

---

## Viagem através da tempranillo

**By ana\_maria\_gazzola**

Published: 15/07/2008 - 10:53

O inverno “invoca” vinhos mais estruturados e pratos mais suculentos, não muito pesados, mas reconfortantes.

Foi neste clima que viajei, sem sair do Rio, para a Espanha, através das taças numa degustação da qual participei recentemente.

Foram três vinhos da uva tempranillo, autóctone da Espanha, onde recebe vários nomes, dependendo da região de plantio. Os exemplares degustados eram todos das cercanias do Rio Duero (Douro em Portugal), a saber: Toro, Sardon del Duero e Ribera del Duero. Todos muito parecidos sem serem iguais. Cada um, além de demonstrar a tipicidade da casta tinta de Toro ou tinta de Lebre (outros nomes da tempranillo), com seus aromas e sabores apresentava um “quê” de diferença, de estilo próprio e particular da vinícola, do enólogo e do “terroir” onde nasceu.

### **Sardon Del Duero**

Iniciamos com um Abadia Retuerta Selección Especial 2003 com 14% de álcool. Vinho de uma cor rubi escuro atraente. Nos aromas sedutores, de frutas vermelhas e pretas maduras, sobressaiam as cerejas, groselhas, amoras, ameixas temperadas com leve pimenta, baunilha e alcaçuz, envoltos num chocolate negro e tendo notas de vegetais secos, e tudo isso complementado por um leve tostado da madeira das barricas francesas e americanas, onde passa 18 meses se afinando. Na boca, sapidez equilibrada e taninos finos maduros e macios, presentes sem agredir. O álcool aparecia num ponto a mais que o ideal, e esquentando até a boca do estomago, pedia comida para amenizar esta sensação. Seria um prato não gorduroso, mas com boa textura e sabores algo delicados, sem muito condimento, podendo ter no molho até um toque de fruta vermelha, sem exagero, talvez com xarope de romã.

### **Toro**

Outro vinho que reforça a boa reputação da tempranillo, o Pintia 2004. A Bodegas Pintia, de propriedade da famosa Vega Sicília, fica num lugarejo também denominado Pintia, onde estão sendo feitas escavações num grande sitio arqueológico, com vestígios da civilização pré-romana dos Vacceos, que habitaram a região por volta do séc.III AC. Emergente, esta nova região vinícola tem impressionado os críticos mais famosos do mundo, seus vinhos vêm recebendo altas notas a cada

---

safra. De clima continental com leve influencia oceânica e grandes oscilações de temperatura, média de 12,5°C anuais, com verões quentes e muito secos, pouca chuva, propicia boas condições de sanidade e assegura adequada maturação das uvas.

Cor entre púrpura e rubi muito escuro, ainda com reflexos levemente violáceos. No nariz aromas frutados, floral, vegetal e mineral se mesclam elegantemente. Notamos as frutas vermelhas e pretas (amora, mirtille, framboesa) banhadas por um chocolate negro, temperadas com especiarias doces como baunilha, alcaçuz, noz moscada e toques do frescor da menta, um leve terroso, musgo e louro. Do alto de seus 15% de álcool, não dá a sensação de ser quente na boca, mas com um calor agradável sem ser caustico, amenizado pela excelente maciez, pela qualidade dos taninos e o leve frescor, por ser ainda jovem. Vinho que vai longe. Muito elegante também na boca, mas já ótimo, ficará ainda mais complexo daqui a alguns anos. Vale a pena fazer esta viagem por seus aromas e sabores.

## **Ribera Del Duero**

E para arrematar esta viagem degustamos o Aalto PS 2003, com 14,8% de álcool.

Não sei se por acaso, mas realmente é um vinho de “aaalto” nível. O PS quer dizer Pagos Seleccionados, ou seja, parcelas de vinhas especiais com suas uvas selecionadas para a elaboração deste maravilhoso vinho. De cor rubi a púrpura escuro, com reflexos matizados, de levemente violáceos a rubi quase brilhante, muito bonita sua cor. A amplitude de aromas é enorme, indo desde os aromas primários de frutas vermelhas e pretas (morangos, cerejas, groselhas, amoras, mirtille) e mesmo de casca verde como a goiaba vermelha, e das flores violeta e rosa vermelha, mostra o vegetal como a sálvia, funcho, musgo, até os aromas terciários de folhas secas úmidas (sus-bois, lê-se “subuá, como diz o francês). Segue ainda por várias especiarias, como canela, noz moscada, pimenta, baunilha, alcaçuz, até o mineral, e toques empireumáticos do tostado, do café e chocolate. Todos muito bem mesclados, com grande intensidade e persistência, elegantemente dosados. Na boca, com equilíbrio excepcional, finíssimo, de grande intensidade, longo final, com retrogosto semelhante às características aromáticas, persistindo por muito tempo as notas de chocolate, frutas e vegetal. Com taninos finos presentes, maduros sem ser adocicados, seu leve frescor e grande maciez faz este vinho inesquecível. Daqueles para guardar no caderninho de vinhos especiais.

Vale a pena uma excursão por esta região noroeste da Espanha, com suas paisagens, história, castelos, palácios, ermidas, catedrais e museus, além de sua gente, seus vinhedos e vinhos. Mas se não der para ir pessoalmente, invista numa viagem através de seus vinhos, pelos aromas e sabores desta uva. Os vinhos descritos já são importados para o Brasil. Além destes, hoje no mercado temos outras várias opções da uva tempranillo, mais em conta, tanto da Espanha (sua origem) como de Portugal (ali chamada de Aragonês no Alentejo ou Tinta Roriz no Douro), ou também da Argentina e do Brasil, onde a Vinícola Miolo, com vinhedos plantados na região da Campanha gaúcha, produz um vinho desta uva: Fortaleza do Seival Tempranillo, bem vinificado pelo competente enólogo Adriano Miolo. Pela análise da sommelier da Vinícola Miolo, Gabriela Jornada, o da safra 2006, com seus 13,5% de álcool, se mostra, com intensidade de cor média/alta e tonalidade de vermelho rubi. Seu aroma é frutado, ressaltando frutas vermelhas maduras integradas com a madeira de carvalho, que confere ao vinho uma certa complexidade aromática. Na boca apresenta uma estrutura média com taninos suaves e delicados, deixando uma sensação agradável no final. Apresenta média estrutura,

---

casando perfeitamente com carnes em geral, até mesmo carnes bem passadas, churrasco etc. Massas e pizzas também são uma boa pedida. Queijos de massa amarela do tipo Emmenthal acompanham esse vinho com perfeição, segundo a sommelier.