

# “Terroir y vino”: en el día nuestra bebida nacional, aprendemos con la enóloga So Bustos

24 noviembre, 2020



*Foto de portada: Mary Gonzalez*

**¿Con qué está relacionada esa denominación? ¿Cómo determinamos el origen de un vino? En esta nota, conocé un poco más sobre el protagonista de las mesas argentinas.**

Cada 24 de noviembre se celebra en nuestro país el Día del Vino argentino, luego de que en 2013 se sancionara la Ley Nº 26.870 que lo declaró Bebida Nacional. A través de ella se busca difundir las características culturales que implica la producción, elaboración y consumo del vino y sus tradiciones.

En el marco de esta conmemoración, la enóloga So Bustos comparte importantes detalles que hacen a la identidad de cada vino.

## **TERROIR Y VINO**

*Si hablamos de vinos, seguramente escuchaste infinitas veces la palabra TERROIR, pero no siempre es entendido su significado. En un principio se relacionaba con notas terrosas en muchos vinos del "viejo mundo".*

*La denominación Terroir está íntimamente relacionada con el suelo, el clima, la tradición y el aspecto de una región en particular en la que afectan el sabor del vino.*

*Para determinar el origen de un vino, debemos recurrir a un grupo de factores naturales que determinan su producción, y que afecta la maduración de la uva. Los factores a tener en cuenta son la composición y consistencia del subsuelo y del suelo donde la vid encuentra sus nutrientes, el clima durante el desarrollo y crecimiento de la vid y la pendiente y exposición del terreno que actúan sobre la incidencia del sol.*



*Las cualidades esenciales del vino, provienen de los atributos del terruño, su ADN, su identidad, las características que distinguen unos vinos de otros, son determinadas por el terruño. La tipicidad del mismo y sus características se potencian debido a la incidencia del hombre y de los medios que utiliza para trabajar la tierra y la vid, se revelan en el producto final, el vino.*

*El terroir tiene rasgos que se diferencian dependiendo del clima, en los que básicamente los dividimos en cálido y fresco. Las uvas de climas cálidos generan niveles de azúcar más altos, es decir vinos más alcohólicos, mientras que las de clima frío generalmente tienen niveles más bajos de azúcar y retienen más acidez.*

*También depende del suelo, y hay cientos de tipos de suelo, roca y minerales en los viñedos.*

*Otro rasgo es la altura en la que se encuentra un viñedo, además de la elevación, características geológicas, diferentes floras y grandes masas de agua afectan el sabor de un vino de una región u otra de maneras muy particulares y diferentes.*

**IG: @so.bustos9**