



de Torrontés. Uvas maduras de la variedad, en El Esteco (arr.).

# TORRONTÉS EL VINO DEL SOL

Por Osvaldo Sánchez Salgado

Fotos: Axel Indik

DESDE LOS ALTÍSIMOS VIÑEDOS SALTEÑOS A LA INMENSIDAD DE LA PATAGONIA, ESTE BLANCO DELICIOSO SE ESTÁ CONVIRTIENDO EN EL MEJOR EMBAJADOR DE LA ARGENTINA, JUNTO AL MALBEC. EN NUESTRO PAÍS, YA COMIENZA A TENER SUS FIELES SEGUIDORES QUE APRECIAN CON ENTUSIASMO SU SALVAJE PERSONALIDAD.

**CAMBIO CULTURAL.** El proceso fue relativamente corto: una década. A mediados de los años 90, del siglo pasado, el Torrontés nacional comenzó un despegue que parece imparable. Antes, este racimo era mirado con indiferencia por los consumidores que se habían acostumbrado a dar una respuesta genérica, al rechazar la copa: *"no me gustan los vinos dulces; además, después de tomarlo me duele la cabeza..."*, decían. Y, en algún sentido, tenían razón. Los vinos de Torrontés se producían en un estilo de blanco poco atractivo, o bien desabrido o con un desequilibrio tajante entre acidez y dulzor, que terminaba por ver reducidas al mínimo las auténticas cualidades de la cepa, -que no son pocas- desde el punto de vista organoléptico o sensorial.

Todo esto, ya es historia.

A mediados del decenio anterior, las nuevas tecnologías, el intercambio de información enológica entre el Viejo y el Nuevo mundo de los vinos, el mejoramiento de los clones de uvas, la idea misma del viñedo y el concepto de terroir terminaron por entronizar a este blanco único, y no sólo en su distrito paradigmático -el valle de Cafayate- sino en la mayoría de las regiones vitivinícolas argentinas.



**EL NUEVO ESTILO.** ¿Cómo es el Torrontés? En principio, vale aclarar que en el propio país de origen (España) existe muy escueta información sobre el cepaje y su difusión es también más que discreta: Ribeiro –cerca de Madrid-, Montilla-Moriles y las islas Canarias.

Se trata de un cepaje que da vinos fragantes, donde predominan ciertas notas odoríferas de la familia de los terpenos (flores –rosa-, frutos exóticos, especias ligeras), además de algunos precursores aromáticos que incluyen manzanilla, miel, hierbas silvestres (orégano, tomillo, romero), cáscara de citrus, y dejos de la uva Moscatel.

En boca, es refrescante y deja un retrogusto seco y levemente salino.

**TODOS LOS DISTRITOS.** Prácticamente, no existe provincia vitivinícola nacional que se prive de cultivarlo. Su adaptación a diferentes ecosistemas está probada, pues da blancos de matices muy particulares que reflejan su origen. Por otra parte, existe una oferta creciente de esta uva tanto en el NOA como en la región central y aun en la Patagonia.

► El terruño característico del Torrontés, y donde se expresan mejor sus virtudes, es el del Alto Valle de Cafayate, en Salta. En tal escenario, a partir de los 1.750 metros sobre el nivel del mar (Cafayate), la uva regala sutilezas de color, aromas y sabor. Una bodega signada por esta uva es Etchart

(Pernod Ricard), que cuenta en su catálogo con tres muy buenos exponentes de la variedad, en las líneas Etchart Privado, Ayres de Cafayate y Etchart Tardío, de matices untuosos. El singular Torrontés 1992, complejo y fragante en nariz y boca, es además una prueba del potencial de longevidad de que puede alardear la uva.

► De esta misma zona, otro gran recomendado es el impetuoso Finca de Domingo Torrontés 2003 (13,5°), que muestra plenitud en sus notas frutales, de largo desarrollo en boca.

► En Finca El Recreo, Félix Lavaque elabora el sutil Quara Torrontés 2004, súper indicado para el *antes*, acompañando crustáceos, un delicado ceviche y también con los platos incendiarios del Sudeste asiático.

► El Esteco es la flamante bodega que –en la misma área– produce apreciables versiones de este blanco en sus etiquetas Elementos y Don David, una de las pioneras en el distrito y en la cepa. Elementos Torrontés 2005 (13,5°) se halla entre las marcas que prestigian la variedad y le dan nuevo brillo; empanadas de carne y timbal de berenjenas con *ragôut* de ave harán el mejor matrimonio. Con respecto a Don David 2005 (13,8°), su clásica melosidad se llevará muy bien con los impetuosos guisos nortños y como aperitivo, con queso de cabra. Ciclos Tardío, es una buena opción para la sobremesa.

► De la zona de Yacochuya (2.035 metros de altitud) es originario un *non plus ultra*: San Pedro de Yacochuya Torrontés



TORRONTÉS TARDÍO,  
COMPAÑERO INELUDIBLE DE  
QUESOS DE CABRA Y POSTRES.



2005 (15,2°). Cada año, sorprende con una nariz múltiple de aromas minerales, herbáceos, terpénicos (florales) y el rastro del trópico en sus frutas; regala largo posgusto con finas notas *dry*. Empanadas picantes de pollo, *tiradito* estilo Azema o el irresistible *chupe* de camarones de Ada Concaro (Tomo I), tendrán buena compañía con este blanco.

► Otra de las bodegas de la zona cafayateña es El Porvenir, una propiedad en la que se producen blancos de Torrontés, bajo las marcas Laborum, con la frescura típica del varietal, y Maximum, de hiper lograda relación precio-calidad.

► Trapiche hace gala de otro acierto, con su Origen Torrontés 2005 (13,5°), de suavidad y notas cítricas-florales sorprendentes. Todo tipo de ensaladas verdes, con aves, pescados, mariscos y quesos ovinos y caprinos acuerdan con él, entre otros platos.

► Alta Vista también eligió este soleado valle para producir su flamante Torrontés Premium 2005 (14,5°), dueño de elegantes vahos herbáceos con un retrogusto mineral, más que indicado para alegrar una *empanada-party*, la sutileza del sushi-bar y también un grill de mar completo.

► El joven y talentoso enólogo salteño José Luis Mounier bautizó con su nombre al fresco Torrontés 2003 (13,5°), que aún puede encontrarse en los estantes de vinotecas especializadas.

► Otro nombre crucial en el universo del vino es el de Susana Balbo. La *winemaker* produjo el Críos de Susana B. Torrontés 2005 (13,5°), en esta región norteña; la versión es

notablemente fiel a la tipicidad varietal, que prioriza los perfumes frutales y algún dejo mineral.

► En otro valle (Famatina, provincia de La Rioja) la cooperativa vinícola La Riojana sigue firme en la exitosa producción de Santa Florentina Torrontés 2005 (12,5°) y Santa Florentina Torrontés Riojano Tardío Otoñal 2004 (13°), a tener en cuenta por la cuidada relación precio-calidad. Cuenta, además en esta línea, con un espumante de fina burbuja y logrado *after taste*, elaborado con la mima uva y un Torrontés burbujeante concebido para las jóvenes generaciones que comienzan el consumo vínico, llamado Neo.

► La provincia de San Juan, de donde *despegan* continuamente novedades enológicas, tiene un excelente ejemplo de la variedad, en el Valbona Torrontés Sanjuanino 2004 (13,5°) que produce desde hace algunos años la bodega Augusto Pulenta, en las inmediaciones de las sierras del Pie de Palo, a unos 700 metros sobre el nivel del mar.

► Del *terroir* sanjuanino también surge el Bórbore Torrontés, con buena estructura, intensidad aromática y precio *amable*.

► Con uvas de Maipú, Mendoza, Bodega Norton, elabora una partida limitada de Lo Tengo Torrontés 2003 (12,5°), engalanado con una etiqueta holográfica que celebra nuestro baile nacional: el tango.

► La bodega Atilio Avena tiene en su catálogo un Torrontés producido con racimos de Cruz de Piedra, Maipú. Tipicidad y buen parangón precio-calidad, lo distinguen.