Vinos de Uruguay

Elba Villanueva Arman

Academia Sommelier

Prof. Alejandro Ferris

Historia de la Región

Los Primeros Cultivos de Vid en América (Siglo XVI)

- Expansión desde México y Perú hacia Chile, Bolivia, y Ecuador.
- Importancia del vino como elemento esencial para los conquistadores.
- Desafíos del transporte desde España y deterioro del vino.

Inicio de la Viticultura en Uruguay (Siglo XVI)

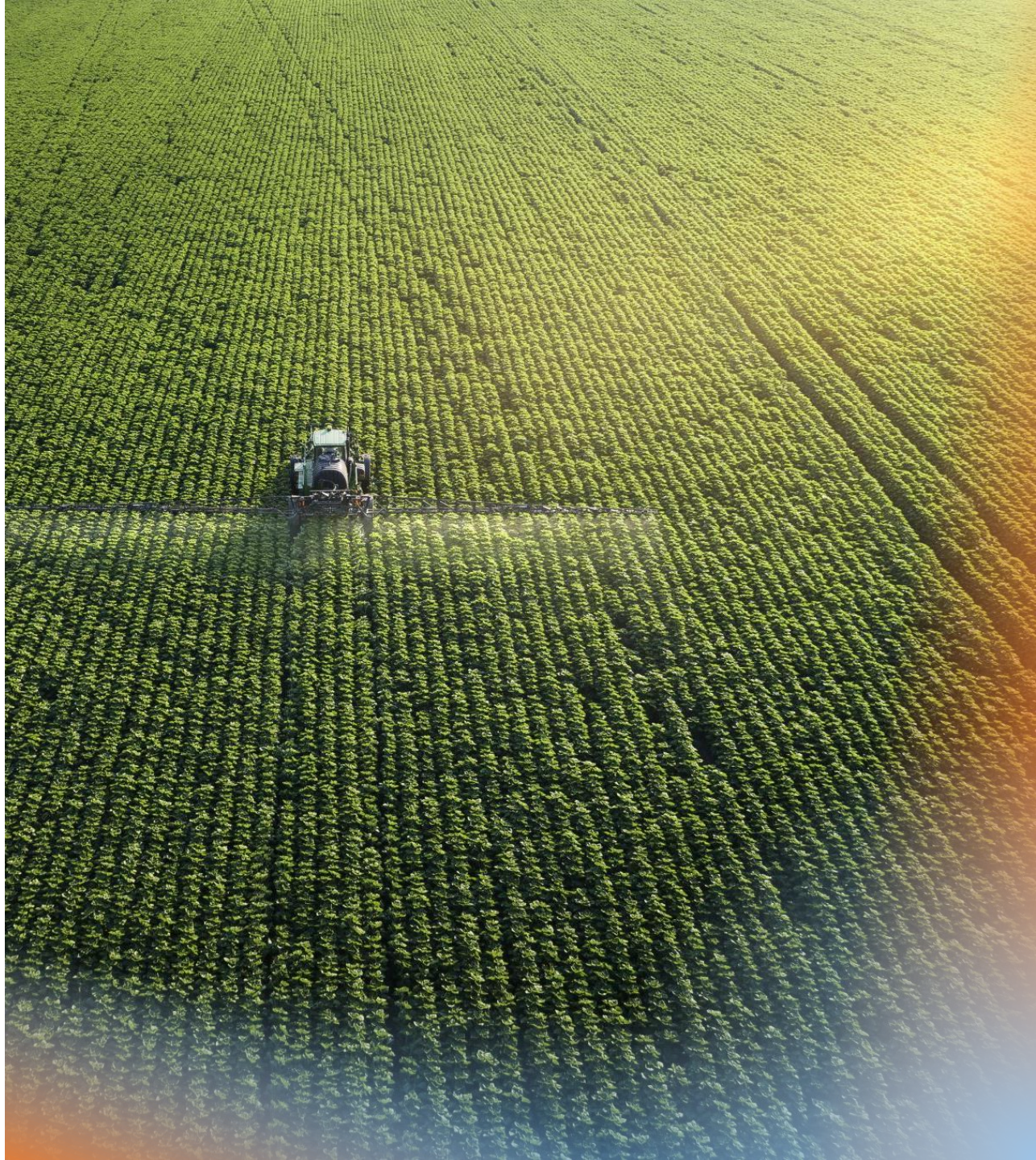
- Llegada de las primeras plantas de vid a mediados del Siglo XVI.
- Establecimiento de los primeros viñedos en San Juan, Mendoza y Buenos Aires.
- Introducción de vides cultivadas en parral por colonizadores españoles.

Desarrollo Temprano y Obstáculos (Siglo XVIII)

- Falta de interés en la región por la ausencia de metales preciosos.
- Guerras y conflictos internos durante la Guerra Grande de 1839 a 1851.
- Desafíos para la viticultura que requería cuidados permanentes y mano de obra estable.

El Auge de la Viticultura en Uruguay (A partir de 1870)

- Condiciones favorables para el cultivo en mayor escala.
- Contribuciones clave de Pascual Harriague y Francisco Vidiella.
- Introducción de la cepa francesa Tannat por Harriague en 1874.



Primeros Viñedos Exitosos (1874-1883)

- Harriague y Vidiella como fundamentos de la viticultura uruguaya.
- Celebración de la primera fiesta nacional de la vendimia en 1883.

Obstáculos y Reconversión en el Siglo XX (1893-1900)

- Declaración oficial de la presencia de la filoxera en 1893.
- Primera reconversión de los viñedos en el Siglo XX con plantación injertada.
- Transformaciones impulsadas por la migración europea.

Desarrollo Institucional (1906-1987)

- Creación de instituciones clave: Facultad de Agronomía (1906), Escuela Industrial de Enología (1940), Sistema de Advertencia para enfermedades de la vid (1957), Instituto Nacional de Vitivinicultura (1987).

Transformaciones y Cambios en el Siglo XXI (1991-2000)

- Cambios políticos y socio-culturales con la creación del MERCOSUR en 1991.
- Apertura al mercado mundial para la exportación de vinos finos uruguayos.
- Importancia de la 75ª Asamblea Mundial en 1995.

Situación Actual de la Viticultura en Uruguay

- Producción actual de más de 90 millones de litros.
- Consumo interno estimado en 30 litros por persona al año.
- Solo un 3% de la producción destinado a la exportación.

Métodos de Vinificación

Vinificación en Tinto

- **Fermentación Alcohólica:** Las uvas tintas se fermentan con sus pieles para extraer color, aromas y taninos. Se controla la temperatura para preservar la calidad de los compuestos aromáticos.
- **Maceración Post-Fermentativa:** Después de la fermentación, las uvas pueden permanecer en contacto con las pieles para extraer más color y estructura.

Vinificación en Blanco

- **Fermentación a Bajas Temperaturas:** Se busca preservar los aromas frutales y la acidez mediante la fermentación a temperaturas más bajas.

Vinificación Rosada

- **Sangrado:** Se extrae parte del mosto de uvas tintas durante la fermentación para obtener un vino rosado.
- **Prensado Directo:** Algunos vinos rosados se obtienen mediante el prensado directo de uvas tintas.

Fermentación Maloláctica

- **Transformación del Ácido Málico:** Algunos vinos, especialmente los tintos, pueden someterse a fermentación maloláctica para convertir el ácido málico en ácido láctico, suavizando la acidez y aportando complejidad.

Envejecimiento en Barricas

- **Barricas de Roble Francés y Americano:** Algunos vinos, especialmente los tintos de alta calidad, se envejecen en barricas de roble para aportar aromas, sabores y estructura adicionales.
- **Tiempo de Envejecimiento:** La duración del envejecimiento en barricas varía según el estilo del vino y las decisiones del enólogo.

Fermentación con Levaduras Nativas

- **Uso de Levaduras Silvestres:** Algunos productores prefieren utilizar levaduras autóctonas presentes en la viña y la bodega para la fermentación, lo que puede dar características únicas al vino.

Métodos Espumosos

- **Método Tradicional (Champenoise):** Utilizado para la producción de vinos espumosos de calidad, como el espumante.
- **Método Charmat:** Utilizado para vinos espumosos más frescos y ligeros.

Clima de la Región

Región Vitivinícola: Uruguay

- **Clima:** Templado y humedo.
- **Temperatura Promedio:** 64.4 °F
- **Precipitación Anual:** 1055mm
- **Características Climáticas:**
  - Sol predominante
  - Inviernos fríos (41 F – 50 F)
  - Veranos cálidos y secos
  - Noches frescas
- Suelen tener 1,600 a 2,200 horas de sol al año.

Variedades de uvas de la región, vides y clones

Uvas Tintas:

Cabernet Sauvignon:

- Originaria de Burdeos.
- Vinos intensos, equilibrados y elegantes.
- Toques de pimienta, morrón verde, y ocasionalmente notas de vainilla y sabores ahumados.

Merlot:

- Versátil y fácil de beber.
- Textura suave, aterciopelada, y elegante.
- Color azul intenso, con sabor afrutado y fresco.

Syrah:

- Colores intensos y aromas florales a animales.
- Vinos complejos, con cuerpo y elegancia.
- Sabores suaves a frutos rojos, pimienta, y finales armónicos.

Uvas Tintas:

4. Pinot Noir:

- Originaria de Borgoña.
- Virtudes de sutileza y elegancia.
- En Uruguay, excelencia a pesar de desafíos climáticos.

5. Cabernet Franc:

- Proveniente del Médoc francés.
- Brotación y maduración temprana.
- Características vegetales, color no muy intenso, y medio cuerpo.

6. Marselan:

- Mezcla de Cabernet Sauvignon y Garnacha.
- Complejo, equilibrado, con cuerpo y aromático.
- Cultivada desde la década del 60 en Marseillan.

Uvas Blancas

Chardonnay:

- Originaria de Borgoña.
- Suaves, frescos y elegantes.
- Notas de frutas tropicales y, tras crianza, avellanas, vainilla y miel.

Sauvignon Blanc:

- Sabroso, expresivo y exuberante.
- Fresco y cítrico.
- Proviene de una uva "influenciable".

Uvas Blancas:

3. Albariño:

- Originario de Galicia.
- Mejores condiciones en Uruguay.
- Ganando popularidad y reconocimiento por su calidad.

4. Viognier:

- Originaria del valle de Ródano.
- Potencial para vinos con cuerpo suave.
- Variedad tardía, racimo pequeño, versátil y de sabor peculiar.

Vinos que produce la región

Vinos Tintos

1. Tannat: El Emblema

- Cepa emblemática que ha dado a Uruguay reconocimiento mundial y numerosos premios.
- Introducida por Pascal Harriague desde el sudoeste de Francia en 1870.
- Suelos arcillosos y brisa atlántica ofrecen condiciones excepcionales.
- Uruguay es el principal productor de Tannat, superando su lugar de origen.

Vinos Tintos

2. Merlot:

- Versátil y fácil de beber.
- Vinos de textura suave, aterciopelados, con elegancia y sabor afrutado.

3. Cabernet Sauvignon:

- Originaria de Burdeos, domina el mundo de los tintos.
- Vinos de color rojo rubí intenso, aromas suaves y equilibrados, con toques de pimienta y vainilla.

Vinos Tintos

4. Cabernet Franc:

- Procedente del Médoc francés, brotación y maduración temprana.
- Características vegetales, color medio, acidez moderada y medio cuerpo.

5. Marselán:

- De origen francés, mezcla entre Cabernet Sauvignon y Garnacha.
- Complejo, equilibrado, con cuerpo y aromático.

6. Syrah:

- Colores intensos, aromas florales jóvenes y animales/especiados tras crianza.
- Complejos, con cuerpo y elegancia, sabor suave a frutos rojos, pimienta y notas tostadas.

Vinos Tintos

7. Pinot Noir:

- Proveniente de Borgoña, fama por vinos sutiles y elegantes.
- Dificultades en elaboración superadas en Uruguay, logrando ejemplares de excelencia.

Otras Variedades Tintas:

Incluyen Tempranillo, Arinarnoa, Folle Noire, Moscatel Hamburgo, Garnacha, Alicante Bouchet, Cinsaut, Egiodola, Gamay, Nebbiolo, Malbec, Barbera, Mourvedre, Aubun, Carignan, Jurancao Noir, Petir Verdot.

Vinos Blancos

1. **Sauvignon Blanc:**
    - Sabroso y expresivo, fresco y cítrico.
    - Proveniente de uva influenciable, cosechada en su punto óptimo.
2. **Chardonnay:**
    - Originario de Borgoña.
    - Suaves, frescos y elegantes, con notas tropicales y avellanas, vainilla y miel por paso por barricas.

Vinos Blancos

3. Viognier:

- Uva originaria del valle de Ródano, potencial para vinos con cuerpo suave.
- Aromas naturales, delicada elaboración, variedad tardía.

4. Albariño:

- Ha encontrado condiciones inmejorables en Uruguay.
- Ganando popularidad por su calidad entre los blancos.

Vinos Blancos

- **Otras Variedades Blancas:**
- Incluyen Pinot Blanco, Falso Pinot, Semillon, Moscatel Blanco, Ugni Blanc, Riesling, Chenin, Arriloba, Silvaner, Gewurztraminer, Torrontés, Muscat de Frontignan, Muscat Ottonel, Gross Manseng, Marsanne, Roussanne, Pinot Gris, Sauvignon Gris, Riesling Renano, Riesling Itálico.

Viticultura: Practicas de la zona

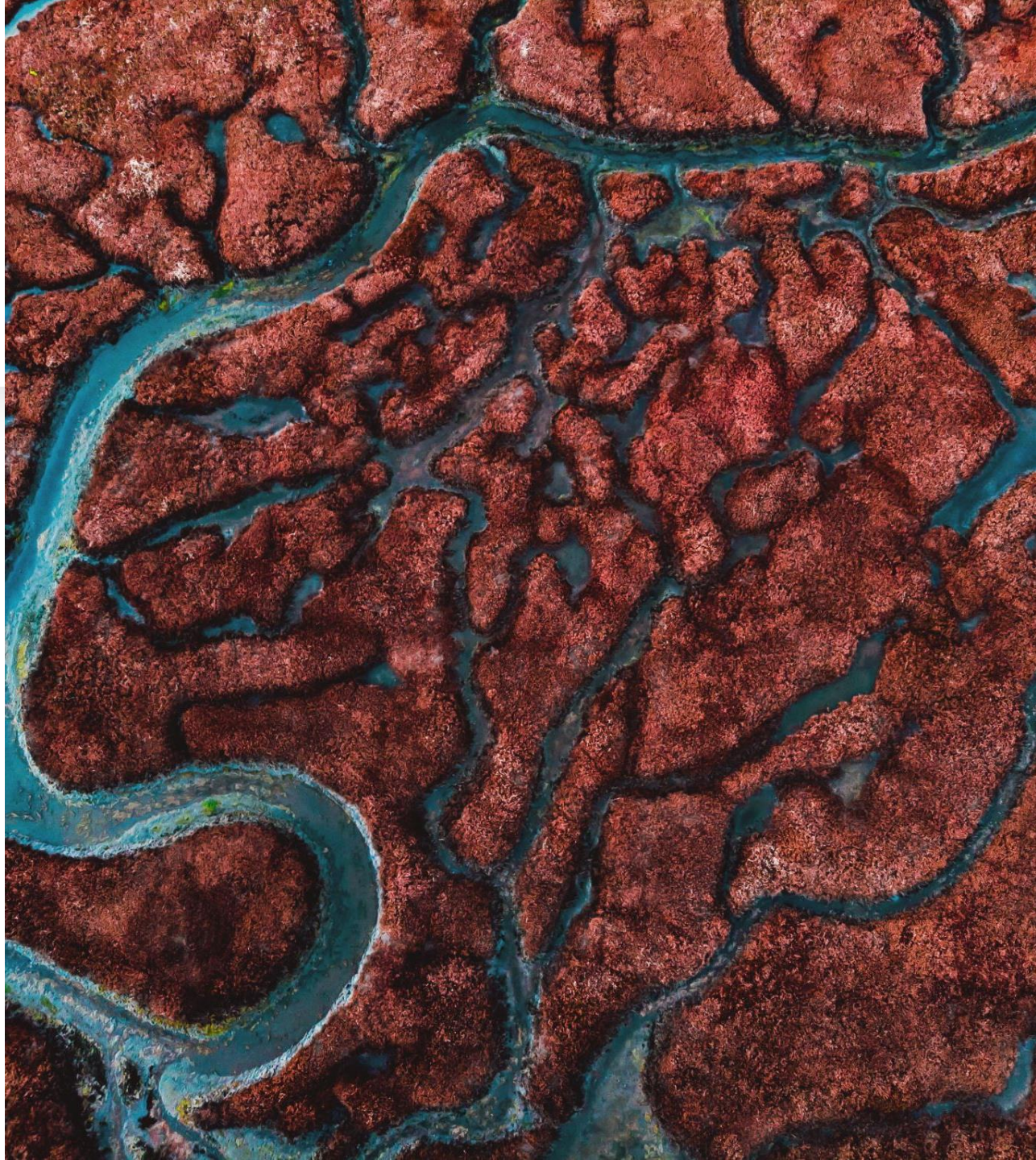
Viticultura

La producción Viticultura de Uruguay se extiende con:

- 1408 Viñedos en actividad
- 206 Bodegas activas
- Superficie total de 6562 hectáreas
- Canelones lidera con el 72,4% del volumen total
- Otros departamentos destacados: Montevideo (11,5%), Colonia (4,8%), San José (5,3%), Maldonado (2,5%)

Viticultura:

1. **Selección de Cepas:** Uruguay cultiva una variedad de cepas, tanto tintas como blancas. La Tannat es la cepa emblemática, pero también se cultivan otras como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Albariño, Sauvignon Blanc, entre otras.
2. **Ubicación Geográfica:** La elección del sitio es crucial. Las regiones vitivinícolas de Uruguay, como Canelones, Maldonado, y Colonia, tienen diferentes características climáticas y de suelo, lo que influye en el perfil del vino.



Viticultura:

3. Suelo y Terroir: Los suelos varían desde arcillosos hasta arenosos y calcáreos. La combinación de suelos, clima y altitud contribuye al "terroir" único de cada viñedo, lo que afecta el carácter del vino.

4. Prácticas de Manejo: Incluyen la poda, la gestión de la canopia, el riego (si es necesario), y la gestión de plagas y enfermedades. Muchos productores uruguayos practican la viticultura sostenible.

Viticultura

5. Cosecha Manual: En muchos viñedos uruguayos, la cosecha se realiza a mano. La cosecha manual permite una selección más cuidadosa de las uvas y es común en la producción de vinos de alta calidad.

6. Vinificación: La fermentación y vinificación se llevan a cabo en bodegas modernas equipadas con tecnología avanzada. Se utilizan diferentes métodos, como la fermentación en barricas, para producir vinos con diferentes perfiles de sabor y estilo.

Viticultura

7. Crianza en Barricas: Algunos productores optan por la crianza en barricas de roble para sus vinos tintos, aportando complejidad y aromas adicionales.

8. Enoturismo: Muchas bodegas uruguayas ofrecen experiencias de enoturismo, permitiendo a los visitantes explorar los viñedos, las bodegas y degustar los vinos locales.

9. Innovación: La industria vinícola de Uruguay ha demostrado ser innovadora, experimentando con nuevas cepas, métodos de vinificación y estilos de vino.

Geología, topografía y composición de suelos

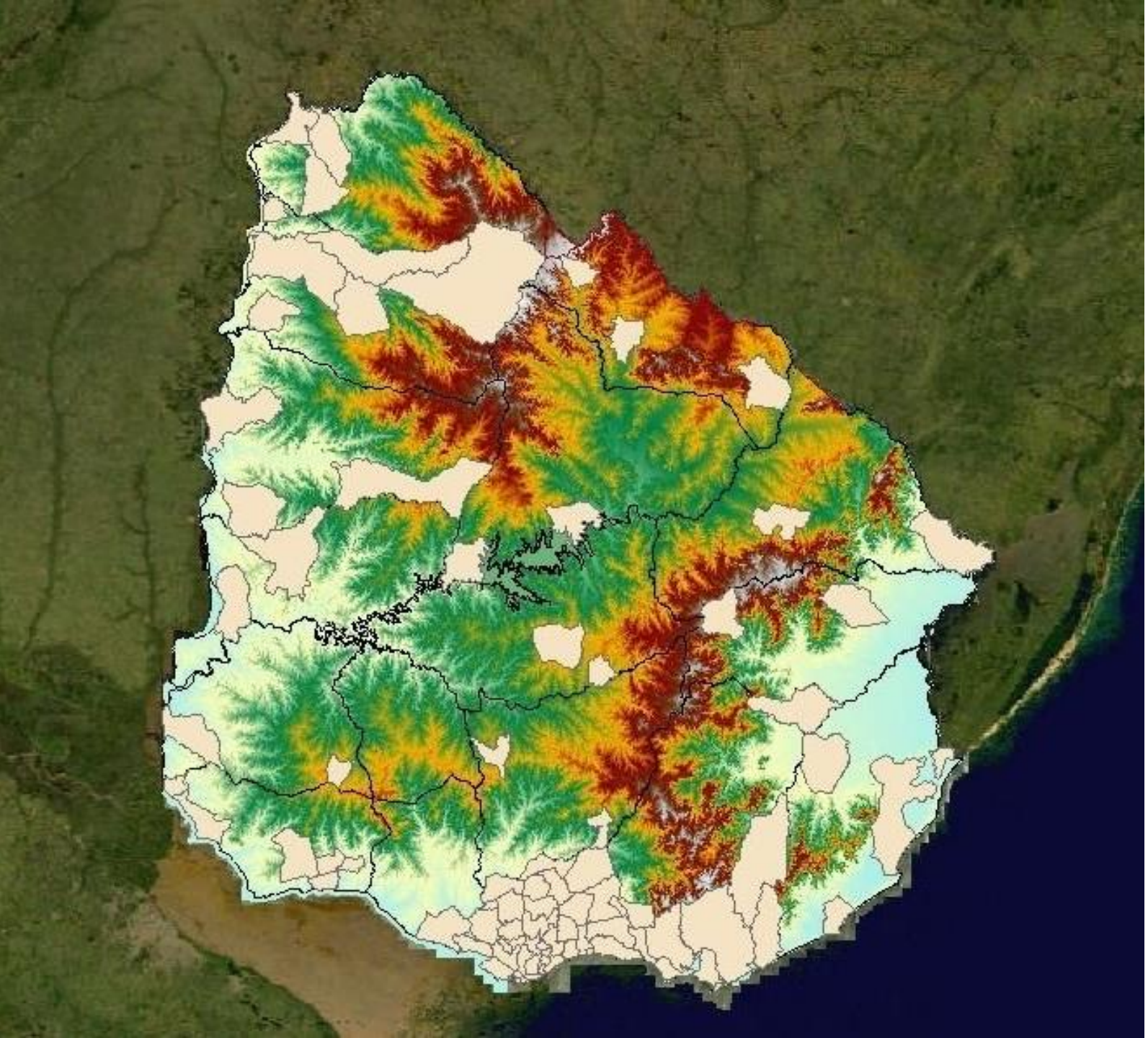
Geología de Uruguay:

- Uruguay presenta una geología diversa que contribuye a la formación de sus suelos y paisajes. A grandes rasgos, la geología del país se caracteriza por la presencia de rocas sedimentarias, cristalinas y vulcanitas

1. **Rocas Sedimentarias:** Abundan en la región sur y suroeste del país, incluyendo áreas alrededor de Montevideo y Canelones. Estas rocas han sido formadas por la acumulación de sedimentos a lo largo del tiempo.

Geología de Uruguay:

1. **Rocas Cristalinas:** Presentes en la región norte, como en los departamentos de Artigas, Salto y Tacuarembó. Estas rocas se formaron mediante procesos geológicos profundos y suelen ser más antiguas.
2. **Vulcanitas:** Se encuentran en áreas como Paysandú y Río Negro. Estas rocas se originaron a partir de actividad volcánica y tienen influencia en la composición del suelo.



Topografía:

- La topografía uruguaya es predominantemente llana, con suaves ondulaciones y colinas en algunas regiones. No hay cadenas montañosas significativas, y la altitud promedio es baja. Algunas áreas, especialmente en el norte, presentan colinas y cerros, pero en general, Uruguay es conocido por su topografía suave y extensas llanuras.

Composición del Suelo:

- La composición del suelo varía en todo Uruguay debido a la diversidad geológica y topográfica. Algunas regiones clave y sus características de suelo son:

1. Región de Canelones y Montevideo:

- Suelos generados a partir de sedimentos.
- Fertilidad alta y rica en nutrientes, ideal para el cultivo de vid.
- Algunas áreas contienen granito rosa de más de 600 millones de años.

Composición del Suelo:

2. Región de Paysandú y Río Negro:

1. Suelos profundos sobre areniscas.
2. En Paysandú, suelos fértiles y ricos en contenido calcáreo.
3. Río Negro presenta suelos de distintos materiales, como sedimentos limo-arcillosos, limo-calcáreos y arenosos.

3. Región Norte (Artigas, Salto, Tacuarembó):

1. Presencia de rocas cristalinas.
2. Suelos más antiguos y diversos.

4. Región Este (Maldonado y Rocha):

1. Suelos particulares, como rocas cristalinas con cuarzo, suelos aluviales y de grava.
2. Algunos suelos surgidos de basamento cristalino hacen 2.500 millones de años.
3. Alta diversidad geológica debido a la influencia atlántica.

Sub regiones de la Región

Región del Norte (Artigas, Paysandú, Salto):

- Altitud: 50-60 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: Temperaturas elevadas, amplitud térmica, influencia de los ríos Uruguay y Daymán.
- Suelos: Profundos sobre areniscas, variados en contenido calcáreo.
- Destacado: Paysandú para Tannat, Cabernet Sauvignon, y Syrah; Salto para Tannat suave y redondo.

Región de Rivera y Tacuarembó:

- Características: Viñedos en colinas y cerros, suelos profundos de arena roja.
- Clima: Cálido, más horas de sol.
- Ideal para: Cepas que maduran tardíamente, como Cabernet Sauvignon.

Región Central (Durazno, Florida, Lavalleja):

- Clima: Cálido, más horas de sol.
- Suelos: Ácidos, de fertilidad media a baja, textura franca a franco arenosa.
- Destacado: Durazno con maduración temprana, evitando lluvias tardías de otoño.

Región de Colonia, Río Negro, Soriano:

- Suelos: Diversos, como sedimentos limo-arcillosos, limo-calcáreos y arenosos.
- Destacado: Colonia con terrenos pedregosos para vinos de excelente calidad.

Región de Canelones, Montevideo, San José:

- Clima: Influencia del Río de la Plata, suelos ricos y densos.
- Ideal para: Variedades blancas (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier), y Tannat.
- Destacado: Canelones, corazón de la vitivinicultura, San José por su clásico Tannat.

Región Atlántica (Maldonado y Rocha):

- Clima: Oceánico, temperaturas menores a las continentales, enlentece la maduración.
- Suelos: Diversidad geológica, desde rocas cristalinas hasta suelos aluviales y de grava.
- Destacado: Maldonado, emergente en la producción vitivinícola, con suelos particulares.

Normas, reglamentos y reglamentos de vinificación de la Región actual

El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI)

- **Supervisión de la Actividad Vitivinícola**
  - INAVI es el organismo principal que regula y supervisa la viticultura en Uruguay.
- **Estructura y Dirección**
  - Conforme a la ley 15.903.
  - Dirigido por un directorio de 8 miembros.
  - Incluye representantes del Poder Ejecutivo y ministros.
  - Participación activa de cinco representantes de productores vitivinícolas.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI)

- **Funciones Clave de INAVI**
  - Ejecutar la política vitivinícola nacional.
  - Asesorar en el desarrollo económico del proceso industrial.
  - Regular volumen y calidad en la producción.
  - Promover e investigar la actividad vitivinícola.
- **Asesoría y Fiscalización**
  - Asesora al Poder Ejecutivo en asuntos vitivinícolas.
  - Fiscaliza el cumplimiento de las normas del sector.
- **Rol Trascendental**
  - Contribuye al desarrollo y crecimiento sostenible de la industria del vino en Uruguay.

Referencias

- AreaW3 - www.areaw3.com. (n.d.-a). *INAVI - Las regiones*. INAVI. https://www.inavi.com.uy/regiones/
- AreaW3 - www.areaw3.com. (n.d.-b). *INAVI - Normas vitivinícolas*. INAVI. https://www.inavi.com.uy/normas-vitivinicolas/
- *Historia del vino en Uruguay | Bodega Santa Rosa*. (n.d.). https://bodegasantarosa.com.uy/historia-del-vino-en-uruguay-2/
- *Uruguay Wine*. (n.d.). https://uruguay.wine/es/variedades/