vinetur

Trousseau, la bastarda patagónica

Esta variedad tinta es una de las más emblemáticas de los viñedos más antiguos de Río Negro, en la Patagonia Argentina

lunes 14 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Uva Trousseau

Antiguamente la Trousseau se encontraba un poco cultivada en la región de Jura, en el este de Francia, donde daba lugar a vinos vigorosos y oscuros. Con el correr de los años empezó a ser sustituida en muchos viñedos por la Pinot Noir, por eso muchas veces se las confunde. Aunque, según Oz Clarke, muchos expertos creen que la Trousseau es la misma uva que la Bastardo portuguesa o la Cabernet Gros australiana.

"Esta variedad llega a la bodega en la búsqueda de recuperar viejos viñedos de Río Negro -comienza el enólogo Marcelo Miras de Bodega Miras, situada en Gral. González Oro-. Y así fue que encontramos unas 3 hectáreas de viñedo de 1977, prácticamente en estado de abandono. Por eso, nos pusimos como meta recuperarlo y así fue que al cabo de dos años teníamos la primera cosecha, además de hacer una nueva plantación con este varietal".

Y claro que en Argentina, siendo una uva típicamente patagónica, los parecidos con la Pinot Noir abundan en los viñedos donde se encuentra implantada. "¿Qué es lo que más le gusta de trabajar con esta variedad? "Que es una una muy parecida al Pinot Noir: tiene un racimo pequeño, apiñado, de madurez heterogénea en el mismo racimo. Su jugo tiene muy buena acidez y taninos presentes" cuenta Miras quien describe que las características distintivas de su Trousseau son que "cuando se vinifica en tinto tiene un color rojo vivo, poco intenso. En nariz es bien aromático, con recuerdo a frutos rojos, como cerezas. Y en boca se expresa con equilibrada acidez y una complejidad sorprendente, con mucho cuerpo". Ideal para acompañar un risotto con hongos, algunos quesos semiduros o platos protagonizados por pato.



Cepa Trousseau

Para Ricardo Tello Najul, ingeniero agrónomo, enólogo y proietario de la Bodega San Sebastián situada en la localodad de Cervantes, en el Alto Valle de Río Negro, la Trousseau fue pura herencia de familia. "El proyecto familiar comenzó cuando mis padres compraron la chacra en 1983 y ya había parrales instalados. Así que es una herencia el Trousseau junto con el Merlot, el Torrontés y el Semillón que son las variedades más antiguas que tenemos, ya que nuestro parral está plantado en 1946, es decir hoy tiene 76 años, por eso para nosotros es un tesoro tener esas plantas. Al principio no lo entendíamos porque nos daba una especie de clarete medio rosado y después le encontramos la maña y hoy en día lo tratamos como si fuera un Pinot Noir porque es muy parecida la característica de la planta".

Más allá que legalmente el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) reconoce el Trousseau con la sinonimia de Bastardo, los tres proyectos que actualmente elaboran esta uva de forma comercial utilizan en sus etiquetas el nombre de Trousseau. Que curiosamente nada tiene de bastarda ya que los productores la describen como una variedad super noble. "Me gusta mucho trabajar con esta uva ya que siempre está libre de todo tipo de enfermedades y además es bastante productiva. En nuestro viñedo está muy bien adaptada al terruño -en pie franco- y creo que es el único en Latinoamérica que está en sistema de parral, lo que hace que la planta siempre tenga un desarrollo en altura y gracias a eso escapa muy bien de las heladas " subraya Tello Angulo quien aclara que "lo que tiene es que cuando la planta tiene muchos años se compensa y llega a un equilibrio más estable pero es una planta que siempre te va a estar dando uva, de hecho es tan productiva que nosotros hacemos cosechas por pasadas. Cada año hacemos dos cosechas. Una primera cosecha para sacar todos los racimos con más color y después esperamos una o dos semanas más y hacemos una segunda pasada. De esta forma el Trousseau siempre nos da vinos que se destacan".

En la comparación con la Pinot Noir, el agrónomo de San Sebastián describe que el Trousseau "tiene un racimo compacto como el Pinot Noir, aunque es un poco más grande, pero sí comparten que ambas uvas tienen racimos cilíndricos, compactos y cónicos, que parecen una especie de choclo, lo que hace que los antocianos estén presentes solo en los hollejos que quedan por fuera alrededor y adentro de las bayas no queda concentración de antocianos por eso dan vinos de muy poco color. Eso sí, aromáticamente hablando estamos obteniendo una gran intensidad de frutas rojas,

como frutilla, junto con un carácter medio herbáceo. Son vinos muy fáciles de tomar, muy suaves, que si bien no tienen mucho color tienen cierta estructura y cuerpo". Actualmente lo elaboran en versión joven y reserva con doce meses en barricas de roble francés. Al no tener una gran estructura tánica en la bodega recomiendan sus Tousseau como compañeros ideales de platos con pescados o pollo, sushi o pastas y también "fuera de hora, para hacer una previa a la tarde".