo degli acini. L’azienda ha dichiarato che, in seguito, l’andamento della stagione è stato diverso nelle due sottozone. A Val do Salnés, più esposta all’influenza atlantica, il ciclo è stato più lento e umido. A Condado do Tea, caratterizzata da condizioni più calde e asciutte, lo sviluppo dei vigneti è proceduto prima.

Secondo l’azienda, il tempo è migliorato in agosto: condizioni più calde e asciutte hanno contribuito a ristabilire l’equilibrio delle viti, migliorare la sanità delle uve e favorirne la maturazione. Le condizioni prima della vendemmia sono state abbastanza favorevoli da consentire una raccolta relativamente rapida. Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 12 chilogrammi dall’8 al 20 settembre. L’imbottigliamento è avvenuto nel giugno 2026.

I dettagli di vinificazione diffusi dall’azienda mostrano la volontà di evitare che un unico recipiente o metodo definisca il vino. Deiva 2024 è stato prodotto utilizzando acciaio inossidabile, cemento, granito e grandi foudres di rovere. La scheda tecnica indica che il 60% del vino è stato affinato in acciaio inossidabile e il 40% in recipienti di grande formato, seguito da un periodo in bottiglia compreso tra sei e nove mesi prima della commercializzazione. Il vino ha una gradazione alcolica del 13,5%.

Tempos Vega Sicilia ha dichiarato di non voler seguire una ricetta fissa per le annate future. Ogni anno, ha spiegato, sarà gestito in base alle caratteristiche della vendemmia e alle esigenze del vino. Questo approccio rispecchia il modo in cui l’azienda presenta l’etichetta: un progetto il cui stile si sta ancora definendo attraverso l’osservazione, il lavoro sul territorio e il susseguirsi delle vendemmie.

Con questo lancio, Tempos Vega Sicilia entra in una delle principali denominazioni spagnole di vini bianchi e nella regione produttrice di Albariño più nota del Paese. L’azienda ha dichiarato che il vino sarà commercializzato in Spagna e sui mercati internazionali.

Secondo la documentazione tecnica, Deiva 2024 è stato concepito pensando al potenziale di invecchiamento e, se conservato in condizioni adeguate in cantina, potrebbe evolvere per oltre 15 anni. L’azienda consiglia di conservarlo a 12-14 °C con un’umidità del 60% e indica una temperatura di servizio ideale di 12 °C.