

ALEMDOVINHO

GUIA DE VINHOS E CULINÁRIA NO MUNDO

As 6 Uvas Tintas Essenciais aos Vinhos do Douro



Hoje vamos conversar no Boteco do Vinho sobre o Douro. Patrimônio da Humanidade e uma das primeiras regiões Demarcadas de Origem Controlada do mundo.

Entretanto, quero fugir um pouco do óbvio que é falar dos seus vinhos licorosos e das principais sub-regiões.

Antes de falar dos estilos possíveis, Fortificados (licorosos), hoje, até rose para se bebericar com gelo ao sol, passando pelos chamados vinhos tranquilos, interessante é saber quais as uvas que estão por trás destas obras de arte.

Vamos a elas?

Importante destacar que nesta publicação dedicarei meu esforço apenas aos tintos do Douro, sejam os tradicionais fortificados ou não. Sobre os vinhos tradicionais do Douro indispensável a leitura:

DOURO, SUA HISTÓRIA E SEUS VINHOS

E atrás destes tintos há seis uvas essenciais. Começaremos pela Tinta Roriz.

TINTA RORIZ – TANINOS E AROMAS



REPORT THIS AD
Chamada no sul do país de Argonez e na Espanha de Tempranillo. A Tinta Roriz, é uma casta de alta qualidade e produtividade que se dá excepcionalmente bem em solos ricos e temperaturas médias. O vinho resultante é de menor intensidade corante e o aroma é intenso e complexo.

Os seus taninos dão ao vinho certa adstringência, força e agressividade e, principalmente, longevidade. Esta é a principal colaboração da Tinta Roriz aos vinhos do Douro, em especial, aos vinhos do Porto.

Melhor **terroir** são os que conseguem pelo solo e clima no final da maturação, forte insolação e a noite mais fresca a fazem alcançar total madureza do fruto, desde a semente.

TINTA BARROCA – A DOÇURA



Mais uma das clássicas uva que compõem o vinho do Porto, com a Tinto Cão, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

E qual a sua contribuição aos vinhos do Porto? Sua contribuição é o açúcar em profusão quando matura no terroir certo. Açúcar e aromas de frutos vermelhos. Lembrando que o açúcar será transformado em álcool no processo fermentativo. E como o vinho do Porto é, necessariamente, um vinho com elevados índices de açúcar e álcool pela introdução de álcool vínico no processo fermentativo, adequados índices de açúcar do fruto e álcool daí derivado melhor e mais equilibrado será o Porto.

TINTA AMARELA – MAIS TANINOS

A Trincadeira em Portugal, para variar, possui uma enormidade de sinônimos, Trincadeira Preta (Alentejo – Tejo), Tinta Amarela (Douro), Espadeiro (Península de Setúbal), Crato Preto (Algarve) e assim vai.

Os vinhos varietais com esta casta são mais raros que aqueles que ela oferece o seu charme para complementar o quadro que é um vinho de corte ou blend. Trás aos Douros mais quantidade (uvas) com qualidade.

TINTO CÃO – A ACIDEZ NECESSÁRIA



Quase extinta tempos atrás, hoje ocupa uma diminuta área do Douro, algo menos que 3%. REPORT THIS AD

E por quê tão pouco? A razão desta área pequena deve-se ao fato esta uva não adaptar-se bem ao longos e intermináveis dias de sol e calor na fase final de maturação.

Para que seja preservada sua razão de existir no corte dos vinhos do Porto, quais sejam, os taninos em profusão e acidez firme.

Vem a pergunta, mas como uma uva com tantos “defeitos” pode ser uma importante peça no quebra-cabeças que é a montagem de um Porto? Ora, estas características fundamentais na Tinta Cão são fundamentais para a longevidade aos Portos. Taninos e acidez garantem a guarda longa dos vinhos. De qualquer vinho tinto, seja ele fortificado ou não.

TOURIGA NACIONAL – A COLUNA DORSAL DOS VINHOS DURIENSES



Se aprecia um bom Cabernet Sauvignon vais gostar da Touriga Nacional. A mais importante casta nativa de Portugal. Está em todas as regiões vitícolas do país. Ora com maior presença, ora menor, mas sempre há vinhas de Touriga Nacional.

Bastante tânica produz vinhos com vocação para a garrafa e, quando domados, vinhos sedosos, firmes e com bastante volume na boca.

Nas melhores condições de lida e cuidado nós temos um vinho de cor muito escura, tânico, firme e volumoso em boca, belos vinhos de guarda em razão desta característica. Aromas florais e algo cítricos.

REPORT THIS AD

Mas como toda a uva resistente aos variados climas é uma uva vigorosa, isto que dizer que há que ser bem trabalhada, conduzida e cuidada, caso contrário teremos muita quantidade e pouca qualidade.

TOURIGA FRANCESA – O PERFUME

A Touriga Nacional e a Tinta Roriz (Aragonez/Tempranillo) nos trazem a estrutura, as colunas vitais deste vinho. A Tinto Cão e a Tinta Amarela (Trincadeira) a acidez e taninos necessários para o envelhecimento com saúde. Tinta Barroca a explosão de açúcar e álcool.

Falta algo, não? Sim, falta o perfume, o aroma e a elegância.

De origem desconhecida está no Douro há séculos. Parente muito próxima da Touriga Nacional assim como a Cabernet Sauvignon e a Franc também são próximas.

REPORT THIS AD

Gosta de lugares áridos com climas extremos, muito sol de dia e frescor à noite. Por isso está espalhada com a Touriga Nacional nas áreas mais ensolaradas e secas dos socos do Douro vinhateiro.

Possui excelente qualidade/quantidade por isso a queridinha do Douro. Muita fruta e aromas aos vinhos sem deixar de adicionar taninos, os essenciais taninos para o envelhecimento com saúde dos Portos e vinhos tranquilos.

PETER WOLFFENBUTTEL