

Douro!

Do Porto ao tinto de mesa.



Quando alguém que gosta de vinhos pensa na região do Douro, em Portugal, vem à cabeça a imagem dos maravilhosos vinhos do Porto e a vista incrível de Vila Nova de Gaia, com as principais casas de vinho do Porto do outro lado da margem do rio, na beira do cais. Não é para menos, pois o vinho do Porto é o que possui a região demarcada mais antiga do mundo, desde 1756, e representa 50% do vinho exportado por Portugal, sendo quase sinônimo de vinho português.

Além disso, a história do vinho do Porto é charmosíssima, pois remonta à época dos descobrimentos, em um primeiro momento, e à guerra entre Inglaterra e França, posteriormente. Vou contar! Primeiro, é importante saber que o vinho do Porto é feito com a adição de um destilado de uva de altíssima graduação alcoólica (*brandy*), interrompendo a fermentação natural no ponto decidido pelo enólogo. Isso resulta em um vinho doce natural, uma vez que grande parte do açúcar natural da uva não é transformada em álcool, e com graduação alcoólica elevada pela adição do *brandy*, tornando o vinho do Porto extremamente resistente ao calor e ao tempo.

Pois bem, na época dos grandes descobrimentos, era impossível ter água potável dentro das caravelas e a única bebida saudável para ser transportada a longas distâncias e por longo tempo era o vinho. Entretanto, o vinho comum azedava (oxidava) rapidamente e descobriu-se que a adição de destilado o conservava. Assim começou o uso dessa técnica. Posteriormente, quando a Inglaterra e a França entraram em guerra no final do século XVII, os ingleses ficaram privados dos vinhos franceses e passaram a buscar os vinhos de outros países europeus. Todavia, como a viagem de Portugal até a Inglaterra azedava os vinhos, novamente a técnica da fortificação passou a ser usada, desta vez de uma maneira muito mais refinada do que anteriormente, assim chegando-se ao paladar do vinho do Porto que conhecemos atualmente. A utilização dessa técnica foi tão relevante que em 1703 resultou em um tratado entre Inglaterra e Portugal,



denominado Tratado de Methuen, que basicamente estabelecia a troca de lã inglesa por vinho português.

O nome da região, Douro – que desde 2001 é considerada patrimônio da humanidade na categoria paisagem cultural – vem do rio de mesmo nome, o qual nasce na Espanha, quase mil quilômetros antes, com o nome de Duero (lembra-se dos Ribeira del Duero espanhóis?), ganha o nome Douro quando entra em Portugal e desagua no Atlântico entre as cidades do Porto e Vila Nova de Gaia.

Ocorre que, embora o vinho do Porto seja um sucesso mundial (90% dele é consumido fora de Portugal, sendo 34% na França), os portugueses do Douro despertaram para o mercado de vinhos de mesa há aproximadamente 60 anos, com a produção do Barca Velha em 1952, embora este tipo de vinho só tenha ganho grande impulso nas últimas décadas. Os produtores da região perceberam que tinham matéria prima de excelente qualidade para produzir vinho de mesa com custos de produção menores do que os vinhos do Porto e com maior liquidez, pois os vinhos do Porto de melhor qualidade demoram muito para entrar no mercado, uma vez que passam muito tempo sendo envelhecidos. Assim, surgiu o vinho da Denominação de Origem Controlada (DOC) Douro, com exemplares de excelente qualidade, como veremos aqui.

As uvas usadas nos vinhos de mesa são as mesmas do vinho do Porto, estando entre as principais as tintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta barroca, Tinta Cão e Tinta Amarela e as brancas Rabigato, Malvasia Fina, Gouveio e Viosinho.

Escolhemos três vinhos para este mês, os quais representam muito bem a região. O primeiro é o excelente **Maria Mansa 2004**, feito por uma das maiores casas de vinho do Porto do mundo, a Noval. Também apresentamos dois vinhos de uma vinícola recém-chegada ao Brasil, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, situada no coração do Douro. Assim, o segundo vinho selecionado é o branco **Quinta Nova Pomares 2010**, feito com um mix das uvas Viosinho, Gouveio e Rabigato, que equilibra frescor e estrutura com perfeição. O terceiro, moderno e versátil, é o tinto **Quinta Nova Pomares 2008**, produzido a partir das grandes uvas do Douro.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização que constam das fichas técnicas em anexo.



Fernando A. F. Rodrigues