

Tempranillo
Tinta Roriz
Tinta de Toro

Qual dessas uvas é melhor?

Como uma grande parte de vocês já sabe, o título do nosso Clube do Vinho deste mês é uma provocação. Na verdade, uma dupla provocação!

Dupla, primeiramente porque todas essas uvas são a mesma – a Tempranillo, que recebe este nome por ser uma uva que amadurece cedo (*temprano* em espanhol), originária do norte da Espanha e importantíssima em toda a Península Ibérica. Ocorre que ela recebe diferentes nomes, dependendo da região na qual é plantada. Vamos ver alguns: Aragones (Portugal), Aramont (Portugal), Arauxa (Espanha), Chinchillano (Espanha), Escobera (França), Gotim Bru (Espanha), Negretto (Itália), Ojo de Libre (Espanha), Tinta de Toro (Espanha), Tinta del País (Espanha), Tinta Roriz (Portugal), Tinto de Toro (Espanha), Tinto Fino (Espanha), Ull de Llebre (Espanha), Valdepeñas (Estados Unidos).

Assim, a primeira provocação está esclarecida. A segunda, no entanto, reside no fato de que esta uva versátil, com grande propensão a produzir vinhos de guarda e resistente à oxidação, produz diferentes tipos de vinhos em cada terroir. Então, pelo menos tecnicamente, é possível que alguém diga preferir uma Tinta de Toro a uma Aragones.

Na Ribeira del Duero e em Toro, na prática regiões contíguas à beira do Rio Duero na Espanha, são produzidos vinhos potentes, estruturados, aromáticos, que, para muitos críticos, disputam com os Bordeaux palmo a palmo as pontuações mais elevadas de importantes críticos. Alguns exemplares, como o Pingus, já receberam mais de uma vez notas de 100 pontos em 100 pontos possíveis da Wine Advocate, de Robert Parker.

Também na Rioja espanhola, a mais tradicional região vitivinícola da Espanha, esse feito se deu com o mítico Contador, do enólogo Benjamin Romeu. Nessa região, a Tempranillo produz vinhos menos encorpados, mais versáteis, ótimos acompanhamentos para um sem-número de pratos, inclusive frutos do mar.

Em Portugal, onde é chamada de Tinta Roriz, constitui uma das principais uvas dos vinhos do Porto e dos tintos de mesa do Douro, os quais, como vimos em nossa última edição, são potentes e complexos, com a adição de outras uvas importantes da região.

Descendo no mapa português, encontramos a região do Alentejo, também muito importante na história dos vinhos de Portugal. Ali, ela já é chamada de Aragones e mistura-se a outras uvas típicas da região para originar vinhos elegantes, harmoniosos e versáteis.

Com todas essas possibilidades, esta uva é a dominante na Península Ibérica e ali produz seus melhores exemplares, em geral aveludados e com aromas que misturam frutas vermelhas e pretas a complexas notas de terra e couro. Como, em geral, estagiam em carvalho, acrescentam-se a esses aromas típicos da uva os de baunilha, tabaco e outros tostados.

Mas, em decorrência de sua versatilidade e facilidade de produção e colheita, esta uva vem sendo cada mais usada em outros países e já surgem exemplares muito bons em outros continentes, com destaque para Chile e Argentina.

Assim, nosso primeiro exemplar é um Tempranillo de Mendoza, chamado **Escorihuela Familia Gascón 2009**. É uma amostra dos bons exemplares da uva que já estão sendo produzidos fora da Europa. Embora seja um vinho sem grandes pretensões de complexidade, o exemplar escolhido oferece equilíbrio e sabor a um preço incrível.

Nosso segundo vinho é um espanhol, da região de Toro, portanto feito de Tinta de Toro, que recebeu 91 pontos de Robert Parker, o **Sabor Real Viñas Centenarias 2007**. É um vinho muito interessante, feito de vinhas velhas, que oferece muita qualidade pelo baixo preço. A enóloga que o fez esteve recentemente no Brasil, por ocasião do Grand Tasting, e colecionou elogios em vários lugares.

O terceiro vinho é um português do Douro e, portanto, aqui a uva que entra no corte chama-se Tinta Roriz. Seu nome é **Quinta Nova Colheita Douro 2009**. Um vinho fino e elegante para ser degustado, de uma vinícola que já é nossa conhecida, pois sua linha básica já foi apresentada no Clube do Vinho, na edição do Douro. Este está um degrau acima.

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

