

Toscana

Juan Lamboy





**D.O.C.
Regional
Map**

TUSCANY ITALY



Historia

Se remonta a los asentamientos etruscos del siglo VIII a.c.

Los antiguos romanos se referían a los etruscos como "Tusci o Etrusci"

Restos de ánforas demuestran que el vino toscano fue exportado al sur de Italia y la Galia tan pronto como en el siglo VII a.c.

Para el siglo III ya había referencias literarias de escritos griegos sobre la calidad de vino toscano

Después de la caída del Imperio Romano y durante toda la edad media, los monasterios fueron los principales productores de vino de la región.

Luego de la Guerras Napoleónicas, la Toscana volvió a estar bajo el gobierno de los Habsburgo y varios terratenientes comenzaron a trabajar sus antiguas fincas de vid.

Clima Toscano

El Clima Toscano es generalmente templado, con inviernos suaves y veranos frescos.

La presencia ondulada del terreno y la influencia del mar contribuyen a la creación de un microclima que permite el cultivo de muy diferentes de tipos de vino.

Es frío en invierno y caluroso en verano.

Las temperaturas máximas en invierno pueden llegar a los 12° y las mínimas a los 2°.

En las zonas costeras las temperaturas son mediterráneas, mientras que en el interior en verano son altas y en inviernos bajas.

Los vientos son únicamente fuertes en la zona del litoral del mar Tirreno.

Las lluvias son más abundantes a lo largo del año que en otros lugares de Italia.

Las temperaturas son inferiores al resto de Italia.

Suelos

El 68% de los terrenos de la Toscana son colinas

Sus suelos varía considerablemente, pero sus buenos drenajes

Al sur de la Toscana hay una región árida con un suelo de arcilla mas propicia para el cultivo de cereales que para la vid.

El horizonte es abierto con algunas colinas suaves arcillosas, luego la arcilla desaparece y deja paso al galestro (arcilla esquistosa)

Los suelos varían considerablemente, pero las laderas bien drenadas de las colinas centrales tienden a ser arcillosas, calizas y areniscas intercaladas con galestro, una roca quebradiza, escamosa, parecida a esquisto, y alberese, una marga calcárea de grano fino.

Denominaciones

VdT (Vinos de mesa)

Clasificación mas básica o nivel simple de vinos Italianos

Solo pueden identificarse por la tipología y el nombre de la bodega o del vino

En la etiqueta no pueden llevar información sobre la añada

No responden a normas establecidas

IGT (Indicaciones Geográficas Típicas)

Fue creada en 1992 como un paso sobre VdT.

Proceden de una zona geográfica concreta.

La identificación de la variedad es algo secundario, lo primordial es la zona geográfica

En el 2021 habían 118 IGT en Italia

DOCs (Denominación de Origen Controlada)

332 zonas de denominación DOC

Son reglas de los hacedores de vino y porcentaje permitido de variedades de uvas

El primer DOC fue un vino simple Toscano "Vernacia di San Gimignano" en 1966

DOGC (Denominaciones de Origen Controlada y Garantizada)

76 zonas de denominación DOGC

Es el control de calidad más estricto que hay en Italia

El primer DOGC fue establecido en 1980 Brunello di Montalcino, Barolo, y Franciacorta.

Denominaciones

Denominaciones



Pero hay que tomar este sistema de clasificaciones con gran cautela, porque la política, el orgullo, las complicaciones históricas e incluso cierta irracionalidad están integrados en el.



Karen MacNeil: La Biblia del Vino

Vinos mas importantes de la Toscana

Bolgheri white and red

Bolgheri sassicaia red

Brunello di Montalcino red

Chianti red

Chianti Classico red

Morellino Di Scansano red

Super Tuscans red

Vino Nobile Di Montepulciano red

Vin Santo white (sweet)

Carmignano red

Ciliegiolo red

Montecucco Sangiovese red

Rosso Di Montalcino red

Rosso Di Montepulciano red

Vernaccia Di San Gimignano white

Principales Uvas de la Toscana

Chardonnay

Malvasia Bianca Lunga

Trebbiano

Verbentino

Vernaccia

Aleatico

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Canaiole

Ciliegiolo

Colorino

Mammolo

Merlot

Petit Verdot

Sangiovese

Syrah

Brunello de Montalcino



Brunello es el nombre de una variedad local de Sangiovese cultivada en los alrededores de Montalcino, 1980 DOCG



Con un clima seco, rocosos, menos fértiles y templados que el Chianti Clásico.



El monte Amiata protege la zona de los vientos del sureste



Muchos de los viñedos están situados sobre las colinas, a una altitud de 500m, si bien también los hay en las zonas bajas.



Las uvas de las regiones del norte y el este tienden a madurar más lentamente y producen vinos más perfumados y ligeros

Brunello de Montalcino

Las regiones del sur son mas templadas por lo que sus vinos tienden a ser mas ricos e intensos

Brunello de Montalcino esta elaborado 100% uva Sangiovese (variedad de clones) y no puede salir al mercado antes de los 5 años de su producción

La variedad Sangiovese de Brunello parece florecer en este *terroir*, madurando con facilidad y produciendo consistentemente vinos fuertes de color, extracto y riqueza, de mucho cuerpo y buen equilibrio de taninos

Los Brunellos tienden a ser muy fuertes y tánicos en su juventud, necesitando al menos una década o dos antes de empezar a suavizarse, teniendo los vinos de cosecha excelentes potencial para superar 50 años

Brunello de Montalcino

Los viñedos de Brunello di Montalcino cubren una modesta área de aproximadamente 8,900 acres, menos de una quinta parte de la zona de Chianti

Hay mas limo en su suelo que en los de Chianti, como también unas fajas de arcilla, suelos pizarrosos y volcánicos

Por ley, Brunello di Montalcino debe de ser envejecido mas que ningún otro vino Italiano, cuatro años incluyendo dos en roble para el vino regular

Reserva debe de ser envejecido por cinco años, y dos en roble

Brunello de Montalcino sus mejores productores

Altesino

Antinori

Agiano

Banfi

Biondi-Santi

Canalicchio

Casanova di Neri

Case Basse

Tenuta di Sesta

Uccelliera

Castiglion del Bosco

Cerbaiona di Diego
Molinari

Ciacci Piccolomini
d'Aragon

Col d'Orcia

Conti Constanti

Fattoria dei Barbi

Ferro

Fornacina

Poggio Antico

Valdicava

Gaja

I Due Cipressi

IL Poggione

La Fortuna

La Serena

Le Potazzine Gorelli

Pieve Santa Restituta

Pinino

Podere Scopetone

Villa I Cipressi



Vino Novile di Montepulciano

Vino Novile di Montepulciano

Al igual que en Brunello de Montalcino, Vino Novile di Montepulciano es hecho primordialmente de su propio grupo de clones de Sangiovese.

La uva Sangiovese, también llamada "Prugnolo Gentile": la palabra *prugnolo* significa *pequeña ciruela* en referencia a su forma, color y aromas de la uva

Recibió su nombre en el siglo XVII, cuando era el vino favorito de la nobleza toscana

Para el 1980 fue incluido en la DOCG

Vino Nobile di Montepulciano

Ubicada en la región sureste de la Toscana

Clima de la zona es muy influenciado por el mar

La variedad de Sangiovese de Montepulciano es conocida como Prugnolo Gentile y se necesita que componga al menos el 70% del vino

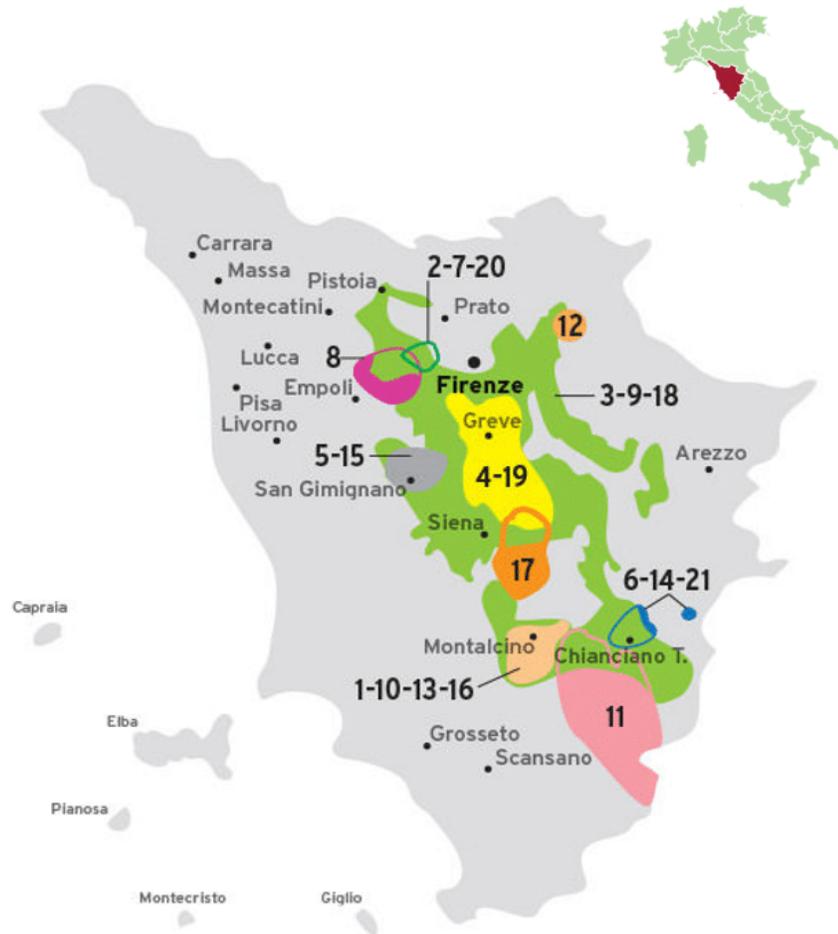
Tradicionalmente la Canaiolo y Mammolo suponen el resto de la mezcla, pero algunos productores han empezado a experimentar con Cabernet Sauvignon y Merlot, pero no puede ser uva blanca

Es necesario que los vinos envejezcan dos años antes de comercializarse y una más para que eran *riserva*.

Vino Novile di Montepulciano

- ▶ Los viñedos de Montepulciano son plantados en amplias pendientes abiertas
- ▶ Sobre los 600' sobre el nivel del mar
- ▶ Sus suelos son principalmente arcilla arenosa
- ▶ Sus vinos son envejecidos por un periodo mas corto que los Brunellos di Montalcino, dos años en el cual uno debe de ser en roble para vinos regulares
- ▶ Para los riserva, tres años y uno en roble

Toscana (Historic Center)



DOCGs

- 1 Brunello di Montalcino
- 2 Carmignano
- 3 Chianti
- 4 Chianti Classico
- 5 Vernaccia di San Gimignano
- 6 Vino Nobile di Montepulciano

DOCs

- 7 Barco Reale di Carmignano
- 8 Bianco dell'Empolese
- 9 Colli dell'Etruria Centrale
- 10 Moscadello di Montalcino
- 11 Orcia
- 12 Pomino
- 13 Rosso di Montalcino
- 14 Rosso di Montepulciano
- 15 San Gimignano
- 16 Sant'Antimo
- 17 Val d'Arbia
- 18 Vin Santo del Chianti
- 19 Vin Santo del Chianti Classico
- 20 Vin Santo di Carmignano
- 21 Vin Santo di Montepulciano

Detail map ©2019 Federdoc, used by permission

Vernaccia di San Gimignano

Vernaccia di San Gimignano



El Vernaccia di San Gimignano es un vino blanco hecho de uva Vernaccia en los alrededores de San Gimignano



En el 1966 fue el primero en recibir una denominación DOC



Su estilo se ha producido en la región durante unos siete siglos, y se considera uno de los mejores y más característicos blancos toscanos



Es un vino seco, de cuerpo entero, con notas terrosas de miel y minerales



En algunos estilos puede enfatizarse la fruta, y algunos productores han experimentado con envejecer y fermentar el vino en barricas de roble para darle una sensación de cremosidad o tostado.



Chianti y Chianti Clasico



Chianti

Chianti y Chianti Clasico

- ▶ Ubicada en el centro de Toscana, la zona de Chianti es la mayor región vinícola clasificada Toscana y produce cerca de 8 millones de estuches de vino anuales
- ▶ Consta con más de 38,000 acres
- ▶ La región está dividida en dos denominaciones DOCG: Chianti y Chianti Clásico
- ▶ La zona Chianti Clásico cubre el área entre Florencia y Siena
- ▶ La zona mayor de Chianti DOCG se divide a su vez en seis subzonas y regiones en la parte occidental de la provincia de Pisa

Chianti y Chianti Clasico



Desde el 1996 está permitido que el Chianti incluye al menos un 70% de uva Sangiovese, un máximo de 10% de uva Canaiolo y hasta un 10% de uva blanca, que puede ser Malvasia y Trebbiano y hasta un 15% de cualquier otra uva tinta cultivada en la región como al Cabernet Sauvignon



En general los vinos Chianti se describen como vinos de cuerpo medio con taninos firmes y secos.



El aroma característico es a cereza, pero también puede tener notas a nuez y florales

Chianti y Chianti Clasico

- ▶ El *terroir* de la zona varia por toda la región dependiendo de la altitud, el tipo de suelo y la distancia de los viñedos al río Arno
- ▶ Los suelos de las comunas del norte, como Greve, son mas ricos en depósitos de arcilla, mientras los de las comunas del sur, como Gaiole, son mas duros y pedregosos
- ▶ El Chianti Riserva envejece al menos 27 meses, parte en barricas de roble, y debe tener un contenido en alcohol mínimo de 12.5%

Chianti y Chianti Clasico

Los vinos de la DOCG Chianti pueden llevar el nombre de una de las seis subzonas o simplemente la denominación Chianti

La denominación Chianti Superiore alude a los vinos producidos en las provincias de Florencia y Siena, pero no en la zona clásica

Dentro de estas subdivisiones cabe destacar el Chianti Clásico

Se trata del Chianti más original que abarca parte de las provincias de Florencia y Siena y cuyos viñedos se encuentran a altitudes de entre 250 y 500 metros.

Chianti y Chianti Clasico



Se elabora con un 80 – 100 % uva Sangiovese, pero si se elabora con 80% Sangiovese el restante 20% debe de ser de uvas rojas como: Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvigno y o Merlot



La clasificación exige que las uvas sean cultivadas por la propia bodega y que pasen por un envejecimiento mínimo de 30 meses en bodega y 3 meses en botella



Sus vinos son complejos, tánicos, firmes y muy sabrosos



Los mejores Chianti Clásico tienen aromas a cerezas, Cherry secas y sabores salinos y algunas veces toques de especias

Chianti y Chianti Clasico



Chianti Clásico Reserva, por ley, debe de tener al menos dos años de los cuales tres meses deben de ser en botella



Riserva es generalmente hecho únicamente en las mejores añadas con uvas que vienen de viñedos seleccionados



Chianti Clásico Gran Selezione, fue creado en 2013 con vinos que vienen de uvas seleccionadas de viñedos del 2010 en adelante



Chianti Clásico Gran Selezione debe de ser envejecido trece meses incluyendo tres meses en botella antes de ir al mercado



No se hace todos los años, pero cuando se crea es exquisito

Leyenda

► Florencia vs. Siena



1938



1924



2005



2013

Super toscanos

Los supertoscanos son vinos tintos que se dejan envejecer durante al menos un año en pequeñas barricas de roble frances

Están elaborados con la uva Sangiovese acompañada por variedades clásicas de los coupages de Burdeos (a menudo parcialmente nuevas) (Francia) como la Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot o la Petit Verdot.

Son vinos con cuerpo, que combinan elegancia y estructura y que suelen ser mas audaces que los tintos toscanos tradicionales.

Originalmente eran clasificados como vinos de mesa "vino da tovala" puesto que no cumplían con las regulaciones

Super Toscanos

Los vinos supertoscanos no rinden cuenta ante una reglamentación y ha favorecido la libertad creativa de los productores

Se elaboran en todos los rincones de la Toscana desde la Maremma a Chianti, en las colinas Florentinas hasta los valles mineros del sur

1985 Parker le otorgo 100 puntos al Sassicaia de 1985

La mayoría de los Súper Toscanos se acogen a la apelación "Indicazione Geografica Tipica" (IGT)

En general los vinos super toscanos son vinos con buen potencial de guarda (de cinco a diez años) que resultan ideales para acompañar clásicos platos italianos a base de pasta con salsa de carne y verduras

► Fernando. (2019, junio 19). montefioralle.wine. Retrieved from Leyenda del Gallo Negro: <https://www.montefioralle.wine/es/blog/dettaglio/6>

► Goerend, J. (2023, dedember 6). decantalo. com . Retrieved from Decantado : <https://www.decantalo.com/es/es/blog/el-vino-de-la-toscana-italiana-una-fama-merecida-n159>

► MacNeil, K. (2022). The Wine Bible 3rd Edition. New York : Workman Publishing .

► Trinkhaus, N. (2023, desember 5). turismotoscana.es. Retrieved from Toscana en Italia - lugares que ver, vino, comida y tiempo : <https://www.turismotoscana.es/clima-en-la-toscana>

► visittuscany.com. (2023, december 5). visittuscany.com . Retrieved from Turismo en Toscana : <https://www.visittuscany.com/es/ideas/los-vinos-docg-de-toscana/>