

## “Desafíos y proyección de una viticultura joven de escala reducida: Tannat del Uruguay” / Challenges and projection of a young, small-scale viticulture: Uruguayan Tannat

E. de Frutos<sup>1</sup> y A.B. Curi<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay

<sup>2</sup> Sección de Estudios Agrarios, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, Uruguay

**Abstract.** The main purpose of this presentation is to reflect — based on our academic research — on the subject that brings us together: “production challenges and the market”. Our vitiviculture is young (since 1870), small-scale (6,562 hectares in total; 1,708 hectares of Tannat) and has a strong identity (“Uruguay: the country of Tannat”). First, we interpret challenges as tasks or actions that help us compete in the production industry and in the global market. Therefore, we must plan and project our work into the future from an oenology that is respectful of “wine’s natural and essential characters”, as suggested in the title of this section, and which in this case will be the characteristics of our Tannat wine. Therefore, the oenological challenge for Uruguayan Tannat would be the permanent and comprehensive need to adapt what is produced and offered in the market: the quality of the process, the quality of the information, the quality of products and the certifying controls.

**Resumen.** El objetivo principal de esta presentación es reflexionar – a partir de nuestra investigación académica- sobre el tema que nos convoca “*Desafíos de la producción y el mercado*” desde una vitivicultura caracterizada por ser joven (desde 1870), de escala reducida (6.562 has. totales, 1.708 has. de Tannat) y con gran identidad (“*Uruguay, país del Tannat*”). Partimos de interpretar los desafíos como los retos o acciones para competir en la producción y en el mercado global, por lo tanto, se trata de planificar y proyectar para lo que vendrá desde una enología respetuosa de los “*caracteres naturales y esenciales del vino*” como lo propone el título de esta sección y que en este caso serán las características de nuestro vino Tannat. Por lo tanto, el desafío de la enología para el tannat de Uruguay sería la adecuación continua e integral de lo que se produce y ofrece al mercado; calidad del proceso, calidad de la información, calidad de los productos y comprobaciones que las certifiquen.

El objetivo principal de esta presentación es aportar una nueva perspectiva sobre el origen y desarrollo de la vid y vino Tannat en Uruguay, que pueda contribuir de manera objetiva a la definición de estrategias para la proyección de una viticultura joven, de escala reducida y con valor de identidad.

En el caso del Tannat del Uruguay los “desafíos de la producción y el mercado” – tema que nos convoca- se afrontan desde una vitivicultura con 150 años de edad (desde 1870), de pequeña escala (6.562 has. totales y 1.708 has. de Tannat) y con una identidad reconocida hace 25 años (“*Uruguay, país del Tannat*” desde 1994).

Desde esta realidad, adquiere gran importancia planificar sobre la base de una enología respetuosa de los “caracteres naturales y esenciales del vino” como plataforma de inserción verosímil y sustentada del Tannat de Uruguay en la producción y mercado global. Este concepto básico fue el motivo por el cual decidimos participar en esta sección del congreso. Presentaremos, en este foro, algunas de las características consagradas por la tradición y a la luz de la investigación, que puedan ser de interés para concluir que preservar y/o potenciar son claves a la hora de diseñar una estrategia a medida del tannat de Uruguay.

La tradición e identidad “*Uruguay, país del tannat*” fue un largo camino desde 1870, que el Grupo GRIMVITIS, de la Universidad de la República, ha convertido en objeto de investigación (2000–2015) con una producción multidisciplinar académica en 8 tomos (3 publicados a la fecha) [1]. Actualmente, se está realizando por convenio UDELAR – INAVI (período 2018–2020), la investigación de la obra de Pascual Harriague y su vino Tannat, que aportará un conocimiento más profundo y amplio sobre el tema [2].

Para esta presentación hemos seleccionado cinco puntos: el origen del tannat en el Uruguay, la innovación como punto de partida, el balance viña- mosto – vino como fórmula de calidad enológica, el reconocimiento de un estilo de vino único e inconfundible como atributo de identidad y la comprobación permanente de la calidad sensorial internacional.

### 1. Origen

Aquí tenemos un dato nuevo que puede causar sorpresa inicialmente, pero que contribuirá a entender aspectos tradicionales del cultivo del tannat en el territorio nacional. Se ha instalado como una verdad hasta hoy que Pascual

Harriague introdujo la cepa tannat en el norte del país, en el actual departamento de Salto, desde Concordia o la provincia de Entre Ríos. Esta aseveración no la refutamos, es posible que inmigrantes vascos instalados en territorio argentino facilitaran a Pascual Harriague, esa cepa. Pero, este hecho puntual no puede ocultar que las diferentes variedades europeas traídas al país, lo hicieron por la principal vía de ingreso de las personas y los bienes, que fue el puerto de Montevideo. A tal punto es así, que años antes del emprendimiento de Harriague en Salto, el tannat ya era conocido en los territorios vitícolas del litoral uruguayo y al sur del río Negro. Es decir, que la misma cepa, bajo las denominaciones Harriague y tannat, coexistieron, y si algún viticultor halló que se trataba de la misma variedad no trascendió más allá del ámbito de su acción. Así, por el prestigio del emprendedor vasco y la dinámica de su acción, la denominación Harriague se impuso en Uruguay de forma definitiva para la cepa de origen francés Tannat [3].

Este hallazgo armoniza con el hecho de que la viña tannat se cultive en el sur del país en su casi totalidad, donde a su vez la regionalización vitícola coincide en considerarla como la de mayor aptitud vitivinícola.

## 2. Innovación

Las décadas comprendidas entre 1860 y 1890 corresponden a un período intenso de ensayos. Los inmigrantes europeos (españoles, franceses, italianos, alemanes) fueron portadores de diversas cepas y desarrollaron la viticultura en un país que carecía de referencias previas en este cultivo [4].

Tannat fue la cepa de mejor respuesta para la obtención de los primeros vinos locales (criollos) que alcanzaron calidad y fueron formando el gusto por el vino nacional de color intenso que se consumía joven. El origen de una tradición de elaboración y consumo.

## 3. Balance viña – mosto – vino

Fue el concepto más importante en la tecnología aplicada al tannat del 900. Se insistía en el punto óptimo de madurez, los trasiegos, las temperaturas de fermentación y los conceptos de calidad.

«El mosto de uva Harriague este año (1908) — discurso de los ingenieros Van de Vene y Frank, Facultad de Agronomía — no ha carecido de la acidez necesaria. Los mostos de fecha 7, 8 y 9 de abril provenían de uvas maduras, sin embargo, aún manifiestan una acidez normal. En todo caso, sobre el jugo de mosto Harriague se puede decir que su cualidad es tanto mayor cuanto que su grado de madurez es más elevado ».

«En la República Oriental del Uruguay la viticultura y la industria tienen buen porvenir pero dicho porvenir está prometido solamente a la industria nacional basada en la ciencia, o sea, en el conocimiento exacto de todos los factores que intervienen en la vinificación ».

«Producir mejor es el rumbo en que cualquier empresa tiene el mayor número de posibilidades de alcanzar el éxito, tal es la dirección única en que la vinificación uruguaya puede progresar [5] ».

Estas consignas desde el inicio son la base sólida donde se apoyó la proyección actual del tannat de Uruguay.

## 4. El estilo del primer Tannat (1887)

El vino de Pascual Harriague se sometió a la opinión de expertos y de sus comentarios concluimos que fue un vino de calidad internacional reconocida y con un carácter, que lo distingue entre los pares de la época. Seleccionamos algunos fragmentos que lo ilustran.

El señor Duc, comerciante de vinos franceses, y que conocía todas las bodegas del Mediodía de Francia, escribía en 1887: « La delicadeza y la savia (*sève*) del vino de este es muy superior a la de los vinos de España. Esas cualidades lo aproximan a los de St. Emilion ».

El señor Dornau, miembro de la Cámara de Comercio Francesa de Montevideo, importante comerciante e introductor de vinos en el Río de la Plata, expresaba en enero de 1888:

«He constatado una *amélioration* notable sobre los mismos vinos del año pasado que he probado en su casa, más aroma (*bouquet*) y más fuerza. La muestra de 1887, que me ha mandado, es la de un vino, bien que sea nuevo es agradable (*corsé*) y de un color subido sin ser espeso. Ese vino sería un excelente vino después de un año de bodega. Reitero mis sinceras felicitaciones para el señor Harriague».

El señor Etienne Vermont, viticultor de Beaune (Borgoña), dijo lo siguiente ignorando la procedencia del vino: « ese vino tiene un aroma (*bouquet*) que no sabría á que país atribuir, no está aún hecho pero tiene tono y adquirirá *du velouté*. Sería un vino muy superior si fuera más hecho. Se parece a nuestros vinos finos del Rousellon cuando son nuevos ».

El señor don Pedro N. de Soto, jefe de la bodega de los señores Galeano y Soto, profesor de vinicultura en España, expresó: « muy señor mío: he probado con agrado el vino que proviene de la bodega del señor Harriague. Dicho caldo lo considero de muy buen gusto y buen aroma, siendo indudablemente mejor que todo lo que en este país se recibe del extranjero. Si, como creo, ese vino es un símil de los de Burdeos, seguramente podrá compararse con los más exquisitos que allí se producen. La riqueza alcohólica del mismo, que considero natural, también previene en favor del porvenir de ese vino » [6].

## 5. Comprobación continúa internacional de la calidad sensorial

Los primeros vinos de Uruguay estuvieron presentes en las Exposiciones Universales de Viena (1873), París (1878), Barcelona (1888), París (1889), Chicago (1893), Turín (1902), Milán (1906), Bruselas (1910), Turín (1911), Sevilla (1929) y Barcelona (1929) [7].

El primer premio para Tannat fue una medalla de plata en la exposición argentina de Paraná (1888).

Para finalizar, en base a la síntesis de estos cinco puntos, deseamos concluir lo siguiente:

En primer lugar, no perder de vista en nuestra proyección la premisa fundamental de la enología clásica y moderna que marca a fuego los conceptos de diversidad e identidad, como las realidades más exitosas de la vitivinicultura mundial, ya que alejan al vino de la banalización y hacen de él un producto de máximo intercambio internacional.

Este principio, es muy valioso para el caso Tannat del Uruguay, que a pesar de su juventud y tamaño pudo alcanzar una imagen y prestigio desde su identidad.

En los últimos 25 años (1993–2018), los vinos Tannat del Uruguay se aproximan a las 1000 medallas en concursos internacionales con aval OIV realizados en 13 países y elaborados por 51 bodegas.

A partir del 2000, en base a esa imagen de su tannat, Uruguay se presenta como el nuevo centro de dispersión de la variedad, basado en lo que muestran las normas y cifras de plantación de tannat en países de la región (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile) y California, en USA.

En segundo lugar, en una viticultura de un volumen de 68 millones de litros de producción nacional y un mercado internacional de unos 6 millones de litros, el margen de acción es acotado, y exige reconocer con rigor nuestras cualidades, deficiencias y habilidades para proyectarnos en forma sostenible. En tercer lugar, tannat de Uruguay trabaja fuerte y serio para anteponer a las prioridades de corto plazo, la necesidad de fortalecer las capacidades innovadoras de su industria, para mantener los cimientos que hicieron al tannat exitoso. A más tradición más innovación. Aquí radica la gran diferencia entre *innovar* y poner en el mercado *novedades* de vida corta. Sin tradición no hay innovación sostenible, es otra realidad de la enología. Adecuar el perfil sin tocar su estilo Tannat será el desafío fundamental.

Por lo tanto, el desafío actual de la enología para el tannat de Uruguay es la consolidación de lo que se produce y ofrece al mercado, en términos de la calidad del proceso, calidad de la información, calidad de los productos y comprobaciones que las certifiquen. Todos serán diferentes en «algo» y se parecerán «en mucho más», con estilo propio y calidad internacional.

## References

- [1] A. Beretta Curi (Dir.), *Historia de la Viña y el Vino de Uruguay. Tomo 1: el Viñedo y Su Gente (1870–1930)*, (Universidad de la República, 2015)  
A. Beretta Curi (Dir.), *Historia de la Viña y el Vino de Uruguay. Tomo 2: El Viñedo y La Filoxera (1870–1930)*, (Universidad de la República, 2017)  
A. Beretta Curi (Dir.), *Historia de la Viña y el Vino de Uruguay. Tomo 3: El Vino Uruguayo y sus Espacios, Imagen y Consumo (1870–1930)*, (Universidad de la República, 2016)
- [2] Proyecto I+D, financiado conjuntamente por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República y el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Ejecución 2018–2020
- [3] E. de Frutos, A. Beretta Curi, “Inmigración europea, difusión de variedades y aclimatación en el Uruguay vitícola prefiloxérico (1870–1890)” (artículo, aún por publicar)
- [4] E. de Frutos, A. Beretta Curi, *Un Siglo de Tradición. Primera Historia de Uvas y Vinos de Uruguay* (Fundación Banco de Boston-Aguilar, 1999)
- [5] H. Van de Venne “Estudio sobre levaduras de vinos uruguayas” en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, T 3, julio 1908, p. 148
- [6] E. de Frutos, “Los vinos del 900”, en A. Beretta Curi (Dir) *Historia de la Viña y el Vino de Uruguay. Tomo 3: El Vino Uruguayo y Sus Espacios, Imagen y Consumo (1870–1930)*, (Universidad de la República, 2016)
- [7] A.N. Galanti, *El vino. La Industria Vitivinícola Uruguaya. Estudio Crítico*, Tipográfica Italia, s/f