vinetur

10 datos que tenés que conocer del Torrontés

La criolla blanca más famosa de la Argentina celebra el mes del Torrontés de altura en Salta este mes de octubre

lunes 23 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



¿Cuál es el origen del Torrontés?

Con la excusa de la celebración de la semana del Torrontés de altura vale recordar que esta variedad es la única cepa 100% argentina, aunque su origen fue durante algún tiempo un tanto incierto. De hecho, los investigadores del Instituto Nacional Tecnológico Agropecuario (INTA) llegaron a la conclusión tras el análisis del ADN de la variedad que el Torrontés es el resultado del cruce entre la Moscatel de Alejandría y la Listán Prieto o más conocida como Criolla Chica.

¿Hay un sólo tipo de Torrontés?

En Argentina, existen tres tipos de Torrontés: Mendocino, Sanjuanino y Riojano. El Riojano es el que tiene más presencia en el país y el que mejor características organolépticas ofrece al elaborar vinos.

¿Qué cantidad de Torrontés hay en Argentina?

Según las cifras más recientes de Wines of Argentina (WoFa) actualmente hay en la Argentina casi 10.000 hectáreas de Torrontés. De las cuales, el Torrontés Riojano ocupa más de 7.500 hectáreas, lo que además la convierte en la segunda uva blanca más plantada del país, detrás del Pedro Ximénez.

¿Por qué el Torrontés se encuentra de norte a sur de la Argentina?

Porque es una de las variedades blancas más populares, de hecho es una de las más elegidas por los consumidores nacionales, detrás del Malbec y del Cabernet Sauvignon. Además, de formar parte del top 5 de variedades más exportadas de la Argentina.

¿Dónde se expresa mejor la variedad?

Más allá que la uva se adapta a diferentes climas y suelos, el lugar en el que mejor se expresa es el noroeste argentino, sobre todo en los Valles Calchaquíes, donde se adaptó a la gran altura y al característico microclima. Por lo que algunos de los Torrontés más emblemáticos de la Argentina se elaboran en Salta y La Rioja.

¿El Torrontés siempre se planta en parral?

Más allá que se puede plantar en distintos tipos de conducción, usualmente el Torrontés al ser una variedad de alto rendimiento se la suele plantar en parral. En un principio el parral cuyano fue el sistema más elegido, pero actualmente hay productores prefieren tener al Torrontés en parrales tipo pérgolas, en pos de obtener más sombra, mejor carga en el espacio y más aire, todos factores que sin lugar a dudas colaboran a mejorar la sanidad de la fruta, la exposición solar y en consecuencia a obtener uvas y vinos de mayor calidad.

¿El Torrontés es intrínsecamente dulce?

Hace muchas décadas atrás, la mayoría del Torrontés era vinificado en su versión dulce, por eso hoy en día aún circula el mito de que el Torrontés es dulce. Pero la verdad es que con la uva Torrontés se pueden elaborar desde vinos secos, dulces, tranquilos o espumosos. Si bien sus aromas nos pueden recordar a cosas más bien dulces (con sus típìcas notas florales almibaradas) su sabor en boca suele tener una fresca acidez y dependiendo su origen un final con un dejo amargo.

¿Qué estilos de Torrontés se pueden encontrar en el mercado?

Desde ya que con la uva blanca del Torrontés se suelen elaborar vinos blancos super refrescantes, pero en los últimos años la innovación llevó a grandes y pequeños productores a experimentar con versiones del Torrontés en estilo naranjo, criados en barricas o espumosos.

¿Por qué el Torrontés es tan expresivo en nariz?

Su intenso aroma se debe a que es una uva rica en una sustancia química llamada terpeno. Dependiendo del estilo de Torrontés que tengamos en la copa podremos tener versiones del Torrontés con perfiles totalmente distintos. Ya que en lugares más cálidos suelen recordar a la miel y en sitios más frescos se acentúan los cítricos perfumes como la lima o el limón.

¿Con qué acompañar al Torrontés?

Es ideal para disfrutar con la gastronomía típica del norte argentino como empanadas de carne picante, humitas o locros. También va a la perfección con pescados y mariscos y además, por su gran abanico aromático también suele utilizarse para elaborar refrescantes cócteles con vino.