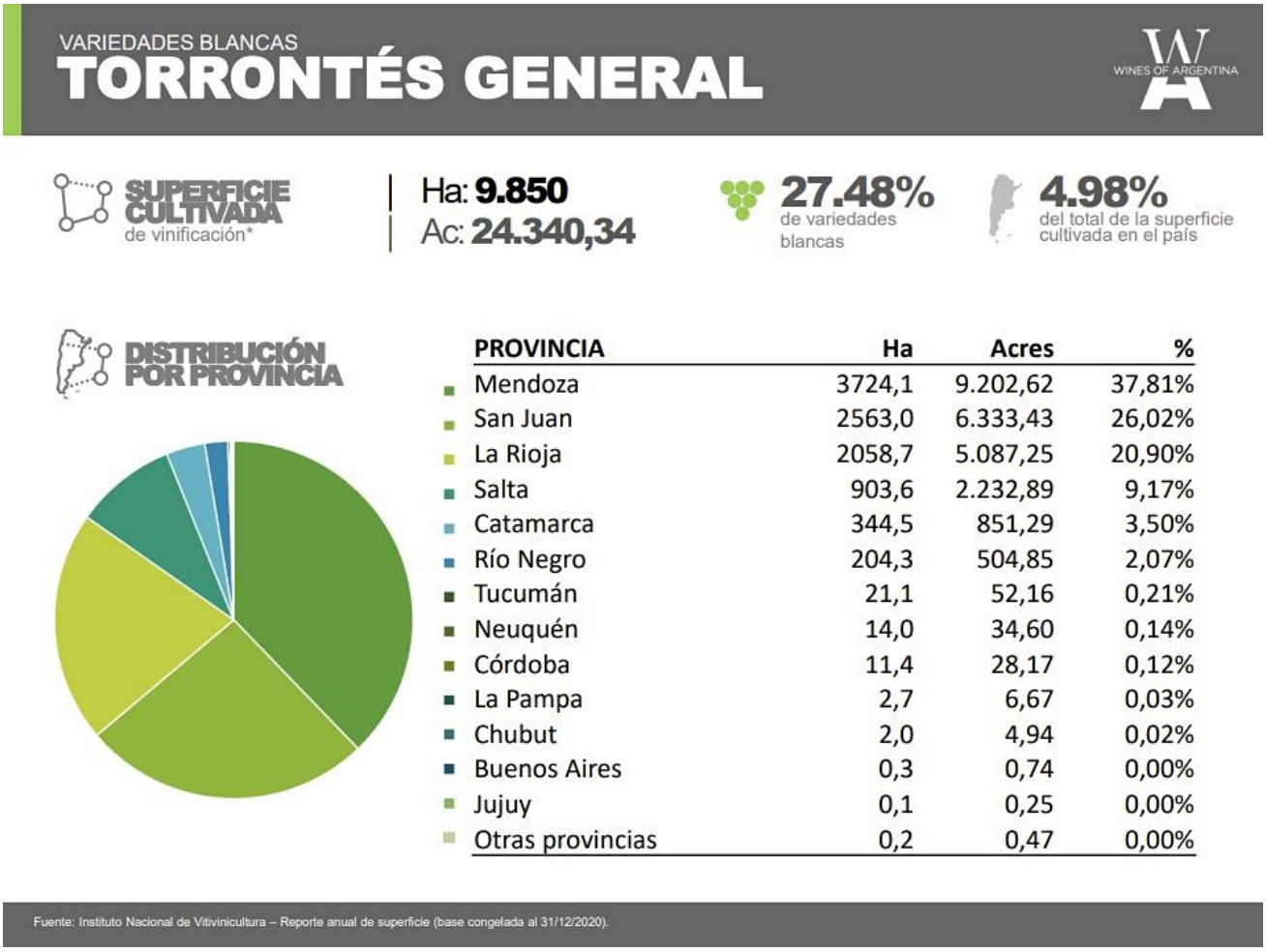
vinetur

Torrontés, la estrella criolla argentina

Esta uva blanca, única variedad nativa de la Argentina, da vida a vinos de todos los estilos que podamos imaginar de norte a sur y de este a oeste del país

martes 5 de octubre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



PROVINCIA	Ha	Acres	%
Mendoza	3724,1	9.202,62	37,81%
San Juan	2563,0	6.333,43	26,02%
La Rioja	2058,7	5.087,25	20,90%
Salta	903,6	2.232,89	9,17%
Catamarca	344,5	851,29	3,50%
Río Negro	204,3	504,85	2,07%
Tucumán	21,1	52,16	0,21%
Neuquén	14,0	34,60	0,14%
Córdoba	11,4	28,17	0,12%
La Pampa	2,7	6,67	0,03%
Chubut	2,0	4,94	0,02%
Buenos Aires	0,3	0,74	0,00%
Jujuy	0,1	0,25	0,00%
Otras provincias	0,2	0,47	0,00%

Imagen: WoA

"Hablar del Torrontés para mí, es un acto de justicia. Es levantar la bandera de la cepa blanca con ADN argentino que nos representa en el mundo entero, para los amantes de los vinos blancos. Digo un acto de justicia porque merece su lugar al lado del Malbec, una dupla que es sinónimo de vinos argentinos" así comienza Pía Argimón, brand manager de Bodega Las Arcas de Tolombón, situada en Colalao del Valle, en el corazón del Valle Calchaquí, del lado tucumano.

Para ella la Torrontés es un viaje a la memoria de muchas personas, que al encontrarse con esa nariz tan floral y tan frutal, los lleva a momentos de la biografía argentina que siempre están ligados a emociones y sentimientos: "desde los jazmines del patio de mi abuela a las frutas blancas y hasta tropicales del verano. El Torrontés es el sol embotellado, es un vino con perfume de uvas, es el momento de la primavera, el momento del proceso vital donde todo vuelve a empezar y es muy hermoso para las personas que vivimos en las grandes ciudades, no perder en contacto con los ciclos y los ritmos de la naturaleza. ¡Y el vino es todo eso!".



Pía Argimón

En Tucumán, en el norte de la Argentina, en el corazón del Valle Calchaquí, a unos 2000-3000 metros más cerca del sol, la uva Torrontés ha logrado su mayor expresión. "Los hay de muy diferentes estilos, con barrica o sin paso por madera, secos, dulces y hasta espumantes. Posee una versatilidad que nos permite apreciarlo de muchas maneras diferentes. Son frescos, frutados, fáciles de tomar y por sobre todo son muy seductores. Son vinos sin maquillaje, sin más pretensiones, son vinos que muestran su terruño con orgullo" agrega Argimón mientras subraya que en la elaboración del Torrontés hay varios factores de importancia pero "la incidencia del sol a esa altura no es un tema menor ya que la influencia del clima en la fisiología de la vid es muy conocida, más aún la del sol, no sólo como fuente de luz sino también de calor. Un kilo de uva realiza su proceso de maduración correctamente cuando la vid de la que proviene tiene 1m2 de superficie foliar expuesta al sol. Para un viñedo, la captación de esos rayos solares está relacionada con la orientación de las filas, la cantidad de plantas por ha., el sistema de conducción (el viejo y querido parral), la división de la superficie foliar y la poda. Por eso estar tantos metros más cerca del sol es una característica diferencial de los Torrontés de altura".

Bodega Las Arcas de Tolombón tiene actualmente varios productos elaborados a base de Torrontés dentro de la línea Origen: Torrontés Siete Vacas, un vino muy frutado con notas que recuerdan a durazno blanco y cítricos; el Torrontés Siete Vacas Rosé, con un 5% de Malbec, un vino que combina aromas cítricos con frutas de carozo como el durazno, sumados a notas de cáscara de naranja y especias; y el Torrontés Siete Vacas Tardío, para los amantes de lo dulce.

Con tanta versatilidad de estilos, para Argimón el Torrontés es un vino ideal para potenciar los sabores picantes y especiados: desde la comida tai, pasando por la comida mexicana, hasta los garam masala de la India. "Esas preparaciones encuentran un aliado en el Torrontés al momento de explotar en el paladar y hacer una fiesta de sabores. Pero como dicen los que saben, el mejor maridaje siempre es regional y no hay mejor dupla para acompañar al Torrontés que las empanadas tucumanas con limón, hechas con carne de matambre cortada a cuchillo, mucha cebolla, un toque de comino y mucho pimentón dulce que se da muy bien en el Valle. Puedo asegurarles que es un viaje de ida".



Mariana Paéz

Desde Salta, la enóloga de Finca Quara, Mariana Paéz nos cuenta que para ella el Torrontés fue un gran descubrimiento y un aprendizaje al llegar a trabajar a Cafayate desde su Mendoza natal. "Es una cepa criolla muy noble que siempre es interesante dar a degustar, que da como resultado vinos alegres en sus diversas versiones de seco o dulce natural, joven o reserva. En el terruño de Cafayate se expresa con alta intensidad aromática con notas de flores blancas como azahares, cítricos, muy frutal y de sensación de aromas dulces. En boca es muy refrescante, con presencia y persistencia. Puede alcanzar alto grado alcohólico (14% o más)" cuenta la hacedora de vinos como el Pecado Torrontés de la línea más joven de la bodega, con versión en tardío y en rosé dulce (con un 15% de Bonarda).

Mismos estilos ofrece la línea Quara que busca un resultado más concentrado y sabroso de cada vino. En la línea reserva, el Torrontés es mucho más conciso y equilibrado y en la línea Single Vineyard además de la tipicidad varietal se busca transmitir en cada copa la expresión del viñedo único. Y en la línea Alpaca, la tope de gama de la bodega, el Torrontés se luce mucho más elegante mostrando la típica fibra salteña.



Dolores Lávaque

Dolores Lávaque, directora de la consultora Stg, autora del libro *En la cima, Salta y sus vinos* y parte de la quinta generación de una familia dedicada a la vitivinicultura, rescata que el Torrontés "es históricamente una de las cepas de mayor consumo dentro de la Argentina con una historia de superación y conquista, ya que cada vez gusta más tanto dentro del país como en el resto del mundo debido al enorme trabajo que realizaron con ella los enólogos como los bodegueros". Ya desde la década del ´80 la Torrontés se elabora en el país "dejando de lado la sola búsqueda de volumen y realizando labores más puntillosa en el viñedo, en pos de la sanidad y el punto justo de madurez de las uvas para elaborar vinos distinguidos y que alcanzaran estándares internacionales pero a la vez expresando la identidad del terroir de los Valles Calchaquíes y de los vinos de altura".

Algo que subraya Lávaque es la importancia de la utilización de las nuevas tecnologías que "ayudaron en este proceso de mejora". Gracias a ella se llegó a elaborar vinos criados en madera, armónicos y untuosos, impensados algunas décadas atrás.



Mariano Diletti

Desde la Patagonia, Mariano Diletti, enólogo de Bodega Familia Schroeder, cuenta que para ellos el "Torrontés es muy importante, ya que significa casi el 70% de las ventas en el segmento de los espumosos con el dulce natural. En lo personal siempre es un placer elaborarlo y un desafío para lograr elegancia y distinción".

En Patagonia se expresa muy frutal, de fruta blanca como peras, durazno blanco y ananá. A diferencia con los exponentes del norte del país, el perfil floral en el sur es mucho más sutil. Para acompañar este clásico espumoso dulce natural una propuesta infalible son los quesos un poco madurados o tipo azul. También es ideal para acompañar algún mix de frutos secos en la sobremesa.



Marcela Rienzo

Para la sommelier Marcela Rienzo, quien con su columna de vinos en la TV Pública llega con sus recomendaciones a toda la Argentina, refuerza que el Torrontés es sinónimo de viticultura y de argentinidad porque al ser la única uva con ADN 100% argentina registra el paso de la historia de la vitivinicultura.

Si tiene que resaltar las características más distintivas de la Torrontés subraya el concepto de que es la única uva comercial con ADN argentino "porque hay muchas otras variedades que el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) ya reconoció pero que no se elaboran comercialmente". Además valora su gran aromaticidad ya que es una uva "muy flagrante y con aromas únicos". En tercer lugar, recalca la gran adaptabilidad ya que da excelentes vinos "en todos los terruños de la Argentina y eso es muy interesante porque se puede descubrir cómo se expresa la variedad en Patagonia, en el Valle Calchaquí o en distintas zonas de Mendoza". Y, por último, agrega que para ella "es la novia perfecta de la comida tradicional norteña, intervenga o no la carne, desde humitas a empanadas de carne, pasando por locro o tamales. Todo lo que tenga maíz va muy bien, como otras preparaciones de América como las arepas. Y si tuviera que recomendar un maridaje menos tradicional diría una pizza con queso azul y un Torrontés con nota dulce".

Dentro del marco de la Semana del Torrontés, la sommelier estará el próximo jueves 7 a las 19.30 (ARG) dirigiendo una cata federal para disfrutar los aromas frescos y florales de esta variedad: informes en info@camaradevinotecas.com.ar.