vinetur

5 Destinos únicos en Uruguay: Ruta del vino en Colonia

Uruguay cada vez sorprende más con sus propuestas de vinos y enoturismo, ideales para disfrutar y conocer la tierra del Tannat

lunes 24 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Si hay algo que distingue al mapa del vino uruguayo es que cada región vitivinícola ofrece la posibilidad de recorrer varias bodegas en un mismo día gracias a su gran cercanía.

Actualmente el país charrúa tiene unas 6300 hectáreas de viñedos y unas 200 bodegas de las cuales más de la mitad se encuentran en Canelones, unas 45 en Montevideo y unas 15 en Colonia.

La familiar



Bodega y Viñedos Cordano, situada en Colonia Estrella a 3 kilómetros de Carmelo, departamento de Colonia, actualmente está comandada por la quinta generación de la familia Cordano, quienes desde hace muchísimos años cultivan uvas artesanalmente de alta calidad enológica como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat, Merlot, Syrah, Chardonnay y Moscatel de Hamburgo.

"En Carmelo hay un microclima especial ya que se encuentra en la conjunción de los ríos Uruguay y Paraná, que conforman el gran estuario del río de la Plata, unas masas de agua cálida que provienen del norte y que confluyen frente a las costas de Carmelo favoreciendo la óptima maduración de las uvas, que algunas tienen más de 70 años de antigüedad" detalla Diego Vecchio, alma máter de la bodega quien refuerza que actualmente trabajan arduamente con mucha dedicación y amor, como lo hacían los pobladores y trabajadores, descendientes de inmigrantes europeos.

¿Qué podrán probar en la bodega?



Actualmente cuentan con dos líneas de vinos: 5ta. Generación, que hace referencia a la historia familiar y Almacén de la Capilla, que se encuentra en venta exclusiva con una producción limitada de 10.000 botellas anuales en el "Almacén de la Capilla", propiedad de la bodega y que desde 2014 abrió sus puertas a los turistas qué desean conocer su historia y degustar los vinos. ¿El imperdible? Según Vecchio, es el Tannat Roble de la línea Almacén de la Capilla, "un vino auténtico de nuestro terroir" y el Entreviñas. un refrescante espumoso dulce con bajo grado alcohólico y una gran frescura.

"El diferencial de la bodega es que es un emprendimiento familiar que conserva la tradición familiar desde sus inmigrantes, aggiornados al mundo moderno del vino pero conservando la cultura y tradición familiar" cuenta Vecchio quien subraya que hacen un trabajo artesanal del viñedo y el vino y así como un trato personalizado al visitante. La propuesta enoturísticas consiste en una visita guiada y personalizada al

establecimiento: viñedos, planta de elaboración y almacén que incluye degustación y/o almuerzo. Además organizan dos actividades anuales: la Fiesta de la Vendimia, que se llevará a cabo el último sábado de febrero y la fiesta del Cordero y el Tannat, a mediados de año. En la fiesta de la vendimia el turista podrá participar de la cosecha, la recolección y pisada de las uvas y al finalizar la experiencia se ofrece una propuesta gastronómica de comida regional.

- Importante: Todas las actividades requieren reserva previa ya que al ser un pequeño emprendimiento familiar cada visita es 100% personalizada.
- ¿Dónde queda? Camino de los Peregrinos y Ana María Carpi de Cordano, Colonia Estrella (Ruta 21 Km 257), Carmelo, departamento de Colonia, Uruguay
- Reservas: +598 4542 7316 o vía mail a bodegacordano@adinet.com.uy

La más antigua



En el corazón de una de las zonas turísticas por excelencia, Colonia, se encuentra **Los Cerros de San Juan**, la bodega comercial más antigua del Uruguay. Todo comenzó allá por 1854 cuando la familia Lahusen eligió el lugar preciso para la bodega, entre

Colonia de Sacramento y Carmelo, por "las características similares a la región de Bordeaux (Francia).

La bodega original -que en 2004 fue declarada monumento histórico y patrimonio de la nación- luce una construcción en piedra, con anchos muros de estilo colonial, vasijas de roble (como cubas, pipones o barricas) de 225 litros de capacidad hasta 8000 litros y viejas piletas de hormigón. Tradición y vanguardia de amalgaman en la bodega ya que recientemente sumaron tanques de acero inoxidable, tulipas de cemento y ánforas de Cocciopesto de Italia.

"La bodega hizo una importante inversión para actualizarnos y poder elaborar vinos a la altura de las demandas de los mercados nacionales e internacionales" cuenta Daniel Ekkert, enólogo de bodega quien agrega que el relanzamiento del proyecto también incluyó una nueva identidad visual más moderna y un absoluto rebranding de todos los productos.

¿Qué podrán probar en la bodega?



Un pentavarietal elaborado con Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Tempranillo, fruto de la amalgama de los vinos sobresalientes de las últimas añadas, con independencia del año de origen. Dentro de la línea Maderos se ubican los vinos Gran Reserva Roble, que son la expresión de la "calidad que viene de la historia". Por eso todos los dos varietales insignia -Tannat y Cabernet Sauvignon- tienen un paso por barricas, toneles y cascos. La línea Lahusen -creada para homenajear a la familia fundadora, de origen alemán- cuenta con variedades típicas de la cuenca del Rhin como Gewürztraminer, Riesling, Pinot Noir rosado y Pinot Noir tinto. Los vinos de guarda de alta expresión, Cuna de Piedra, resalta las características del viñedo en las variedades Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay. Dentro de la línea de innovación, Goleta, presentan blends jóvenes que rememoran cuando a mediados del siglo XIX, lo fundadores de la bodega traían en su goleta "Aldelheit" las barricas que tras el viaje en altamar enriquecían los vinos con un sabor distintivo.

"El diferencial de la bodega es que tiene un equilibrio perfecto entre la tradición y la vanguardia" subraya Germán Guardado, gerente comercial de la bodega quien resalta que los vinos imperdibles de la bodega son las variedades traídas de Alemania (Riesling y el Gewürztraminer) y los clásicos Tannat y Cabernet Sauvignon "que por el terroir del lugar se dan muy bien y logran vinos increíbles". Otra opción que vale la alegría degustar es el Cuna de Piedra Tempranillo, variedad de origen español, que en Uruguay se da muy bien, y es ideal para los que prefieren un tinto con paso por barrica bien diferente a lo tradicional, ya que el terruño del lugar se caracteriza por un suelo muy pedregoso y rocoso, con muchos desniveles, lo que hace que las raíces de la vid vayan muy abajo en búsqueda de la humedad y en esa profundidad se logren distintivos aportes minerales.

- Top: El 26 de enero se viene un Sunset -en el presentarán la línea de vinos de alta gama- que se llevará a cabo en Tommy Bistró de Punta del Este. Además, en la bodega se podrán disfrutar durante todo el verano almuerzos en el Viejo Almacén de Piedra y realizar la recorrida por las instalaciones de la bodega.
- ¿Dónde queda? Ruta 21 Km. 213,500, Colonia del Sacramento, Uruguay
- Reservas: +598 4570 7003 o vía mail a info@bodegaloscerrosdesanjuan.com

La boutique



Bodega El Legado se encuentra en las afueras de Carmelo, en un entorno totalmente natural y agreste, donde a fines de la década del 60, Luis Marzuca plantó la primera viña en el campo donde hoy su familia continúa la hermosa tradición de la elaboración del vino.

Allí gozan de un microclima generado por la unión de los ríos Uruguay y Paraná que conforman el gran estuario del Río de la Plata, masas de agua cálida que provienen del norte y que confluyen frente a las costas de Carmelo. "Acá tenemos dos o tres grados más que Montevideo y Canelones (la zona vitícola más grande de Uruguay), por lo que las uvas maduran un poco antes, evitando así heladas tempranas" cuenta Federico Marzuca, uno de los integrantes de la bodega familiar que recomienda probar alguno de sus exclusivos vinos: unSyrah Reserva, un Tannat Reserva y Blend Tannat/Syrah Gran Reserva. ¡Realmente son los imperdibles de la región!

Dentro de las propuestas de enoturismo ofrecen la posibilidad de recorrer la bodega boutique, además de disfrutar maridajes con vista a la viña ya sea con tablas de embutidos, almuerzos o picada más asado con verduras a la parrilla y helado de vainilla con salsa de Tannat ¡con vinos libres durante todo el almuerzo!

Recientemente inaugurado, El Legado Hotel Boutique cuenta con cuatro 4 habitaciones: dos suites de lujo y dos suites de lujo con terraza privada, ideales para quienes quieran aprovechar la paz y el entorno único que ofrece el lugar.

- Top: La vendimia bajo las estrellas se llevará a cabo el sábado 26 de febrero a las 20 en la bodega. La actividad comenzará con una mesa de picada y brindis y al caer la noche se entregará a cada visitante un kit compuesto por luces, tijeras y cajas para cosechar. Una vez cosechada la uva se llevará a sala de producción donde se procederá a realizar la molienda y la tradicional pisada de uvas. Finalizada la molienda comenzará la cena -acompañada por música en vivo y DJ- que contará de una recepción (con estación de canapés, isla de aguas de sabores y jugos naturales, estación de brusquetas y degustación de pan de pita con rellenos tibios), un fogón desde el cual se podrán saborear miniaturas de parrilla cortadas en cubos y rodajas de pan casero y para cerrar la noche con un bocado llegará el dulce show de postres en shots.
- ¿Dónde queda? Ramal Ruta 97 s/N°, Carmelo, Departamento de Colonia, Uruguay
- Reservas: 098 307 193 - 099 111 493 o vía mail a info@bodegaellegado.com.uy

La sustentable



Hacienda del Sacramento es una joven y dinámica donde se elaboran vinos finos provenientes de viñedos únicos o Single Vineyard ubicados a pocos kilómetros de la ciudad de Colonia del Sacramento y muy cerca a las orillas del Río de la Plata.

La perspectiva global de la bodega tiene el claro objetivo de llevar el vino uruguayo al mundo, por eso desde el 2015 trabajan bajo el slogan de "The Wine of Uruguay" para elaborar vinos que sean exportados hacia mercados de América del Norte como México y Estados Unidos. Actualmente se han expandido del otro lado del océano a lugares como Gales, Escocia, Irlanda del Norte o Inglaterra.

El valor agregado que tiene la bodega es "que es una planta fotovoltaica que tendrá la capacidad de generar su propia energía ya que contará con paneles solares –fuente de energía renovable y fotovoltaica- capaces de abastecer a todo el inmueble y de esa manera reducir el impacto ambiental de la generación de energía eléctrica" anticipa

Gabriela Urey, directora comercial, quien agrega que la bodega turística tiene prevista su apertura al público para marzo/abril de 2022 cuando ofrecerán no solo el recorrido por la bodega, sino que además se podrá recorrer los viñedos y olivares, maridar los vinos junto con quesos regionales y adentrarse en el mundo del aceite del aceite de oliva con una cata de los productos del lugar.

¿Qué vinos podrán degustar?



Todos los vinos son partidas de viñedos únicos o Single Vineyard que buscan resaltar el sabor de la variedad de la cepa – sin adiciones de madera- con la tipicidad del terruño de Colonia del Sacramento, donde los suelos color negro se caracterizan por ser calcáreos arcillosos y proporcionar racimos que producen mostos concentrados con complejidad, destacando la tipicidad. La proximidad con el río y las temperaturas cálidas con noches frescas y lluvias abundantes hacen que prácticamente no se necesite de riego artificial. ¿Cuáles son las perlitas vínicas? Dentro de los tintos,

imperdible es el Tannat-Merlot, de sabor intenso y complejo, que destaca en el paladar por sus toques de frutos rojos y hierbas que hacen que los taninos sean suaves y a su vez estén presentes aportando cierta complejidad. Pero claro que quienes quieran sorber un pedacito de Uruguay deberán elegir el varietal 100% Tannat, donde se lucirá el sabor de la uva emblemática del país, que destaca por sus aromas de frutos rojos y negros. El Merlot tiene un sabor que permite combinarlo con cualquier tipo de comida o beberlo como vino de noche ligeramente frío. Es un vino elegante con taninos suaves y un dulzor natural, donde sobresalen los que recuerdan a rosas, ciruelas y chocolate. Para los que quieran un blanco fresquito para acompañar las altas temperaturas del verano, el Viognier, ofrece un vino de sabor equilibrado con un bajo nivel de acidez y un sabor fresco y afrutado. Es el vino ideal para disfrutar frío y por las tardes soleadas junto a alguna preparación protagonizada con pescados. Y para los amantes del rosado, el Pinot Noir rosé ofrece un sabor afrutado típico de las refrescantes uvas Pinot Noir de la zona de Colonia del Sacramento, que se recolectan todos los años en el mes de marzo, cuando los días son cálidos y soleados y las noches son frías.

- ¿Dónde queda? Ruta 50, Km. 6, Colonia del Sacramento, Departamento de Colonia, Uruguay
- Reservas: info@haciendadelsacramento.com