

V A L O R E S D U R A D E R O S

EL BRUNELLO DE MONTALCINO

Los vinos de Montalcino, en el corazón de la Toscana, a cuarenta kilómetros de Siena, cuidadosamente elaborados y envasados como leves perfumes, están destinados a envejecer armónicamente, como símbolos de la longevidad de una cultura.

TEXTO Y FOTOS:
RAFAEL CHIRIBES





Desde las torres de la fortaleza de Montalcino, más allá de las viejas edificaciones, de las casas, los conventos y las flechas de los cipreses, se extienden las colinas como un mar. El paisaje invernal se difumina tras una niebla suave: las manchas grisáceas y cobrizas de los bosques de hoja caduca, las laderas ocreas en las que algunas cuadrillas bien abrigadas podan las viñas y amontonan los sarmientos que luego se llevan a las espaldas grupos de hombres por los caminos blancos, el brillo acerado de los olivos, las extensiones verdes que anuncian los primeros atisbos del cereal.

Cada viaje a la Toscana confirma en el visitante la sensación de armonía, de una extraña simbiosis entre hombre y paisaje por la cual hasta los bosques más agrestes están tocados por la mano humana; y los pueblos en la cumbre de las colinas, los suelos empedrados, las torres, los muros de piedra son como gastados esqueletos geológicos. Las ciudades, los paisajes, los campos de cultivo prolongan los fondos de las pinturas de escue-

la sienesa de iglesias y museos, como si cada uno de los elementos no fuera más que el atributo que adorna a un ser esencial que, en estos días del invierno, la fría tramontana pega aún más a las piedras colinares, a los alberos, confunde aún más con las imponentes construcciones de piedra en las que el tiempo se ha vuelto sólido, se diría que ya para siempre.

Alineaciones de rodrigones que marcan los viñedos, manchas verdes de cereal, olivos. El paisaje es una estampa que parece inmutable al paso de los siglos, un pacto duradero entre el hombre y la tierra de cuya salud ambas partes parecen beneficiarse como miembros de un mismo cuerpo, y que estableció hace milenios la sabia resolución de las necesidades del hombre aunque su duración suponga la elevación de esa necesidad a un exquisito refinamiento.

En el municipio de Montalcino se venera el olivo, el cereal y la vid con una religión que ha movido a etruscos y romanos, que ha pasado entre las disputas de Sieneses y Florentinos por estos pueblos como nidos de pie-

dra en lo alto de las colinas. Deliciosos panes y pastas, aceites vírgenes de oliva, cuidadosamente elaborados y envasados como si fueran leves perfumes, vinos destinados a envejecer armónicamente como símbolos de la longevidad de una cultura. En Toscana, lo sencillo se convierte en expresión de lo más sabio. Hongos —los amados *funghi*

porcini—, trufas, legumbres, caza, miel.

Y tal vez el pequeño municipio de Montalcino sea uno de los exponentes más perfectos de ese mundo de valores permanentes y de su conversión en lujo, en lo que hoy llaman calidad de vida. Situado a unos cuarenta kilómetros al sur de Siena, se extiende en un territorio de veinticuatro



EL PAISAJE ES UNA ESTAMPA QUE PARECE INMUTABLE A LO LARGO DE LOS TIEMPOS.

mil hectáreas, de las que la mitad están ocupadas por bosques de encinas, robles y castaños; unas tres mil son plantaciones de olivos, mil ochocientos de viñedo, y el resto de cereal. Un panorama de cultivos que habla de ese antiquísimo y duradero equilibrio al que nos referíamos, pero que sería ingenuo atribuir a simple y perezoso afán de

continuidad, porque es, sobre todo, fruto de una tozuda voluntad, de una fe en los valores propios, de un orgullo que se expresa en la permanente reconstrucción, en la relectura de las propias condiciones.

Puede servir como ejemplo de lo expresado la reciente historia del olivo en la comarca. Entre el 4 y el 10 de enero de 1985, una terrible helada se

abatió sobre la zona. Las temperaturas se desplomaron a menos veinticinco grados arrasando completamente los olivos, incluidas las pequeñas plantas guardadas en los viveros. Sólo ocho años después, el visitante puede contemplar las nuevas y cuidadas plantaciones en las laderas de las colinas y las hermosas botellas de aceite en los escaparates de las tiendas de

**LA PALABRA
«BRUNELLO» ES EL
NOMBRE DE LA UVA
SANGIOVESE GROSSO,
DE COLOR INTENSO.**

Montalcino. El cultivo ha sido restablecido y la producción de aceite se acerca progresivamente a los niveles anteriores a la helada.

También en el caso de la vid se da esa inteligente tensión entre permanencia y renovación. Vid y olivo han crecido en los mismos terrenos, con frecuencia asociados en cultivos mixtos y antiquísimos. Desde hace muchos siglos hay referencias a la bondad de los vinos de la zona. En su *Descripción de toda Italia*, en el siglo XVI, Leandro Alberti afirmaba que Montalcino era un lugar «muy nombrado en el país por los buenos vinos que se extraen de aquellas amenas colinas», lo que confirma la continuidad en la vocación agraria de los montalcineses. Pero de su capacidad de adaptación nos damos cuenta al descubrir que aquel famoso vino nada tenía que ver con el que da hoy prestigio a Montalcino, ya que debía tratarse del mismo que fascinaba a Francesco Redi y que definía en su libro *Baco en Toscana* como «aquel tan seductor, aquel tan divino Moscadello de Montalcino».

El «moscadello» es un vino dulce elaborado a partir de una

uva de la familia de los moscateles, moscats o moscatti, que sigue produciéndose en la zona, aunque en pequeñas cantidades, y que cuenta con su propia Denominación de Origen Controlada. Nada tiene que ver con el célebre «brunello» de Montalcino que

hoy conocen los aficionados al vino de todo el mundo y cuyas botellas de las mejores añadas alcanzan precios fabulosos.

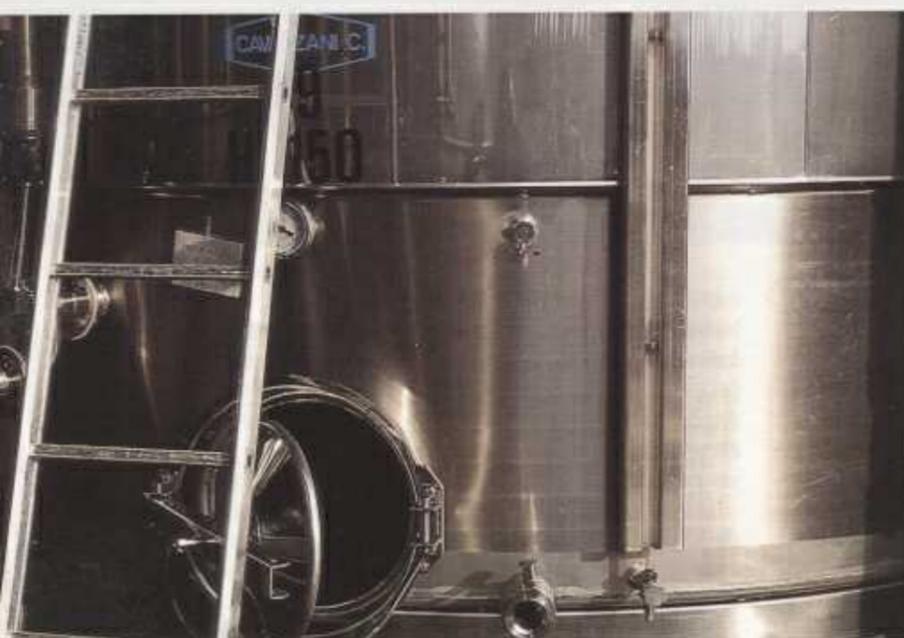
En realidad, la palabra «brunello» es el nombre con el que se conoce en Montalcino a la sangiovese grosso, uva de color intenso, de ahí el término local, y que en los vinos de denominación Chianti se vinifica mezclada con canalcio, trebbiano y malvasía. El brunello de Montalcino es, pues, un vino varietal y sus orígenes son bastante recientes.

Su prehistoria se remonta a mediados del pasado siglo, a cierto Clemente Santi, que había aprendido nociones naturalistas de un tío suyo, que comenzó a aplicarlas en su finca y que empezó a elaborar vinos que alcanzaron cierto nombre y fueron premiados en exposiciones, incluidas las de Londres y París. La historia propiamente dicha se inicia con su sobrino Ferruccio, que se había alistado a los 17 años en el ejército de Garibaldi y que, al volver de la guerra, heredó la finca y la bodega Il Greppo y las enseñanzas de su tío Clemente. El fue quien inició la selección de un clon de la sangiovese local, o brunello, y descubrió que vinificada en solitario y sometida a largos envejecimientos ofrecía un vino profundo y duradero que en poco se parecía a los que nacían de la mezcla de diversas uvas. Acababa de nacer el brunello de Montalcino.

Su heredero, Tancredi Biondi-Santi, diplomado en enología por la escuela véneta de Conegliano, mejoró la hacienda y confirmó las intuiciones de su antepasado al descubrir cómo el paso de los años no hacía sino mejorar las grandes cosechas, muy especialmente las míticas de 1888 y de 1891. En los años treinta de este siglo la leyenda del brunello había empezado a crecer y se consolidó en los años cincuenta



En la foto superior, una imagen de Franco Biondi Santi. La historia del brunello se remonta a mediados del pasado siglo, cuando Clemente Santi empezó a elaborar vinos tras seleccionar un clon de la sangiovese local y descubrió que vinificada en solitario y sometida a largos envejecimientos ofrecía un vino profundo y duradero.





y sesenta, a medida que los conocedores tenían acceso a algunas cosechas soberbias, como la de 1945. Otras familias de la comarca, como Barbi Colombini, se sumaban a esta fascinación por la brunello o sangiovese local.

Atraídos por el prestigio de Montalcino, en los años sesenta empezaron a llegar empresarios de otros lugares de Italia que buscaban inversiones alternativas, a veces incluso un tipo alternativo de vida. Gente joven, emprendedora, que llegaba desde Milán, Turín o Roma, y que miraban el brunello como un tesoro que había que guardar y acrecentar. Plantaron viñas nuevas, reconstruyeron las viejas granjas de piedra abandonadas y las convirtieron en bellas bodegas. Y se acercaron al brunello que dejó de ser un vino del que sólo existían unos pocos miles de botellas que los iniciados guardaban en sus colecciones. Como dice uno de los hombres que llegaron a la comarca por entonces, Claudio Basla, de la bodega Altesino: «Eramos profesionales, gente que ligábamos nuestro futuro de calidad de vida con el futuro de calidad del vino.» Así creció el brunello y a ese movimiento se sumaron los campesinos que descubrieron que ese vino de calidad era un antídoto contra el empobrecimiento creciente de sus pequeñas propiedades agrarias. En la última fase, llegaron los grandes inversores, los capitales de origen americano, que se instalaron en Villa Banfi.

Entre tanto, el mito sobre la longevidad de estos vinos se había extendido por todo el mundo y Francesco Biondi Santi, el heredero de Tancredi, se encargaba de promocionar esta imagen organizando la ceremonia de «ricolmatura» con motivo del centenario de la mítica cosecha del 1888. La ceremonia consiste en convocar a los propietarios de antiguas

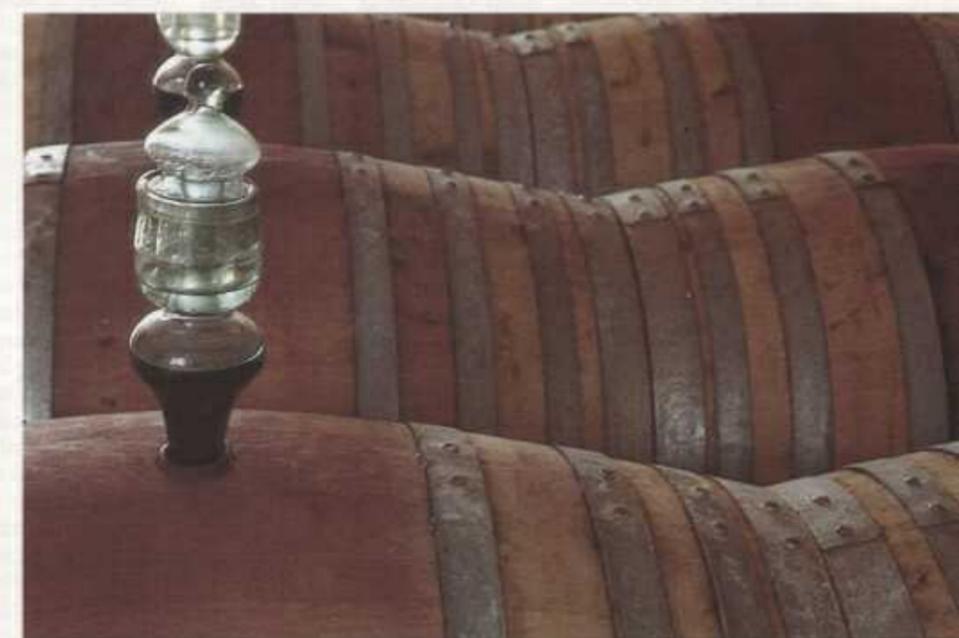
botellas para que rellenen con vino de la misma cosecha los espacios dejados libres por la evaporación y sustituyan el tapón originario por uno nuevo para evitar la degradación del contenido.

Ya ha sido convocado el acto para la primavera del 93, en

EL MITO DE LA LONGEVIDAD DE ESTOS VINOS SE HA EXTENDIDO POR TODO EL MUNDO.



Sobre estas líneas, uno de los propietarios de la bodega Capanna. En esta pequeña comarca conviven cuatro vinos acogidos a denominaciones de origen diferentes, sobre los que reina el indiscutido brunello.



la que se procederá a rellenar las botellas de las reservas entre 1945 y 1975, siempre teniendo en cuenta que Biondi Santi sólo declara como reservas las añadas que considera excepcionales. Los precios que se pagarán ese día han sido fijados desde dos millones seiscientos cincuenta mil liras para las botellas del cuarenta y cinco hasta ciento setenta y seis mil para las del setenta y cinco. A quienes quieran rellenar las botellas de su colección, el gramo de vino del cuarenta y cinco les saldrá por tres mil ochocientas diecinueve liras, el triple de lo que pagarían por un gramo de las apreciadas trufas de la región, que con su intenso perfume parecen prolongar la red de misterios telúricos de la zona.

Hoy, entre las ocho mil personas que viven en la comarca, hay casi ciento cincuenta productores de vino, de los que un centenar, además, embotella. Se trata, en su inmensa mayoría, de pequeñas propiedades. Bodegas familiares, como las de Lombardi o Baricci Nello, que gestionan íntegramente un par de personas —madre e hijo en el primer caso, un matrimonio en el segundo—, y que, ade-

BIONDI SANTI SÓLO DECLARA RESERVAS LAS AÑADAS QUE CONSIDERA EXCEPCIONALES.



más, suelen ocuparse del cultivo de una plantación de cereales, de la elaboración de aceite y de la producción de miel.

A estos campesinos aún no los ha tocado la crisis. Alemanes, suizos y americanos compran la mitad de las ocho o diez mil botellas anuales de brunello y rosso que elaboran, porque el brunello, que es Denominación de Origen Controlada y Garantizada, tiene un hermano menor, un segundo vino, el rosso, también vigilado por su correspondiente D.O.C.

La legislación obliga a mantener el brunello en crianza durante cinco años, entre madera y botella, antes de salir al mercado, así que, movidos en buena parte por la necesidad de financiar esos largos almace-

namientos, los elaboradores han conseguido un vino, al que llaman rosso, que está elaborado también con la sangiovese local, la uva del brunello, pero que llega al público al cumplir el año de su cosecha. Un vino joven, que se vende a menos de la mitad de precio que su hermano mayor, y que posee una innegable calidad

dentro de su voluntad de modestia. Así pues, en esta pequeña comarca conviven cuatro vinos acogidos a denominaciones de origen diferentes, sobre los que reina indiscutido el brunello: el propio brunello, el moscadello, el rosso y el chianti. Tal profusión de Consorzi o consejos regula-

dores puede confundir al lector acerca del volumen y de la presencia del vino en Montalcino. El volumen total producido bajo el amparo de las cuatro denominaciones no llega a los cinco millones de botellas por año, de las que entre brunello y rosso se reparten cuatro millones.

Pero volvamos al brunello. El Consorzio, formado por la agrupación de los productores casi en su totalidad, excepción hecha de Biondi Santi y de un par de bodegas más que no han querido acogerse, sabe, en palabras de Sante Turone, su presidente, que ese estado de gracia de que goza el brunello, y que lo mantiene al margen de la crisis mundial del vino, se basa en el «mantenimiento riguroso de la calidad, que es la base del prestigio». De hecho, la añada del noventa y dos ha sido la primera calificada en exclusiva por el Consorzio, que no ha dudado en concederle dos modestas estrellas sobre cinco.

Hay dudas y peligros en la zona. Uno de los bodegueros más antiguos en la comarca aseguraba que «el éxito del Montalcino provoca que haya mucha gente que quiera subirse a ese autobús sin pagar billete». Otros piensan que el mayor peligro estriba en que algunos empiezan a hacer un vino que es cada vez menos brunello. «Sabemos que el brunello es un vino duro, difícil en sus primeros tiempos. Pero no hay que olvidar que esa dureza inicial es la que le permite luego envejecer y redondearse durante decenios. Algunos bodegueros se dejan fascinar por esa moda californiana de que los vinos sean enseguida brillantes, agradables. Es una moda engañosa. Sí, son buenos vinos. Pero de otro tipo». Son palabras de uno de los bodegueros clásicos de Montalcino.

Quedan también temas por resolver, como la pendiente clasificación de los terrenos, en una comarca de suelos, exposiciones y hasta temperaturas y pluviometría diversas en el espacio de unos pocos kilómetros cuadrados. Las bodegas más importantes han empezado a resolver ese tema poniendo en la etiqueta el nombre de la finca de la que proceden las uvas con las que se ha elaborado el vino que contiene la botella. Al fin y al cabo, piensan algunos, buena parte del encanto del brunello ha estado ahí, en su capacidad para ser distinto en cada finca, en cada bodega, y al mismo tiempo tener esa personalidad arrolladora, inconfundible. Porque aquí, en Montalcino, el viñedo no es un mar, una inmensa sábana, sino un conjunto de pequeñas manchas separadas entre sí, integradas como una pieza más en ese paisaje armónico. Y el vino debe reflejar esa delicada tensión entre libertad y armonía. Ese es el equilibrio que exige la belleza. ■

LA ZONA

El municipio de Montalcino, que ampara la DOCG Brunello de Montalcino, se encuentra a cuarenta kilómetros de Siena en dirección sur y forma un cuadrado que asciende desde cada uno de los lados hacia el centro, hacia el lugar donde se encuentra la ciudad de Montalcino, ofreciendo el aspecto de una pirámide. Los terrenos son variados, encontrándose en las partes más bajas arcillas y arenas de aluvión y en las laderas zonas que llaman de «galestri» y en las que intervienen arcillas mamosas y arcillas esquitosas con bandas calcáreas. Los «alberese», o terrenos de albero, presentan colores amarillentos y están compuestos por calcáreos mamosos y silíceos y por arenas cuarzo-feldespáticas.

A la diversidad de suelos se corresponden enormes diferencias en las exposiciones. Las viñas suelen extenderse en la banda colinar de los cuatrocientos quinientos metros y presentan diversos grados de maduración si su exposición es hacia el noroeste, norte o este, donde la vendimia llega a retrasarse hasta quince días con respecto a las que están expuestas hacia el sudoeste o el sur.

EL CLIMA

Tipicamente mediterráneo, con largas insolaciones que permiten la perfecta maduración de las uvas, los 700 mm. anuales de lluvia se reparten en los meses de mayo, octubre y noviembre. La zona media de las colinas, donde se encuentran plantadas las viñas, está poco expuesta a las nieblas, heladas o granizos, lo que permite un excelente estado sanitario de los viñedos. En invierno, las heladas, salvo casos excepcionales, no bajan de los -5°. En verano, las temperaturas alcanzan los 35° y, en algunas ocasiones, hasta los 40°.

A G E N D A

La vertiente sur de la comarca, influenciada al oeste por el mar y protegida al sudeste por el monte Amiata (de 1.740 metros de altura) es más cálida y seca. Los vinos procedentes de los viñedos situados allí son más alcohólicos.

LA VARIEDAD

La variedad brunello es una de las que colaboran en la elaboración del chianti, la tinta sangiovese grosso, que en Montalcino toma



cas. Y en la actualidad se mantiene, con oscilaciones, esa producción, y el número de productores ha subido a casi ciento cincuenta, de los que son embotelladores alrededor de un centenar.

Desde el 1 de julio de 1980, el brunello, que obtuvo su DOCG en 1967, cuenta con Denominación de Origen Controlada y Garantizada. Fue la primera zona de Italia en obtenerla, aunque debido al largo tiempo que pasa el brunello antes de salir al mercado, aparecieron antes a la venta las DOCG del barolo y la del nobile de Montepulciano.

De las veinticuatro mil hectáreas con que cuenta la comarca, la mitad son bosques. Hay dos mil quinientas o tres mil hectáreas de olivar y también cereales, siendo las hectáreas dedicadas al viñedo unas 1.800, de las que 1.200 las ocupa la uva brunello, y el resto —600 hectáreas— uvas del chianti, que en esta zona lleva el nombre de Chianti Colle Sienese, vinos de mesa y un poco de moscadello.

algunos rasgos particulares. Se la llama brunello por su color intenso, oscuro. El brunello tiene los racimos más apretados y los granos más coloreados que la sangiovese rosso de otros lugares. Sus mostos son ricos en extractos, azúcar, acidez y taninos.

Las plantas suelen podarse en el sistema de cordón con espolones, una poda rigurosa que limita la producción y fuerza su calidad. En algunos lugares se ha impuesto el sistema de un sarmiento en arco, o Guyot.

EL VINO

Aunque ha crecido durante los últimos años, la producción de brunello sigue siendo bastante escasa. En 1975, se embotellaron 800.000 botellas de alrededor de veinticinco fincas. En 1985, 2.500.000 botellas, de ochenta fin-

Las normas que rigen la producción son las siguientes:

Las uvas deben ser de la variedad brunello y procedentes del término de Montalcino. El rendimiento máximo de uva por hectárea se fija en 80 quintales, que se quedarán en un 70 por 100 al ser vinificadas y en un 65 por 100 tras el envejecimiento. Los vinos deben envejecer obligatoriamente durante cuatro años, de los que al menos tres los pasarán en botas de madera. Las reservas pasarán al menos cinco años antes de salir a la venta.

El color del vino tiene que ser rojo rubí, intenso, tendiendo al granate debido al envejecimiento.

El aroma es intenso y característico. El sabor, seco, cálido, un poco tánico, robusto y armonioso. La graduación alcohólica mínima será de 12,5°. La acidez total mínima del 5 por 1.000 y el extracto

En la foto superior izquierda, Giovanna Neri, de Casanova. A su derecha, Enzo Tiezzi, director de la Bodega Val di Suga. Abajo, a la izquierda, Claudio Basa, de Albesino. A su derecha, Stefano Campatelli, director de la BOCG.





Los elaboradores han conseguido un vino al que llaman rosso, que está elaborado también con la sangiovese local, la uva del brunello, pero que llega al público al cumplir el año de su cosecha. Un vino joven que se vende a menos de la mitad de precio que su hermano mayor.

seco neto mínimo del 24 por 1.000. Deberá embotellarse en botella bordelesa y en la propia zona por alguno de los socios del Consorzio, o Consejo Regulador.

Además del brunello propiamente dicho, en la zona se elabora también el Rosso de Montalcino, que cuenta con su Consejo Regulador y DOC desde 1983. Elaborado con la misma variedad del brunello, se diferencia de su poderoso hermano en que puede ponerse a la venta a partir del 1 de septiembre del año siguiente a la vendimia, y por algunos pequeños detalles. Así, se autorizan unos rendimientos de 100 quintales de uva por hectárea en las parcelas dedicadas a rosso y su graduación mínima se sitúa medio grado por debajo del brunello (es decir, 12°). En realidad es un brunello sin envejecimiento y, por tanto, con una esperanza de vida muy inferior.

La comarca de Montalcino cuenta aún con otro vino: el Moscadello de Montalcino, que cuenta con DOC y Consejo Regulador desde el 84. Es el vino histórico de la zona, hoy de escasa producción. La moscadello es una variedad de la familia de los moscatti o moscateles, poco productiva, de grano suelto y especialmente adaptable para la pasificación. Se elabora como blanco tranquilo, como espumoso —frizzante, que dicen en Italia— y como licoroso pasificado, ya que las características de sequedad de la zona impiden la aparición de *Botrytis cinerea* o podredumbre noble. De aroma característico, conviene beberlo joven si es un blanco tranquilo o un frizzante. En cambio, a los li-

corosos les conviene el paso del tiempo.

CUANDO BEBER EL BRUNELLO

Los buenos brunelli tradicionales tienen su punto óptimo entre los diez y los treinta años de vida, aunque pueden durar aún más. Su cuerpo, su estructura poderosa y elegante, lo hacen aconsejable para platos complejos de carne, muy especialmente de caza —tanto de pluma como de pelo— y sobre todo de caza mayor en salsas en las que intervengan las trufas y los hongos, cuyo perfume el vino parece prolongar.

También resulta buen contrapunto para los quesos fuertes y los expertos italianos recomiendan su consumo con los tome stagionato, el parmigiano reggiano y el pecorino toscano.

La complejidad y elegancia de los brunelli los convierten también en vinos óptimos para tomar a solas, como vinos reflexivos en los que dejar perderse el alma.

Conviene consumir estos vinos a temperaturas entre los 18 y los 20° para que sus cualidades destaquen más intensamente. El caldeamiento de la botella hasta llevarla a esa temperatura, si ha permanecido en alguna bodega más fría, debe hacerse sin violencia, dejándola durante veinticuatro horas. También resulta conveniente destapar la botella varias horas antes de su degustación. En las añadas muy viejas se recomienda la decantación, para una mejor oxigenación del vino y

también para devolverle su punto de pureza.

COMER Y DORMIR EN MONTALCINO

El Ristorante-Hotel Al Brunello de Montalcino, puede servir como albergue a quien quiera visitar la zona. Cuenta con una buena cocina, limpia y honesta, en la que aparecen las trufas y hongos de la comarca, así como los platos de caza que se pueden regar con una completa carta de brunelli y rossi. Teléfonos (0577) 84 95 04 y 84 94 30.

Se puede degustar la cocina toscana en varios restaurantes de la zona. En el centro del pueblo, La cucina di Edgardo es el restaurante más prestigioso y cuidado. Boccon Divino, el restaurante de Mario Fiorani, cuida los platos de cuchara y también la caza y suele contar con magníficas trufas de la región. La

Taverna dei Barbi Colombini, situada en una de las históricas fincas productoras de brunello, se enorgullece de sus pastas hechas a mano, y de su sólida cocina casera. Los tres restaurantes cuentan con completas cartas de vinos, muy especialmente, claro está, brunelli y rossi, y adaptan sus elaboraciones culinarias a la posibilidad de combinación con estos caldos.

COMPRAS

Abundan en la pequeña Montalcino las tiendas donde se pueden adquirir vinos, aceites delicados, miel y productos de la zona, incluidos los quesos de oveja —pecorino—. La más completa es la que se encuentra en el interior del castillo y que se llama La Fortezza: una verdadera exposición. La más curiosa, la del viejo bar de la Piazza del Popolo, en el corazón de la ciudad: Caffé Fiaschetteria Italiana.

CALIFICACION DE LAS COSECHAS DE BRUNELLO DE MONTALCINO

1945 *****	1957 ****	1969 **	1981 ***
1946 ****	1958 ****	1970 *****	1982 ****
1947 ****	1959 ***	1971 ***	1983 *****
1948 **	1960 ***	1972 *	1984 *
1949 ***	1961 *****	1973 ***	1985 *****
1950 ****	1962 ****	1974 **	1986 ***
1951 *****	1963 ***	1975 *****	1987 ***
1952 ***	1964 *****	1976 *	1988 *****
1953 ***	1965 ****	1977 *****	(1989 **)
1954 **	1966 ****	1978 ****	(1990 *****)
1955 *****	1967 ****	1979 ****	(1991 *****)
1956 **	1968 ***	1980 ****	(1992 **)

* añada insuficiente. ** añada discreta. *** buena añada. **** añada óptima. ***** añada excepcional.

Las añadas que aparecen entre paréntesis son las que se encuentran todavía en fase de envejecimiento y aún no han salido al mercado.