Vinos de la Toscana

26/02/2016



Viñedos en la región de Chianti.

Posiblemente, una gran mayoría de los lectores conocen la Toscana por el mundo del cine y la televisión, o también por la gran cantidad de monumentos que esta región situada en el centro de Italia reúne. Quiero con el presente artículo acercar un poco al lector a que conozca esta zona, no solo por su geografía y su arte, sino también por su apreciado **vino toscano.**

La **Toscana** es una región italiana que cuenta con una superficie de 22.993 kilómetros cuadrados y una población de más de 3.700.000 habitantes. Su capital regional es Florencia. Dentro de ella existen subdivisiones administrativas como son Arezzo, Florencia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa-Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena.

Su nombre procede de una evolución de la palabra "Eturia" (etruscos), luego pasó a "Tuscia" y finalmente a "Toscana".

Podría dedicar infinidad de artículos a la belleza y al

patrimonio cultural de esta región, lo cual no corresponde al tipo de artículo que debo de publicar, pero sí les animo a que profundicen y visiten "si pueden", esta región, la cual cuenta con diversos hitos Patrimonio de la Humanidad inscritos por la UNESCO, un ejemplo es el centro histórico de Florencia o la plaza Miracoli de Pisa, entre otros.

El **vino toscano** es uno de los productores más notables del mundo, cuenta con 29 DOC y 7 DOCG (Denominaciones de Origen Controladas y Garantizadas). Los vinos Chianti (Brunello di Montalcino) y el Vino Nobile di Montepulciano, se crean en gran parte con la uva Sangiovese (es una de las variedades más abundante en Italia, alcanzando más de un 12% de la superficie vitícola nacional, presentada en centenares de vinos). Mientras que la Vernaccia di San Gimignano (blanco), se crea con esta variedad, que se caracteriza por su fresca acidez frutal y un olor resinoide que nos hace recordar al barniz.

También cuentan con un vino muy reconocido, **vin santo** o **vino santo,** que se utilizar como vino de postre. Se suele hacer con variedades de uva blanca como son la Trebbiano y la Malvasia, aunque también se usa la variedad Sangiovese, con la cual se produce una variante rosada conocida con el nombre de **Occhio di Pernice ("ojo de perdiz")**.

En los años 70 surge con mucha fuerza una nueva categoría de vinos, conocidos como "**supertoscanos**". Estos vinos son elaborados fuera de las regulaciones de las Denominaciones de Origen, pero con un gran reconocimiento debido a la gran calidad que les atesora.

La **Toscana** es la tercera región en mayor volumen de vinos de la calidad de DOC y DOCG, tras las de Piamonte y el Véneto; también es la tercera con más viñedos plantados, justo detrás de Sicilia y Apulia. Por el contrario y debido al suelo pobre con que cuentan, el volumen total de su producción es bastante pequeño, priorizando por parte de los productores un rendimiento muy bajo pero con una gran calidad en sus vinos.

Al haber tenido la posibilidad de probarlos y poder comprobar su gran excelencia, he querido dedicar este pequeño artículo a modo de introducción, para animarles a que si tienen la posibilidad de visitar esta región, no duden en probar sus vinos, y de esa manera poder sentir sus grandes cualidades, de igual forma que yo pude hacerlo.