

Qué es el riesling, la uva blanca de origen alemán que también se destaca en Mendoza con un vino premiado

13/03/2026



Cada 13 de marzo se celebra el **Día Internacional del Riesling**, una de las variedades de uva blanca más reconocidas del mundo del vino. **Originaria de Alemania** y con más de cinco siglos de historia, esta cepa se destaca por su gran acidez natural, su capacidad de reflejar el lugar donde se cultiva y por ofrecer estilos que van desde secos y frescos hasta dulces intensos.

Aunque su cuna está en el valle del Rin, el riesling también encontró nuevas expresiones en distintos países. En la Argentina, la variedad tiene presencia **principalmente en Mendoza**, donde algunas bodegas comenzaron a explorar su potencial en climas de altura.



Uvas blancas en Finca Las Divas (Foto: @huarpe_riglos)
Entre esas interpretaciones aparece el **Taymente Dulce Natural**, elaborado por Huarpe Riglos Family Wines en Agrelo, Luján de Cuyo. El vino fue reconocido en tres reportes consecutivos del

influyente crítico británico **Tim Atkin** y en 2023 recibió la distinción de **“Sweet Wine of the Year”**.

Una uva con más de 500 años de historia

El origen *documentado del riesling se remonta a 1435*. Ese año, un registro histórico del conde Klaus Kleinfisch en la localidad alemana de Rüsselsheim mencionó la compra de vides de esta variedad, que con el tiempo se convertiría en una referencia entre los vinos blancos.

Hoy el riesling **se cultiva en distintas regiones del mundo y es apreciado por su versatilidad**. Dependiendo del clima y del estilo de elaboración, puede dar vinos secos, ligeros y minerales o versiones dulces con gran intensidad aromática.

En general, presenta aromas frutales como **durazno, damasco, manzana verde y notas cítricas**, que con el tiempo pueden evolucionar hacia perfiles más complejos, incluso con matices minerales característicos de la variedad.

Cómo es el riesling que se produce en la Argentina

En la Argentina, el riesling nunca fue una cepa masiva, pero en los últimos años algunas bodegas comenzaron a trabajarla en zonas de altura. En Mendoza se concentra la mayor parte de las plantaciones.



Finca Las Divas, Gualtallary, Mendoza (Foto: @huarpe_riglos)
En el caso de Huarpe Riglos, el riesling proviene de **Finca Las Divas**, ubicada en Gualtallary, a 1.350 metros sobre el nivel del mar. Allí se utiliza para elaborar el Taymente Cosecha Tardía, donde aporta un rasgo clave: la acidez que equilibra la dulzura natural del vino.

“El Riesling le da un toque sobresaliente al Taymente Cosecha Tardía, otorgándole esa **acidez diferencial** que contrarresta la sensación de dulzura y genera una buena alianza con el sauvignon blanc”, explicó el enólogo de la bodega, José Hernández Toso.

Un vino que también se disfruta en la mesa

Además de su prestigio en el mundo del vino, el riesling es una variedad muy valorada para acompañar comidas. Se recomienda servirlo frío, entre **8 y 10 grados**, para resaltar su frescura y su perfil aromático.

Las versiones con un leve dulzor suelen combinar muy bien con **platos especiados o de la cocina asiática**, mientras que los estilos más dulces pueden acompañar **quesos azules o postres con frutas frescas**.



Riesling, un blanco pensado para la mesa (Foto: Freepik)
Así, a casi seis siglos de su primera mención histórica, el riesling sigue sumando nuevas interpretaciones en distintos rincones del mundo, incluida la Argentina, donde algunos ejemplares comienzan a destacarse en el escenario internacional.

Fuente: TN