

NICOLA PURRELLO

ATLAS DE
**VIÑEDOS
URBANOS**

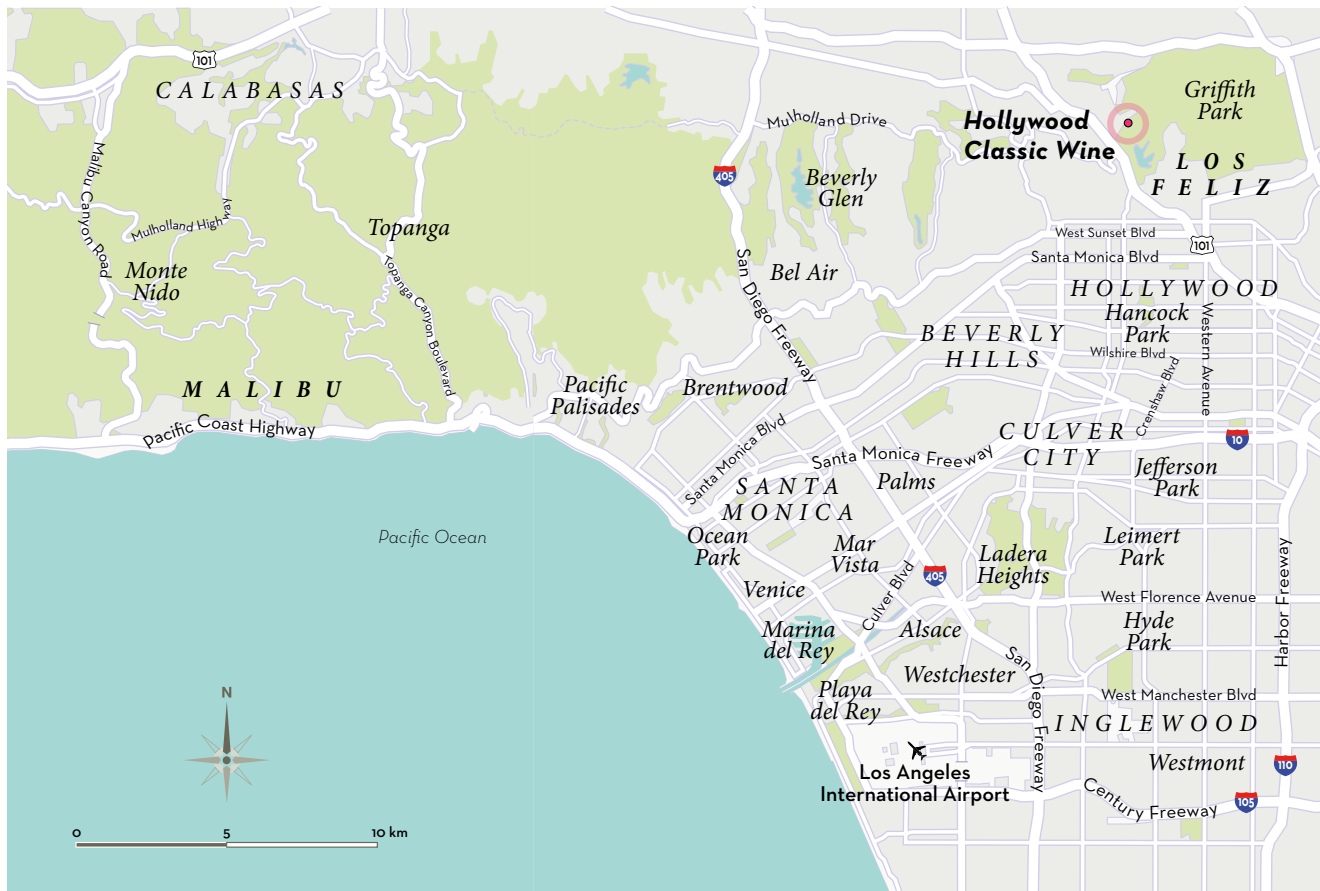


EDITORIAL JONGLEZ

Índice

Viña Cousiño Macul • Santiago de Chile, Chile.....	9
Hollywood Classic Wine • Los Ángeles, EE. UU.....	11
Viñedo Gurdibide • Portugalete, País Vasco, España.....	17
París, Francia.....	21
Clos de la Chaînette • Auxerre, Francia.....	29
Clos de la vigne del Palacio de los Papas • Aviñón, Francia.....	33
In Monte Blandinio • Gante, Bélgica.....	37
Viñedo urbano de Ámsterdam - Wijn van Bret • Ámsterdam, Países Bajos.....	39
Viñedo urbano de La Haya • La Haya, Países Bajos.....	41
Viñedo del Stintfang • Hamburgo, Alemania.....	43
Weingarten Berliner • Berlín, Alemania.....	45
Monte Vino Colonia • Colonia, Alemania.....	47
Stuttgart, Alemania.....	51
Praga, República Checa.....	57
Viñedo de la Fortaleza de Spielberg • Brno, República Checa.....	65
Viena, Austria.....	67
Rebhüsli Chillesteig • Zúrich, Suiza.....	73
Viñedo de Castelgrande • Bellinzona, Suiza.....	77

Viñedo de la Fundación Moncucchetto • Lugano, Suiza.....	81
Nusserhof • Bolzano, Italia.....	83
Venecia, Italia.....	85
Viña de la Reina • Turín, Italia.....	95
Viñedo de Leonardo • Milán, Italia.....	99
Viñedo Pusterla • Brescia, Italia.....	101
Via Mari 10 • Reggio Emilia, Italia.....	105
Vigna Michelangelo • Florencia, Italia.....	109
Roma, Italia.....	113
Viñedo de San Martino • Nápoles, Italia.....	119
Vigna del Gallo • Palermo, Italia.....	125
Etna Urban Winery • Catania, Italia.....	129
Viñedo del Castillo • Liubliana, Eslovenia.....	135
Viñedo urbano municipal • Salónica, Grecia.....	137
Viñedo Studley Park • Melbourne, Australia.....	141
Tokio, Japón.....	143
Katashimo Winery • Osaka, Japón.....	149
Viñedos sobre el suelo.....	153



Hollywood Classic Wine • Los Ángeles, EE. UU.

Un bastión en la colina

California suele considerarse el gran referente de la industria vinícola estadounidense. Sin embargo pocas veces se incluye en ese imaginario a Los Ángeles, ciudad asociada al cine, a las palmeras y al brillo de las alfombras rojas. Y pese a ello, hasta finales del siglo XIX, la Ciudad de los Ángeles fue uno de los grandes centros vitivinícolas del país, hasta ganarse el sobrenombre de «Ciudad del vino». La expansión urbana, el declive agrícola, el aumento de los costes y la filoxera acabaron borrando los viñedos y, con ellos, el alma agrícola de una metrópolis en plena transformación.

En 2001, Ken York y su esposa Annette descubrieron un terreno escarpado a poca distancia del famoso letrero de Hollywood. Fue un flechazo inmediato. La primera cepa fue plantada accidentalmente cuando la hija de dos años de la pareja tropezó y hundió la pequeña planta en la tierra mientras avanzaba tambaleándose entre las futuras hileras de Hollywood Classic Wine. Varias décadas después, sigue dando la bienvenida a quienes llegan hasta la colina.

La ciudad que había perdido sus viñedos en la llanura, los ve hoy reaparecer en la colina. No es casualidad que este terreno, rico en yeso y restos marinos, parezca conservar precisamente una memoria profunda de los orígenes de la ciudad todavía volcada hacia el océano y redescubierta aquí, en las alturas. El frescor de la colina rompe además con los códigos tradicionales de la región, permitiendo cultivar variedades bordelesas más propias de los prestigiosos viñedos del valle de Napa. Pero el proyecto también arrastra dificultades inevitables: el aislamiento, la pendiente y la complejidad logística. A ello se suma una burocracia municipal poco dispuesta a aceptar la convivencia entre gran ciudad y agricultura real. Todavía hoy, más de 20 años después de la plantación, el viñedo sigue sin contar con un acceso practicable para vehículos, lo que complica enormemente cualquier trabajo cotidiano.



© Ken York



© Ken York

Sin embargo, los vecinos sí han entendido el valor del proyecto, capaz de aportar biodiversidad y devolver belleza al paisaje. También saben que actúa como un inesperado aliado frente al calor y los incendios cada vez más frecuentes en Los Ángeles, como ocurrió en 2025, cuando la barrera vegetal y los sistemas de riego ayudaron a frenar el avance de las llamas y protegieron varias viviendas cercanas. El agradecimiento más valioso llegó en forma de una carta escrita por una niña del barrio: sencilla, sincera y profundamente conmovedora.

Propiedad/Gestión Ken York

Dimensiones 3,5 hectáreas

Variedades cultivadas Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinos producidos 6

Web hollywoodclassicwine.com

Instagram oficial [@hollywoodclassicwine](https://www.instagram.com/hollywoodclassicwine)



© Ken York



Clos de la vigne del Palacio de los Papas · Aviñón, Francia

El viñedo de los Papas

Pocos viñedos urbanos del mundo se encuentran en lugares tan imponentes, emblemáticos y cargados de historia como el Palacio de los Papas de Aviñón, centro del poder religioso entre 1309 y 1377. La presencia de viñedos está documentada desde la Edad Media y recibió un nuevo impulso durante los pontificados de Benedicto XII y Clemente VI, cuando se elaboraba un vino ceremonial de gran simbolismo.

El viñedo fue replantado en 1997 por la asociación *Les Compagnons des Côtes du Rhône*, a la que se confió su gestión con motivo de la designación de Aviñón como Capital Europea de la Cultura en 2020. El lugar elegido ofrece unas vistas espectaculares: la cima del Rocher des Doms, en el corazón del Palacio de los Papas, hoy inscrito por la UNESCO en la Lista del Patrimonio Mundial.

El viñedo está delimitado por antiguas murallas y domina el centro histórico de la ciudad y el río Ródano, que lo rodea y lo separa de la ciudad moderna. Sin embargo, pocos años después de la plantación se constató la existencia de filtraciones de agua en el palacio histórico, precisamente en la zona del viñedo. La protección del monumento prevaleció, lo que obligó a arrancar las cepas justo cuando alcanzaban su madurez. Los ecos del poder y la grandiosidad del pasado prevalecieron sobre la huella agrícola contemporánea. Gracias al esfuerzo de los Compagnons, el viñedo pudo volver a plantarse.

El viñedo no es fruto de la casualidad: se han seleccionado más de diez variedades representativas de la viticultura de este rincón de Francia, incluidas algunas autóctonas poco extendidas. En un lugar donde el equilibrio siempre ha tenido un valor fundamental, se ha optado por incorporar cuidadosamente variedades de uva procedentes tanto del norte como del sur del valle del Ródano. Todas ellas se vinifican conjuntamente para elaborar un vino representativo de toda una región, de gran valor histórico y simbólico. Y eso no es todo: este viñedo es el único que puede presumir de la Denominación de Origen Controlada (AOC, por sus siglas en francés), un caso único en Francia para un viñedo situado dentro de una ciudad. No se trata solo de un homenaje a la historia, sino también de una apuesta por el futuro de un viñedo que tiende un puente entre diferentes épocas.





© Association Les Compagnons des Côtes du Rhône

Les Compagnons des Côtes du Rhône

Esta asociación, que cuenta ya con 20 años de trayectoria, reúne a más de 70 voluntarios comprometidos con la cultura del vino del valle del Ródano. Además de cuidar el viñedo del Palacio de los Papas, organiza actividades culturales y de divulgación en torno al mundo del vino. También son ocasiones para degustar el vino que produce el Clos, del que no se elaboran más de 100 botellas al año. Sus etiquetas, diseñadas por artistas locales, aportan además una dimensión artística al proyecto.

Propiedad/Gestión Ayuntamiento de Aviñón, gestionado por *Les Compagnons des Côtes du Rhône*
Dimensiones 0,1 hectárea

Variedades cultivadas Garnacha, Garnacha Blanca, Cariñena, Syrah, Marsanne, Cinsault, Monastrell, Marselan, Counoise y Roussanne, además de otras cuatro variedades típicas del valle del Ródano

Vinos producidos 1

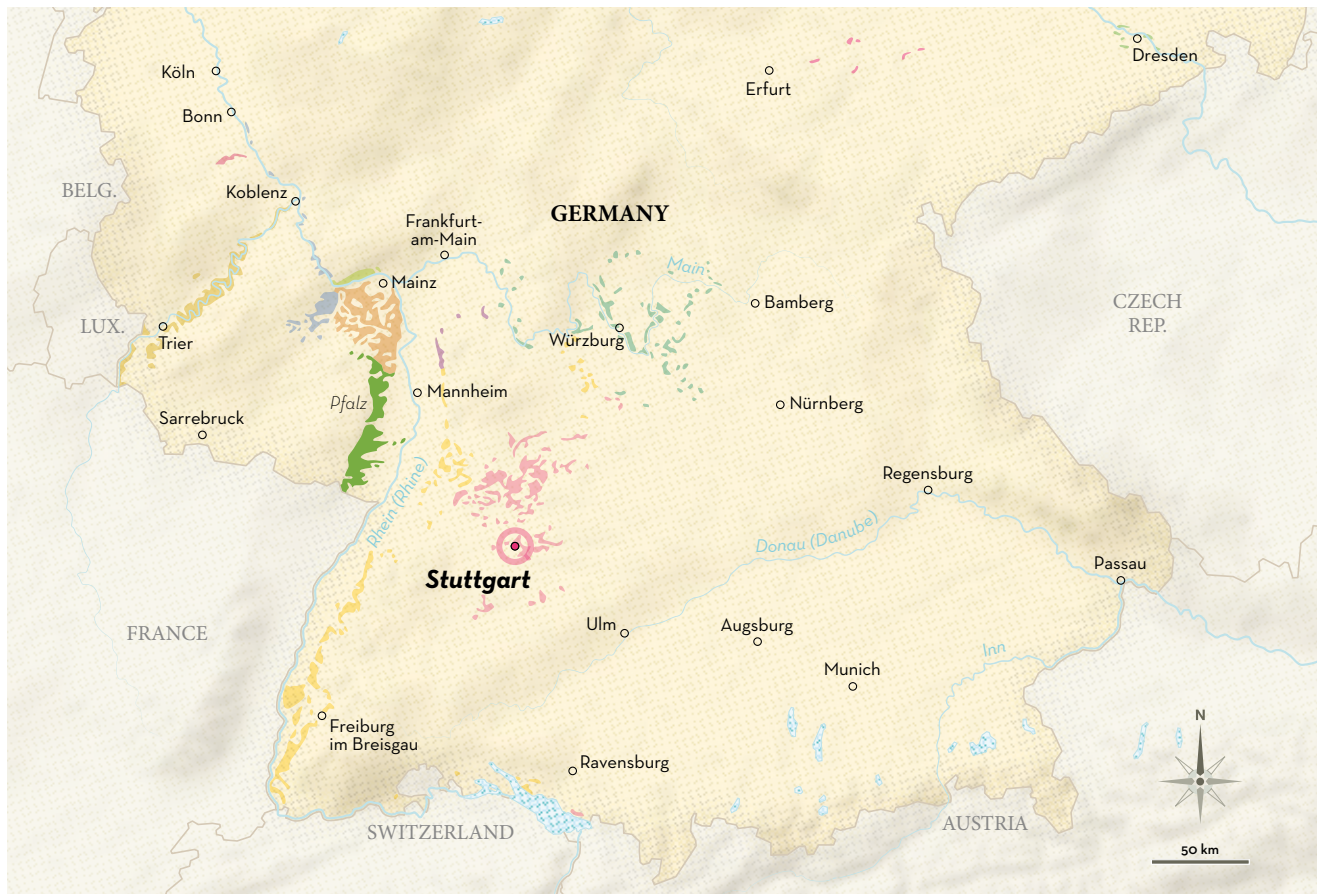
Web compagnonscotesdurhone.fr

Instagram oficial @compagnons_des_cotes_du_rhone



© Association Les Compagnons des Côtes du Rhône





Stuttgart, Alemania

Los viñedos de la identidad

En Stuttgart, una de las capitales mundiales del automóvil, es mucho más fácil encontrarse con un viñedo que con una fábrica de coches. Ello se debe a las más de 400 hectáreas de viñedo que aún se conservan en 16 de los 23 distritos de la ciudad, un raro ejemplo de convivencia entre dos realidades aparentemente opuestas: la industrial y la agrícola.

La viticultura –al igual que en muchas otras regiones de Europa Central– llegó con la conquista romana, pero su gran auge se produjo en la Edad Media, gracias al trabajo de los monasterios bajo el ducado de Württemberg. El momento de máxima expansión se registró a finales del siglo XVI, con una superficie vitícola de más de 1 000 hectáreas, que se redujo progresivamente en los siglos siguientes. La filoxera también afectó a Stuttgart a finales del siglo XIX, aunque sin provocar esa drástica reducción de las superficies vitícolas que en otros lugares acompañó a la expansión urbana.

La topografía ha sido determinante para la conservación del paisaje vitivinícola. Los viñedos han sobrevivido sobre todo en las pronunciadas laderas –con pendientes de hasta el 50 %– que rodean el centro histórico y recorren el valle del Neckar, donde la urbanización quedó limitada durante el crecimiento de la ciudad en los dos últimos siglos. Estas pendientes, ideales desde el punto de vista edafoclimático, obligan aún hoy a realizar la mayor parte de los trabajos manualmente. La mecanización resulta prácticamente imposible y es necesario mantener los tradicionales bancales sostenidos por muros de piedra seca, algunos de ellos centenarios. Es el precio que hay que pagar para preservar este paisaje frente al avance de la urbanización.

Tradicionalmente, la viticultura de Stuttgart se ha orientado hacia la producción de vinos tintos, algo poco habitual entre las grandes regiones vitivinícolas alemanas. Ello es posible gracias a un clima relativamente templado y soleado, propio de una zona de transición entre las influencias atlántica y continental.

La variedad emblemática de Stuttgart es la Trollinger, ampliamente cultivada en todo Württemberg. Durante siglos ha sido el vino cotidiano de familias, obreros, artesanos y tabernas (*Besenwirtschaften*), y todavía hoy sigue siendo un vino accesible y profundamente ligado a la identidad de la ciudad.

La mayor parte del vino de Stuttgart se elabora en cinco cooperativas vitivinícolas, como la Weingärtnergenossenschaft Untertürkheim, donde cientos de socios aportan sus uvas para producir vino destinado principalmente al mercado local. En la mayoría de los casos, estas cooperativas cuentan con más de un siglo de historia.

Solo una pequeña parte de la producción procede de viticultores independientes, que comercializan sus vinos principalmente a través de tabernas, mesones y venta directa. A ello se suma la bodega municipal (Weingut der Stadt), cuyo origen se remonta a 1892, cuando el Ayuntamiento adquirió unos viñedos situados junto al Bürgerhospital con la intención de construir un hospital para enfermedades infecciosas destinado al aislamiento de los pacientes tras una epidemia. El proyecto nunca llegó a materializarse y aquellos viñedos dieron origen a las primeras elaboraciones en el Ratskeller de la ciudad. En la actualidad, la bodega municipal cultiva 11 hectáreas repartidas por distintas zonas de Stuttgart y desempeña un papel fundamental en la conservación del paisaje histórico.



Viñedo del centro de la ciudad



Los viñedos urbanos se han convertido en uno de los rasgos más característicos de Stuttgart y constituyen un importante atractivo enoturístico. La ciudad cuenta con cuatro rutas senderistas entre viñedos (*Weinwanderwege*), que suman casi 40 kilómetros de recorrido. Entre ellas destaca la famosa ruta Obertürkheim–Uhlbach–Rotenberg–Untertürkheim, que conduce tanto al Weinbaumuseum (Museo del Vino de Stuttgart-Uhlbach) como al Mausoleo de Württemberg, uno de los paisajes vitícolas más fotografiados de la región.

A finales del verano, el centro de Stuttgart acoge además el Stuttgarter Weindorf (el «pueblo del vino» de Stuttgart), con catas y actividades que atraen a miles de visitantes. Desde las colinas de Rotenberg hasta los viñedos que dominan el Neckar, cada año miles de personas recorren senderos entre viñas, pueblos y bodegas. Quizá ese sea el secreto de Stuttgart: haber convertido un paisaje agrícola que ha sobrevivido a la modernidad en una de las formas más auténticas de experimentar la ciudad.

Viñedos del centro de la ciudad

Pocas ciudades europeas pueden presumir de contar con viñedos situados a solo unos cientos de metros de la estación central, de los ministerios regionales y de los barrios de oficinas. En Stuttgart sigue siendo así. Las laderas de Kriegsberg y Mönchhalde aparecen de pronto entre edificios públicos, sedes empresariales e infraestructuras urbanas, recordando hasta qué punto la ciudad ha crecido sobre un paisaje agrícola preexistente.

Mönchhalde es uno de los viñedos históricos más prestigiosos de Württemberg. Orientado al sur y protegido por la configuración del valle, domina desde lo alto el centro de la ciudad. Muy cerca de allí, Kriegsberg constituye uno de los ejemplos más sorprendentes de viticultura urbana contemporánea, con viñedos que conviven con el tráfico y los edificios administrativos.

Aún más singular es el viñedo experimental de Hohenheimer Schlossberg, cultivado por la Universidad de Hohenheim como laboratorio al aire libre para la investigación agronómica. En apenas unos kilómetros conviven la producción, la investigación y la conservación del paisaje. Al contemplar estos viñedos que se asoman sobre los tejados de Stuttgart, quizá se comprenda mejor que en ningún otro lugar el verdadero carácter de la ciudad: aquí la vid no ocupa espacios residuales ni ocultos, sino que sigue desempeñando un papel protagonista en el paisaje urbano.

Obertürkheim

Si hay un lugar donde la viticultura heroica sigue viva en Stuttgart, es en las colinas de Obertürkheim. Las laderas alcanzan pendientes que hacen imposible buena parte de la mecanización y obligan, aún hoy, a realizar la mayoría de las labores manualmente. Muretes de piedra seca, terrazas y escaleras de servicio modelan el paisaje y dan testimonio de siglos de adaptación del ser humano a estas laderas.

Las vistas sobre el valle del Neckar figuran entre las más espectaculares de la ciudad, pero la belleza del paisaje tiene un alto coste. El mantenimiento de las terrazas exige una inversión constante, mientras que el relevo generacional supone un desafío cada vez mayor para muchas explotaciones familiares. Conservar estos viñedos significa preservar no solo una actividad agrícola, sino también un paisaje cultural que forma parte de la identidad de la región. En Obertürkheim, la vid sobrevive porque todavía hay quienes deciden cultivarla allí donde sería mucho más fácil abandonarla.



Wurtemberg

© Stuttgart-Marketing GmbH & Sarah Schmid

Untertürkheim y Rotenberg

La colina de Württemberg es probablemente el lugar donde el vínculo entre Stuttgart y el vino se hace más evidente. Los viñedos trepan por las laderas que dominan el Neckar, presididas por la Grabkapelle, el mausoleo que el rey Guillermo I de Württemberg mandó construir en memoria de su esposa Catalina. Desde lo alto, la vista abarca los viñedos, el río y las fábricas del valle, componiendo uno de los paisajes más emblemáticos de la ciudad. Rotenberg y Untertürkheim constituyen el núcleo histórico de la viticultura de Stuttgart. Durante siglos abastecieron de vino a la corte de Württemberg y, más tarde, a una ciudad en plena expansión. Hoy, su imagen está inevitablemente ligada también a Mercedes-Benz, cuyas fábricas se encuentran a los pies de la colina. Pocos lugares ilustran con tanta claridad la convivencia entre la agricultura tradicional y la industria moderna.

La cooperativa *Collegium Wirtemberg*, surgida de la fusión de varias entidades históricas, sigue cultivando buena parte de los viñedos de la colina. El resultado es un paisaje en el que la monarquía, el vino y el automóvil parecen formar parte de una misma historia. Mientras bajo los viñedos discurre el ritmo de la metrópoli industrial, en las laderas continúa el paciente trabajo de los viticultores.

Uhlbach

Uhlbach conserva aún hoy el aspecto de un pequeño pueblo vinícola, a pesar de formar parte del municipio de Stuttgart desde 1937. Rodeado de colinas cubiertas de viñedos y comunicado con el resto de la ciudad por carreteras que atraviesan las laderas, mantiene un ambiente rural sorprendente para una capital regional de más de 600 000 habitantes.

Aquí se encuentra el Weinbaumuseum, el Museo del Vino de Stuttgart, instalado en el edificio de una antigua cooperativa vinícola. Las tabernas de temporada, las bodegas cooperativas y las fiestas del vino siguen marcando el ritmo de la vida del barrio y mantienen vivo un patrimonio cultural que en muchos otros lugares ha sucumbido a la expansión urbana.

Uhlbach representa la memoria rural de Stuttgart: un lugar donde el vino no es solo un producto agrícola, sino una parte esencial de la vida cotidiana y de la identidad local.

Bad Cannstatt

La historia del vino en Stuttgart comienza probablemente en Bad Cannstatt. Ya en época romana, este asentamiento a orillas del Neckar era uno de los enclaves más importantes de la región, favorecido por la presencia de manantiales termales y por su ubicación en una de las principales vías de comunicación del Imperio. Fueron precisamente los romanos quienes introdujeron el cultivo organizado de la vid en los valles que hoy rodean la ciudad, sentando las bases de una tradición que perdura desde hace casi 2000 años.

Durante siglos, Cannstatt fue más importante que la propia Stuttgart. Centro comercial, lugar de mercado y punto de paso sobre el Neckar, vio prosperar a su alrededor los viñedos que abastecían a monasterios, cortes y habitantes de la región. Aún hoy, las laderas que dominan el río conservan esa vocación vitícola, a pesar del crecimiento urbano e industrial del siglo XX.

En la actualidad, Cannstatt es conocida sobre todo por sus balnearios, la Cannstatter Volksfest y sus instalaciones deportivas, aunque sigue conservando las raíces más antiguas de la viticultura de Stuttgart. Aquí el vino no representa un regreso a los orígenes, sino una tradición que nunca ha dejado de estar viva.



Bad Cannstatt

© Stuttgart-Marketing GmbH & Goldmiesel Film



Via Mari 10 . Reggio Emilia, Italia

El viñedo de la verticalidad

La vid es, por naturaleza, una planta vertical. Una tenaz trepadora de muros y pérgolas. Sin embargo, nos hemos acostumbrado a observarla domesticada en hileras ordenadas, podada en invierno, o extendida cerca del suelo en los cultivos en vaso. En Reggio Emilia, en cambio, ha surgido un viñedo que libera la vid hacia el cielo desde un patio marcado por la historia. Aquí, en 1859, Giuseppe Garibaldi llegó a la ciudad rodeado por una multitud. Descendió de su caballo blanco e improvisó un bautismo laico de más de cien niños utilizando el agua del pozo que todavía hoy se conserva, como símbolo de la llegada de una nueva era. En ese mismo patio hoy echan raíces las vides, elevándose en busca de la luz y uniéndose a otras cepas cultivadas en macetas sobre el tejado del edificio. Allí nace un vino sin denominación, apenas 30 botellas, producido en un lugar profundamente concreto pero liberado de las fronteras impuestas por reglamentos y denominaciones. La corona verde emerge entre los adosquines medievales del centro histórico, despertando el asombro de quienes atraviesan el lugar y devolviendo la atención a patios y trastiendas. Espacios a menudo olvidados o reducidos a lugares de paso, pero esenciales tanto en la vida de antaño como en la actual. El viñedo es un espacio privado que ha terminado convirtiéndose en parte de la comunidad. La familia propietaria se encarga del cuidado, la nutrición y la poda de las vides, mientras que la transformación del lugar y su belleza agrícola fomentan la convivencia y la participación colectiva. Ese espíritu alcanza su punto culminante durante la vendimia, cuando vecinos y amigos se reúnen alrededor del viñedo y el trabajo agrícola se transforma en una auténtica fiesta de barrio. Un abrazo simbólico entre agricultura y comunidad celebrado sobre los tejados de la ciudad.

Via Mari fue escenario de un sangriento episodio que involucró a dos médicos del hospital contiguo, cuyos destinos quedaron siempre ligados a este barrio. Eran las cuatro de la tarde del 21 de junio de 1796, cuando Michelangelo Morini y Paolo Assalini, rivales desde siempre, se retaron a duelo. Primero se oyó el sonido de las espadas, y poco después, un grito desgarrador. Morini, atravesado en el pecho, murió en el acto. Assalini huyó y, tras una breve huida por las callejuelas, encontró protección entre las tropas francesas del general Vaubois, de paso entonces por Reggio Emilia.



© Tullio Masoni

El vino de Via Mari 10 envejece en dos recipientes concebidos como obras de arte por el escultor Lorenzo Menozzi, representando al hombre y a la mujer. El primero adopta la forma de un poderoso tronco de roble, marcado por grietas y surcos que evocan la audacia del hombre al desafiar constantemente a la naturaleza. La figura femenina aparece sugerida por un tronco más esbelto, cuya parte superior alberga un depósito donde se vierte el vino previamente envejecido en la escultura masculina. Desde allí, el líquido desciende lentamente por gravedad a través de las fibras de la madera, enriqueciéndose de fenoles hasta alcanzar la base. Entonces comienza a gotear desde una fina prolongación que recuerda a una estalactita de madera, antes de llegar finalmente a la botella tras un largo recorrido por el interior del roble.

Propiedad/Gestión Tullio Masoni

Dimensiones 0,1< hectárea

Variedades cultivadas Sangiovese

Vinos producidos 1

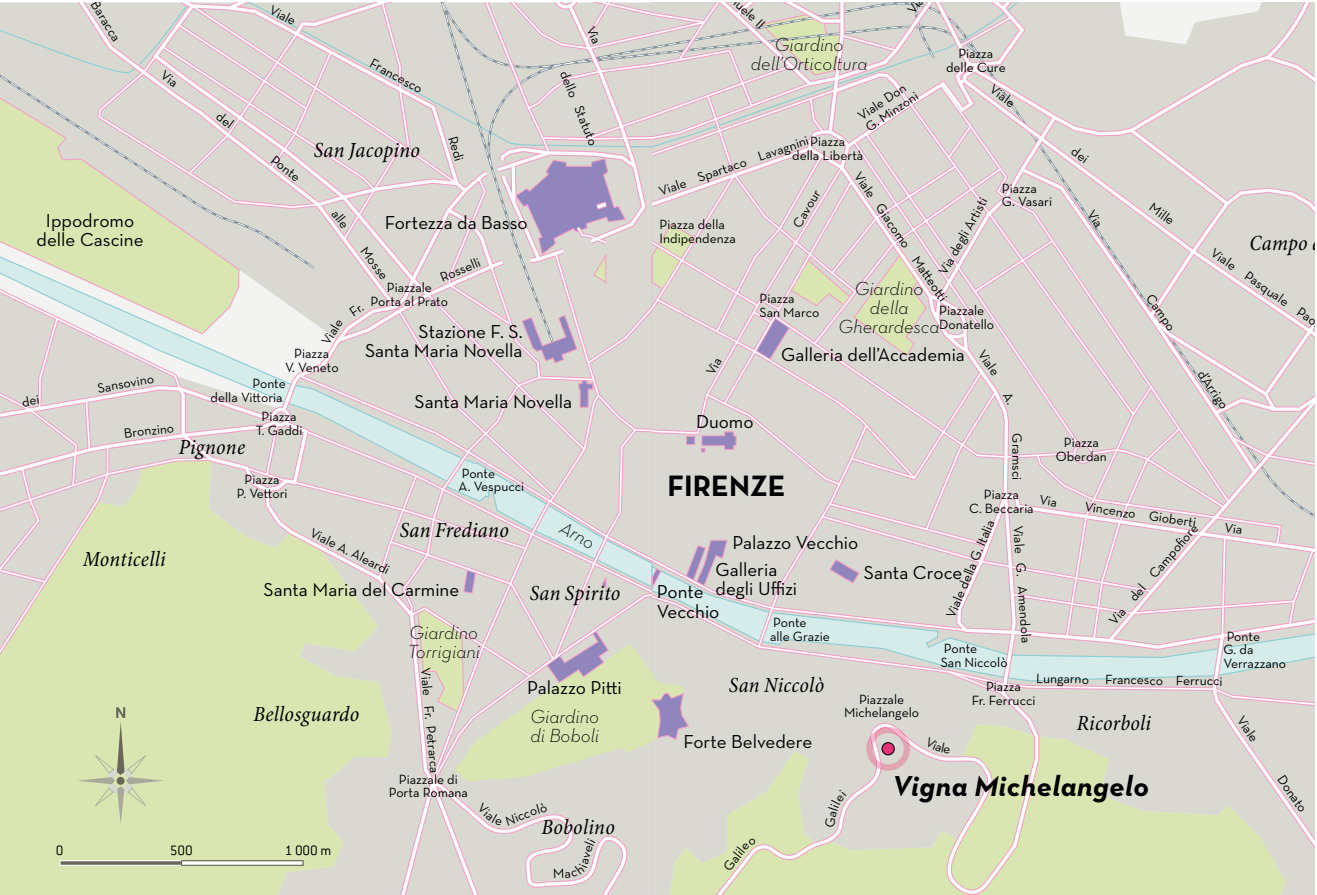
Web viamari10.it



© Tullio Masoni



© Tullio Masoni



Vigna Michelangelo • Firencia, Italia

El viñedo del Renacimiento

En Florencia, cuna del Renacimiento italiano, un pequeño viñedo recuperó en 2024 su privilegiada ubicación panorámica, a pocos metros de la célebre Piazzale Michelangelo, en el barrio diseñado por el arquitecto Giuseppe Poggi.

En el viñedo de Maria Fittipaldi Menarini se ha optado por el cultivo en vaso, una técnica menos adaptada a la mecanización, dando prioridad a variedades autóctonas toscanas tradicionales hoy amenazadas por su escasa rentabilidad. Las cepas conviven con olivos y especies ornamentales, contribuyendo a preservar las características históricas del paisaje.

El viñedo vuelve así a convertirse en un jardín, un *vitarium* que recupera el patrimonio rural, histórico y paisajístico característico de las colinas florentinas antes de la urbanización. Recuerda además que la viticultura, presente en el paisaje de Florencia desde hace siglos, sigue resistiendo a las numerosas transformaciones de la ciudad de Dante y los Médicis y al avance del hormigón.

La primera vendimia, prevista para 2027, ofrecerá la oportunidad de materializar el espíritu del proyecto en 700 botellas sin fines comerciales: un homenaje a Florencia, a su historia y a la diversidad de la viticultura toscana.



- Propiedad/Gestión** Familia Fittipaldi Menarini
- Dimensiones** 0,1 hectárea
- Variedades cultivadas** Sangiovese, Foglia Tonda, Pugnitello, Colorino Val D'Arno, Canaiolo
- Web** donnefittipaldi.net
- Instagram oficial** [@donnefittipaldiwine](https://www.instagram.com/donnefittipaldiwine)





Etna Urban Winery • Catania, Italia

Érase una vez el campo

Érase una vez el campo. Muretes de piedra volcánica apilada, casitas con tejados de madera y tejas. Pozos, canales, saje, lagares y las casas de los massari. Vestigios de un pasado suspendido en el presente. Construidos por generaciones de campesinos desde la época griega, resistieron terremotos y epidemias, para luego ser derribados en pocos minutos por palas mecánicas anónimas. En su lugar, la modernidad: casas y minipisos, aparcamientos, rampas de autopista y centros comerciales. Catania se expande más allá de sus límites naturales, abraza y se funde con los pueblos del Etna. El cemento llena los enclaves verdes y borra la memoria colectiva. La modernidad avanza más rápido de lo que la historia tarda en construirse.

Un pequeño milagro junto al peaje de la autopista de San Gregorio, donde, gracias a la presencia de un antiguo bosque de robles, un espacio ha escapado a la urbanización. Ocho primos, que representan la octava generación de una familia de viticultores propietaria del terreno, se reunieron casualmente durante un cumpleaños familiar y decidieron que aquel era el lugar donde debía renacer el histórico viñedo familiar. La noticia provocó el asombro de los vecinos, que no daban crédito cuando escuchaban que allí no se construirían edificios, sino que se volvería a plantar un viñedo desde cero.

El redescubrimiento de la cuba de Vignagrande

El edificio de planta circular siempre estuvo en el centro de los viñedos, en ruinas. Considerado popularmente un búnker de la Segunda Guerra Mundial y confundido por algunos turistas con un horno de pizzas, la restauración realizada en 2021 sacó a la luz elementos de gran valor histórico: el característico color rojo ghiara original y el suelo de terracota hexagonal. Los estudios históricos sitúan el edificio en la Baja Edad Media y lo han relacionado con las comunidades monásticas (basilianos y benedictinos) documentadas en los barrios circundantes y que aún hoy se pueden encontrar en la toponimia. La cuba habría sido, por tanto, probablemente un pequeño oratorio destinado a la oración a pocos kilómetros del antiguo monasterio.



© Nicola Purrello

Etna Urban Winery no es un viñedo salvado de la ciudad, sino un viñedo que ha vuelto a surgir en el corazón de la ciudad contemporánea. Un bastión de naturaleza, memoria y belleza paisajística. El viñedo ocupa los mismos lugares seculares, pero su función ha cambiado. Ya no representa únicamente la producción de vino y uva, sino también la protección de un legado histórico. Dentro de la propiedad se encuentra, de hecho, un antiguo lagar etneo de 1790 y la cuba de Vigna Grande, un oratorio de la época bizantina vinculado a las presencias monásticas italo-griegas anteriores a la dominación árabe. Fragmentos de historia que resisten a lo largo de los siglos y que, gracias al viñedo, encuentran hoy una posibilidad de futuro. Pero bastaría muy poco para que todo desapareciera. Desde hace años se plantea una ampliación del peaje situado junto al viñedo que, de un solo golpe, podría borrar sueños y soñadores. ¿Cuántos otros paisajes agrícolas desaparecen silenciosamente dentro de las ciudades, olvidados entre autopistas, fábricas y centros comerciales?

Recaudación de fondos

El renacimiento del viñedo de Etna Urban Winery se llevó a cabo mediante una campaña internacional de recaudación de fondos en la que participaron más de 50 amantes del vino, principalmente de Italia, Europa y Estados Unidos. Se pidió a los aficionados que compraran por adelantado un suministro de vino para varios años, cuyos ingresos se destinaron a financiar la plantación del viñedo. A los patrocinadores se les envían botellas personalizadas, con una etiqueta que lleva su nombre, como símbolo de agradecimiento y participación en el proyecto.



© Nicola Purrello

Propiedad/Gestión Familias Purrello y Galasso

Dimensiones 1,5 hectárea

Variedades cultivadas Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto, Inzolia, Minnella Bianca y variedades autóctonas reliquia del Etna

Vinos producidos 2

Web etnaurbanwinery.it

Instagram oficial @etnaurbanwinery



Eglise
endormie



Viñedo Studley Park · Merlbourne, Australia

El viñedo de la continuidad

En el corazón del Yarra Bend Park, el mayor parque urbano de Melbourne, la vid aparece donde menos se esperaba encontrarla: escondida en un claro a orillas del río Yarra. El viñedo se encuentra a solo tres kilómetros del skyline del CBD de Melbourne, el distrito financiero de la ciudad, en una zona marcada por elegantes residencias victorianas. Fue aquí donde, en 1994, Claire y Geoff Pryor decidieron plantar un viñedo para evitar que desapareciera la tradición agrícola del lugar. Antiguamente, esta área albergaba huertos, jardines y pequeños mercados vecinales que corrían el riesgo de desvanecerse bajo la presión urbana. El viñedo se convirtió así en un bastión agrícola y en una alternativa concreta frente a posibles desarrollos inmobiliarios, respaldado además por el valor paisajístico que los propios vecinos reconocen al lugar.

La geometría precisa de las hileras de Cabernet Sauvignon contrasta con la vegetación más salvaje de la ribera del río. Antes de la vendimia, las cepas se cubren con grandes redes para protegerlas de las numerosas bandadas de pájaros que habitan la zona fluvial y que encuentran en la ciudad un entorno especialmente favorable.

Ser viticultor en medio de una zona residencial de alto valor inmobiliario, en una ciudad como Melbourne, supone un desafío constante. La comunidad aprecia y apoya el proyecto, pero el crecimiento del mercado inmobiliario eleva progresivamente el valor de los terrenos y la presión fiscal asociada, haciendo que el uso agrícola resulte cada vez menos rentable y más difícil de sostener.

El gran reto para Claire y Geoff es, por tanto, la supervivencia económica del viñedo, sustentada en las poco más de 3000 botellas producidas cada año. Más allá del vino, su verdadero valor reside en demostrar que, incluso en una ciudad en permanente expansión, no todo espacio tiene necesariamente que cambiar de función.

Propiedad/Gestión Claire y Geoff Pryor
Dimensiones 0,5 hectárea
Variedades cultivadas Cabernet Sauvignon
Vinos producidos 2
Web studleypark.com.au
Instagram oficial @studleyparkvineyard





Bodega Katashimo • Osaka, Japón

La última de las 119 bodegas que un día estuvieron activas en Osaka

Hay una colina en el corazón de Osaka que conserva desde hace más de 150 años la tradición vinícola japonesa. En otro tiempo, sus laderas estaban cubiertas de viñedos hasta alcanzar los límites de la ciudad, entonces la más poblada del país y también la que concentraba la mayor superficie vitícola de Japón.

El vertiginoso crecimiento urbano del siglo XX fue infiltrándose poco a poco entre las parcelas cultivadas. El precio de las tierras agrícolas se disparó y muchos agricultores se vieron obligados a vender para hacer frente a los elevados impuestos de sucesión. Otros abandonaron el campo atraídos por la estabilidad y las condiciones laborales que ofrecía la ciudad en expansión.

La bodega Katashimo continúa resistiendo sobre esa misma colina. Es la bodega más antigua todavía en activo del oeste de Japón y la última superviviente de las 119 bodegas que llegaron a operar en Osaka. También fue una de las primeras en experimentar con la vinificación apoyándose en los conocimientos tradicionales de los productores de sake, miso y salsa de soja, en una época en la que la elaboración de vino seguía siendo prácticamente desconocida en Japón.

El lugar funciona hoy como una auténtica cápsula del tiempo donde sobreviven edificios centenarios, paisajes agrícolas tradicionales y 1300 años de historia documentada.

Actualmente el viñedo, de 3,5 hectáreas, se ha convertido en un balcón sobre la metrópolis de Osaka y sus 8,8 millones de habitantes. Aquí, la antigua pérgola japonesa en X convive con sistemas de conducción vertical como el Guyot. Se cultivan alrededor de cuarenta variedades, entre ellas las autóctonas Hongo Budou, Muscat Bailey A, junto con diferentes cepas internacionales.





© Shota Kuroishi / Katashimo Winery

La continuidad familiar desempeña un papel esencial en esta resistencia silenciosa. Desde el fundador Sakujiro Takai hasta el actual presidente Toshihiro Takai y su hija Makiko, cuatro generaciones han protegido el viñedo frente a la presión urbanística. Convencidos de que el patrimonio agrícola merece ser preservado, en algunos casos han gestionado temporalmente tierras pertenecientes a otras familias para facilitar el relevo generacional y, en otros, han adquirido parcelas con el objetivo de evitar su urbanización.

Y aunque la expansión urbana continúa avanzando, la comunidad local se ha convertido en una aliada fundamental. Más de 400 voluntarios participan a lo largo del año en el cuidado del viñedo, considerado hoy un patrimonio paisajístico y cultural de la ciudad. Varias empresas locales apoyan además a la bodega mediante programas de responsabilidad social.

Se presta una atención especial a las cepas más antiguas, acompañadas siempre por plantas jóvenes preparadas para sustituirlas cuando llegue el final de su ciclo vital. Generación tras generación, exactamente igual que ocurre con la familia Takai.

- Propiedad/Gestión** Familia Takai
- Dimensiones** ~3,5 hectáreas
- Variedades cultivadas** Unas 40, entre variedades autóctonas y alóctonas
- Vinos producidos** Alrededor de 40
- Web** kashiwara-wine.com/translation
- Instagram oficial** @katashimowinery

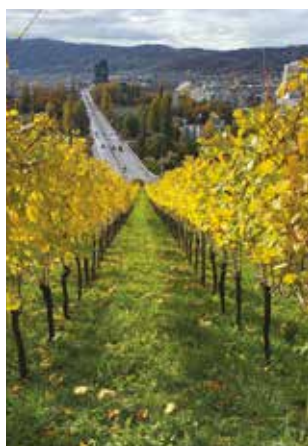
NICOLA PURRELLO

ATLAS DE VIÑEDOS URBANOS

Un viñedo en la azotea de un edificio de oficinas en Tokio, la intrépida viña de Nápoles a un paso del Vesubio, el Clos Montmartre en París con su emblemática fiesta de la vendimia, las escarpadas laderas de Viena y Stuttgart, una hilera de viñas frente al famoso letrero de Hollywood en Los Ángeles, viñedos cuidados por la comunidad local en La Haya y Osaka...

Ocultos entre el hormigón de las ciudades más grandes del mundo, los viñedos urbanos son auténticas joyas vivas: oasis de biodiversidad, cultura y patrimonio cuyo valor va mucho más allá del vino que producen.

Este atlas les rinde homenaje, demostrando que los viñedos urbanos constituyen un fenómeno poco común, pero extendido por todo el mundo: se encuentran en todos los lugares donde existe la viticultura y prosperan allí donde pocas personas esperarían ver viñas.



EDITORIAL JONGLEZ
25,00 € - \$29,95



info@editorialjonglez.com
www.editorialjonglez.com

ISBN: 978-2-38715-113-1

