karla meljem.

GUÍA · ITALIA

Cinco bodegas en Italia que sí valen el viaje

De Toscana al Piemonte, las cinco que visité y a quién le escribes para entrar.

NOS VEMOS ALLÁ

KARLAMELJEM.COM/GUIAS/CINCO-BODEGAS-EN-ITALIA-QUE-SI-VALEN-EL-VIAJE/

Italia tiene miles de bodegas y la mayoría no te va a cambiar nada. Estas cinco sí: una por cada idea que tienes que entender del vino italiano. Van de sur a norte y se pueden hacer en una semana manejando.

Biondi-Santi

Tenuta Greppo

01 · TOSCANA
MONTALCINO

Si quieres entender el Brunello di Montalcino, este es un buen lugar para empezar. Biondi-Santi es una de las bodegas más icónicas de Toscana y la familia que dio forma a este vino a finales del siglo XIX. El Brunello se elabora exclusivamente con Sangiovese, la uva tinta más representativa de Toscana, cultivada aquí alrededor del pueblo de Montalcino. Son vinos conocidos por su elegancia, estructura y, sobre todo, por su capacidad de envejecer durante décadas. Biondi-Santi produjo su primera añada en 1888 y desde entonces se convirtió en una referencia para entender la región.

CIUDAD MÁS CERCA
Siena, a una hora

QUÉ PROBAR
Brunello di Montalcino

DIRECCIÓN
Villa Greppo 183, 53024 Montalcino (SI)

TELÉFONO
+39 0577 848023

WEB Y CORREO
biondisanti.it · biondisanti@biondisanti.it

CÓMO SE ENTRA
No tienen visitas abiertas al público. Hay que escribirles antes por el formulario de su sitio y pedirlo.

Foradori

02 · TRENTINO MEZZOLOMBARDO

Si quieres descubrir otra cara del vino italiano, Foradori es un gran lugar para empezar. La bodega está en el Campo Rotaliano, en Trentino, rodeada por las Dolomitas, y su gran protagonista es el Teroldego, una uva tinta autóctona de la zona. Elisabetta Foradori fue clave en recuperar y darle prestigio a esta variedad, elaborando vinos frescos, con carácter y muy ligados al lugar. Además, trabajan con agricultura biodinámica y algunas de sus etiquetas se elaboran en ánforas de barro, una de las señas de identidad de la casa.

CIUDAD MÁS CERCA

Trento, a veinte minutos

QUÉ PROBAR

Teroldego · Nosiola · Manzoni Bianco

DIRECCIÓN

Via Damiano Chiesa 1, 38017 Mezzolombardo (TN)

TELÉFONO

+39 0461 601046

WEB Y CORREO

agricolaforadori.com · info@agricolaforadori.com

CÓMO SE ENTRA

Con cita. Reciben de miércoles a sábado, normalmente a las 10 de la mañana y los sábados a las 11.

Gaja

03 · PIEMONTE
BARBARESCO

Si quieres entender el vino de Piemonte, Gaja es uno de los grandes nombres por conocer. La familia lleva elaborando vino en Barbaresco desde 1859 y fue clave para llevar los vinos de la región al reconocimiento internacional. Barbaresco es un vino tinto elaborado con Nebbiolo, la uva más emblemática de Piemonte, conocida por producir vinos elegantes, estructurados y con gran capacidad de envejecimiento. Angelo Gaja transformó la bodega familiar y se convirtió en una de las figuras más influyentes del vino italiano moderno.

CIUDAD MÁS CERCA
Alba, a quince minutos

QUÉ PROBAR
Barbaresco · Barolo · Vinos de Nebbiolo

DIRECCIÓN
Via Torino 5, 12050 Barbaresco (CN)

TELÉFONO
+39 0173 635158

WEB Y CORREO
gaja.com · info@gaja.com

CÓMO SE ENTRA
Solo con reservación, escribiendo a su correo.

Giovanni Rosso

04 · PIEMONTE
SERRALUNGA D'ALBA

En Serralunga d'Alba, en pleno corazón de Barolo, la familia Rosso cultiva viñedos desde finales del siglo XIX. Esta es una de las zonas más reconocidas de la región, donde el Nebbiolo da vinos con estructura, elegancia y una enorme capacidad de envejecimiento. Giovanni Rosso trabaja diferentes viñedos por separado, una forma muy interesante de descubrir cómo una misma uva puede expresarse diferente dependiendo del lugar donde crece.

CIUDAD MÁS CERCA
Alba, a veinte minutos

QUÉ PROBAR
Barolo · Nebbiolo · Vinos de viñedos únicos

DIRECCIÓN
Via Roddino 10/1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

TELÉFONO
+39 0173 613340

WEB Y CORREO
giovannirosso.com · info@giovannirosso.com

CÓMO SE ENTRA
Es la más fácil de las cinco: reservan en línea, tienen varias experiencias y reciben grupos de hasta 30.

Giuseppe Rinaldi

05 · PIEMONTE
BAROLO

Pocas bodegas representan el lado más tradicional de Barolo como Giuseppe Rinaldi. La familia lleva generaciones elaborando vino en pleno pueblo de Barolo, manteniendo una filosofía muy clásica: largas crianzas, grandes barricas de madera y mínima intervención. Hoy el proyecto continúa en manos de la familia y sus Barolos son algunos de los más buscados de la región. Es una parada para entender cómo se hacía —y se sigue haciendo— Barolo de la manera más tradicional.

CIUDAD MÁS CERCA
Alba, a media hora

QUÉ PROBAR
Barolo · Nebbiolo · Estilo tradicional

DIRECCIÓN
Via Monforte 3, 12060 Barolo (CN)

TELÉFONO
+39 0173 56156

WEB Y CORREO
rinaldigiuseppe.com ·
info@rinaldigiuseppe.com

CÓMO SE ENTRA
Con cita y son pocos lugares. Pide con mucha anticipación.

La ruta

Toscana

BASE
Montalcino o Siena

NOCHES
3

BODEGAS
Biondi-Santi

Trentino

BASE
Mezzolombardo o Trento

NOCHES
1

BODEGAS
Foradori

Piemonte

BASE
Alba

NOCHES
3

BODEGAS
Gaja · Giovanni Rosso · Giuseppe Rinaldi

Una semana alcanza. Dos se disfrutan. Los tiempos de carretera son aproximados y en coche.

Antes de ir

Escribe con meses, no con días

Cuatro de las cinco solo reciben con cita y las chicas tienen pocos lugares. Lo que se agenda tarde no se agenda.

No manejes después de catar

Suena obvio y nadie lo planea. En Italia los pueblos están cerca, pero las carreteras son de curvas.

Escribe en inglés y sé concreto

Quiénes son, cuántos, qué día y qué les interesa. En las bodegas pequeñas contesta la misma familia.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com

Fotos de paisaje: Barolo - view from La Morra in Piemonte, Italy (CC BY 2.0) · Barolo Village (163795471) (CC0) · A hill in Val d'Orcia (52603155363) (CC BY 2.0) · Dolomiten bei Trient (CC BY 3.0). Las de bodega son de Karla.