

Ida y Vuelta, il vino spagnolo che invecchia a bordo delle navi prodotto da una sola azienda al mondo

4 Settembre 2025



MADRID – Nella parte più meridionale della Spagna, tra il centro nevralgico dell'Andalusia e l'oceano Atlantico, si estende la zona di Jerez de la Frontera, cuore pulsante di una tradizione enologica tra le più antiche d'Europa.

Qui, tra i suoli di albariza che aiutano a conservare condizioni di umidità ideali, la vite ha trovato il suo perfetto habitat. Le piogge invernali mitigano la siccità estiva, il vento di levante asciuga i grappoli, quello di ponente porta frescura marina.

È in questo contesto geografico che nasce lo Sherry, vino identitario della regione, ma è sempre da questi luoghi che prende vita anche la storia dei cosiddetti vini Ida y Vuelta, capaci di unire la cultura della navigazione e la vocazione vitivinicola locale.



Il termine *Ida y Vuelta* si traduce letteralmente in “andata e ritorno” e rimanda a una pratica documentata già nel XVI secolo. All’epoca dei grandi viaggi oceanici, quando le caravelle e i galeoni salpavano da Siviglia o da Cádiz per raggiungere le Indie, il vino di Jerez costituiva parte fondamentale del carico.

Non era soltanto una merce commerciale, ma anche una risorsa vitale per gli equipaggi, che ne consumavano in grandi quantità durante le traversate, una sorta di benzina per la ciurma. I registri dell’*Archivo General de Indias* testimoniano come, nella prima circumnavigazione del globo guidata da Magellano ed Elcano, il vino costasse più delle armi, a dimostrazione del suo valore materiale e simbolico.

Durante le particolari condizioni di trasporto il vino assumeva toni e sfumature ben diversi dal prodotto imbarcato alla partenza. Le botti erano sottoposte a sbalzi termici, movimenti perpetui e umidità salmastra. Tornati in porto, i vini mostravano caratteristiche nuove, più complesse e non era raro che il prezzo raddoppiasse dopo il rientro. Nacque così

l'espressione popolare secondo cui "el buen vino de Jerez, si al partir valía cinco, mareado vale diez": se all'inizio valeva cinque, dopo il mare ne valeva dieci.



Questa pratica continuò a lungo, tanto che nel XIX secolo la storica bodega González Byass di Jerez documentò almeno quattordici spedizioni di botti via mare, a cavallo tra il 1837 e il 1871. Poi la modernità, con i nuovi metodi di conservazione e la standardizzazione dei mercati, relegò la tradizione all'oblio, trasformandola in leggenda.

La memoria, però, non andò perduta, e negli ultimi anni l'azienda ha deciso di recuperarla, restituendo attualità a un rito antico. Il primo esperimento di rinascita avvenne nel 2018, in occasione del cinquecentesimo anniversario della circumnavigazione di Elcano.

Due botti da circa 250 litri furono imbarcate sul veliero scuola della Marina spagnola, il "Juan Sebastián de Elcano", e affrontarono sei mesi di viaggio intorno al mondo. Esposizione al sole, sbalzi climatici, oscillazioni continue, tutte queste variabili ridisegnarono il profilo del vino.

Il protagonista della sperimentazione fu un Palo Cortado già maturo che al rientro a Cádiz presentava una profondità aromatica inedita, con toni più salini, struttura avvolgente e un

colore ambrato più intenso. Ne nacque una tiratura limitata di bottiglie, intitolata “XC Palo Cortado de Ida y Vuelta”, accolta con entusiasmo dagli appassionati e dai collezionisti.

Il successo spinse González Byass a proseguire. Nel 2020 fu la volta di un Amontillado, ribattezzato “Viña AB Estrella de los Mares”, che percorse quasi un anno di navigazione, toccando porti in Sud America, Asia e Oceania.

Il risultato, presentato nel 2021, confermò che il mare aveva la capacità di accelerare e amplificare l’evoluzione dei vini di Jerez, donando complessità, note salmastre e una rotondità gustativa che in cantina avrebbe richiesto decenni.

L’esperimento fu replicato nel 2022 con il “Tío Pepe”, che affrontò a sua volta l’esperienza marittima, dando vita a una nuova edizione speciale battezzata “Estrella de los Mares”.

Ciò che rende unico questo progetto non è soltanto il risultato enologico, ma anche il legame con la storia e con la geografia del territorio. Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda ed El Puerto de Santa María formano il cosiddetto Triangolo dello Sherry, un’area che non potrebbe esistere senza l’influsso dell’Atlantico.

Recuperare la pratica dell’invecchiamento in mare significa esaltare quel rapporto tra vino e oceano che da secoli definisce l’identità culturale e produttiva della regione.

Il vino Ida y Vuelta diventa un ponte fra passato e presente. Ogni bottiglia racconta un viaggio reale, non solo metaforico e narrativo. In tutto questo, il progetto di González Byass si colloca come un caso raro, capace di affascinare e incuriosire gli addetti ai lavori, gli appassionati, ma anche gli amanti della cultura e del folclore locale.

