

LA BODEGA

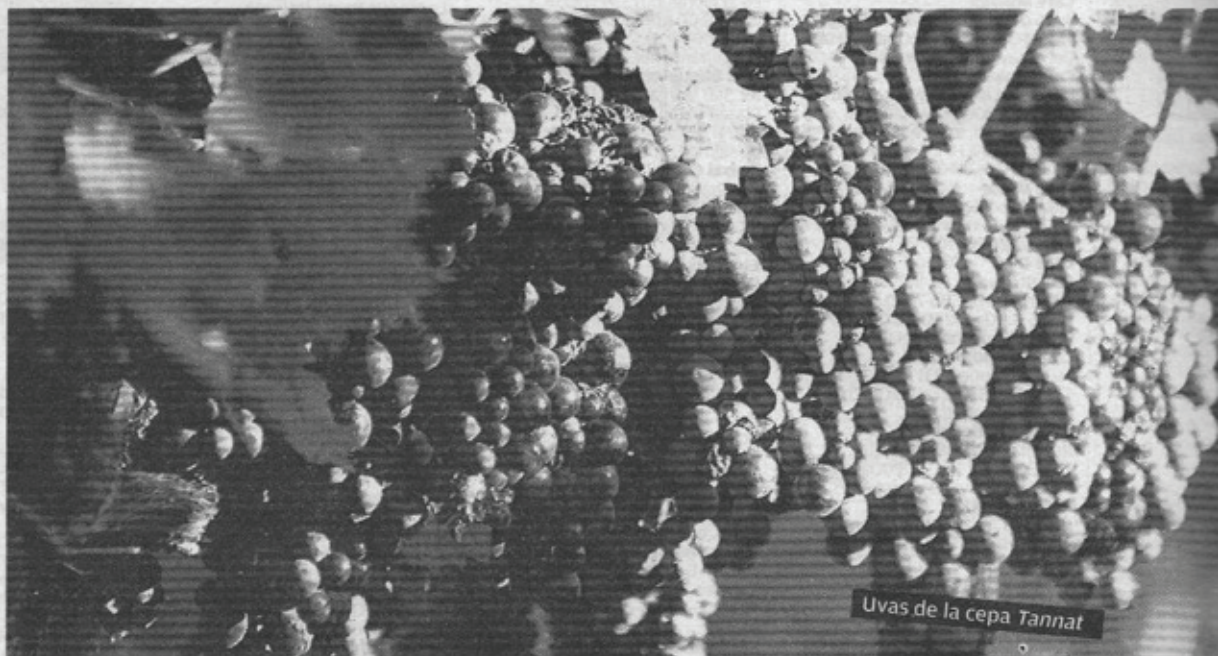
VINO DEL NUEVO MUNDO

Una misteriosa uruguaya

Una **cepa francesa** que encontró en Uruguay un sitio idóneo para la **Tannat**, hoy su uva emblemática, ya se consigue en la ciudad

.....
Solano Sandoval
 La uva tinta que recién comienza a dar su fruto en el camino en el universo de los vinos del Nuevo Mundo (los elaborados en Europa, Oceanía y África), y que ya genera debate e intriga entre los amantes de la uva. Es la *Tannat*, de cuna francesa, la carta de presentación de Uruguay como productor importante de vino. El Saint Vincent Wine Club (comandado por el presidente Álvaro Álvarez y Javier Orozco) ya está distribuyendo vinos cien por ciento Tannat y otros más combinados, elaborados en Uruguay. Pero si desea conocer más sobre esta uva de personalidad fuerte, arrebatada y misteriosa, pruebe el Tannat de 100 Años Tannat Oak, como lo hicimos en la cata de este club, en esta oportunidad organizada por Cecilia Rodríguez, una joven experimentada chica involucrada en el mundo y los negocios del vino desde 1988, y que ha estudiado el tema en Uruguay, Argentina y Chile.

Lo arrancó con un adjetivo que despertó de curiosidad: "Esta es una uva misteriosa", advirtió Cecilia, copa en mano. Las copas se llenaron y procedimos a probar su color, encontrando la predominancia de esta cepa tan peculiar. La oscuridad intensa y matices de rojo, hacía difícil definirla con un color, pero sí dejó ver que de entrada, era una uva de excelente cuerpo. Sus aromas eran bien reticentes, se descubrían poco a poco. Primero, frutos rojos, principalmente arándano. Después se revelaron aromas de madera, confirmados al saber que la crianza fue en roble (permanencia de la cepa después de la fermentación) y una frescura tímida pero intensa de pimienta y pimienta. Inicialmente la cata se tornó interesante. Cuando llegó el momento de probar nuestro paladar con el caldo, que se había supuesto sobre esta uva era de personalidad acorazada, hasta el momento de probarla, al cortar la corteza para que nos revelara su personalidad (mas), tuvo un cambio radical. Lo que no fue imaginar que, igual que a la vista y al olfato, había que inclinar y



Uvas de la cepa Tannat

agitar la copa varias veces antes de que esta uva se expresara, pero en boca *Tannat* se desenvolvió *ipso facto*: una astringencia de récord, que nos remitió al sabor que habita entre la piel y la carne de las uvas, puso de

manifiesto el carácter extremo del que Cecilia nos advirtió. Debido a su piel gruesa, su principal cualidad, esta uva sobrevive con honores a los climas de humedad intensa, como los de Las Brujas, Canelones, su zona

de producción. Esto, junto con la maduración en madera, hace de los taninos (astringencia) de esta cepa, como el *Malbec* y la *Carmènere* le da un carácter en este sentido. Al final, la uva se termina de madurar en este sentido. Al final, la uva se termina de madurar en este sentido. Al final, la uva se termina de madurar en este sentido.

La *Tannat* tiene un potencial de maduración en madera, ha de taninos (astringencia) de esta cepa, como el *Malbec* y la *Carmènere* le da un carácter en este sentido. Al final, la uva se termina de madurar en este sentido. Al final, la uva se termina de madurar en este sentido.

En materia de maridaje (combinar algún alimento), sus taninos hacen un vino que se lleva bien con carnes rojas y bien sazoadas. Será una buena elección para el maridaje mexicano, incluso una ligera astringencia (un mole, por ejemplo) a los 18-20 grados centígrados.

SOBRE LA SUREÑA

La cepa llegó de Francia, su lugar de origen, a Uruguay vía inmigrantes del país Vasco, y un tercio de los cultivos de uva en el país son de esta variedad. Debido a su cercanía con el océano Atlántico, los viñedos uruguayos son afectados por variaciones térmicas y corrientes de aire frío que juegan un papel importante en la maduración de esta uva. Lo mejor es consumir los vinos que han sido madurados en roble, la madera que afianza lo mejor de la uva; en cambio, cuando no han sido madurados en ella, sólo destacará su alta astringencia. Excelente elección para los



que gustan de comparar un mismo vino con la maduración de por medio. Evite los vinos de *Tannat* muy jóvenes.

EL 100 AÑOS TANNAT OAK

está disponible en Saint Vincent (T/3188-0355, info@saintvincentwine.com) a \$220. Su propuesta de abril.

OTROS DISPONIBLES:

Punta del Cielo, Tannat / Merlot, 2006. Precio: \$81, en La Europea de Plaza Galerías. T/3673-3853

Quara Tannat 2004. Precio: \$340, en La Europea de Américas 526. T/3616-4233