

## Tannat il grande vino dell'Uruguay

di Giorgio Rinaldi



Furono gli emigranti baschi a portare in Uruguay quello che poi diventò uno dei più apprezzati vitigni di tutto il Sud America: il Tannat.

Come ricorda lo stesso nome, che deriva dalla *langue d'Oc*, data la sua origine aquitana, il vino è molto ricco di tannini.

Vitigno a bacca rossa, molto astringente, tant'è che è conosciuto anche come *tannin du diable*.

Coltivato dai monaci prevalentemente nel sud-est francese, ai piedi dei Pirenei, il vino veniva somministrato ai pellegrini che volevano raggiungere Santiago de Compostela.

La formidabile presenza di tannini fa sì che il nettare non è mai prodotto in purezza e viene affiancato al cabernet franc, al merlot, al cabernet sauvignon.

E' un vino di grande carattere e ben strutturato.

Al palato evoca sensazioni di maestosa corposità, come i grandi aglianici o i montepulciano d'Abruzzo.

Vino fresco e acido grazie al clima uruguayano aperto alle correnti d'aria oceaniche.

Il tannat può essere bevuto giovane oppure, per la forte incidenza tanninica, ben invecchiato, previo affinamento in *barrique* di rovere.

E' un vino molto ribelle e guascone, come le sue origini, con una non indifferente personalità che all'olfatto dà dei sentori di cannella, legno di sandalo e tabacco dolce.

Tannat, ovvero l'Uruguay a portata di labbra.

