



Informe #tannatlover — Uruguay 2021

Español

Gabi Zimmer

gabizimmer.com

Informe #tannatlover — Uruguay 2021

por Gabi Zimmer

Copyright © Informe #tannatlover — Uruguay 2021
por Gabi Zimmer. Todos los derechos reservados.



*“La paciencia es amarga,
pero su fruto es dulce.”*

Aristóteles

Tabla de contenido

Sobre este informe	5
El Tannat en Uruguay	9
Características varietales típicas del Tannat	12
Observaciones destacadas sobre el Tannat uruguayo	13
Evolución de la cepa tannat en Uruguay	14
Estilos de Tannat en Uruguay	15
Notas de Cata de los Tannat más destacados según estilo	21
Conclusiones	53
Bibliografía	55
Agradecimientos	56
Acerca de mí: Gabi Zimmer	58



► Viñedo de
tannat en
Lavalleja.
Familia Deicas.

Sobre este informe

Este material está dirigido a todos aquellos que quieran saber más sobre la cepa tannat y los vinos elaborados a partir de esta variedad en Uruguay. El lenguaje utilizado y la información suministrada están pensados tanto para el público consumidor como para profesionales del mundo del vino. Los vinos fueron catados en el mes de mayo de 2021, durante las mañanas, en tandas de seis vinos de características similares. Fue un ejercicio fantástico que me dio la posibilidad de aprender mucho sobre los estilos de Tannat uruguayo.

Este es el primer Informe que realizo que incluye cata de vinos y que se suma al Informe Vendimia, el cual fue publicado por primera vez en el 2020 y con su segunda edición en este año 2021. Las muestras para este Informe fueron solicitadas a través de un post de Instagram, ya que considero que las redes sociales son el medio de comunicación con mayor alcance en estos días. Veintiún productores de vinos uruguayos respondieron a mi llamado en el que pedía muestras de Tannat para elaborar este Informe.

Me llenó de orgullo saber de la confianza que depositaron en mí esos elaboradores de vino de mi país.

Antigua Bodega, BraccoBosca, Brisas, Casa Tannat, Castillo Viejo, Cerro Chapeu, Cerro del Toro, El Quincho, Establecimiento Juanicó, Familia Deicas, Bizarra, Garzón, La bodeguita del Cacho, Latita Wines, Lugano, Pablo Fallabrino, Pisano, Proyecto Nakkal, Spinoglio, Viggiano Vino Garage y Viña Progreso.

Es difícil exponernos frente a la crítica y es por eso que este Informe busca resaltar las cualidades positivas de los vinos que fueron presentados, acompañadas por detalles de las historias de sus elaboradores. No voy a criticar negativamente el trabajo de otros, ¿acaso eso puede favorecer en algo a la difusión del vino? En los últimos años he aprendido una lección muy importante y es opinar sobre algo, cuando esa opinión va dirigida a una persona o un producto, solamente si me lo piden. Gracias a los que se interesen por leer lo que tengo para decir.

Me guío por la premisa de que existen vinos para diferentes paladares. Los defectos no se pueden obviar, aunque en el mundo del vino en algunos

casos sea subjetivo si el aporte del mismo es positivo o no. En este Informe no se incluyeron vinos defectuosos, pero tampoco tuve que descartar ninguno de los productos recibidos por este motivo. Elegí no puntuar, en cambio describo los vinos catados que más me gustaron, con detalles de sus productores que conozco de primera mano y características que los hacen únicos.

Este Informe no tuvo costo de participación para los productores, ni tiene costo de acceso para los lectores. Estoy sumamente agradecida por la gran oportunidad de probar un número fantástico de vinos elaborados a partir de una cepa que me gusta mucho y que es la insignia de Uruguay. Para mí, ese aprendizaje que surge del poder catar, comparar, analizar desde la comodidad de mi hogar y sin presiones o plazos externos, es infinitamente valioso. Le puse de nombre Informe #tannatlover porque expresa mucho sobre mi objetivo con este material, compartir mi amor por la variedad tannat y que el mundo pueda valorarla, conocerla y aprender más sobre ella. Además, quise sacarle esa seriedad hermética que a veces tenemos con el vino y que no nos permite aflojarnos, disfrutar, entender

que hay cosas importantes y otras que no. ¿Qué es importante para mí entonces? El vínculo que genera el vino, ese símbolo de compartir un producto que nace de la tierra y con la ayuda de personas llega a transformarse en una bebida que conecta.



► Cosecha de tannat en Bodega Cerro del Toro, Piriápolis, Maldonado.

El Tannat en Uruguay

A veces tengo la sensación de que algunos productores de vino en Uruguay están cansados de hablar del Tannat. Vienen trabajando con esta variedad desde hace años, la conocen, le tienen cariño y se acostumbraron tanto a ella que ya es parte de la cotidianidad. Además, y en esto me siento reflejada en mi camino de comunicación del vino uruguayo, poner el foco en algo que a simple vista parece pequeño en comparación a, por ejemplo en este caso, otras variedades más populares, se siente insignificante frente a otros grandes jugadores. ¿Acaso no es esta la era de la diferenciación? Las técnicas de marketing más populares hoy en día hablan de buscar esa propuesta de valor diferencial que hace que un producto o servicio sea único. Uruguay como país productor de vinos la tiene y es el conocimiento, experiencia y desarrollo de diferentes estilos de vinificación de la cepa tannat en distintos tipos de suelos en todo el territorio nacional.

Mientras tanto, noto que el mundo y también los uruguayos consumidores de vino están descubriendo la variedad. Hay un creciente interés

por los vinos que se elaboran en Uruguay y es fruto del trabajo, muchas veces silencioso, que llevan adelante los productores. Algunos creen que competir en mercados internacionales con una uva tan poco conocida es una desventaja, para otros es un símbolo de distinción y calidad. La realidad es que en el Mundo del Vino, Uruguay es reconocido por la calidad de sus vinos elaborados con tannat. Luego de la reconversión de viña, cuando Uruguay decidió apostar por la producción de vinos finos y crear un mercado de exportación, la uva tannat era poco conocida en el Nuevo Mundo. ¿Cuánto tiempo es necesario para posicionar una variedad de uva como la tannat en un mercado altamente competitivo? Tal vez mucho pero Uruguay ha crecido en este aspecto, en crear conocimiento de sus vinos, de su cepa emblema, y es importante respetar ese trabajo y continuar con la gran labor que los productores y profesionales del sector vitivinícola vienen desarrollando.

► Cosecha
de tannat en
Bodega
Cerro del
Toro,
Piriápolis,
Maldonado.



Características varietales típicas del Tannat

El Tannat tiene típicamente un color rubí profundo, aunque muchas veces puede apreciarse de color púrpura según el momento en el que se cosechó la uva y el estilo de vinificación utilizado. En nariz es austero, con una intensidad moderada de aromas que principalmente forman parte de los grupos aromáticos de las frutas rojas y las frutas negras. También pueden percibirse notas a especias y flores. Suelen tener taninos elevados, al igual que la acidez que también suele ser elevada. Los vinos elaborados a partir de tannat tienen buen cuerpo y el alcohol va desde el extremo superior de medio a alto.

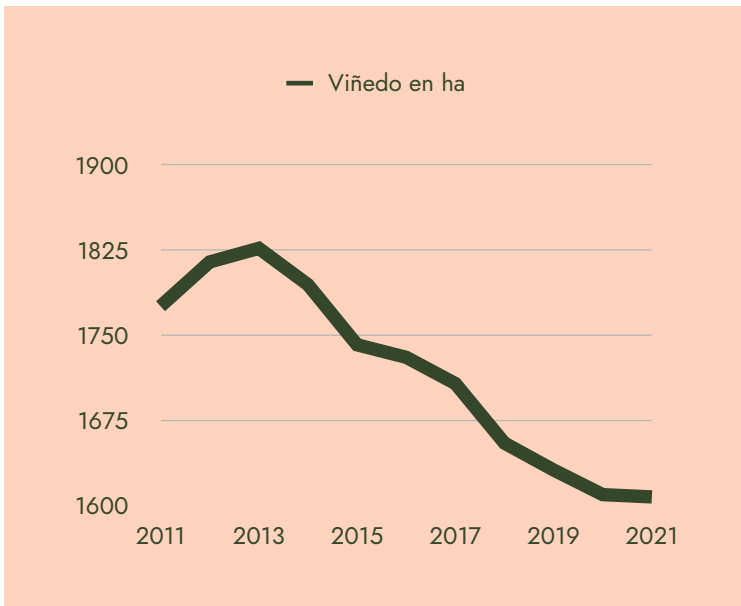
Potente — Austero — Franco
Carácter — Terrenal — Emblemático
Adaptable — Expresivo — Intenso
Cuerpo — Versátil — Polifuncional
Respetable — Robusto
Fuerte — Vivaz

Observaciones destacadas sobre el Tannat uruguayo

1	La tannat es una variedad originaria del Sudoeste de Francia, de la región de los Pirineos, que encontró su lugar en Uruguay y que ha posicionado al país como líder en su producción.
2	Durante muchos años y hasta la década del 90 se conocía al Tannat como Harriague en honor a Pascual Harriague, un señor vasco francés que introdujo la cepa tannat a Uruguay en el siglo XIX.
3	La superficie actual de tannat en Uruguay es de 1.608 hectáreas que corresponden a un 27% del total de la superficie de viñedos en el país.
4	La edad de las viñas de tannat en Uruguay se encuentra mayoritariamente en el rango de 11 a 20 años.
5	Se cultiva tannat en todas las regiones vitivinícolas de Uruguay, con expresiones del terroir diferentes y con diversos estilos de vinificación. Hay un Tannat para cada situación de consumo.

Evolución de la cepa tannat en Uruguay

Al igual que el número total de hectáreas de todas las variedades plantadas en Uruguay, la totalidad de viñedo de tannat en el país viene decreciendo desde el año 2013 aunque no en grandes extensiones. Lo interesante es ver cómo, a pesar de la disminución del área total de viñedo de tannat, se continúan explorando regiones vitivinícolas y cómo la cepa emblema uruguaya se desarrolla en distintos terroirs del país.



► Evolución de la superficie de tannat en hectáreas en Uruguay 2011-2021

Estilos de Tannat en Uruguay

Espumosos de Tannat

Si bien hay muy pocos ejemplares de espumosos de Tannat, tan pocos como dos etiquetas, vale la pena mencionarlos porque son singulares en el mundo. Por un lado el PetNat de Proyecto Nakkal elaborado por el método ancestral que implica una única fermentación en botella; es un vino ligero, aromático y con acidez refrescante. El otro ejemplar destacado es el Pisano Río de los Pájaros Pintados

► Vendimia
2021 de
tannat de
Proyecto
Nakkal.
Imagen de
Proyecto
Nakkal



NV elaborado por método tradicional con dos fermentaciones, una en tanque y la otra en botella. Gabriel Pisano cuenta la historia de este vino, que fue resultado de su tesis de Enología. Alguien le dijo que la tannat no podía utilizarse para realizar vinos espumosos y eso despertó el desafío. Este vino es fresco, con burbujas agradables y pequeñas, buen volumen en boca y agradable acidez.

Rosado de Tannat

Para este Informe recibí solo un Tannat rosado tranquilo y en lata, un envase novedoso en Uruguay para un vino fino. LaTiTa Wines es un emprendimiento que nació en el 2018 y que tiene como líderes a las enólogas Alejandra Trabazo y Valentina Uranga.

Con respecto a los vinos rosados elaborados a partir de Tannat que se pueden encontrar en el mercado uruguayo, el estilo más elegido debido a las características propias de la variedad es el rosado con color más intenso, el cual se obtiene comúnmente a partir de la técnica de sangrado.

Tannat Best Value

En esta categoría incluí a los mejores Tannat que caté para este Informe en relación a su calidad y precio. Tengo una posición muy firme y personal con respecto a los vinos de consumo masivo y precios bajos y es que ese costo que no paga el consumidor, lo paga otro, ya sea el productor, el viticultor, el Estado o el medioambiente. Entiendo que hay un público que desea acceder a un precio de vino bajo pero estoy convencida que el camino es valorar siempre el producto y cuidar a las personas y a la naturaleza. Me consta que los productores que seleccioné para los vinos de este estilo trabajan de forma consciente.

Tannat Pura Fruta

Denominé pura fruta a un estilo de Tannat que no tiene crianza en barrica y en el que la materia prima se destaca por sobre todo. Este estilo de Tannat necesita un cuidado especial del viñedo, con producciones más pequeñas que aseguren la calidad de la uva.

Tannat Reserva

El término Reserva en Uruguay se utiliza para aquellos vinos que tienen un período de crianza, por lo general, de un mínimo de seis meses. En esta categoría además incluí Tannat criados en ánfora, con una mención particular por sus características diferenciales.

Blends con Tannat

Tannat es un gran compañero. Aporta estructura en boca y alcohol. En mi opinión, las variedades con las que mejor se relaciona son:

- Merlot: Tannat/Merlot es el blend uruguayo por excelencia.
- Cabernet Franc: relativamente nueva en Uruguay como blend para el Tannat pero con larga historia en Francia, en la región de Madiran, donde tradicionalmente forma parte del blend de la indicación geográfica.

Tannat con Potencial de Guarda

Le di vueltas al nombre de este estilo. Quería encontrar una forma de describir a estos Tannat, que se destacan con respecto al resto, porque tienen el potencial para desarrollar aromas terciarios en botella y ser vinos longevos. Tradicionalmente el Tannat está asociado a este estilo de vinos aunque, en los últimos años, nuevas caras de la vitivinicultura uruguaya han apostado por elaborar vinos más accesibles para todos los paladares. Elegí nombrar este estilo como Tannat con Potencial de Guarda y no Tannat de Guarda, porque estos vinos están listos para beber hoy y a su vez tienen el potencial para madurar en botella y desarrollar aromas terciarios.

Tannat Fortificado

Los estilos de elaboración de Tannat fortificado varían según los productores uruguayos. Algunos realizan un licor de Tannat y otros emplean estilos de vinificaciones similares al Oporto. Se utilizan uvas pasificadas o sobremaduras.



► Cosecha de tannat en Bodega Cerro del Toro, Piriápolis, Maldonado.

Notas de Cata de los Tannat más destacados según estilo

Las notas de cata que encontrarán aquí son una selección personal de los vinos más destacados de este Informe ordenados por los estilos descriptos previamente.

La información de cada vino se detalla de esta forma:

- Nombre de la bodega/emprendimiento
- Nombre del vino
- Añada
- Alcohol en % vol.
- Lugar, Departamento
- Rango de precio (expresado en pesos uruguayos)

\$ Masivo: \$ 175 a \$ 390

\$\$ Medio, Medio Alto, Alto: \$ 391 a \$ 1.050

\$\$\$ Superior, Lujo: \$ 1.051 +

Notas de Cata

Espumosos de Tannat

- **Proyecto Nakkal – Simple PetNat Tannat Rosado – 2021 – 11,5% vol. – El Colorado, Canelones – \$\$**

Como su nombre indica, este vino busca destacar la simplicidad de una bebida creada para beber y disfrutar. Una definición de la palabra simple dice que “es puramente aquello que se dice” , y tanto con este vino como con las personas detrás del Proyecto Nakkal, Santiago Degásperi, Nicolás Monforte y Bruno Bresesti, lo que se percibe es frescura, autenticidad, efervescencia. El color de este PetNat es hermoso, un rosado de intensidad media que se enturbia si las levaduras presentes en la botella se mezclan con el vino al destaparse.

En nariz es frutal, con notas a cereza y frutilla.

En boca es vibrante, con acidez moderada y burbujas agradables. Alcohol bajo, cuerpo ligero. Sin filtrar, por eso la turbidez, sin agregado de sulfitos y fermentado con levaduras nativas.

- **Pisano – Río de los Pájaros Pintados Brut Nature Tannat NV – 13,5% vol. – Progreso, Canelones – \$\$**

Este espumoso es elaborado por método tradicional, con dos fermentaciones, una en tanque y la otra en botella. Es un vino fresco, con burbujas agradables y pequeñas. Permanece durante meses en botella sobre levaduras antes del degüello. Brut nature, sin agregado de licor de expedición que es lo que le da el dulzor a los vinos espumosos. Exótico, único en el mundo, este espumoso de Tannat es ideal para acompañar un abanico de platos muy grande, desde carnes rojas hasta pescados grasos, platos complejos y aperitivos.

Rosado de Tannat

- **LaTiTa Wines – Vino Rosado Tannat – 12,5% vol. – Las Brujas, Canelones – \$**

Ligero, fresco, intensidad aromática moderada de fruta, taninos amables, envase novedoso, ideal para tener en la heladera, para llevar a la playa o un asado con amigos. LaTiTa Wines es un emprendimiento de dos enólogas uruguayas, Alejandra Trabazo y Valentina Uranga. Se trata del primer vino en lata de Uruguay.

Tannat Best Value

- **Antigua Bodega Pedregal – Tannat Roble – 2017 – 13% vol. – Santos Lugares, Canelones – \$**

En nariz presenta una intensidad de fruta roja y negra moderada, con suaves notas a especias. En boca tiene buen volumen y equilibrio. Recomendando buscar añadas más recientes de este vino en los que la expresión de la fruta estará más viva.

- **Brisas – Brisas del Este Tannat – 2020 – 13,5% vol. – Garzón, Maldonado – \$**

Tannat con aroma a fruta roja y negra madura, buen volumen en boca, jugoso, con taninos amables, acidez equilibrada y alcohol elevado que se integra al resto de las características del vino.

- **Cerro Chapeu – Castel Pujol Folklore Tinto – 2020 – 13% vol. – Rivera – \$**

Primera añada de este vino que ha sabido ganarse un lugar entre los vinos uruguayos de mejor relación calidad/precio. Además de una cuidada estética en la presentación, es un vino

► Envero de
tannat en
Bodega Cerro
Chapeu,
Riviera.



novedoso por su método de elaboración que combina 80% de tannat copigmentación con 20% de pieles de primera prensa de petit manseng (variedad blanca). En palabras de sus hacedores: “Los racimos de tannat se despalilla sobre los tanques y se combinan con un porcentaje de hollejos de primera prensa de uvas petit manseng. Fermentado con levadura autóctona en tanques de acero inoxidable con remontajes dos veces al día durante 6 días. Finaliza la segunda fermentación en barricas de segundo uso donde completa la fermentación

maloláctica, son guardados unos meses para una clarificación natural.” Este es un vino frutal, muy aromático, con taninos amables y agradables, alcohol moderado y acidez equilibrada.

- **Establecimiento Juanicó – Tannat Reserve Don Pascual – 2020 – 13,5% vol. – Juanicó, Canelones – \$**

Este es uno de los Tannat clásicos uruguayos, accesibles a todo público y un buen representante de la variedad. La marca Don Pascual ha sabido posicionarse a nivel nacional como un vino accesible y confiable. Fruta madura roja y negra, taninos amables, acidez equilibrada y alcohol integrado.

- **Spinoglio – Tierra Alta Tannat – 2020 – 13% vol. – Paso Cuello, Montevideo – \$**

La línea Tierra Alta de Bodega Spinoglio, que incluye otros varietales además de Tannat como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Merlot, es una excelente opción para degustar un Tannat amable, equilibrado y con notas a fruta madura roja y negra. Alcohol moderado y acidez fresca.

Tannat Pura Fruta

- **Casa Tannat – 398 – 2020 – 14,2% vol. – Artigas – \$\$**

Intenso en nariz y en boca, con un tono púrpura que colorea la copa. Fruta roja y negra madura, notas suaves a especias y notas florales. Alcohol elevado y acidez equilibrada. Las características mencionadas del vino son las de esperarse de uvas provenientes del departamento más al norte de Uruguay. Casa Tannat está liderado por Claudia Neves, una paulista enamorada de la ruralidad del departamento más alejado de la capital, con una riqueza inmensa, cultural y de su tierra.

- **Proyecto Nakkal – Suelto Tannat – 2021 – 11,8% vol. – El Colorado, Canelones – \$\$**

La mínima intervención también llegó al Tannat con este ejemplar de Proyecto Nakkal, primer emprendimiento que nace exclusivamente pensando en elaborar vinos con estas características. Sin ningún tipo de agregado enológico, como sulfitos o clarificantes, fermentado con levaduras propias de la uva y sin filtrar, este Tannat es pura expresión de

la fruta cultivada en El Colorado, Canelones, tradicional zona de vitivinicultura en Uruguay. Alcohol bajo, acidez equilibrada, cuerpo medio con taninos amables, este vino es ideal para aquellos que buscan una expresión joven y ligera de Tannat.



► Cosecha de tannat en Bodega Cerro del Toro, Piriápolis, Maldonado.

- **Spinoglio – Diego Spinoglio Tannat Sin Barrica – 2020 – 14,8% vol. – Paso Cuello, Montevideo – \$\$**

Este Tannat tiene una intensidad moderada en nariz con notas a frutas rojas y negras, como ciruela, frutilla y moras, y en boca tiene buena estructura y un tanino muy agradable y seco, equilibrado en su conjunto, con buena acidez que se encuentra en armonía con el alcohol. Auténtica en su estilo, con fruta cosechada a tiempo y sin sobremadurez y con taninos muy agradables.

- **Viña Progreso – Barrel-less Tannat – 2020 – 13,5% vol. – Progreso, Canelones – \$\$**

Este es uno de mis Tannat uruguayos preferidos. La concentración aromática y de sabores te transportan al viñedo, en Progreso, Canelones, donde Gabriel Pisano selecciona la mejor calidad de uva de productores con los que trabaja desde hace años. Me gusta mucho eso de Gabriel, cómo se compromete por el comercio justo, cómo trabaja de forma sostenida con los mismos viticultores; eso habla de sus valores y de su amor por la viticultura. El vino es equilibrado, intenso, pura fruta, muy Tannat.

- **Pablo Fallabrino – Anarkia Tannat – 2020 – 14% vol. – Atlántida, Canelones – \$\$**

Pablo Fallabrino es pionero en Uruguay en la producción y promoción de vinos elaborados con mínima intervención, “en pureza” como él mismo dice. Este vino ha tenido una evolución desde su primer ejemplar hasta ahora, con ajustes en la vinificación que hacen que hoy sea uno de los Tannat más frescos y frutales del mercado. Con notas a frutas rojas y negras, buena acidez y equilibrio con el alcohol.

Tannat Reserva

- **Catamayor – Tannat Reserva de la Familia – 2021 – 13% vol. – Sierra de Mahoma, San José – \$\$**

Admiro a los integrantes de la familia Etcheverry, propietarios de Castillo Viejo, por su calidez y humildad para reinventarse. En este 2021 apostaron por un nuevo terroir aunque en un departamento muy conocido para ellos: San José. Con uvas provenientes de Sierra de Mahoma elaboraron este Tannat Reserva de la Familia de moderada intensidad aromática en nariz pero intensa en boca.

- **Cerro del Toro – Tannat Reserva – 2020 – 14% vol.**
– **Piriápolis, Maldonado – \$\$**

Martín Viggiano es el enólogo de Cerro del Toro, un proyecto vitivinícola ubicado en Piriápolis, Maldonado, que ha logrado una gran notoriedad desde su comienzo, posicionándose en pocos años como uno de los productores más destacados del país. Además, en mi opinión, tienen mucho potencial de crecimiento en el futuro. Este Tannat tiene aromas a fruta madura roja y negra y notas especiadas. El aporte de la madera es muy sutil con notas a vainilla muy tenues. Es un vino equilibrado en su grado alcohólico y acidez, con un final agradable y armonioso.

- **Garzón – Tannat Reserva – 2019 – 14,5% vol. –**
Garzón, Maldonado – \$\$

Este es un estilo de Tannat internacional. Con fruta madura, buen equilibrio y taninos amables que ayuda a Uruguay a posicionar la variedad en el mercado mundial. En nariz se perciben notas a frutas rojas y negras, también uvas pasas y

mermelada. Tiene notas especiadas y es un vino fresco, con taninos maduros y agradables.

- **El Quincho – Tannat Single Vineyard Gran Reserva – 2019 – 13,2% vol. – Carmelo, Colonia – \$\$**

Este Tannat es elaborado por el enólogo Daniel Cis, asesor de múltiples proyectos en el Litoral Sur. El Quincho es un restaurante ubicado en Carmelo, al que no he tenido el placer de visitar aún pero del que me han hablado muy bien. Adrián Conde es el propietario, un amante del vino y apasionado por la gastronomía, que elabora este vino para vender en su local. Es un vino con intensidad de aromas y sabores a fruta roja y negra madura, notas a especias como tomillo y orégano, y también aromas secundarios provenientes de la madera como vainilla y chocolate. En boca tiene muy buen volumen, es estructurado y los taninos son maduros, golosos. Es un vino gastronómico, ideal para acompañar el menú que ofrecen en el establecimiento.

Tannat criado en ánfora

La crianza en ánfora en realidad entra dentro del estilo Tannat Reserva, pero las características son particulares y por ello decidí mencionarlos en un apartado.

- **Bizarra – Amphora – 2020 – 14,5% vol. – Juanicó, Canelones – \$\$**

Tannat de intenso color púrpura, tiñe la copa y se ve denso. En nariz tiene buena intensidad con aromas primarios a fruta roja y negra madura como cereza, ciruela y arándanos. La fruta se percibe en compota, cocida, con sobremadurez. En boca es goloso, con buena estructura, alcohol elevado, acidez moderada y equilibrado. Santiago Deicas es la cabeza detrás de este proyecto, que junto a la enóloga Adriana Gutiérrez están siempre en continua búsqueda de la innovación. Probé este vino desde las primeras pruebas en el ánfora hace ya un par de años y me encanta la evolución que ha tenido.

- **Viggiano – Tinaja – 2020 – 14% vol. – Las Violetas, Canelones – \$\$**

Este Tannat es intenso en color púrpura, limpio, brillante. Su intensidad aromática es elevada con notas primarias a fruta negra y roja con madurez justa, también tiene notas a especias. El alcohol es elevado y los taninos se perciben firmes y agradables. Buena estructura y acidez fresca, honesto, equilibrado, intenso, final largo. Martín Viggiano, el creador de este vino, es enólogo, periodista, comunicador, innovador y además uno de los personajes más destacados en la vitivinicultura uruguaya actual. De a poco se va colando en la escena del vino uruguayo, a paso firme, sigiloso pero constante, muy determinado. Es un agitador también de ideas y de tradiciones, y luchador contra creencias limitantes. Una voz nueva, con conocimiento y criterio, que crece y se posiciona a través de la experiencia.

- **BraccoBosca – Criado en Tinaja – 2018 – 13,8% vol. – Atlántida, Canelones – \$\$**

Tannat de color rubí de intensidad media. En nariz tiene notas a fruta roja, como cereza y ciruela.

Es especiado con notas a romero, salvia, orégano, características típicas, en mi opinión, de la identidad de los vinos de BraccoBosca. Se empiezan a percibir aromas terciarios como carne y cuero. Taninos amables, alcohol y acidez elevados, cuerpo medio. Es un vino que está listo para beber ahora ya que cuenta con algunos años de madurez. Fabiana Bracco es la líder de esta bodega uruguaya que, a pesar de su tamaño pequeño, se posiciona con fuerza en el mercado nacional e internacional. Tanto la bodega como su propietaria tienen las características de alegre, fresca, decidida, con estilo, moderna, avasallante, con carácter y con muchos éxitos por delante.

► Cosecha
de tannat en
Bodega Cerro
del Toro,
Piriápolis,
Maldonado.



Blends con Tannat

- **Pisano – Río de los Pájaros Pintados Tannat Syrah Viognier – 2019 – 13,5% vol. – Progreso, Canelones – \$\$**

Me gusta mucho este blend porque el Viognier y Syrah compensan la austeridad en nariz que tiene el Tannat y juntos además se potencian. Aromas intensos a flores, especias y frutas rojas y negras. En boca es equilibrado, con una acidez agradable y taninos ligeros.

- **Familia Deicas – Single Vineyard Progreso – 2018 – 14% vol. – Progreso, Canelones – \$\$**

Este es un blend de Tannat, Merlot, Cabernet Franc y Pinot Gris. El 50% del vino tiene un pasaje por barricas de roble durante 9 meses. Es un vino con una intensidad aromática elevada, notas primarias a fruta madura roja y negra, y aromas secundarios a vainilla y chocolate. Es equilibrado, con taninos agradables y final largo.

- **BraccoBosca – Tannat, Syrah, Petit Verdot – 2017 – 12,5% vol. – Atlántida, Canelones – \$\$**

Blend de tintas que se potencian para lograr un vino equilibrado, con intensidad aromática elevada y taninos amables. Los aromas pertenecen a las familias de las frutas rojas y negras, especias y notas herbáceas. También se perciben aromas secundarios por su pasaje por barrica. Alcohol balanceado con la acidez y final largo.

- **Familia Deicas – Extreme Vineyard Cerro del Guazuvirá – 2019 – 13% vol. – Lavalleja – \$\$\$**

Este es un blend de Merlot, Tannat, Petit Verdot y Viognier. Lavalleja es un terroir poco explorado en la vitivinicultura uruguaya y Familia Deicas se ha encargado de ponerlo en el mapa del vino con este maravilloso blend. Santiago Deicas, el winemaker, es un apasionado por la innovación. En un terroir extremo por sus pendientes y suelos pedregosos, este Tannat se elabora a partir de fruta madura, característica que se puede percibir en el aroma y sabor del vino. Frutas rojas, especias como tomillo, flores como lavanda, notas herbáceas como hoja de

tomate, elevada intensidad en nariz y en boca. Acidez fresca y agradable, taninos amables, final largo y agradable.

Tannat con Potencial de Guarda

- **Pisano – RPF Tannat – 2017 – 14% vol. – Progreso, Canelones – \$\$**

Clásico Tannat Uruguayo. Quien diga que ama esta variedad tiene que haber degustado este vino de la Familia Pisano, uno de los productores uruguayos con mayor alcance en mercados internacionales. Algo que me encanta de este vino es que es una opción de guarda de precio accesible que se conserva en el tiempo evolucionando a aromas terciarios con gracia y elegancia. El ejemplar de 2018 tiene intensidad elevada de aromas y sabores a fruta roja y negra madura, ciruela, mora, frutilla. También es especiado, con aromas a romero y orégano. Tiene una acidez equilibrada con el alcohol, buena estructura, taninos amables y final largo. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

- **Pisano – Axis Mundi – 2011 – 14% vol. – Progreso, Canelones – \$\$\$**

En la feria de Vinexpo 2019 un productor de vino de Madiran llegó al stand de Uruguay y les dijo a los Pisano: ¡Este es el mejor Tannat!, refiriéndose al Pisano Axis Mundi. Es un vino que tiene intensidad en todos sus aspectos, en aromas y sabores, en estructura, volumen, acidez, alcohol, taninos, final largo. Es un vino que se describiría según las técnicas de cata profesional como sobresaliente. Es equilibrado en su intensidad, armonioso y elegante. Tiene una crianza de 30 meses en barricas de roble francés. Según las palabras de sus hacedores “Quedamos tan impresionados con este vino que pensamos que probablemente sea un “eje” alrededor del cual giran el resto de los Tannat y por eso la etimología de su nombre AXIS.”

- **Viña Progreso – Elisa's Dreams Progreso – 2015 – 14% vol. – Canelones – \$\$\$**

En el 2021 tuve la oportunidad de catar 3 añadas diferentes de este vino (2011, 2015 y 2018) elaborado por Gabriel Pisano por el método de vinificación

integral o barrica abierta, que implica que el vino realice la fermentación alcohólica en el recipiente de madera. Es un vino que madura con elegancia, desarrollando aromas terciarios agradables y manteniendo los aromas primarios provenientes de la uva y los aromas secundarios de la crianza en barrica. Acidez fresca y taninos amables, buena estructura y alcohol en equilibrio, logran que este vino sea uno de los que vale la pena disfrutar ahora o guardar.



► Viñedo de tannat en Canelones.

- **Pablo Fallabrino – Austros Tannat Grand Reserve**
– 2014 – 14,5% vol. – Atlántida, Canelones – \$\$\$

Este vino ya tiene unos años de madurez y es un excelente ejemplar de Tannat con Potencial de Guarda. Me gustó mucho descubrir los aromas terciarios que puede desarrollar esta variedad y este vino en particular: tabaco, cuero, pasas de uva. La acidez está equilibrada con el alcohol y tiene un final largo, los taninos son elegantes. Es un vino para disfrutar con tiempo.

- **Pablo Fallabrino – Ripasso de Tannat 2013 – 15% vol.** – Atlántida, Canelones – \$\$\$

Pablo logra en este vino una intensidad de aromas y sabores del Tannat en otro estilo de vinificación, innovador por la variedad, por el método italiano Ripasso. La fruta tiene características de sobremadurez, con notas a mermelada y uvas pasas. En boca es goloso, untuoso, con taninos amables y acidez equilibrada. Tiene notas terciarias a tabaco y cuero. Es un vino en el cual se percibe la evolución pero que a su vez tiene las características necesarias para continuar madurando en botella.

- **Garzón – Tannat Single Vineyard – 2018 – 13,5% vol. – Garzón, Maldonado – \$\$\$**

Expresión auténtica del Tannat de Maldonado, con influencia oceánica y notas a fruta roja y negra madura, especiado con aromas a romero y salvia. La madera es muy sutil, casi imperceptible, taninos finos, agradables, amables, integrados en su totalidad con la acidez y alcohol del vino.

- **Garzón – Petit Clos Tannat – 2018 – 14,5% vol. – Garzón, Maldonado – \$\$\$**

La concentración de aromas y sabores de este Tannat deslumbra por su transparencia y vivacidad. Es un vino auténtico, con aromas primarios a fruta madura y especias, y secundarios, vainilla, clavo, muy sutiles. Es equilibrado en su acidez elevada y alcohol también elevado. Los taninos son amables, finos y maduros.

- **Familia Deicas – Extreme Vineyard Garzón Suelo Invertido – 2020 – 15% vol. – Progreso, Canelones – \$\$\$**

Se elaboraron solo 1.200 botellas de este Tannat de Progreso. En esa zona el suelo tiene una

composición con tierra fértil en la superficie y un subsuelo arcilloso calcáreo. El equipo de viticultura de Familia Deicas, liderado por el Ing. Agr. Gustavo Blumetto, invierten literalmente el suelo dejando la parte calcárea en la superficie y la tierra fértil en la profundidad. De allí surge parte de su nombre Suelo Invertido. Este vino tiene elevada intensidad aromática a frutas rojas, como ciruela y cereza. También se perciben frutas cítricas como cáscara de naranja. Tiene una acidez marcada en equilibrio con el alcohol. Es un vino con final largo y agradable.

► Viñedo de tannat en el sistema de conducción lira en Canelones.



- **Cerro Chapeu – Batoví Tannat T1 – 2017 – 13,6% vol. – Rivera – \$\$\$**

Este vino proviene del norte del país, del departamento de Rivera. La fruta se percibe madura, las notas primarias son a frutas rojas como la frutilla y las cerezas, también aromas herbáceos como hoja de tomate, y especias como tomillo y orégano. En los aromas secundarios se destacan vainilla, chocolate y coco. Comienzan a percibirse en este vino aromas terciarios como tabaco y cuero. La acidez es elevada y en equilibrio con el alcohol. Los taninos son elegantes, maduros y finos. El final es largo y disfrutable.

Tannat Fortificado

- **Pablo Fallabrino – Alcyone NV – 16% vol. – Atlántida, Canelones – \$\$\$**

Este vino de postre es elaborado con uvas tannat y está fortificado y aromatizado. Es un vino con un dulzor balanceado con el alcohol y la acidez. Tiene aromas primarios a fruta roja y negra pasificada, aromas secundarios a vainilla y café, y se destaca

sobre todo el chocolate. Las notas terciarias que presenta son pasas y caramelo. Taninos amables, final largo.

- **Pisano – EtXe Oneko Progreso – 16,5% vol. – Canelones – \$\$\$**

Licor de tannat que combina diferentes técnicas tradicionales de vinificación de vinos Oportos, Reciotos y Amarones. En nariz presenta aromas primarios a fruta roja y negra madura, pasificada, especias como pimienta negra. Además presenta aromas secundarios a vainilla y chocolate, y terciarios a pasa de uva, y frutos secos como almendras, nueces, café, caramelo y tabaco. La acidez, dulzura y alcohol están balanceados. Es un vino con un final largo.

Todos los Tannat catados para este Informe

Productor	Vino	Añada	Alcohol % vol.	Región	Departamento	Referencia \$
Antigua Bodega	Prima Donna	2013	13,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Pedregal Tannat Roble	2017	13	Metropolitana	Canelones	\$
	Pedregal Tannat Merlot Roble	2015	13	Metropolitana	Canelones	\$
Bracco Bosca	Ombú Tannat	2018	14	Metropolitana	Canelones	\$
	Criado en Tinaja	2018	13,8	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Tannat Reserva	2017		Metropolitana	Canelones	\$\$
	Tannat, Syrah, Petit Verdot	2017	12,5	Metropolitana	Canelones	\$
Brisas	Brisas del Este Tannat	2019	13,5	Oceánica	Maldonado	\$
	Brisas del Este Blend Selection	2018	14	Oceánica	Maldonado	\$

Casa Tannat	398	2020	14,2	Litoral Norte	Artigas	\$\$
	474	2019	14,4	Litoral Norte	Artigas	\$\$\$
Castillo Viejo	Vieja Parcela Tannat	2017		Metropolitana	San José	\$\$
	Catamayor Tannat Reserva de la Familia	2017	13,5	Metropolitana	San José	\$\$
	Catamayor Grand Vin Tannat Tempranillo	2016	13,5	Metropolitana	San José	\$\$
Cerro Chapeu	Folklore Tinto Castel Pujol	2020	13	Norte	Rivera	\$
	Tannat Reserva	2019	13,2	Norte	Rivera	\$\$
	Tannat Castel Pujol Reservas	2018	12,5	Norte	Rivera	\$
	Tannat Merlot Altos Castel Pujol	2019	12,5	Norte	Rivera	\$

Cerro Chapeu	Tannat Castel Pujol Clásicos	2020	12,7	Norte	Rivera	\$
	Batoví Tannat T1	2017	13,6	Norte	Rivera	\$\$\$
Cerro del Toro	Tannat Reserva	2019	14	Oceánica	Maldonado	\$\$
	Tannat	2020	15	Oceánica	Maldonado	\$
El Quincho	Tannat Single Vineyard Gran Reserva	2019	13,2	Litoral Sur	Colonia	\$\$
	Tannat de corte	2020	13,2	Litoral Sur	Colonia	\$
Establecimiento Juanicó	Tannat Pueblo del Sol	2020	13,8	Metropolitana	Canelones	\$
	Tannat Roble Pueblo del Sol	2019	12,5	Metropolitana	Canelones	\$
	Tannat Reserve Don Pascual	2020		Metropolitana	Canelones	\$
	Tannat Reserve Don Pascual	2019	13,5	Metropolitana	Canelones	\$

Establecimiento Juanicó	Tannat Don Pascual Varietal Tannat	2019	13,5	Metropolitana	Canelones	\$
	Tannat Roble Don Pascual	2019	13	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Tannat Don Pascual	2020	13	Metropolitana	Canelones	\$
	Pueblo del Sol Tannat	2020	12,5	Metropolitana	Canelones	\$
Familia Deicas	Single Vineyard Progreso	2018	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Extreme Vineyard Cerro del Guazuvi- rá Tinto	2019	13	Centro	Lavalleja	\$\$\$
	Extreme Vineyard Garzón Subsuelo	2020	15	Oceánica	Maldonado	\$\$\$
	As Reserve Tannat	2018	14,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
Bizarra	Bizarra Amphora	2020	14,8	Metropolitana	Canelones	\$\$

Bizarra	Tannarone Bizarra	2020	15,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
Garzón	Tannat de Corte	2019	14	Oceánica	Maldonado	\$\$
	Tannat Reserva	2019	14,5	Oceánica	Maldonado	\$\$
	Tannat Single Vineyard	2018	13,5	Oceánica	Maldonado	\$\$\$
	Petit Clos Tannat	2018	14,5	Oceánica	Maldonado	\$\$\$
La bodeguita del Cacho	Tannat Roble 9983	2020	13,5	Metropolitana	Canelones	\$
LaTiTa Wines	Tannat Rosado	2020	12,5	Metropolitana	Canelones	\$
Lugano	Tannat Marselán	2019	13	Metropolitana	Canelones	\$
	Tannat	2019	13	Metropolitana	Canelones	\$
Pablo Fallabrino	Tannat	2018	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Ripasso de Tannat	2013	15	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Anarkia Tannat	2020	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Alcyone		16	Metropolitana	Canelones	\$\$

Pablo Fallabrinno	Austos Tannat Grand Reserve	2014	14,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
Pisano	RPF Tannat	2017	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Tannat Gran Reserva Pisano Arretxea	2015	14,5	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Río de los Pájaros Pintados Tannat Syrah Viognier	2019	13,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Río de los Pájaros Pintados Tannat	2019	13,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Axis Mundi	2011	14	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Brut Nature Tannat	2018	13,5	Metropolitana	Canelones	\$\$
	EtXe Oneko	2011	16,5	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Proyecto Nakkal	Simple PetNat	2020	11,5	Metropolitana	Canelones
Suelto Tannat		2020	11,8	Metropolitana	Canelones	\$\$

Spino- glio	Diego Spino- glio Tannat	2018	15	Metropolitana	Montevideo	\$\$
	Diego Spino- glio Tannat Sin Barrica	2020	14,8	Metropolitana	Montevideo	\$\$
	Tierra Alta Tannat	2020	13	Metropolitana	Montevideo	\$
	Tierra Alta Tannat	2018	14	Metropolitana	Montevideo	\$
Viggia- no	Tinaja	2020	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
Viña Progreso	Elisa's Dreams	2015	14	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Elisa's Dreams	2011	14	Metropolitana	Canelones	\$\$\$
	Tannat Old Vines	2017	14	Metropolitana	Canelones	\$\$
	Tannat Over ground	2019	13,5	Metropolitana	Canelones	\$
	Barrel- less Tannat	2020	13,5	Metropolitana	Canelones	\$\$

Conclusiones

La primera conclusión que saco de este Informe es que el Tannat uruguayo goza de una diversidad maravillosa. Desde el punto de vista de los estilos, los Tannat son variados y se pueden encontrar en todas las categorías. También, hay variedad de precios y es posible acceder a Tannat uruguayo en todos los rangos, desde valores muy accesibles hasta los de alta gama. Las diferentes regiones vitivinícolas en donde se planta Tannat en Uruguay aportan un abanico amplio de posibilidades. Considero que es necesario investigar y catar más, para tener un panorama más claro sobre las características de cada terroir y poder afirmar con seguridad qué puede esperarse de los vinos elaborados en las diferentes regiones.

Creo que el Tannat es difícil de acertar en una cata a ciegas solo con el olfato. Es necesario completar el proceso y confirmar las características de la variedad en el paladar. En una cata que tuve hace poco tiempo con Edgardo Etcheverry de Castillo Viejo estábamos catando un Tannat, primero en nariz, agitando la copa, apreciando los aromas. No nos miramos, al

menos yo no lo miré a él, me concentré en los aromas austeros pero definidos. Cuando probamos el vino, nuestras miradas se cruzaron y dijimos en voz alta, al mismo tiempo: “Es Tannat” .

Tal vez sea que los que conocemos la variedad reconocemos los taninos, o el terroir, o la madurez de la uva; sinceramente necesito catar mucho más para poder tener una opinión formada al respecto. Creo que hay algo de emoción también, no podría obviar esta parte, al menos no yo que le pongo mucho sentimiento a todo lo que hago. No sé hacerlo de otra forma, no quiero.

La última conclusión es un reconocimiento al trabajo, experiencia y dedicación de viticultores y enólogos uruguayos en el trabajo con la tannat. Sin duda, sin su aporte a la vitivinicultura uruguaya y su pasión por el vino, por la innovación y exploración, no se lograrían los Tannat que hoy tienen espacio en mercados nacionales e internacionales.

Considero que al Tannat uruguayo le queda un largo camino por delante, que será cada vez más apreciado por uruguayos y extranjeros, que logrará

un reconocimiento aún mayor y eso será un impulso para que llegue a más rincones del mundo. ¡Salud!

Bibliografía

- Inventario de los suelos bajo viña del Uruguay. 2018. Principales características edafológicas de los viñedos uruguayos. Alfredo Silva. Roberto Docampo. Cristina Camejo. Carlos Barboza Pizard.
- Estadísticas de viñedos 2021 Datos Nacionales. 2021. INAVI.
- Estadísticas de viñedos 2021 Datos Departamentales. 2021. INAVI.
- Efecto de los sistemas de conducción, lira y espaldera, en el rendimiento y la calidad de uva y vino en *Vitis Vinífera L. cv Tannat*. 2001. Ronchi Rompani, M.; Borges Mira, A.
- Robinson, J & Harding, J 2015, *The Oxford Companion to Wine*, 4th ed., Oxford University Press, Oxford.

Agradecimientos

Quiero agradecerle muy especialmente a los productores y líderes de sus áreas de trabajo que me enviaron muestras de vinos elaborados a partir de Tannat para este Informe: Virginia Stagnari de Antigua Bodega, Fabiana Bracco de BraccoBosca, Nicolás Bonino de Brisas y Garzón, Claudia Neves de Casa Tannat, Santiago Etcheverry de Castillo Viejo, Pía Carrau de Cerro Chapeu, Martín Viggiano de Cerro del Toro y Viggiano Vino Garage, Adrián Conde de El Quincho, Paula Vila de Establecimiento Juanicó, Familia Deicas y Bizarra, Olga de La bodeguita del Cacho, Alejandra y Valentina de LaTiTa Wines, Diego Pérez de Lugano, Pablo Fallabrino de la bodega del mismo nombre, Nicolás Kozik y Gabriel Pisano de Pisano y Viña Progreso, Santiago Degásperi de Proyecto Nakkal, y Diego Spinoglio de Spinoglio. ¡MUCHAS GRACIAS! Ojalá que el resultado exceda sus expectativas y que mi trabajo aporte valor real.

Gracias a Tania Malréchauffé, quien realizó el diseño editorial de este documento. Gracias por tu paciencia y por tu dedicación para crear belleza.

Gracias a Adriana Zimmer, mi editora, amiga, compañera y motivadora esencial para lograr todo lo que me propongo.



Acerca de mí: Gabi Zimmer

Comunico sobre el vino uruguayo y ayudo a los productores de vinos a contar su historia. Soy Sommelière Profesional, candidata al DipWSET del Instituto WSET de Londres y jurado internacional de vinos. Actualmente estoy escribiendo mi libro sobre vinos uruguayos, “Uruguay en Vinos: un recorrido por la historia y el terroir del vino uruguayo”.

A su vez, comienzo un emprendimiento denominado Tinta, una agencia de marketing que tiene por misión transformar empresas vitivinícolas haciendo foco en el vínculo entre personas, naturaleza y vino. Tinta crea contenido de valor sobre vitivinicultura con el objetivo de posicionar marcas de vinos y generar vínculos auténticos.

Para leer más sobre mí y mi trabajo puedes acceder a mi sitio web: gabizimmer.com, y encontrarme en redes sociales con el usuario: @gabizimmeruy

Escrito por Gabriela Zimmer
Diseño editorial: Tania Malréchauffé

**Gabi
Zimmer**



gabizimmer.com