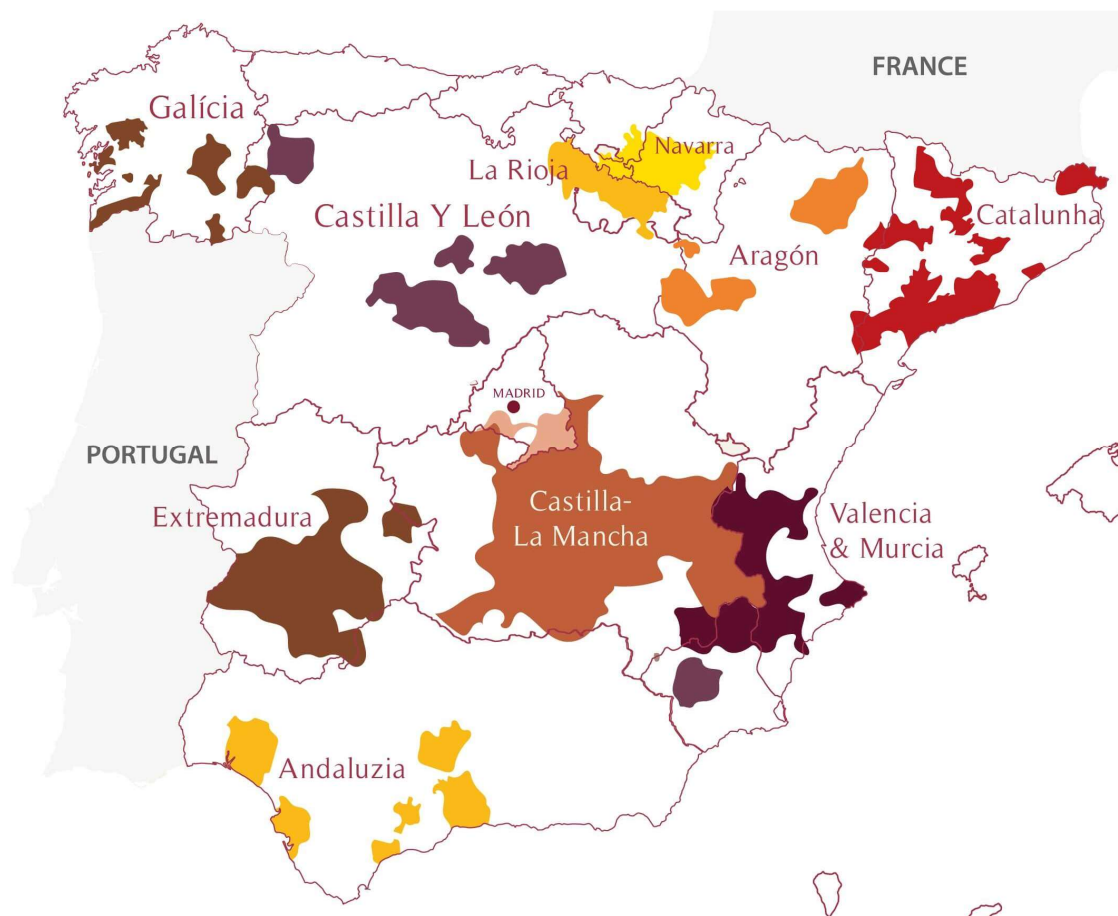


As principais regiões vinícolas da Espanha

Dona da maior área de vinhedos do mundo, a Espanha é hoje o terceiro maior produtor, ocupando boa parte da Península Ibérica. Grande parcela desse território está situada em altitudes que variam de 600 a 1000 metros acima do nível do mar e cercado por montanhas, com algumas regiões litorâneas, onde nota-se a influência marítima em vinhos mais frescos, minerais e vibrantes.

Por muito tempo ficou conhecida como o país dos vinhos amadeirados, densos e intensos devido à tradição espanhola de longo envelhecimento em carvalho americano de segundo ou terceiro uso. Hoje, em constante período de modernização, muitos enólogos têm colocado em prática novos métodos de enologia, além de substituir o carvalho americano pelo francês e de primeiro uso. Outros fatores indicam essa transição entre a tradição e a modernidade, como a introdução de tanques de aço inox, controle de temperatura que tem originado vinhos mais frescos e frutados e uso mais frequente de castas estrangeiras, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e assim por diante.

Com 62 regiões vinícolas registradas, a Espanha pode ser dividida em 6 macro-regiões: Noroeste, que abrange as regiões de Rías Baixas e Bierzo que sofrem a influência mediterrânea originando vinhos mais ácidos e frescos; Vale do Rio Duero, que abriga regiões de prestígio mundial, como Ribera del Duero, Toro e Rueda; Rio Ebro, onde localiza-se a região que dá vida aos mais conhecidos vinhos espanhóis: Rioja; Costa Mediterrânea, lugar onde situa-se Priorato, Montsant, Penedès e Jumilla; Meseta Central, vasta extensão próxima à Madrid que suporta o clima continental mais extremo; e Andaluzia, conhecida pela produção do gentleman espanhol: o Jerez. Dentro dessas macro-regiões, é possível destacar particularidades das principais sub-regiões de cada uma delas.



Principais regiões vinícolas da Espanha.

Noroeste (Rías Baixas e Bierzo)

Enquanto Rías Baixas tem como principal casta a Albariño, mãe dos vinhos brancos mais ácidos, vibrantes e refrescantes da Espanha, Bierzo, não muito longe dali, tem a tinta Mencia como verdadeira representação do potencial do terroir. É da grande parte de vinhas velhas plantadas na região que nascem vinhos concentrados, bastante frutados, mas que se equilibram na alta acidez.

Vale do Duero (Ribera del Duero, Toro e Rueda)

O rio Duero nasce no Sistema Ibérico, passa pela Espanha e chega a Portugal, onde é conhecido como Douro. Ribera del Duero está isolada pelas montanhas de qualquer influência marítima, e o clima menos continental do que em outras regiões é ideal para a Tempranillo, protagonista nos rótulos de maior prestígio da região. Em Ribera del Duero só é permitida a produção de tintos e rosés. Logo ao lado, em Toro, quem protagoniza os grandes rótulos é um clone da Tempranillo conhecida como Tinta de Toro. Dá origem a vinhos encorpados, alcoólicos, cujos Gran Reserva apontam alta capacidade de envelhecimento. Entre Toro e Ribera está Rueda, centrada na produção de vinhos brancos. Antes conhecida pela produção de vinhos similares ao Jerez, hoje origina brancos leves e frutados, cuja principal casta é a Verdejo.

Rio Ebro (Rioja, Navarra, Calatayud e Cariñena)

O Rio Ebro é um largo vale que nasce na cordilheira Cantábrica e vai até o Mediterrâneo. É onde está [Rioja](#), a primeira DOC da Espanha. Os tintos representam 75% da produção da região e os outros 15% ficam para os rosés, sendo os tintos marcados pelo longo estágio em madeira, resultando em leves notas oxidativas. Navarra ficou conhecida pelos Garnachas alcoólicos e de caráter oxidativo bastante acentuado, mas agora é a Tempranillo quem está tomando a vez na região. Os brancos representam apenas 5% da produção e são, em sua maior parte, feitos com Viura. [Calatayud](#) e [Cariñena](#) são vizinhas. Ambas de clima continental, têm como principal casta a Garnacha. É a região dos tintos modernos e mais em conta.



Paisagem da região de Rioja, na Espanha.

Costa Mediterrânea (Priorato, Penedès e Jumilla)

Localizado no interior da [Catalunha](#), o [Priorato](#) tem suas vinhas implantadas na profundidade das colinas, são os melhores vinhos de encostas íngremes, com vinhas velhas de Cariñena e Garnacha plantadas em solo de ardósia vermelha que retém calor, ajudando a vinha a amadurecer. Após passar por uma longa modernização, o Priorato se tornou uma das regiões de maior prestígio na vinicultura espanhola. O solo de Penedès dá vida às uvas do Champagne espanhol: o Cava! É no interior da região, beneficiado pelo clima fresco que nasce o trio Parelladam Xarel-lo e Macabeo, que mais tarde se transformarão num admirado Cava. E se está pensando: “quando é que se fala em Monastrell?”, calma! É chegada a vez dela. Em [Jumilla](#), região de vinhos encorpados, a Monastrell está presente em grande parte dos rótulos. Nesse período de transição, produtores locais estão melhorando as técnicas de vinificação implantando a maceração carbônica para controlar os taninos da casta.

Meseta Central (La Mancha)

La Mancha é a DO mais extensa da Espanha e lar da branca mais plantada do mundo: Airén. Com grande produção voltada ao consumo local, é fácil encontrar brancos econômicos na região.

Andaluzia (Jerez)

O vinho conhecido como gentleman espanhol nasce nesta região. De clima mediterrâneo e solo calcário, o Jerez é produzido, primordialmente, com Palomino e Pedro Ximenez. O que faz a sua fama, além da alta qualidade, é o método de produção que consiste em adicionar o álcool vínico após a fermentação, fazendo-o um fortificado não necessariamente com alto teor de açúcar.

Cheia de leis, denominações e particularidades, a Espanha tem se reinventado. Para os enófilos de plantão, acompanhar essa transição é uma experiência mais do que valiosa.

Por Carol Oliveira