

■ Suelos volcánicos y su influencia en el vino: miniguía para sommeliers

Los suelos volcánicos constituyen uno de los terruños más singulares e identitarios de la viticultura mundial. Nacidos del basalto, las cenizas, la piedra pómez, los lapilli y la descomposición de rocas ígneas, presentan una diversidad enorme en cuanto a estructura, fertilidad y retención de agua. Lejos de imponer un estilo de vino único, el suelo volcánico interactúa con el microclima, la altitud, la variedad de uva y la mano del viticultor para dar vida a vinos venerados por su frescura, precisión milimétrica y un arrollador sentido de pertenencia.

Cómo moldean la calidad del vino los suelos volcánicos

- 1. Una frescura y acidez deslumbrantes:** Muchos de los vinos volcánicos más aclamados del planeta logran conjugar una madurez óptima con una frescura vibrante. Aunque la acidez depende en gran medida del clima y de la variedad más que del suelo por sí solo, zonas como el Etna o Santorini son célebres por alumbrar vinos eléctricos, con tensión y una longevidad soberbia.
- 2. Sistemas radiculares profundos:** Los viñedos volcánicos suelen ser pedregosos y fragmentados, lo que obliga a las cepas a hundir sus raíces con fuerza en el subsuelo en busca de agua y nutrientes. Esta adaptación natural ayuda a autorregular el vigor de la planta, aportando una complejidad y profundidad añadidas al vino final.
- 3. Una impronta mineral inconfundible:** En cata, los vinos volcánicos se describen a menudo con notas ahumadas, de piedra de fusil, pólvora, hidrocarburo o matices salinos. No se trata de una transferencia directa de los minerales de la roca a la uva, sino de una firma sensorial compleja estrechamente ligada a estos terruños de fuego.
- 4. Precisión por encima de opulencia:** Los perfiles volcánicos más excelsos destacan por su equilibrio y no por su peso. En lugar de buscar una extracción excesiva o una calidez desmedida, priorizan la pureza de la fruta, la verticalidad, la frescura y una definición aromática nítida y cristalina.
- 5. Un arraigo visceral al origen:** Pocos paisajes vitícolas son tan sobrecogedores y únicos como aquellos esculpidos por el vulcanismo. Desde las laderas de basalto negro del Etna hasta los hoyos expuestos al viento de Lanzarote, las regiones volcánicas entregan vinos que expresan su procedencia con una claridad asombrosa.

Seis regiones vitícolas volcánicas de culto

1. Monte Etna, Sicilia, Italia

Variedades clave: Nerello Mascalese, Carricante

Suelos de basalto negro, altitudes de vértigo y contrastes térmicos brutales entre el día y la noche dan origen a algunos de los vinos más elegantes de Italia. La tinta Nerello Mascalese aporta finura, frescura y taninos de grano fino; la blanca Carricante define blancos afilados, cítricos y con un potencial de guarda estratosférico.

2. Santorini, Grecia

Variedad clave: Assyrtiko

Ceniza volcánica, piedra pómez y vientos huracanados modelan la fisonomía de esta isla icónica. La variedad Assyrtiko concentra la fuerza del Mediterráneo manteniendo una acidez cortante, lo que se traduce en blancos estructurados, de perfil salino y una longevidad excepcional.

3. Lanzarote, Islas Canarias, España

Variedades clave: Malvasía Volcánica, Listán Negro

Las parras se plantan de forma individual en profundos hoyos excavados en el lapilli negro (picón), protegidas de los feroces vientos atlánticos por muretes semicirculares de piedra volcánica. Un paisaje lunar fascinante que genera vinos eléctricos, vibrantes y con una personalidad desbordante.

4. Monte Vulture, Basilicata, Italia

Variedad clave: Aglianico

Suelos volcánicos antiguos y viñedos de altura dan forma al Aglianico del Vulture, uno de los tintos más solemnes y de mayor guarda del sur de Italia. Los vinos entrelazan fruta negra madura, una estructura tánica imponente y una frescura crucial.

5. Soave Classico, Véneto, Italia

Variedad clave: Garganega

Las colinas de origen volcánico de la zona Classica sustentan los vinos más prestigiosos de la denominación. Aquí la Garganega despliega notas de cítricos, flores blanches, almendra amarga y un sutil fondo salino, todo ello hilvanado por una acidez crujiente.

6. Tokaj, Hungría

Variedades clave: Furmint, Hárslevel■

El sustrato rocoso de carácter volcánico es el almacén del complejo mosaico de Tokaj. La elevadísima acidez natural de la Furmint es el pilar maestro tanto para los blancos secos de la región como para sus legendarios vinos dulces (Aszú), dotándolos de frescura, esqueleto y una evolución eterna en botella.

La clave del sommelier

Los suelos volcánicos no se pueden encasillar en un único descriptor aromático. Su verdadera grandeza radica en cómo gestionan los recursos hídricos, el desarrollo de las raíces y el equilibrio de la cepa dentro de un ecosistema específico. Ya sea en el Etna, en Santorini o en Tokaj, los grandes vinos volcánicos comparten un mismo hilo conductor: frescura, precisión estilística y una nitidez territorial incuestionable.

Tipos de suelos en viticultura: análisis comparativo

Tipo de suelo	Agua	Térmica	Drenaje	Estilo del vino	Regiones
Arcilla	Elevada	Frío	Escaso	Corpulento, estructurado, tánico	Pomerol, Ribera del Duero
Caliza	Moderada-Elevada	Cálido	Bueno	Elegante, mineral, acidez viva	Borgoña, Champagne, Loira
Grava	Baja	Elevado	Excelente	Potente, concentrado, denso	Médoc, Graves
Limo	Moderada	Frío	Moderado	Sedoso, elegante, aromático	Alsacia, Mosela
Arena	Baja	Cálido	Excelente	Taninos pulidos, estructura fina	Barolo, Stellenbosch
Volcánico	Moderada	Variable	Bueno	Ahumado, mineral, acidez vertical	Etna, Santorini, Canarias
Pizarra	Baja	Elevado	Moderado	Acidez punzante, mineralidad intensa	Mosela, Priorat, Douro
Loess	Moderada-Elevada	Medio	Moderado	Carnoso, guiado por la fruta	Napa, Barossa

■ ¿Buscas dar el salto a un nuevo puesto de Sommelier? Ver ofertas de empleo para Sommelier.