



italia



Italia

Italia es, tras España, el país del mundo con mayor extensión de viñedo, aunque en producción es el primero. De lo que no cabe duda es de que se trata de uno de los países vitícolas más antiguos del mundo y, sobre todo, del primer viñedo que hubo en Europa.



Una cuestión que fue objeto de controversia durante largo tiempo, es si nuestra viña europea, la especie "vitis vinifera" debe considerarse como una planta autóctona o, por el contrario, fue importada a Italia con el flujo de las grandes inmigraciones humanas venidas de Asia Menor o de África del Norte. Sin duda, esos dos orígenes son auténticos y fue gracias al cruce de los diversos vidueños como nacieron las innumerables variedades de uvas que, en su tiempo, hicieron exclamar a Virgilio en su Geórgicas: "¡Querer conocer las innumerables variedades de viñas sería como querer contar las olas del mar o los granos de arena del desierto de Libia!".

En Italia, donde la viña se cultiva en cada una de las veinte regiones administrativas, el sistema de denominación de los vinos varía de una región a otra. En ocasiones el nombre del vino toma el del vidueño, como sucede con el Barbera, mientras en otras, toma el de su municipio de origen, como en el caso del Marsala.

Dada la cantidad de zonas y variedades existentes en Italia, vamos a limitarnos a analizar algunas de las más difundidas en los mercados internacionales.

Chianti: Es el más famoso de los vinos italianos. Se elabora en la región de Toscana, entre Florencia y Siena, sobre unas 75.000 hectáreas. El nombre es muy antiguo, apareciendo ya en documentos del siglo XIII, y proviene de la Liga del Chianti: desde 1378, fecha del Acta Oficial de la República de Florencia.

Dentro de la zona productiva del Chianti, se consideran tres subzonas de alta calidad:

- El Chianti Classico, que se distingue por un gallo negro en el gollete de la botella, como sello identificador, y que se produce en las colinas entre Florencia y Siena.
- El Chianti Colli Fiorentini: que se produce en la zona más antigua de la denominación, en las colinas de Florencia, y se distinguen fácilmente, ya que en sus etiquetas, su procedencia viene claramente marcada.
- El Chianti (genérico): que habitualmente va envasado en una botella especial llamada "Fiasco", revestida de paja.

El reglamento de producción de Chianti establece que las vides fundamentales deben ser: Sangiovese, de un 50% a un 80%, Canaiolo Nero, de un 10% a un 30%, el Trebbiano Toscano y el Malvasia de Chianti, de un 10% a un 30%. Entre las vides complementarias están el Colorino, el Mammolo y el Bonamico. Existe una práctica característica tradicional para la vinificación del Chianti: es el "Governo". Consiste en añadir, durante el mes de noviembre, en los toneles que contienen vino nuevo, una cantidad del 5% al 10% de racimos especialmente conservados en emparradas o colgados. Si se mantiene la bodega a buena temperatura esta uva fermenta y si se mantienen los toneles herméticamente cerrados, el anhídrido carbónico se disuelve en el vino, dándole un picor característico, por lo que los toscanos dicen del Chianti que "besa y muerde". En cuanto al envejecimiento, "El Chianti Genérico" es siempre un vino joven. "El Vecchio" debe tener un mínimo de dos años de envejecimiento en barrica, el "Reserva", tres años y el "Reserva Speciale", un mínimo de cuatro años en madera.



Veneto:

Esta región comprende la franja prealpina y la llanura del Mincio y el Po, con una climatología muy diferenciada, la primera alpina y la segunda, mediterránea. Hay tres denominaciones muy claras.

Soave:

De la localidad de Soave en la provincia de Verona. Es un vino blanco elaborado a partir de las variedades Garganega, Trebbiano di Soave y Trebbiano Toscano. Se denomina classico al de mayor calidad, producido en la zona más antigua.



Valpolicella:

Vino tinto que se obtiene de las cepas Corvina, Rondinella y Molinara. El de la zona más antigua tiene derecho a la especificación de Classico. El "superiore" debe tener como mínimo 12° y un año de crianza. El "Recioto della Valpolicella" se llama así porque se produce con las uvas "Amarone" ligeramente desecadas hasta enero, para luego envejecer un mínimo de dos años antes de embotellarse.

Bardolino:

Se produce en las colinas de la provincia de Verano. Se obtiene con las uvas Corvina, Rondinella, Molinara y Negrara. Los tipos son: "Classico", el de la zona más antigua, "Chiaretto", con uvas vinificadas parcialmente en blanco, y "Superiore", que debe tener un mínimo de 11,5°, y crianza de un año.

Lambrusco:

Se produce en la zona de Emilia-Romaña, limitada por el río Po y el Adriático. El Lambrusco es un vino único en el mundo y posee unas características remarcables y originales. Nada menos que "¡un vino tinto ligero y con burbujas!". El nombre de la denominación se debe a las muchas y diversas variedades principales del vidueño Lambrusco: Lambrusco Salamino, Morani, Lambrusco Monterico y Lambrusco Maestri, que junto con la Ancellota y la "uva d'oro", intervienen en la elaboración de estos característicos caldos. El sistema de elaboración consiste en paralizar la fermentación en otoño por medio de frío, decantando el mosto-vino de una barrica a otra en los meses de invierno, manteniéndolo siempre a baja temperatura, lo que impide la acción del fermento. Más tarde, en primavera, el vino se envasa en botellas selladas al estilo del "champagne", y con el calor de la primavera se reinicia la fermentación hasta que las levaduras consumen los azúcares residuales, que quedan de este modo transformadas en alcohol y anhídrido carbónico, obteniendo así un vino tinto espumoso de baja graduación, fresco, afrutado y muy agradable, y con un ligero dulzor.

Existen cuatro denominaciones de Lambrusco, dependiendo del origen de las uvas y del varietal utilizado, y son : D.O. Lambrusco di Sorbora, D.O. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, D.O. Lambrusco Salamino di Santa Croce y D.O. Lambrusco Reggiano. Existen infinidad de caldos distintos en zonas de producción diversas en toda Italia, algunos de gran calidad, pero sería muy prolijo explicarlos todos aquí. Los arriba mentados constituyen la parte del león de las ventas de los vinos italianos en el mundo entero, y son, por tradición y calidad, los que se han hecho más famosos, gozando también de la confianza y el aprecio de los buenos aficionados al vino.

MONDOVINOS le recomienda:

* Melini (Chianti)



* Santi (Veneto)



* Ca' Bianca (Piemonte)



* Rapitalà (Sicilia)

