

Ribera del Duero X Toro

Qual é a melhor?

O rio Duero nasce na província de Sória, na Espanha. Tem 927 quilômetros de extensão e atravessa a Espanha no sentido leste-oeste, entrando em Portugal, quando passa a se chamar Douro e tem sua foz nas cidades do Porto e Vila Nova de Gaia.

Ao longo de toda a 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 produz vinhos há mais de 2 mil anos, mas nos últimos 50 anos, a adoção da casta Tempranillo como principal tinta fez surgir alguns dos mais prestigiados e pontuados vinhos espanhóis, hoje cultuados no mundo inteiro. Lá é feito o lendário Vega Sicilia, entre inúmeros vinhos fantásticos. A região tem tanto destaque que em 2012 a revista Wine Enthusiast a considerou a região vinícola do ano em todo o mundo.

A maior parte dos apreciadores de vinho conhece a região, mas o que muitos não se deram conta é que, conforme o rio Duero continua seu caminho em direção a Portugal, passa por outra interessante região antes de deixar a Espanha. Isso mesmo! A região de Toro. Ou seja, Toro é simplesmente a continuação da Ribera del Duero. Os vinhos da região eram os mais comercializados do norte da Espanha na época medieval. No século XIX, a praga chamada *Phylloxera vastatrix* (inseto quase microscópico, de origem norte-americana, que mata *Vitis vinifera*) atacou inúmeras regiões da Europa, mas a região de Toro não foi afetada em função de ter solo arenoso, que não permite a procriação da praga. Isso fortaleceu ainda mais a vinicultura da região, mas so-

mente em 1987 ela foi oficialmente reconhecida como denominação de origem (DO). A principal uva ali usada é a Tinta de Toro, que é a mesma Tempranillo usada na vizinha Ribera del Duero.

Assim sendo, nosso duelo acaba em empate. As duas regiões são vizinhas, com clima semelhante e potencial de produção de grandes vinhos. Por ser uma DO mais antiga, a Ribera del Duero se notabilizou antes e produz mais vinhos, que são mais caros. Entretanto, a região de Toro está vindo logo atrás, com ótimos exemplares.

Para provar e comparar as duas, escolhemos dois exemplares de Toro e um da Ribera del Duero. O primeiro é o **Monte Hiniesta Joven 2010**, Toro recém-chegado ao portfólio da Grand Cru. É um vinho que recebeu 92 pontos de Robert Parker e tem ótima relação preço-qualidade.

O segundo representante de Toro é um vinho já conhecido dos membros do nosso Clube, o **Sabor Real Viñas Centenarias 2007**, com 91 pontos de Robert Parker, também apresentando ótima relação preço-qualidade.

O representante da Ribera del Duero é o **Casajus Splendore 2010**, com 93 pontos de Robert Parker. No ano passado, a bodega Casajus foi considerada pelo jornal El País como o novo rei da região e faz vinhos excepcionais.

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

Fernando A. F. Rodrigues



Temperatura	18° C
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Tinta de Toro
Produtor	Liberalia
Região Produtora	Toro
Composição	Não
Envelhecimento	Não
Grau Alcoólico	15%
Potencial de Guarda	Não
Safra	2010
País	Espanha

Escuro, este vinho com aromas elegantes de frutos negros como amora e abrunho, com componentes picantes, como tabaco e especiarias nobre, que lembra a cozinha asiática. Na boca, este vinho se mostra complexo, acompanhado por uma mineralidade marcante. Excelente para acompanhar file ao molho de funghi porccini ou risoto de funghi porccini.

R\$ 58,00

Liberalia Monte Hiniesta 2010 | 92 RP



Produtor	Bodegas Campiñá
Região Produtora	Aragón
Composição	100% Tempranillo
Envelhecimento	10 meses em carvalho francês
Grau Alcoólico	14%
Potencial de Guarda	10 anos
Safra	2007
País	Espanha

A safra 2007 foi envelhecida em carvalho Francês e Americano, alguns deles novos, por quase um ano. Aromas bastante expressivos. Na boca é rico, amadurecido e um pouco serio. Excelente concentração e final longo! Vinho equilibrado. Incrível relação preço/qualidade - Jay Miller | E-Robert Parker. Excelente com carnes em geral, e especial com um cozido a espanhola.

R\$ 69,00

Sabor Real Viñas Centenárias Tempranillo (Tinta del Toro) 2007 | 91 RP



Temperatura	18° C
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Tempranillo
Produtor	Não
Região Produtora	Ribera del Duero
Composição	100% Tempranillo
Envelhecimento	24 meses em barricas
Grau Alcoólico	14%
Potencial de Guarda	9 anos
Safra	2010
País	Espanha

Proveniente de vinhas velhas de mais de 50 anos, esse vinho possui grande complexidade e concentração de aroma, sabor e cor. Apresenta textura macia, estrutura impecável e taninos sedosos. Estagia durante 24 meses em barricas de carvalho francês. A acidez também é vibrante. Um vinho muito equilibrado que conquistou 93 pontos de Robert Parker. Sendo considerado o novo rei de Ribera del Duero pelo "El País" é uma grande jóia da bodega J.A Calvo Casajus. Harmonização: Sendo um vinho muito versátil devido aos taninos aveludados e boa acidez, muitas são as dicas de harmonização, mas paleta de cordeiro ao vinho tinto é uma ótima opção

R\$ 62,00

Casajus Splendore Tempranillo 2010 | 93 RP