

Murge, una atmósfera única y su inusual mezcla de arte, naturaleza, cultura, comida y vino

Por: [Manuela Mancino](#) Roma – Italia Fotos: [Mariagrazia Proietto](#)

Lugar mágico que en [Apulia](#) es conocida como Murge

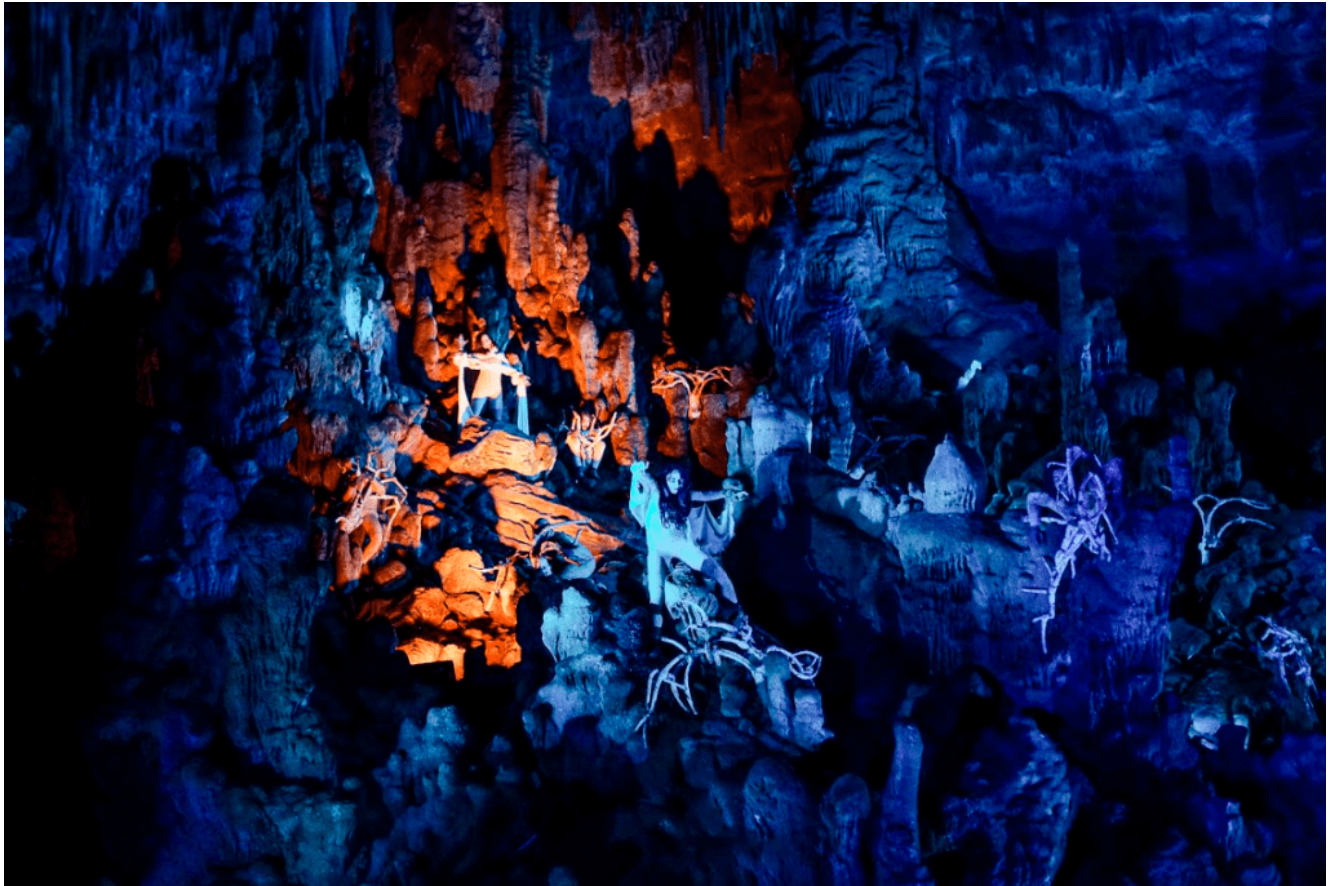
PUNTES GASTRONÓMICOS 'ITALIA'



En esta parte de la región, la gente no puede perderse la Gruta de Castellana, que son el escenario del famoso Infierno de la Divina Comedia, aquí presentado como la única representación en el mundo con coreografía aérea.

Iniciada en 2011 y en su 350ª edición, *“Infierno en la Cueva”* combina los célebres versos de la Divina Comedia con proyecciones multimedia, coreografías aéreas y personajes increíbles que deambulan entre las formaciones calcáreas. Se trata de una experiencia extraordinaria durante la cual los límites entre espectadores y actores se difuminan en la atmósfera sombría de la obra maestra de Dante.

Los versos de Dante no han sido alterados, pero la originalidad del drama radica en la dimensión de la puesta en escena multimedia: el sistema de audio-luz, la tecnología para la coreografía de la danza acrobática, el vestuario y la banda sonora original. Todo esto, después de haber descendido a las copas de la tierra, conduce a una experiencia evocadora y memorable.



Murge, una atmósfera única y su inusual mezcla de arte, naturaleza, cultura, comida y vino

La firma de Enrico Romita, director con una carrera de treinta años, es una garantía de calidad en términos de creación y de cómo coordinar a más de 25 actores que asumen el papel de demonios y condenados a conducir al público a través de las emociones de amor, envidia, ansia de dinero y lujuria que se encuentran en las cavernas del infierno de Dante. Desde Caronte a Paolo y Francesca, desde el Chaco a Ulises y al Conde Ugolino, todos los personajes más famosos del escritor florentino están presentes. La única figura con vestimenta humana es la de Lucifer.

El Infierno en la Cueva es una nueva forma de mirar y leer la Divina Comedia, de entender profundamente cómo la Ópera es contemporánea, aunque en la escuela no podemos apreciar su poder y su magia. Por lo tanto, esta experiencia vale la pena tanto para los jóvenes como para los mayores que quieran apreciar el personaje más famoso y sus valores,

Villa Di Nola, la historia de una familia que guarda una hermosa villa

Por: [Manuela Mancino](#) Roma – Italia

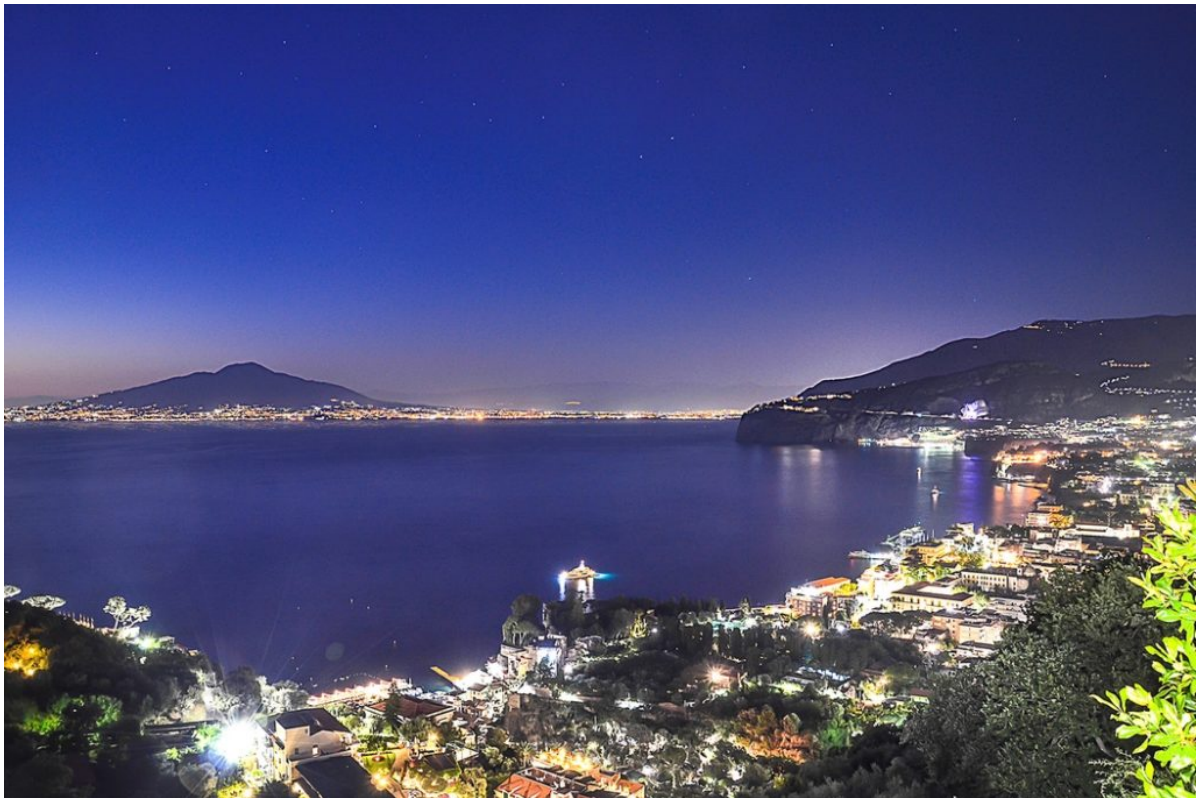
En el corazón de la [Costa Amalfitana](#), Villa Di Nola es una perla donde pasar unas vacaciones relajantes y emocionantes, disfrutando de una impresionante puesta de sol o simplemente redescubriendo el conocido “modo de vida de Cositiera”.

PUENTES GASTRONÓMICOS ‘ITALIA’



Situada sobre la bahía de Sorrento, la [Villa Di Nola](#) es el lugar donde realmente se puede tener una vista de 360 grados, gracias a su posición única en la ladera: el mar azul está abajo, la costa rocosa está delante de ti, el volcán Vesubio domina el panorama, mientras que las islas y la ciudad de Nápoles están entre el mar y el cielo.

300 metros cuadrados divididos en 6 habitaciones dobles (cada una de ellas con baño y aire acondicionado), una cómoda cocina con sala de estar y espacios abiertos, todo ello rodeado de hermosas terrazas y un jardín de unos 1000 metros cuadrados...
iiiEs imposible resistirse al encanto de todo esto!!!









Lo que es realmente poco común es la ópera de renovación hecha por Massimo Di Nola, uno de los propietarios, un hábil arquitecto y diseñador que había pensado y realizado todos los muebles que son piezas únicas de pequeños artesanos locales. La villa es una especie de cofre del tesoro, donde se

encuentra el alma de los propietarios, la historia de una familia, el ambiente de la vida de Costiera... Para los amantes de los baños de sol, hay un salón con piscina y un solarium en la azotea, mientras que los que gustan de la naturaleza pueden disfrutar del jardín.



Villa Di Nola, la historia de una familia encerrada en una hermosa villa

Dirigida por Massimo y su hermana María Rosaria, la Villa es un ejemplo típico de hospitalidad de lujo, donde la gente puede simplemente sentir el alma de la magia única de esta fascinante Costa. Y al atardecer, mirar el juego de luces de la ciudad de Sorrento y del Golfo es una experiencia para tener una vez en la vida.

Villa Di Nola es sin duda el lugar ideal para pasar sus vacaciones no lejos del centro de Sorrento y de las playas, abrazando la naturaleza, sintiéndose en contacto con la naturaleza. Es imposible encontrar algo como Villa Di Nola.

iVer es creer!

Mozzarella di bufala, el oro blanco en Campania

La Mozzarella di bufala es fenomenalmente popular en todo el mundo, apreciada por su textura y su delicado sabor lácteo.

PUENTES GASTRONÓMICOS 'ITALIA'



Entre los incontables tesoros gastronómicos de [Italia](#), la **mozzarella de búfala**, es una de las joyas más preciadas. Sólo piensa un momento en los platos que dependen de esta gloriosa perla mediterránea -pizzas, berenjena parmigiana, ensalada Caprese, paninis tostados y más-. En Europa debemos estar comiendo toneladas de mozzarella todos los días, pero ¿la calidad hace la diferencia? Para responder a esa pregunta tendrás que visitar [Campania](#), donde los queseros elaborando mozzarella durante cientos de años.

Como muchas de las tradiciones queseras más antiguas de Italia, la mozzarella di bufala comenzó en un monasterio. Alrededor del siglo XII, los monjes de toda Italia comenzaron a utilizar su ganado para hacer un queso que pudiera madurar

para alimentarlos todo el año. Los monjes del monasterio de San Lorenzo, en Capua, comenzaron también a elaborar mozzarella, usando la leche de los búfalos de agua nativos que pastaba en los pantanos locales. Los monjes repartían el queso -llamado “mozza” en los documentos originales – a los peregrinos que les visitaban. En 1570, el chef papal Bartolomeo Scappi se refirió a un queso de leche de búfala llamado “mozzarella” en sus escritos culinarios, y nació el queso que conocemos hoy.



El queso elaborado por los monjes, tiene un cierto parecido con la mozzarella hecha por los queseros o casefici de hoy día. Los métodos se han mantenido en gran medida fieles a sus orígenes, y desde la fundación del Consorcio para la Protección del Queso de Búfala de Campania en 1981 (Consorzio per la Tutela del Formaggio di Bufala Campana), la producción se ha regulado. Desde entonces, la mozzarella di bufala ha recibido tanto la IGP como la DOP, lo que significa que la **‘Mozzarella di Bufala Campana DOP’** (para darle su nombre completo) sólo puede producirse mediante los métodos tradicionales en lugares selectos de **Campania, Puglia, Molise y Lazio**.



Aparte de la adición de cuajo y sal para crear una cuajada, lo único que se utiliza para la producción de mozzarella di bufala es la leche de búfala. La leche se calienta y se le añade el cuajo para cuajar la leche. Una vez que la cuajada se ha separado, se estira y se amasa hasta que esté suave, luego se le da forma de bolas o trenzas. Es un proceso simple que refleja la pureza del producto, y el resultado es una perla blanca brillante de queso suave y lechoso.

Entonces, ¿la mozzarella que compras en el supermercado se parece a la verdadera mozzarella? probablemente no. Para empezar, la mozzarella di bufala tiene que ser hecha con leche de búfala, según su designación DOP. Confusamente, si coges un paquete que dice mozzarella, pero no dice “di bufala”, no es ‘en absoluto’ mozzarella. Lo más probable es que esté elaborada con leche de vaca, lo que técnicamente la convierte en otra cosa totalmente distinta, conocida como ‘fior di latte’ en Italia. El ‘fior di latte’ tiene una textura y sabor similar a la mozzarella, pero tiende a ser ligeramente más fibroso, especialmente cuando se derrite.

Si compras el verdadero **Mozzarella di Bufala**, sin duda notarás

la diferencia en la calidad, pero aún así no tendrá el mismo sabor que el queso que se come en su zona de producción. La mozzarella de bufala no es un queso que le siente bien viajar, comerla fresca es la única manera de apreciar los sutiles sabores herbáceos y musgosos que provienen de la leche fresca de búfala.

Para poner a prueba tu creatividad, te dejamos una sugerente ideas de la Chef que encabeza la nueva cocina del sur de Italia, [Rosanna Marziale](#). Rosanna crea platos que celebran las tradiciones y especialidades de la región con una técnica moderna y mucha imaginación. La Chef denominada 'The Queen of Mozzarella', se especializa en reutilizar el queso de búfala y transportarlo al paladar a través de propuestas creativas que mantienen la pureza del producto.

Pizza de adentro hacia afuera

La mozzarella y la pizza van de la mano, pero Rosanna usa el queso para envolver otros elementos y crear su icónica pizza de adentro hacia afuera. Se debe una bola grande de **Mozzarella di Bufala** que pese 1k para cortar tiras, círculos y otras formas que sean lo suficientemente grandes como para envolver otros ingredientes.



Rosanna comienza cortando un disco de queso de 12 cm para usar como base para la pizza.

Luego toma dos tiras de queso, horneadas en el microondas por un minuto para hacerlas elásticas y flexibles antes de usarlas como una envoltura para los crotones.



Una vez que los crotones están completamente cubiertos por la mozzarella, coloca las tiras en el círculo y sella todo junto.

Una ráfaga rápida con el soplete derrite el queso y le aporta una corteza dorada y crujiente.



Termina con una salsa cacera de tomate, un poco de crotones y albahaca. ¡Puedes probar añadiendo ingredientes a tu gusto!

Un Figlia d' 'o Marenaro una receta estrella

Textos: Manuela Mancino – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Puentes Gastronómicos Italia

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles. Es la historia de Assunta Pacífico, una mujer obstinada con una infancia compleja; es su reinado y el reinado de la sopa de mejillones, un plato especial preparado según la más antigua tradición napolitana.

Began tiene simplemente un restaurante de mariscos, '[A Figlia d' 'o Marenaro](#)' que es ahora un punto de referencia para la mejor cocina napolitana, reconocida en toda la [región de Campania](#) y en todo el mundo por la calidad de las materias primas, la hospitalidad y el ambiente napolitano. A Assunta Pacifico, de hecho, le encanta recibir a sus clientes y hacerlos sentir como en casa, gracias al personal y a su know-how.

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles

La sopa de mejillones es la receta estrella, pero la pizza, el pescado y la carne también son muy buenos, porque todos recuerdan la antigua tradición culinaria. Los platos son la esencia del alma de Assunta, de su amabilidad y de su mente de miras al futuro. Así que no hay que perderse la sopa, pero también los vinos finos y su suave pizza preparada con harina, agua, sal y levadura natural.





Un Figlia d' 'o Marenapolo una receta estrella

La “*zuppa ‘e cozzeche*” es un plato típico de la tradición napolitana, con sus orígenes muy antiguos y su elaboración a la antigua usanza, pero la de A Figlia d'o Marenapolo tiene un ingrediente secreto que la hace única.

Assunta Pacifico's ha transformado el restaurante en un lugar especial donde todo el mundo puede experimentar el ambiente napolitano, y estar en contacto con ella.

Un restaurante imperdible en Nápoles!

Un paso en la historia del vino...

Por: [Elena Matei Master Sommelier](#) – Roma/Italia

Mesopotamia, también llamada “la media luna fértil”, estaba situada entre las dos orillas de los ríos Tigris y Éufrates, exactamente en la parte norte de Siria e Irak hoy en día y es la región donde se descubrieron las primeras semillas de uva que datan del 8000 a.C. pero los testimonios de los primeros vinos de la historia sólo deambulan alrededor del año 5000 a.C.

Puentes Gastronómicos Italia

De este singular lugar, con un microclima ideal para la agricultura, proceden también los primeros cultivos rudimentarios de trigo y muchos otros. En la cercana Georgia, las “**ánforas georgianas**” se producen históricamente a mano, famosas en todo el mundo por la calidad de la arcilla y la antigua forma de trabajar, ánforas que siempre se han utilizado aquí para producir y almacenar el vino.

La **terracota** es un excelente material que a través de sus poros permite una continua micro oxigenación y al mismo tiempo, al ser un excelente regulador de calor, evita que el

líquido almacenado en su interior sufra cambios térmicos. En las **bodegas**, estas ánforas suelen estar enterradas para que tengan constantemente una temperatura baja, evitando así, debido a las altas temperaturas estivales, la refermentación y la transformación natural del vino en vinagre.



Las “*ánforas georgianas*” se producen históricamente a mano



En las bodegas de [vino](#), estas ánforas suelen estar enterradas para que tengan constantemente una temperatura baja.

Generalmente a partir de uvas autóctonas con las consiguientes fermentaciones muy largas en las cáscaras, el vino obtenido en las **ánforas** se acompaña de un complejo bouquet aromático, se enriquece con sustancias antioxidantes y adquiere un buen equilibrio tánico prestándose también a un envejecimiento muy largo.

Volviendo a la larga historia del vino hasta el día de hoy, lo más importante pertenece a los antiguos romanos ya que fueron los primeros en contribuir masivamente a la difusión de la cultura del vino hace más de 2000 años. Como es bien sabido, los soldados del **Imperio Romano** plantaron los viñedos y llevaron el vino a todas las zonas donde llegaron con sus ejércitos. Se producía entonces un vino que se almacenaba en tarros de terracota, muy alcohólico y picante, que a menudo se mezclaba con miel, canela, clavo, garum, un vino que se alargaba antes de beberlo, por lo tanto, muy alejado del vino de hoy, elegante y refinado.



Los antiguos romanos ya que fueron los primeros en contribuir masivamente a la difusión de la cultura del vino

En un principio los barriles de madera nacieron para poder transportar el vino de un lugar a otro, muy a menudo con barcos, pero los comerciantes de vino se dieron cuenta de que en la madera con el paso del tiempo el vino mejoraba y adquiriría mayor suavidad, por lo que empezaron a utilizarlo también para el envejecimiento y almacenamiento en bodegas.

El siguiente paso fue asociar los diversos cambios olfativos y gustativos del vino con los diversos tipos de madera con los

que se construyeron los barriles, entonces con el tiempo comprendieron la importancia de su grandeza en la liberación de los diversos aromas y la modulación del tanino alcanzando un buen equilibrio final de este maravilloso ***“néctar de los dioses”***. Fueron una sucesión de pequeños pasos que contribuyeron día a día a elevar el vino a la más alta calidad actual.

Las opciones de los que producen vinos maravillosos sin el uso de la madera, sino exclusivamente en acero, cemento o ánfora no son menos. Hay quienes han decidido utilizar sólo madera, en barricas grandes o pequeñas, eligiendo cada una de ellas según las necesidades de elaboración de las uvas, partiendo del tipo de suelo de origen, de las condiciones climáticas del lugar, de una elección dirigida a cada vinicultor después de varios experimentos de vinificación o simplemente continuando la tradición familiar basada en años de trabajo de sus antepasados, teniendo siempre como primer punto de partida los tipos de uvas autóctonas.



El siguiente paso fue asociar los diversos cambios olfativos y gustativos del vino con los diversos tipos de madera con los que se construyeron

La famosa **Francia**, la indiscutible reina del vino, debe su fama vitícola al paso de los ejércitos romanos por sus territorios porque, como hemos dicho antes, los soldados del **Imperio Romano** trajeron los esquejes de la **vid** desde Italia a los territorios conquistados y enseñaron a las poblaciones locales a cultivarlos y a producir vino.

El mérito indiscutible de Francia por su éxito vinícola fue

comprender el valor de tener una excelente uva en el viñedo y comenzar a producir, en primer lugar, vinos de la más alta calidad, para presumir, por tanto, como ningún otro pueblo, de una larga historia vinícola de la más alta calidad iniciada hace 300/400 años con los monjes de las abadías, una historia ininterrumpida que continúa hasta nuestros días.



La viticultura sufrió un duro golpe en el oscuro período de la [filoxera](#), que comenzó a mediados del siglo XIX en Francia y se extendió por todos los demás países durante un total de casi 100 años. Esta enfermedad procedente de América provocó la lenta muerte de la planta y fue causada por pequeños insectos parásitos que fijaron la vid a las raíces. Las vides de toda Europa, y luego de todas las demás zonas vinícolas del mundo, fueron destruidas en ese momento. La enfermedad sólo fue vencida después de muchos años de investigación, plantando las ramas de vidas italianas en raíces americanas, “*pie americano*”, que no eran apreciadas por los pequeños insectos

parásitos.



La viticultura sufrió un duro golpe en el oscuro período de la [filoxera](#), que comenzó a mediados del siglo XIX en Francia y se extendió por todos los demás países durante un total de casi 100 años.

El único país del mundo que no ha sido atacado por la filoxera, por lo tanto, con sus raíces originales “*sueeltas*” sigue siendo Chile mientras que en todos los demás países sólo se han salvado las vides plantadas en suelos arenosos, volcánicos o situados en las alturas.

Hoy en día observamos que la inmensidad y diversidad de la superficie de viñedos italianos es directamente proporcional al número de tipos de vino de calidad obtenidos.

A partir de las numerosas variedades de uvas nacionales, autóctonas o internacionales, se obtienen vinos puros, en una mezcla de varias uvas o a partir de cruces de vides y sus diversos **clones**. Mucha gente se sorprende de la gran cantidad de vinos de calidad que se colocan en las estanterías de los bares o restaurantes, pero todo esto es el resultado de un trabajo de calidad continuo en los viñedos y bodegas por parte de los vinicultores italianos a partir de los años 70 y hasta el día de hoy.

Entre ellos también encontramos una minoría, los pioneros de la **viticultura italiana**, que históricamente se han permitido tener familias de gran calidad y riqueza que empezaron desde 1700, 1800 o desde principios de 1900 como escuela y como ejemplo para todos los demás.

Cada región de Italia tiene sus propios vinos, conocidos por las características que sólo se encuentran en esa zona particular, vides autóctonas que han tenido lugar en el lugar y que producen vinos que también coinciden perfectamente con los platos tradicionales típicos de cada región. Todas las vides, autóctonas o internacionales, según el suelo, las condiciones climáticas y muchos otros factores diferentes en cada pequeña parcela de tierra dan vinos completamente diferentes entre sí, incluso con cada cosecha.

Cada vino puede ser definido como **“el hijo de una cosecha”** que puede tener muchos hermanos, pero nunca será el mismo si no han sido **“mejorados”** en la bodega para tener un hilo común con las producciones anteriores

Puentes Gastronómicos by Canariasgourmet!

[Puentes Gastronómicos](#), una nueva sección que nos propone un viaje de sabores a través de las gastronomías del mundo.

Viajar... una palabra mágica que tiene la capacidad de producirnos muchos sentimientos, placeres por adelantado, sabores, aromas y hasta sensaciones de piel! y todo esto, solo de pensar en viajar. No podemos ocultarlo, vivimos tiempos difíciles para esto, eso sí, no imposible. Pero si por alguna casualidad me preguntaran ¿qué es para ti viajar? contestaría:

Lo primero que se me viene a la mente es ¿cuántos espacios nuevos conoceré?, calles, avenidas, edificaciones, arquitecturas, obras de arte, costumbres, productos, gastronomía, mercados, gente con otras miradas, con otros olores, sabores, texturas, mezclas de razas; pero eso sí, lo mejor de todo es la gente! llena de ganas de enseñarte todo lo bueno de su país.



Un Figlia d' 'o Marennaro una receta estrella







Es maravillosa la sensación de intercambiar toda una cultura, la misma que te brinda la oportunidad -en algunos casos- de transportarte a muchos siglos... de arte, de cultura y por sobre todo, de gastronomía.

Es asombroso todo lo que puedes observar cuando viajas, arquitectura, ropas, combinaciones de colores totalmente diferentes a las nuestras, costumbres y tradiciones, que en muchos casos, nos transportan a tierras aún más lejanas a la que estamos visitando, y esta magia, este tele transporte tan

maravilloso como una 'Lámpara de Aladino', pasa gracias a algo llamado: gastronomía.

Si viviéramos en tiempos de la inquisición, les aseguro que muchos cocineros terminarían en la hoguera! me imagino que Dabid Muñoz, sería uno de los primeros en ser favorecido por un *"Término bien cocido"*.

¿Por qué? Fácil *"No se puede cocinar de esta forma sin tener un pacto con el diablo"*, estoy casi seguro que está sería la sentencia del tribunal eclesiástico para mandar al jefe de [Diverxo](#), directo a la hoguera.

[Carme Ruscalleda](#), en una entrevista declaró a este medio: ***"No hay mejor postal de una región que su gastronomía, es lo que hace -en gran parte- que el turista regrese"***, palabras sabias y en mi caso, trato de tenerlas siempre presentes como estímulo a la hora de impulsar nuestra labor gastronómica. Pero, el motivo de estas líneas en forma de editorial, no es otro más que hacer preámbulo a una nueva sección gastronómica de Canariasgourmet!, en la cual, podrán degustar los artículos, crónicas, entrevistas, restaurantes, regiones, productos... de nuestros diferentes colaboradores en otros países y regiones de España unidos en un mismo espacio.



...Italia



PUENTES

• GASTRONÓMICOS •

www.canariasgourmet.es

Puentes Gastronómicos by Canariasgourmet!

*Les invitamos a sumergirse en una forma segura manera de viajar a través de las líneas -e imágenes- de “**Puentes Gastronómicos**”.*

En esta primera “**Edición**”, para no perder la costumbre de editor de impresiones; se la hemos dedicado a Italia isí! a ese esplendoroso país, cuyo imperio lleva a sus espaldas el nacimiento de muchas regiones que, hoy día, conocemos como países. Fue el sistema circulatorio de la transculturización de cuanto hablamos y comemos, por decir más; Italia es esa región del mundo que representa -junto a España, Portugal, Grecia, Marruecos, Chipre y Croacia- la dieta mediterránea.

Vinos, pastas, recetas espectaculares de tradición, jamones de ensueño, regiones y productos... más de 10 colaboradores unidos

tienden un 'punte gastronómico' para soñar, viajar y paladear
¿Viajamos?.

Piamonte, tierra de maravillosos paisajes y grandes vinos

“Se necesita un país, aunque sólo sea para salir. Un país significa no estar solo, sabiendo que en la gente, en las plantas, en la tierra hay algo tuyo, que incluso cuando no estás allí, te está esperando. “

Cesare Pavese

Textos: [Elena Matei Master Sommelier](#)

Muchos de nosotros ya habíamos estado en Barolo en otras ocasiones. Una vez que saboreas la atmósfera de estos lugares, a menudo te encuentras con la idea de querer volver. Cualquiera que haya empezado un día aquí, con la vista de estas fascinantes colinas envueltas en la neblina de la mañana, le gustaría revivir esos maravillosos momentos, para luego continuar felizmente el día mimado por un buen vaso de vino combinado con una excelente comida genuina.

Los habitantes de las Langhe, la gente común que se reúne diariamente en las estrechas calles de los encantadores pueblos piamonteses, saben muy bien lo afortunados que fueron de haber nacido aquí, son conscientes de lo mucho que el mundo del vino en su gran ascenso ha cambiado el destino de sus vidas.

Cesare Pavese, también de Piamonte de Santo Stefano Belbo en Monferrato, cada vez que volvía de sus peregrinaciones al mundo se quedaba impresionado por la belleza y el encanto de estos lugares tan queridos para él.

En los momentos de distancia de su casa, los paisajes interiores de su memoria dejaban un amplio espacio para la nostalgia y en sus libros que a menudo dedicaba a frases piamontesas se convierten en un culto a la literatura italiana, palabras melancólicas arraigadas profundamente en su corazón: *“Un país nos quiere, si no fuera por el hecho de marcharse. Un país significa no estar solo, sabiendo que en la gente, en las plantas, en la tierra hay algo tuyo, que incluso cuando no estás allí, te está esperando. ”*

El territorio de Langhe-Roero y Monferrato fue declarado [Patrimonio de la Humanidad por la Unesco](#) en 2014, pasando a formar parte, con razón, de la élite mundial de los mejores lugares para visitar, por lo tanto, una mayor visibilidad de los vinos que aquí se producen pero, al mismo tiempo, una mayor responsabilidad de los productores para mantener y aumentar siempre la calidad, en un destino que les une, para presentarse al mundo a un nivel muy alto.

Además de los excelentes vinos y las impresionantes vistas, aquí encontramos el reino indiscutible de la trufa blanca y de las mejores avellanas del mundo, las piamontesas.

El Piamonte geográfico limita con el Valle de Aosta, Francia, Lombardía, Suiza y Liguria. Situado no lejos de las renombradas zonas vinícolas de Francia y de las mejores escuelas vinícolas francesas, comienza su viaje de calidad siguiendo precisamente el ejemplo de los renombrados vinos de Borgoña y Burdeos.



Los ricos propietarios de las tierras de viñedos de la época, como la Marchesa Falletti di Barolo y el Conde Camillo Benso di Cavour, viajando a menudo a través de la frontera italiana y degustando estos vinos refinados y elegantes, trataron de vendimiar una y otra vez para imitar su estilo. elegancia, para obtener vinos duraderos y de gran impacto, vinos para recordar.

A partir de 1843, estas dos importantes figuras, siguiendo los preciosos consejos del enólogo francés Louis Oudart, contratado por el Conde para ocuparse de este asunto, lograron transformar a Barolo del vino dulce que se producía hasta entonces en un vino seco y de su gran historia comienza este momento.

Tras sus éxitos, arrastraron poco a poco a los pequeños viticultores, a menudo agricultores con unas pocas hectáreas de viñedos, que hoy, después de algunas generaciones, son de hecho el orgullo de la viticultura italiana, productores de

vinos inimitables, hijos sólo de ese territorio.

Entre los vinos tintos producidos en Piamonte, el más famoso es el Barolo, seguido a poca distancia del Barbaresco, dos vinos de larga crianza, estructurados, con elevada acidez y alto contenido de polifenoles, ambos producidos con uvas 100% autóctonas del Nebbiolo, vid que no se adapta a ningún otro lugar excepto a la Valtellina donde se llama Chiavennasca.

Entre los nombres de los vinos más conocidos y a menudo tintos de uvas autóctonas mencionamos: Gattinara, Ghemme, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Freisa, Grignolino, Carema, Ruchè, Brachetto d'Acqui, mientras que entre los vinos blancos, producidos en un porcentaje menor que los tintos y a menudo injustamente descuidados, pero que merecen gran atención: Roero Arneis, Erbaluce di Caluso, Moscato d'Asti, Timorasso, Cortese di Gavi, Loazzolo, Nascetta y el Chardonnay.



Brachetto d'Acqui, Moscato d'Asti y Cortese di Gavi se utilizan sobre todo en la producción de vinos espumosos con el método Charmat pero también podemos encontrar vinos de Cortese di Gavi espumosos con el método Clásico con más de 10 años sobre levaduras como la famosa La Scolca d'Antan Classico y Rosé, puntos de excelencia de la histórica empresa Soldati La Scolca.

Una estrella en ascenso en Piamonte puede considerarse la Alta Langa donde cada vez más productores, mirando hacia el futuro, compran tierras y construyen nuevos viñedos. Con el rápido cambio climático de los últimos años, desplazado en algunos grados a favor del clima cálido, la acidez se está volviendo escasa incluso en las Langas. Aquí, en cambio, gracias a la altitud que antes se consideraba demasiado elevada, es posible obtener vinos con mayor acidez y una amplia gama aromática inducida por la importante amplitud térmica del día a la noche.

La Alta Lengua ha reforzado las tres áreas vocales del Método Clásico Italiano: Franciacorta, Oltrepò Pavese y Trentodoc, apareciendo en el mercado cada año muchos pequeños productores de burbujas de muy alta calidad. Incluso en las zonas más septentrionales, como Gattinara y Ghemme, que durante mucho tiempo se han visto empañadas por el triunfo de Barolo y Barbaresco en los mercados mundiales, empiezan a emerger cada vez más como una excelente alternativa piamontesa menos rentable en comparación con estos dos mitos inalcanzables.

Para *“tocar con la mano”* el aire que respiramos aquí nos sumergimos durante tres días en la fascinante atmósfera de las Langas, paseando por sus calles, por los viñedos, por las bodegas y conociendo a los propietarios de algunas de las más importantes bodegas piamontesas.

En los 11 municipios de las zonas de producción del Barolo, siempre partiendo de los viñedos y rodeándolos, nos encontramos siempre en las viñas a la vista... un *“patio de*

recreo” para los aficionados y profesionales del vino. Colinas enteras plantadas de vides, orientadas al oeste – sur – este y ahora sólo unos pocos avellanos en las laderas del norte. En la cima de estas colinas ondulantes encontramos el famoso “*bricco*” que vigila el sol todo el día alcanzando un mayor número de horas solares anuales y que suele ser considerado como los mejores viñedos de cada finca.

“El vino se hace en el viñedo. Y el viñedo debe ser cultivado ... debe remontarse a lo que fue en concepto antiguo ... vid cultivada de bajo rendimiento, más densa que las plántulas, viñedos con un alto número de plantas que producen poca cantidad por punta para dar un excelente fruto rico en jugos extractivos, especialmente taninos y polifenoles.

Aquí está la diferencia entre el vino de hoy y el de ayer “

Giacomo Tachis

Se han dado grandes pasos en la conquista de la calidad desde la década de 1980 con múltiples investigaciones sobre el territorio, los suelos, las vides, las plantas. En estos años, después de más de 20 años de estudios, Renato Ratti presenta oficialmente la “*Carta del Barolo*”, una primera verdadera zonificación del territorio, considerada una revolución para la Italia del vino ya que delimita, en una zona tan adecuada, las fronteras de los mejores “*Cru*” como dirían los franceses.



En cada municipio se han bautizado las famosas menciones geográficas adicionales (MGA), que a partir de entonces acompañarán al nombre Barolo en todas las etiquetas. Podemos mencionar algunas de las más importantes: Cannubi, Brunate y Sarmazza en [Barolo](#); Cerequio, Rocche y Brunate en La Morra; Ginestra, Bussia en Monforte d'Alba; Vilerò, Monprivato y Rocche en Castiglione Falletto; Lazzarito y Vigna Rionda en Serralunga d'Alba ... frutal...

Las escuelas de pensamiento dividen a los productores de Barolo entre los tradicionalistas que utilizan grandes barricas y tiempos de envejecimiento prolongado y los modernistas (los Barolo Boys) que utilizan barricas que acortan el tiempo de envejecimiento en la madera que, en todo caso, debe ser para la producción disciplinaria del Docg durante más de 36 meses y 60 meses para las Reservas.



Piamonte, tierra de maravillosos paisajes y grandes vinos

El territorio, en cambio, los divide según el suelo entre las zonas de Barolo y La Morra con suelos calcáreos y más bien fértiles con los consiguientes vinos suaves y afrutados que maduran más rápidamente mientras que en Monforte d'Alba, Castiglione Falletto y Serralunga d'Alba los terrenos son arenosos y menos fértiles dando lugar a vinos más fuertes e intensos que maduran más lentamente.

Giacomo Borgogno & Figli ha sido uno de los productores históricos de Barolo desde 1761, desde 1861 Marchesi di

Barolo, Giacomo Conterno desde 1770, sólo para nombrar algunos. Digno de mención entre los muchos y excelentes productores: Domenico Clerico, Vietti, Gianni Gagliardo, Vajra, Roberto Voerzio, Boroli, Palladino, Giuseppe Mascarello, Ettore Germano, Fratelli Alessandria, Cavallotto, Giuseppe Rinaldi, Brezza ...

Para Barbaresco, el otro mito del Piamonte, Gaja, Moccagatta, Negro Giuseppe, Rizzi, Bruno Rocca, el historiador Bruno Giacosa y su legendario Barbaresco Santo Stefano ...

“El vino no sólo se bebe, se huele, se observa, se prueba, se bebe a sorbos y se habla de él”

Eduardo VII

La Compañía Agrícola Ceretto con sede en Alba / Barolo (Cn) tiene 160 hectáreas de viñedos en la zona de las Langas. A partir de 2010 se inicia la conversión a ecológico, obteniendo la certificación oficial de ecológico en todos los vinos desde 2015.

Gracias a la fuerte voluntad de Alessandro Ceretto, ya que también es el enólogo, muchos de los viñedos entre los cuales todos los Cru ya están en gestión biodinámica que pretende transferir en poco tiempo a toda la empresa: *“un gran desafío que revolucionará positivamente la historia de nuestros vinos, favoreciendo al mismo tiempo el regreso a un sano, exuberante, fuerte y en pleno equilibrio con el hombre”*.

En La Morra, el Cru Brunate de la familia Ceretto tiene una extensión de 5,6 hectáreas y se encuentra en la zona media de la colina. El suelo es muy arenoso, enriquecido por las famosas margas de Sant'Agata, típicas de las Langas.

Barolo Brunate Docg 2016 (muestra del barril)

Un Barolo aún por embotellar pero que ya denota todos los requisitos de calidad de un gran vino. Partiendo de lo visual: un rojo rubí claro, transparente, límpido y muy luminoso, de

excelente consistencia dados los densos arcos que dejan entrever el interior de la copa.

Una nariz elegante con toques florales de rosa, un vino “femenino” si podemos llamarlo así, con delicadas notas frutales típicas del joven Nebbiolo.



Aparecen las notas balsámicas y ligeras de la porcelana.

Mientras sorbemos este precioso néctar encontramos la cereza madura, pequeñas bayas, la misma elegancia de sabor, un

equilibrio y una armonía que son ciertamente fruto de un buen trabajo en el viñedo para llevar a la bodega uvas sanas con una maduración perfecta.

Final de boca largo y persistente. Ya tiene taninos redondos y elegantes aunque todavía falta el embotellado y el refinamiento, que para un Barolo es una fase muy importante para la evolución del gusto. Un vino de larga crianza.

En Castiglione Falletto, el Cru Bricco Rocche es considerado un monopolio porque pertenece enteramente a la familia Ceretto. Situado en la cima de la colina (Bricco) se extiende por 1,3 hectáreas a una altitud de 350/370 m s.n.m. y está cubierto por vides de más de 50 años.

El suelo es muy arcilloso combinado con arenas, limo y con las famosas areniscas de Diano. Barolo Bricco Rocche Docg 2016 (muestra del barril)

Este vino también viene directamente del barril. A pesar de la falta de refinamiento en la botella se percibe que tiene el tejido de un gran vino. De color rojo rubí claro, brillante, transparente y ligeramente más intenso que el vino anterior.

En la zona de Castiglione Falletto este Barolo encuentra una de sus expresiones más refinadas y la degustación lo confirma plenamente.

En nariz es intenso, elegante, floral con notas de rosa roja seca, frutal con predominio de cerezas maduras, toques de maderas nobles y humus, notas de especias dulces.

En el paladar se caracteriza por una agradable frescura, es potente, intenso, aromático, un vino aristocrático, de gran carácter, cuerpo y estructura importante. Los suaves taninos están finamente integrados, son gráciles. Largo y con un final muy persistente. Adecuado para un envejecimiento muy largo.

En términos de estilo ambos vinos son similares.

La combinación de un Barolo tan joven será mejor con queso de

cabra sazonado, Toma piemontese, conejo al horno. A medida que envejece, prefiere los quesos añejos, la caza, la carne a la parrilla, las carnes asadas.

COLLI DELLA MURGIA un sorbo de Apulia entre Gravina y Lucania

MANUELA MANCINO > Sumiller . GAMBERO ROSSO, ITALIAN SOMMELIER ASSOCIATION . Roma

Para la Bodega Colli della Murgia, la producción de vinos es mucho más que un simple trabajo: es una manera de hablar de un territorio, sus valores y filosofía.

La bodega está ubicada en medio de una reserva natural, el Gran Bosque de Defensa, cerca de Gravina in Puglia, no lejos de la frontera con Basilicata. El rango de calcio en el suelo y la temperatura acompaña sus vinos hasta que estén listos para ser degustados: un buen vino necesita un digno lugar ... la estructura actual, de hecho, está enteramente construida de tufo y mazzaro, piedras locales que hacen que el entorno está siempre fresco y libre de humedad.



Bodega Colli della Murgia

Después de una ardua investigación y experimentación de la práctica correcta de la agricultura sostenible, Colli della Murgia comenzó a producir vinos orgánicos, consciente de que el suelo es un nuevo valor para descubrir: en la viña, la naturaleza crea cada año una pequeña hierba que enriquece la tierra y permite a las legiones de microorganismos vivir en un hábitat natural, completamente libre de cualquier producto químico o sintético. La viña crece sana y fuerte, y con el tiempo aprendió a defenderse de cualquier ataque.





A lo largo del año la bodega recibe diferentes grupos de visitantes, entusiastas italianos y extranjeros amantes del vino que buscan un contacto directo con las personas que pasan su vida entre viñedos y trasladan a los vinos su amor para la tierra.

La bodega ha sido diseñado y construido en el total respeto por la naturaleza y el medio ambiente, utilizando sólo piedras locales recolectadas y trabajadas por maestros artesanos. La energía es provista por fuentes de energía renovables, en armonía total con el medio ambiente

circundante.

La bodega es un edificio de tres pisos. La primera planta se utiliza para el proceso de envejecimiento en barricas de roble fino. En el segundo piso se encuentra el proceso de vinificación, y arriba está la sala de degustación, un lugar amplio dotado por una hermosa vista, donde los invitados pueden saborear algunos vinos mientras disfruta de las maravillosas colinas de la Murgia y Lucan Apennines.

¡Sorber una copa de los vinos de Colli Della Murgia es una zambullida en el seno de Apulia ... a disfrutar!

Signum

Por: Manuela Mancino // Sumiller // Roma

Los sabores de la isla, los aromas del mar, el corazón de la cultura mediterránea ... eso y más es Signum, la casa de Caruso en Salina.

Una vez que llegue allí, podrá comprender inmediatamente cuál es la auténtica bienvenida de la familia: son muy amables y dan la mano a quien los visita para que pueda relajarse y descansar de la rutina diaria.

*Un lugar donde puede dejar sus sentidos a las esencias y colores de
una tierra generosa y antigua ...*

En la piscina, al atardecer o bajo las estrellas, puede disfrutar de bebidas y cócteles especiales. Raffaele, un experto y apasionado coctelero, crea bebidas originales con hierbas aromáticas y frutas que recoge directamente del jardín, el corazón verde del Signum. Los sorbos de alma eólica y los sorbos de Salina podemos decir... una vista impresionante sobre la naturaleza circundante, con sus colores y aromas. La piscina es un rincón relajante donde puedes tomar una bebida o un aperitivo, un almuerzo ligero, leer un libro, tonificar y refrescarte.



Su solárium característico se encuentra en el corazón de la casa y está rodeado por el aroma de los limones con una vista impresionante del mar azul y de las Islas Eolias.

El jardín es capaz de reactivar tus sentidos gracias a las esencias mediterráneas que impregna toda la estructura, rica en limoneros, flores y hierbas aromáticas típicas. Un paseo entre las flores de hibisco, alcaparras y jazmines, o una nueva parada a la sombra de los limoneros puede convertirse en un placer y una experiencia inestimable.

La Propuesta de Martina...

Sentirse como en casa es la filosofía por la que se rige Caruso: su hogar no es un lugar y ni siquiera una palabra o concepto, es un valor. Gracias a la familia y gracias a Luca, los huéspedes se sienten como en casa, libres para disfrutar de sus vacaciones en un ambiente agradable. Todo el personal está completamente disponible para el cliente para garantizar la máxima comodidad en todo momento.

*La cocina es el
reino de Martina, la hermana de Raffaele y Luca*

Martina, con inspiración y mano ligera, trabaja solo productos locales y las excelencias de la comida siciliana, mejorando su autenticidad y frescura, siempre siguiendo los tiempos de la naturaleza.



Cada plato es una historia original y genuina, capaz de revelar nuevas emociones: desde el desayuno hasta el almuerzo ligero y los menús degustación, el descubrimiento de la isla se convierte en una experiencia sensorial inolvidable, el Mediterráneo, las Islas Eolias a través de un hábil juego de equilibrio y dinamismo, con gran cuidado en el manejo de materias primas para subrayar cada matiz.

Apasionada por los pequeños productores sicilianos, ella se dedica a cada plato con la intención de realzar y dar a conocer el patrimonio agrícola de la isla, incluyendo guiños de otras culturas y revelando nuevas interpretaciones.

Sus platos, muy frescos, son una elegante interpretación de la belleza y la historia de Salina.

Una amplia selección del Mediterráneo con sus muchas expresiones, a partir del fascinante patrimonio vitivinícola de Salina y las Islas Eolias. Los prestigiosos territorios

franceses y

el resto del mundo han sido cuidadosamente seleccionados a lo largo de los años, con un enfoque específico en el terroir de Champagne.

La bodega es un espacio del Signum para ser vivido, un pequeño rincón acogedor dedicado a los grandes amantes del vino.

La bienvenida de Signum y Caruso es una experiencia inolvidable: un lugar para visitar, un lugar para vivir... Una hermosa casa en el corazón de Salina donde poder soñar.

Brunello Di Montalcino



POR: ELENA MATEI – SUMILLER

Redactora para la revista Gustare y

Editora de ZoomCucina. Roma – Italia

El Brunello di Montalcino cuenta con una ley que regula su producción y se basa principalmente en que el vino debe ser elaborado en su totalidad de uva Sangiovese

El Brunello di Montalcino cuenta con una ley que regula su

producción y se basa principalmente en que el vino debe ser elaborado en su totalidad de uva Sangiovese.

Brunello di Montalcino es uno de los vinos italianos más famosos en el mundo junto con el Barolo y el Amarone.

El Brunello di Montalcino DCG se produce en la Toscana, en el área de la ciudad de Montalcino, en la provincia de Siena y es uno de los vinos italianos más famosos en el mundo, junto con el Barolo y el Amarone.

Este pedazo de tierra cuenta con una producción de vino de más de 2000 años y de acuerdo con los escritos de la época, el nacimiento del Brunello se estima en torno al año 1850, mientras que la primera botella marcada "Brunello di Montalcino" es de 1888.

El territorio de Montalcino tiene una forma más o menos cuadrada, una superficie de 24 000 hectáreas de las cuales sólo el 15% está plantada de vid y sólo 2 de 100 hectáreas se destinan a la producción de Brunello di Montalcino DCG.

La altitud de Montalcino se alza alrededor de 564 metros sobre el nivel del mar, pero en la diversidad de la zona cuenta también con áreas mucho más bajas. Toda la zona está protegida de los vientos fríos del Monte Amiata, al sur, con sus 1740 m de altura, y los tres ríos que le rodean favorecen un micro-clima ideal para la maduración de la uva.

La variedad de uva, punto de referencia para la producción de Brunello di Montalcino DCG, es el Sangiovese Grosso, también llamado "Brunello". Para contar con la designación DCG, la producción de vino obtenida a partir de estas uvas debe permanecer dos años en barricas de roble, y al menos cuatro meses en botella tipo Burdeos (6 meses para el Reserva) y se puede poner en el comercio a partir del 1 de enero del quinto año siguiente a la cosecha (el sexto año para el Reserva).



A finales de los años 70 las bodegas productoras de Brunello di Montalcino eran sólo 15 y hoy en día se cuenta con un total 252 fabricantes, distribuidos por toda la zona, pero los territorios con el mayor número de bodegas se encuentran en la zona de Montalcino: Castelnuovo dell'Abate, Sant'Angelo in Colle, Torrenieri y algunos productores en Carmignano.

Aunque se han identificado cuatro cuadrantes con ocho microclimas diferentes, nunca se ha hecho oficial una

zonificación. Cada una de estas áreas tiene características diferentes, ya que están situadas a diferentes alturas y con diferentes terrenos, por lo que los vinos elaborados a partir de la misma variedad de uva, desde una distancia de unas pocas decenas de metros, pueden ser diferentes, al igual que el método de cultivo de la vid, que pueden ser tradicionales, orgánicos o biodinámicos.



Entre las empresas más antiguas de Montalcino Biondi Santi no podemos dejar de nombrar, Banfi, Fattoria dei Barbi, La Marroneto, Caparzo, Col d'Orcia, Padelletti ... aquellos más nuevos, Poggio di Sotto, Salvioni, Casanova de los Negros ... y también quien trabaja en biodinámica, Piombaia Rossi Cantini.

Los mejores años para el Brunello di Montalcino han sido: 2004, 2006, 2007, 2010 y 2012 que todavía no está en venta.

El vino Brunello di Montalcino DCG es el de más larga duración en el mundo. En cata, tiene taninos a tabaco, regaliz tostados, buena acidez y aterciopelados oscuros o picantes, características peculiares para las que hay que elegir platos bien estructurados y succulentos.