

# DIPLOMATURA EN ENOLOGÍA Y GESTIÓN DE BODEGA

## Vinos del Mundo ITALIA

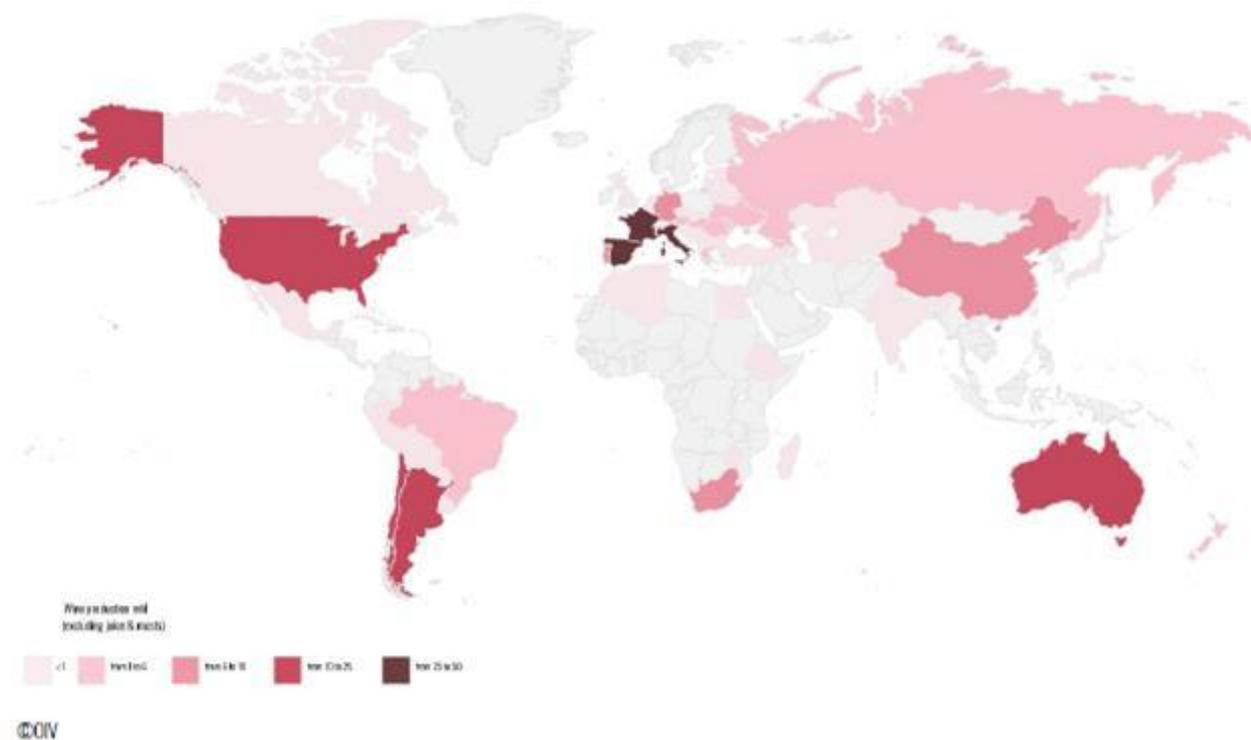
Capacitación y producción de contenidos: Juan Giacalone

# Regiones vitivinícolas del mundo

## Principales productores de vino

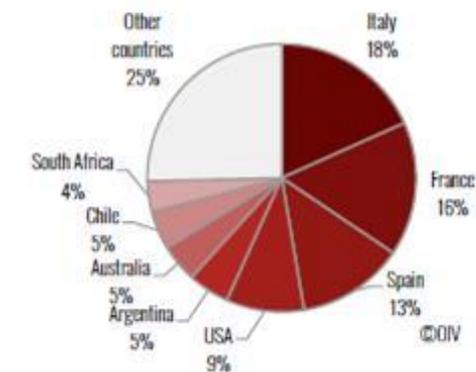
Italia, Francia y España concentran casi el 50% de la producción total de vinos; entre los 8 más importantes concentran el 75% de toda la producción

- 1 Italia
- 2 Francia
- 3 España
- 4 Estados Unidos
- 5 Argentina
- 6 Australia
- 7 Chile
- 8 Sudáfrica
- 9 Alemania
- 10 China



Top 8 wine producing countries vinified 75% of all wine produced in 2019. Italy, France and Spain account for almost half of the world production. EU: 156 mhl in 2019, 60% of world total

Breakdown of wine production in 2019



Fuente: Informe 2020 OIV



## Italia

*Italia es el **mayor productor de vino del mundo** y el **cuarto país con mayor superficie plantada con vides** (\*). La variedad de uvas y tipos de vino es inmensa.*

La viticultura se practica a lo largo de todo el país. La dieta mediterránea está compuesta por tres pilares: **pan, aceite de oliva y vino**. La vitivinicultura y la gastronomía están presentes en la conciencia nacional y en la vida diaria.

Los griegos pusieron a Italia el nombre de **Oenotria**, la tierra del vino (literalmente “tierra de vides estacadas -o conducidas-”), una señal inequívoca de ambición vitícola.

En términos geográficos Italia no puede evitar producir una gran variedad de buenos vinos, ya que posee los elementos esenciales: **laderas bien orientadas, sol y clima benigno**.

La larga cadena de montañas que van desde los Alpes hacia el sur, garantizan una combinación ideal de **latitud, altitud y exposición al sol**. Además, muchos de sus **suelos son volcánicos, otros de caliza y hay abundante arcilla pedregosa**.



(\* ) Fuente: Informe 2020 OIV



En Italia todavía se cultiva la vid de un extremo a otro del territorio. Conocer la gran diversidad de sus vinos es, a la vez, un desafío y un placer para el aficionado. Es el primer productor de vinos del mundo y, además, el que más clases y marcas distintas ofrece.

En cada parcela y cada finca se cultiva uva para hacer vino. Y cada región es fiel a sus tradiciones vitícolas y tiende a promover sus propias denominaciones. Como resultado hay más de doscientas zonas vitícolas oficiales y unos dos millones de productores.

En Italia se elabora vinos de todos los estilos, incluidos licorosos y espumosos, aprovechando la enorme diversidad de microclimas y emplazamientos aptos para el cultivo de la vid. Italia tiene una larga tradición vitícola que se refleja en algunos vinos magníficos y un gran número de vinos con carácter.

# Italia

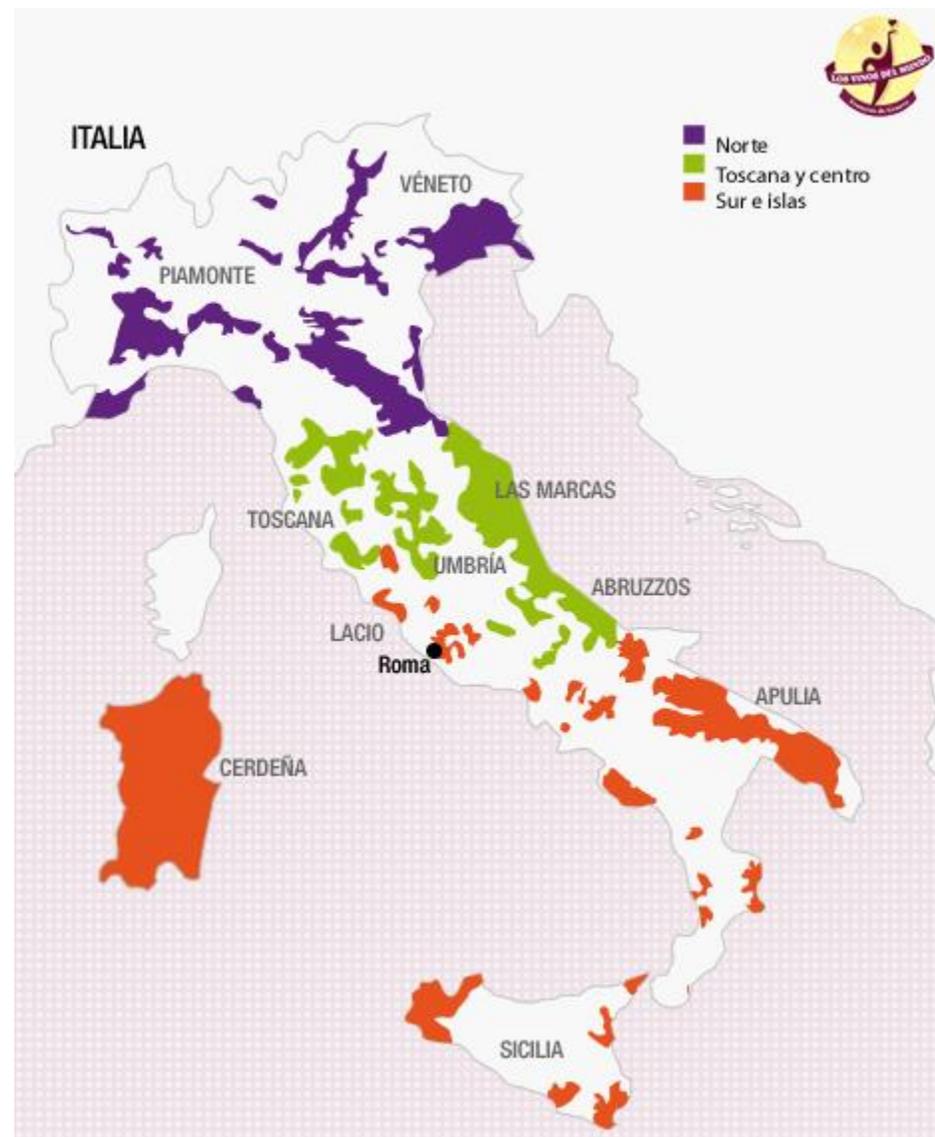
## Clima y geografía

Es difícil generalizar el clima y la geografía de esta península. El rasgo que domina la región son los montes Apeninos que comienzan cerca de la frontera con Francia y continúan en el centro hasta el sur en Calabria.

La **viticultura de calidad se encuentra** en las **laderas**. los vinos más admirados provienen de suelos calcáreos como es el caso del **Piemonte, Toscana, las laderas del Friuli, y Salento en Apulia**. Otro tipo de suelo dominante es el volcánico, que se encuentra en Soave, sudoeste de Roma, Campania, Basilicata y Sicilia.

La **altitud** afecta el clima: la topografía, los vientos y la proximidad al mar son factores relevantes. Las regiones al sur siempre son sinónimo de clima caluroso y mediterráneo; hacia el norte el clima es más continental.

Las variedades originarias son de ciclo largo de maduración, necesitan veranos calurosos y otoños cálidos para madurar completamente y perder sus taninos agresivos y acidez punzante (no siempre se logra).



# Italia

## Clasificación de los vinos y etiquetado

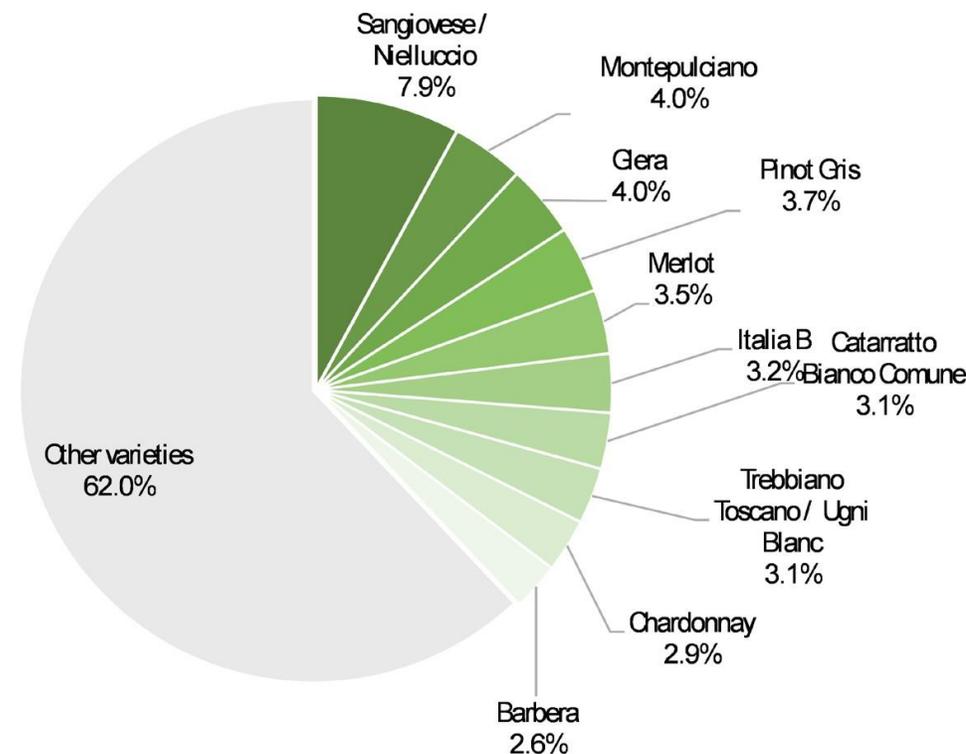
Si hay algo que falta es orden: las etiquetas de los vinos italianos siguen siendo un laberinto. El principal inconveniente es la indescifrable combinación de nombres, teniendo como única referencia geográfica el nombre de una ciudad. Para incrementar la calidad y el respeto por sus vinos, el gobierno italiano creó un sistema para controlarlos y etiquetarlos basados en el sistema francés de AOC. Los estándares están determinados por los viticultores en cada DOC específica y tienen que ser aprobados por el comité nacional de DOC de Roma.

- **Vino de Tavola (VdT):** Esta es la clasificación más básica. No siguen las regulaciones de variedad de uva o métodos de vinificación como para formar parte de una DOC. Algunos productores elaboran vinos de alta calidad en esta categoría, ya que utilizan variedades o técnicas de vinificación no aprobadas por las DOC, como en el caso de los **Super Toscanos**.
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Versión italiana del *vin de pays*. Los vinos pueden utilizar una descripción geográfica en la etiqueta seguida del nombre de una variedad.
- **Denominazione di Origine Controllata (DOC):** Esta categoría se aplica a vinos elaborados de variedades de uva especificadas, cultivadas en zonas concretas, con regulación en cuanto al color y sabor del vino.
- **Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG):** Este nivel superior del vino italiano se inició como una forma más rígida de la DOC y como un reconocimiento de los mejores vinos italianos. Deben respetarse regulaciones muy estrictas, como tamaños específicos de botella, rendimientos bajos, pruebas de degustación y análisis químicos profundos. Además, para obtener esta clasificación, los vinos deben haber tenido al menos 5 años como DOC.

# Italia

## Variedades

- A pesar del cultivo reciente de variedades internacionales, la viticultura italiana permanece con sus variedades locales.
- Entre las **tintas**, una de las tradicionales y la más plantada es la **Sangiovese**, probablemente su origen está en la región de Toscana pero actualmente tiene una amplia difusión, desde el Piamonte a la Campania. La **Nebbiolo**, muy habitual en el Piamonte y que da lugar a vinos excelentes como el Barolo y el Barbaresco. La **Barbera** es propia de zonas como Asti o Cuneo, que da lugar al vino del mismo nombre. **Dolcetto**, característica del Piamonte, da lugar a vinos del mismo nombre. **Montepulciano** es la segunda más cultivada, de esta viña hay referencias ya en la época romana. Se encuentra, entre otras zonas en la Emilia-Romagna y Puglia.
- Otras de las tradicionales tintas son: Negroamaro, Primitivo, Nero d'Avola, Aglianico.
- Las **blancas** tradicionales incluyen entre otras la Glera, Pinot Gris, Catarrato, Malvasia, Garganega, Inzolia, Moscato Bianco, Nugarus. La **Cortese** es empleada en el Piamonte para la elaboración de vinos del tipo Frizzante o Spumante. La **Trebbiano**, denominada también Ugni Blanc y cuyo origen está en la Toscana, en Francia se la conoce como Saint-Émilion. Con la variedad **Vernaccia** se elaboran vinos tradicionales y vinos que maduran bajo velo.



Fuente: Informe 2017 OIV

# Italia

## Términos comunes en las etiquetas:

- ABBOCCATO o AMABILE: semi dulce
- AMARO: Variedad ligeramente amarga.
- APPASSIMENTO: pasificación de uvas para elaborar vinos dulces o secos
- BARRIQUE / BOTTICELLA: barrica de roble francés de 225 lts
- CLASSICO: vino nacido en el núcleo tradicional de la DO
- DOLCE: dulce
- FORTIFICATO: fortificado o licoroso (LIQUOROSO), generalmente dulce con mucho alcohol
- NOVELLO: vino joven, vendido poco después de embotellado
- PASSITO: vino dulce de uvas pasificadas
- RECIOTO: vino dulce de uvas semi secas, especialmente en el Veneto
- RIPASSO: técnica para agregar sabor y alcohol extra a los vinos de Valpolicella, adicionando los hollejos de los vinos Amarone, que fueron dejadas secar después de finalizada la fermentación
- RISERVA: Vino con crianza en barrica y botella determinada por el "consorzio" de control de la DO.
- SECCO: seco
- SUPERIORE: Vino con elevada graduación alcohólica.
- VECCHIO: añejo
- VENDEMMA: vendimia, cosecha (TARDIVA: tardía)
- VIN SANTO: Vino de largo envejecimiento, dulce.
- VIGNETO: viñedo
- Sin olvidar, los que identifican específicamente el tipo de vino, es decir, tinto (Rosso), blanco (Bianco), rosado (Rosato), clarete (Chiaretto), espumoso (Spumante) y de aguja (Frizzante).



# Italia

## **Noreste: Trentino-Alto Adige y Friuli-Venezia Giulia**

**Trentino-Alto Adige:** dos provincias que se unen en una región. La cultura del vino tiene mucho en común con Austria y Alemania, y los vinos característicos son de variedades germánicas. En esta región montañosa del noreste de Italia solo el 15% del suelo es cultivable, y casi el 80% de las zonas productivas son DOC. Se elaboran vinos de calidad, y algunos vinos blancos secos de esta región han adquirido fama internacional.

**Cepas tradicionales blancas:** Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sylvaner, Müller-Thurgau y Riesling

**Cepas tradicionales tintas:** Schiava, Lagrein, Teroldego, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Denominaciones de origen:** **DOC Trentino, DOC Trento, DOC Alto Adige o Südtiroler**

**Friuli-Venezia Giulia:** El Friul se encuentra en el extremo noreste de Italia. La montaña cubre una gran parte de la región y la vid está relegada a las colinas bajas y a las llanuras del sur. Los rendimientos bajos y una gran maestría técnica han dado a esta región una reputación internacional por sus vinos blancos secos, vivos y netos, así como por sus tintos frescos y aromáticos.

**Cepas tradicionales blancas:** Friuliano, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Bianco, Picolit

**Cepas tradicionales tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Refosco, Pignolo, Terrano

**Denominaciones de origen destacadas:** **DOCG Ramandolo, DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit, DOCG Rosazzo, DOCG Lison**

# Italia

## Noreste: Veneto

Se extiende desde los Alpes hasta las costas del mar Adriático. Tiene tres de las denominaciones italianas más conocidas en el mundo: **Soave, Bardolino y Valpolicella**.

Esta región en el noreste, produce vinos muy populares como el **Valpolicella** y el **Bardolino** en tintos (ambos de las uvas Corvina, Rondinella y Molinara) y el **Soave** (con la cepa Gargánega y Trebbiano). También tiene un sofisticado vino de pasas: el **Amarone della Valpolicella**. La variedad blanca Garganega es dominante en la región.

**Cepas tradicionales blancas:** Garganega, Verduzzo, Friulano, Trebbiano, Pinot Grigio, Prosecco

**Cepas tradicionales tintas:** Corvina, Rondinella, Molinara, Raboso, Cabernet, Merlot

### Denominaciones de origen destacadas:

- **DOC Soave:** la variedad principal es la Garganega (blanca). El Soave Clásico es un vino seco, sabroso, que presenta un color amarillo claro brillante, una acidez agradable y aromas afrutados delicados, con notas de almendra tostada.
- **DOCG Recioto di Soave:** blanco dulce de Garganega (70%) y otras uvas que son seleccionadas y secadas. El vino es amarillo dorado, de aromas frutados, sabor dulce y aterciopelado.
- **DOCG Soave Superiore:** blanco seco o semisecco con crianza obligatoria
- **DOCG Recioto Di Gambellara Classico:** blanco dulce de Garganega (80%) y otras, elaborado a partir de uvas pasas.

# Italia

## Noreste: Veneto

### Otras Denominaciones de origen destacadas:

- **DOC Bardolino:** vinos de buena acidez, elaborados con Corvina, Rondinella, Molinara y otras.
- **DOCG Bardolino Superiore:** tinto seco ligero de Corvina, Rondinella y Molinara, con crianza de un año
- **DOCG Colli di Conegliano:** blancos de Manzoni, Pinot Bianco, Chardonnay, Riesling, y tintos de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino y Merlot.
- **DOCG Prosecco di Conegliano Valdobbiadene:** vino blanco frizzante o spumante, generalmente embotellado con azúcar residual, método charmat, de uvas Prosecco (90%) y Verdiso.
- **DOCG Asolo Prosecco – Colli Asolani Prosecco:** elaborado al menos con 85% de Prosecco.
- **DOC Valpolicella:** tinto seco, ligero y frutado, elaborado para beberse joven, de Corvina, Rondinella y Molinara
- **DOCG Valpolicella Ripasso:** refermentación de la uva pasificada con vino Valpolicella, se obtienen vinos con más carácter
- **DOCG Recioto Della Valpolicella:** tinto pasificado dulce o semi dulce, muy aromáticos y oscuros
- **DOCG Amarone Della Valpolicella:** tinto pasificado seco y requiere dos años de crianza

Otras **DOCG:** Colli Euganei Fior D'Arancio, Malanotte del Piave – Piave Malanotte, Lison, Montello Rosso o Rosso del Montello, Friularo di Bagnoli.

# Italia

## Noreste: Valle D'Aosta-Liguria y Lombardía

**Valle D'Aosta y Liguria:** regiones vitícolas más pequeñas de Italia, el relieve montañoso hace muy difícil el cultivo de la vid, por lo que la mayoría de sus viñas están plantadas en estrechas terrazas. La mayor parte del vino producido en esta zona se consume en los restaurantes de la zona. **Cepas tradicionales:** Chardonnay, Blanc De Morgex, Moscato, Müller Thurgau, Petit Arvine y Pinot Grigio; Dolcetto, Gamay, Petit Rouge, Nebbiolo, Grenache.

**Denominaciones de origen destacadas:** DOC Valle d'Aosta, DOC Cinque Terre/Cinque Terre Sciacchetrà, DOC Colli di Luni, DOC Rossese di Dolceacqua, DOC Riviera Ligure di Ponente.

**Lombardía:** elabora vinos de calidad, espumantes, vinos blancos frescos, tintos de Nebbiolo, Pinot Noir y Barbera.

**Cepas tradicionales:** Chardonnay, Garganega, Pinot Bianco, Trebbiano, Riesling; Barbera, Croatina, Sangiovese, Nebbiolo, Lambrusco, Pinot noir

**Denominaciones de origen destacadas:**

- **DOCG Franciacorta:** espumantes método tradicional de Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot noir.
- **DOCG Valtellina Superiore:** tintos secos de Nebbiolo
- **DOCG Sforzato di Valtellina:** tintos secos de Nebbiolo (90%) y se le puede agregar un 10% de uva passito para llegar a un mínimo de alcohol de 14°
- **DOCG Oltrepó Pavese Método Classico:** espumante rosado método tradicional

# Italia

## Noreste: Piemonte

Es una de las regiones **más importantes en términos de calidad**, la mayoría de sus vinos están clasificados como **DOC y DOCG** y no tiene IGT. Se encuentra al pie de los Alpes y Apeninos, con altitudes que varían de los 150 a los 350 msnm. Los mejores viñedos de zonas más cálidas son de Nebbiolo y las localidades más frescas tienen cultivos de Dolcetto y Moscatel.



El río Po divide al Piemonte en dos. Al sur está la ciudad de Alba y las colinas de Monferrato y de Langhe. Esta zona **concentra casi el 90% de la producción de uva piemontesa** y numerosas DOC y DOCG que se superponen, entre ellas las **DOCG Barolo y DOCG Barbaresco**. Al norte del río Po, las viñas ocupan los suelos rocosos de las bajas colinas alpinas.

En el sureste del Piemonte las principales variedades tintas son la Nebbiolo, la Barbera y la Dolcetto. La Barbera, la cepa tinta más plantada, da un vino tinto, seco y vivo cuyos aromas evocan los frutos rojos y el regaliz. La principal cepa blanca es la aromática Moscatel Blanca, de granos pequeños, con la que se hace el famoso Asti espumante DOCG.

# Italia

## Noreste: Piemonte

**Cepas tradicionales blancas:** Moscato Bianco, Arneis, Cortese, Erbaluce, Chardonnay.

**Cepas tradicionales tintas:** Barbera, Brachetto, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa, Ruche, Grignolino

### Denominaciones de origen destacadas:

- **DOCG Moscato d'Asti:** blanco levemente dulce, tranquilo o levemente espumoso, de Moscato Bianco.
- **DOCG Asti o DOCG Asti Spumante:** blanco ligero, dulce, espumoso, de Moscato Bianco.
- **DOCG Barbaresco:** tinto seco de Nebbiolo, frutados y redondos, con crianza mínima de 2 años (uno en madera), de gran calidad.
- **DOCG Barolo:** tinto seco de Nebbiolo, de los más prestigiosos del mundo. Vinos de gran concentración, riqueza de taninos y acidez pronunciada. Debe tener al menos 3 años de crianza (2 en madera), y los riserva 5 en total. Tiene gran capacidad de añejamiento

**Otras denominaciones destacadas:** DOCG Brachetto d'Acqui, DOCG Gattinara, DOCG Gavi o Cortese de Gavi, DOCG Ghemme, DOCG Roero, DOCG Dolcetto di Dogliani Superiore, DOCG Dolcetto di Ovada Superiore, DOCG Dolcetto Diano d'Alba, DOCG Alta Langa, DOCG Barbera d'Asti, DOCG Barbera del Monferrato Superiore, DOCG Ruche di Castagnole Monferrato, DOCG Erbaluce di Caluso.

# Italia

## **Centro: Emilia Romagna, Umbria, Marches, Lazio, Molise y Abruzzo**

**Emilia Romagna:** La región está limitada al norte por el Po y al oeste por los Apeninos. Elabora el vino Lambrusco que goza de renombre internacional y suele ser de aguja, dulce y amable. Normalmente es tinto, aunque se puede vinificar en blanco o en rosado. **Cepas tradicionales:** en el norte la típica es la Lambrusco, en el sur la Albana y Sangiovese.

**Denominaciones de origen destacadas: DOCG Albana di Romagna, DOCG Colli Bolognesi Classico Pignoletto**

**Umbria:** es una región vitivinícola nueva, a pesar de contar con zonas como Orvieto donde el vino es una tradición ancestral: vinos blancos renombrados y grandes tintos de la cepa autóctona Sagrantino. **Cepas tradicionales:** Grechetto, Trebbiano, Chardonnay, Sangiovese, Gamay, Sagrantino. **Denominaciones de origen destacadas: DOCG Sagrantino di Montefalco, DOCG Torgiano Rosso Riserva, DOC Orvieto.**

**Marches:** la principal cepa blanca es la Verdicchio, que da generalmente vinos ligeros, alimonados, a veces de aguja, que son un excelente maridaje para los mariscos del Adriático. **Cepas tradicionales:** Verdicchio, Trebbiano, Lacrima, Montepulciano, Sangiovese. **Denominaciones de origen destacadas: DOCG Conero Riserva, DOCG Vernaccia di Serrapetrona, DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva.**

**Lazio:** la mayoría de los vinos producidos son blancos. **Cepas tradicionales:** Malvasía y Trebbiano, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cesane. **Denominaciones de origen destacadas: DOCG Frascati Superiore, DOCG Canellino di Frascati, DOCG Cesanese del Piglio, DOC Est! Est! Est! Di Montefalcone**

**Molise y Abruzzo:** grandes cooperativas y de producción masiva. **Cepas tradicionales:** Trebbiano, Sangiovese, Montepulciano. **Denominaciones de origen destacadas: DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, DOC Montepulciano d'Abruzzo, DOC Molise, DOC Biferno.**

# Italia

## Centro: Toscana

La Toscana es la región de Italia donde las tradiciones vitícolas han tenido una mayor continuidad. Sin embargo, desde mediados de la década de los 80, la región ha dado un **impulso innovador a la industria**, y esto ha servido de inspiración al resto de Italia.

La transformación abarca también las zonas costeras como la zona de **Bolgheri, donde actualmente se elaboran algunos de los mejores vinos italianos.**

La Toscana es **famosa en todo el mundo por sus vinos de Chianti**. Cinco provincias toscanas se agrupan bajo la amplia apelación Chianti DOCG que, en términos generales, designa un vino tinto en el que domina la cepa Sangiovese, mezclada con un poco de Canaiolo y una pequeña proporción de las variedades blancas Trebbiano y Malvasía del Chianti.

Muchos Chianti están destinados a un consumo rápido, pero no así el Chianti Classico, que por sus características organolépticas a veces es difícil de beber y necesita un largo periodo de crianza.



# Italia

## Centro: Toscana

**Cepas tradicionales blancas:** Trebbiano, Vermentino, Vernaccia, Malvasía, Sauvignon Blanc.

**Cepas tradicionales tintas:** Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache.

### Denominaciones de origen destacadas:

- **DOCG Brunello di Montalcino:** tintos de Sangiovese 100% con crianza obligatoria de 4 años (dos en roble). Son los tintos más intensos de la región, y uno de los mejores de Italia.
- **DOCG Chianti:** tinto de Sangiovese (80-100%), con Canaiolo Nero (10% máximo), también puede adicionarse Cabernet Sauvignon y Merlot.
- **DOCG Chianti Classico:** tintos de Sangiovese de la zona original.
- **DOCG Vino Nobile di Montepulciano:** tinto de Sangiovese, Canaiolo y otras variedades, crianza mínima 2 años.

**Otras denominaciones destacadas:** **DOCG Carmignano, DOCG Vernaccia di San Gimignano, DOCG Val di Conia Rosso, DOCG Suvereto, DOCG Morellino di Scansano, DOCG Montecucco Sangiovese, DOG Elba Aleatico Pasitto, DOC Bolgheri, DOC Bogheri Sassicaia, DOC Maremma.**

**Super Toscanos:** vinos vendidos como “vino da tavola” porque se utilizaban variedades internacionales como Cabernet Sauvignon y Merlot, y se criaban en barricas francesas. El gobierno les otorgó a algunos super Toscanos una DOC para vinos tintos, la región costera de Bolgheri puede etiquetarse como Bolgheri DOC y el vino de Sassicaia tiene su propia DOC Bolgheri Sassicaia. Pueden llegar a ser los más caros de Italia.

## ¿Y qué son los super toscanos?

Es la denominación que inicialmente acuñó la crítica estadounidense (The Wine Spectator) a una propuesta vinícola transgresora, que nació de un visionario italiano que posó su mirada en el Médoc con los pies y el corazón puesto en la costa Toscana, tierra dominada hasta la fecha por paisajes de melocotoneros, que se extendió a nivel mundial y se consolidó no solo como una denominación para este estilo de vinos sino como una marca propia con carácter, que habla tanto en lengua extranjera como en lenguaje castizo y que es capaz de seducir y fascinar. Vinos que nacieron sin una denominación de origen y durante muchos años estuvieron acogidos a la categoría más baja existente en Italia que es la de «vinos da tavola».



## ¿Cuándo nació el movimiento que encumbró a los vinos supertoscánicos a escala mundial?

En los años 60. Y entre 1948 y 1967 el Marqués Mario Incisa della Roqueta que visionó para él y sus más cercanos amigos aristócratas de la época, un vino hecho en la Maremma italiana con las variedades francesas: cabernet sauvignon (cuyos injertos originales provienen del afamado Château Lafite-Rothschild), merlot y cabernet franc, en parte por el gusto por este tipo de vinos así como, por las similitudes de los suelos pedregosos entre Burdeos y la costa tirrena. Hasta el año 1972 cuando por primera vez en la historia, salen al mercado las primeras 3000 botellas (rellenadas a mano) del innovador y soberbio Supertoscánico, llamado Sassicaia -añada del 68-, fruto del trabajo del ya desaparecido enólogo piamontés más conocido de Italia, Giacomo Tachis y el afamado profesor bordelés Emile Peynaud.



## ¿Qué significó esto para el mercado vinícola en Italia?

Sentó las bases para el comienzo de la revolución del vino italiano, en un mercado donde imperaba el uso obligado de uvas blancas que se mezclaban con tintas y era imperativo el uso de fudres de roble de Eslavonia para las crianzas, poniendo el foco sobre la calidad y los bajos rendimientos en un marco de protección de las uvas endémicas de la zona y trazando como columna vertebral la selección de las plantaciones con las mejores orientaciones y suelos (predomina el galestro disgregable sobre arcilla y piedra caliza), la introducción de variedades internacionales, la elaboración de monovarietales de sangiovese, el uso de barricas bordelesas, la realización de aclareos y poda en verde y el paradigma de que el vino nace de la viña y por tanto la viña aportará la complejidad, mineralidad y elegancia a estos.

## El nacimiento de los “aia” y otros grandes Supertoscánicos.

Tres años después del nacimiento del Sassicaia, el Marqués Piero de Antinori, figura fundamental en el devenir del movimiento, crea el primer Supertoscánico con una alta proporción de la casta local: sangiovese y las variedades francesas cabernet sauvignon y cabernet franc, el Tignanello, que sale al mercado con 3.600 botellas en el año 1974, desafiando nuevamente tanto el hábito como la norma vigente. Luego, en 1978 le sucede el Solaia, (80% cabernet sauvignon y 20% cabernet franc). Y así sucesivamente fueron saliendo al mercado propuestas únicas y atractivas que crearon una nueva forma de hacer vino en la Toscana.

## Hitos

1980 El Marqués Lodovico Antinori funda la Tenuta Ornellaia.

1985 Creación del primer Ornellaia, que sale al mercado en 1988.

1985 En la histórica cata a ciegas “Decanter”, el Sassicaia se impone sobre una selección de los mejores cabernets del mundo, incluidos obviamente los mejores estandartes del Médoc.

1992 año en el que se creó la denominación IGT que acoge actualmente al grueso de estos vinos (ley Goria).

2007 La revista Wine Spectator le otorgó el puesto como primer vino italiano del año a Tignanello.

2008 Masseto de Ornellaia y Tignanello han sido pioneros en Italia en vender “en primeur” sus vinos en la plaza de Burdeos.

En definitiva, catando supertoscanos podemos encontrar pasión, innovación, vinos rebeldes que llegaron para generar un cambio y se quedaron para deleitar paladares; en una zona única protegida por la influencia del mar y de las montañas. Vinos con carácter y personalidad, estructurados, con alta concentración de fruta y tanicidad.

# Italia

## Sur e Islas: Calabria, Basilicata, Puglia, Campania, Sicilia y Cerdeña

**Calabria:** principalmente vinos tintos y rosados. **Cepas tradicionales:** Greco, Trebbiano, Gaglioppo, Magliocco.

**Denominaciones de origen destacadas:** DOC Ciró.

**Basilicata:** uno de los mejores vinos del sur de Italia: el tinto Aglianico del Vulture. **Cepas tradicionales:** Agliánico.

**Denominaciones de origen destacadas:** DOCG Agliánico del Vulture Superiore.

**Puglia:** Las DOC son tan numerosas como en la Toscana. **Cepas tradicionales:** Bombino Bianco, Verdeca, Chardonnay, Negroamaro, Primitivo, Uva Di Troia. **Denominaciones de origen destacadas:** DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale, DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva, DOCG Castel del Monte Rosso Riserva, DOCG Castel del Monte Bombino Nero, DOC Salice Salentino, DOC Primitivo di Manduria.

**Campania:** la calidad de sus vinos es muy apreciada, blancos secos y ligeros, tintos, blancos y rosados tranquilos o espumosos, así como vinos blancos licorosos. **Cepas tradicionales:** Falanghina, Fiano, Greco, Agliánico, Piediroso.

**Denominaciones de origen destacadas:** DOCG Taurasi, DOCG Fiano di Avellino, DOCG Greco di Tufo, DOCG Agliánico del Taburno, DOC Lacrima Cristi del Vesuvio o DOC Vesuvio.

**Sicilia:** mejoró su viticultura y tecnología en vinificación en los últimos años. **Cepas tradicionales:** Cataratto, la más plantada, Nero D'avola. **Denominaciones de origen destacadas:** DOCG Cerasuolo di Vittoria, DOC Malvasia delle Lipari, DOC Marsala.

**Cerdeña:** blancos secos y ligeros. **Cepas tradicionales:** Vementino, Vernaccia, Moscatel, Malvasía, cannonau, Carignano.

**Denominaciones de origen destacadas:** DOCG Vermentino di Gallura.

