vinetur

5 datos para descubrir el Tannat

Con la excusa del día del Tannat, que se celebra cada 14 de abril, vamos a conocer algunos tips para disfrutar a esta exiliada francesa que encontró en Uruguay su lugar en el mundo.

jueves 7 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Como dice la canción de Jorge Drexler, la Tannat encontró la luz del otro lado del río, ya que como muchas variedades de origen francés que en su lugar de origen eran meras coprotagonistas de distintos vinos en AOC no tan renombradas, una vez que llegaron a América comenzaron a tener luz propia (como sucedió con el Malbec en Argentina).

El origen del Tannat

Esta uva tinta tiene su origen en la Gasconia, al sudoeste de Francia, donde forma parte de la AOC Madiran, donde la viña crece sobre suelos con un perfil de grava y piedra caliza con guijarros. Si hablamos de otra de las características principales del terruño, el clima, es típicamente oceánico con veranos de mucho calor, otoños un tanto secos y soleados e inviernos no tan fríos. Actualmente claro que su variedad estrella es el Tannat, pero vale la pena recordar que allá por la década del 70 el Instituto Nacional del Origen y la Calidad (INAO) propuso reducir la presencia de Tannat en la AOC para que los vinos sean un tanto más suaves.



Tannat en Uruguay

En 1870 llega el Tannat a Uruguay, de la mano de Pascal Harriague. Por eso durante muchísimos años se conoció al Tannat como Harriague, debido al nombre del vasco que la cruzó desde sus pagos hasta el Nuevo Mundo. No obstante, no fue hasta la década del 70 que el Tannat empezó a tener un un peso propio en Uruguay y ser

reconocida como variedad emblema. De hecho actualmente es Uruguay es el mayor productor de Tannat en el mundo, ofreciendo vinos totalmente distintos a los de su lugar de origen ya que en el país charrúa los suelos tienen un perfil más bien arcilloso, con una brisa típicamente atlántica, que conforman condiciones naturales increíbles para elaborar vinos únicos con esta variedad.

¿Qué vinos da?

Si hablamos de características generales podemos decir que el Tannat da vida a vinos con grandes concentraciones polifenólicas y taninos (de ahí derivaría su nombre). Antiguamente solamente formaba parte de vinos de corte, pero desde hace años ya se la puede disfrutar como varietal en vinos frescos, frutados y de consumo anual o en propuestas que seducen a primera vista con colores oscuros y profundos con mayor estructura y concentración.

Tannat en Argentina

Más allá que el Malbec es la variedad de bandera de la Argentina, hay que admitir que en los últimos años el Tannat tomó un lugar muy distintivo para quienes buscan una alternativa más potente al sedoso Malbec. Ya que en la tierra de Leo Messi el Tannat ofrece vinos con características mucho más acentuadas a las de origen y a las uruguayas con aromas muy profundos y una tremenda estructura en boca. Si tenemos que elegir un lugar donde el Tannat brilla en Argentina, sin lugar a dudas es en el Valle Calchaquí donde se expresa muy potente; aunque recientemente también empezaron a aparecer propuestas que valen la alegría en La Rioja, la Patagonia y obviamente en Mendoza.

Maridaje del Tannat

Si nos remitimos al maridaje clásico propuesto por Uruguay, vamos a levantar la bandera del Tannat con el cordero. De hecho, cada junio se celebra el festival del Tannat y el Cordero. ¿Por qué funciona muy bien esta dupla? Porque la carne de cordero se caracteriza por tener una alta carga proteica que es equilibrada con la carga tánica del Tannat. Es decir, el vino limpia a la perfección la boca para recibir un nuevo

bocado de cordero que ofrece en este equilibrio una sensación única en boca.