

clube do vinho

Grand Cru®

NORTE DA ESPANHA: O CLÁSSICO E O MODERNO

A vinicultura do norte da Espanha é dominada pela uva Tempranillo, cujo nome vem de “temprano”, já que é uma uva colhida mais cedo do que as demais. As duas regiões vinícolas mais famosas são a Rioja, mais ao norte, que faz vinhos clássicos e históricos, e a Ribera del Duero.

O rio Duero nasce na Espanha, na província de Sória. Com 927 quilômetros de extensão, atravessa a Espanha no sentido leste-oeste, entrando em Portugal, quando passa a se chamar Douro e tem sua foz junto às cidades do Porto e de Vila Nova de Gaia. Ao longo de toda sua extensão, seja na Espanha ou em Portugal, são produzidos vinhos excepcionais. Na Espanha, a região mais famosa é a Ribera del Duero.

Estima-se que a região produza vinhos há mais de dois mil anos, mas nos últimos cinquenta anos, a adoção da casta Tempranillo como principal tinta fez surgir alguns dos mais prestigiados e pontuados vinhos espanhóis, hoje cultuados no mundo inteiro. É lá que é feito o lendário Veja Sicília, dentre inúmeros vinhos fantásticos. A Ribera del Duero tem tanto destaque que, em 2012, foi escolhida a região vinícola do ano pela revista Wine Enthusiast, em termos mundiais. A maior parte dos apreciadores de vinho conhece a região e gosta dos vinhos aí produzidos.

Mas há uma outra Espanha, também do Norte, na região da Catalunha, onde as uvas de origem francesa são as estrelas. Cabernet Sauvignon, Garnacha (ou Grenache), Syrah, dentre outras. Nela, várias sub-regiões têm produzido vinhos fantásticos, com destaque para duas delas: Priorat e Montsant.

Neste começo de ano, vamos provar um vinho de cada umas das regiões do Norte e decidir o qual mais agrada.

O **Milcampos Viñas Viejas Ribera del Duero 2015** apresenta grande riqueza aromática e exala frutas negras

maduras, cedro, cravo e alcaçuz. Em boca, o paladar é preenchido pelo corpo e pelo frescor deste tinto espanhol que consegue unir preço e alta qualidade. Safra após safra, mantém-se equilibrado, expressivo e rico em aromas e sabores. Um tinto para ser aproveitado sozinho, aos goles, ou para acompanhar comida.

O segundo vinho que trazemos é o **Lar de Sotomayor Vendimia Seleccionada 2016 da Rioja**, região vinícola cujas colheitas retrocedem a fenícios e celtíberos. Foi a primeira região espanhola a receber a denominação de origem controlada. No paladar, ameixas negras, morangos e amoras já amadurecidas, que ressecaram ou viraram geleia, um toque herbáceo, com notas sutis de erva-doce e uma pitada de especiarias. O caráter mineral foi algo que não o abandonou e, ao lado da acidez, empresta frescor e vivacidade à bebida. Depois de envelhecer em barris de carvalho francês novos e de segundo uso, o vinho ganha ainda notas de madeira e estrutura impecável. Seu paladar fica macio, com alguns taninos, e pronto para beber.

O terceiro é de Montsant, região que faz parte da província de Tarragona e que é também uma denominação de origem controlada. O **Besllum Montsant 2011** é daqueles tintos exuberantes, que entrega aromas de frutas maduras com nuances minerais e de chocolate amargo. Para quem gosta de vinhos perfumados, seus aromas são intensos, e o paladar é extremamente expressivo e macio, com taninos aveludados e acidez acentuada. Não é à toa que os vinhos espanhóis ganharam de vez nossos corações e paladares. De fato, são vinhos encantadores e cheios de personalidade.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues

Vinho **Milcampos** Vinas Viejas Ribera del Duero **2015**



R\$ 89,00

País	Espanha
Tipo de uva	Tempranillo
Composição	100% Tempranillo
Região	Ribera del Duero
Sub-região	Ribera del Duero
Nome do produtor	Bodegas La Milagrosa
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	6 meses em barril de carvalho americano
Gradação alcoólica	14%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: Polpetone de vitelo com massa Alfredo.

Vinho Lar de **Sotomayor** Vendimia Seleccionada **2016**



R\$ 99,00

País	Espanha
Tipo de uva	Tempranillo
Composição	100% Tempranillo
País	Espanha
Região	Rioja
Sub-região	Rioja
Nome do produtor	Domeco de Jarauta
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	6 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: Cassoulet.

Vinho **Besllum** Montsant **2011**



R\$ 109,00

País	Espanha
Tipo de uva	Corte
Composição	Cariñena, Garnacha, Syrah
País	Espanha
Região	Montsant
Sub-região	Montsant
Nome do produtor	Celler Malondro
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	10 a 12 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	15%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: Cordeiro assado com ervas e risoto trufado.