vinetur

La Región Vitivinícola Tejo

miércoles 21 de febrero de 2018

ESCRITO POR MEMBAJADORA

La Región Vitivinícola Tejo



Fue en octubre , de la mano de **FIJEV** (The International Federation of Wine and Spirits Journalists and Writers) y **Vinipax Rural Beja** cuando nos convocan a un viaje de familiarización (el tan traído y llevado fam trip) de la Región Vitivinícola Tejo, desconocida "in situ" me atrevería a decir, salvo por algunos de sus vinos, de la totalidad de los que allí estuvimos.

Una grata sorpresa que además de abrirnos la boca ,nos ha dado una lección de historia que vale la pena al menos ser contada, aunque resumida y que invitamos sea descubierta en directo. Mientras tanto , paseemos, charlemos y bebamos .


ollem
turismo - fluvial

Desde 1170 ya se encuentran referencias al rey fundador de Portugal,D.Alfonso Henriques (Santarém) que junto a otros posteriores ejercieron una protección especial con los "vinhos de Ribatejo" (hoy Tejo) Entre los años 1183-1367 desde Cartaxo (en la llanura de Ribatejo, en el Portugal continental) se registra ya exportación, 500 navios con toneles de vino(en el primer escrito que lo recoge)que finalmente resultaron ser en un año 12.000 toneles ,importante cantidad bien mirado ,si lo comparamos con aquellos viajes en los que hay constancia de un único tonel de otros vinos europeos. Es con Alfonso V (1450) cuando se considera que aquellos que embarquen en el rio Tejo y carguen vinos en Santarém para llevar fuera debian ser excusados de impuestos .

Destaca Santarém, sobre monte rocoso,al norte de Lisboa ,desde la edad media reconocida por su arte y conocida como la capital del gótico de Portugal. Vale la pena perderse entre monasterios, tesoros manuelinos, castillos templarios, tesoros góticos y no dejarse el Convento del Cristo ,Patrimonio Mundial así como lo es también el Caballo Lusitano que pudimos disfrutar en la Quinta de Lagoalva de Cima.



LA REGIÓN VITIVINICOLA

Aproximadamente unas 20.000 ha (similar Alentejo) que como productores

de vinos de mesa ocupan el tercer lugar a nivel nacional.

Indicación Geográfica

Sus vinos, al menos el 85% de la misma región partiendo de castes recomendadas o autorizadas ,certificadas y con un rendimiento máximo de 225 hectolitros /hectárea

Denominación de Origen

Variedades preferentes bajo estrictas reglas de producción y rendimientos para tintos y rosados inferior a 80 HL/Ha; 90 Hl /Ha para los blancos.

Una D.O.C con 6 subregiones

Son 6 subregiones con diferentes "terroirs"

1.- Tejo- Cartaxo: Campo (terrenos planos) y Bairro (ondulados). De fama secular.

Visita Adega do Cartaxo

2.-Tejo- Santarém: Campo predominante y Bairro. De esta subregión se dice ofrece las más bellas puestas sol

Visita a Quinta da Alorna

Visita a Quinta da Lagoalva de Cima

3.-Tejo- Almeirim: Campo, donde rebosa el agua por la proximidad al rio , suelos aluviales y calcáreos y Charneca en el margen sur, arena y arcilla, con gran pobreza orgánica. La zona de menor pluviosidad.

4.-Tejo- Coruche: Campo (suelos aluviales modernos y calcáreos)y Charneca (arcilla y pobreza orgánica). La de mayor insolación. Desde los romanos y ahí permanecen ánforas que lo atestiguan. Se siente proximidad , la continentalidad alentejana

5.-Tejo- Tomar: Bairro, con suelos calcáreos, pardos y rojos .Gran desenvolvimiento de viñedos. Gran influencia orden de los Templarios.

Visita Alveirão Bio EVG Encostas do Vale Godinho

6.-Tejo- Chamusca: Campo, aluviales y calcáreos y Charneca, arenosa. Próxima Alentejo. Continental, caliente, seca

4 suelos

- Arcillo -calcáreos, depósitos en campos, más o menos irregulares

- Esquistos hacia el norte

- Aluviales en los márgenes

- Arenosos hacia el sur

3 terroirs

1- BARRO:

En margen derecha del Tejo llegando hasta 200 m de altitud.

Arcillas y calcáreos ferruginosos que muestran suelos de rojos a amarillos mediterráneos, distintas tonalidades, paleta oxidativa, por el hierro. Con esquistos más al norte. Se presenta como terreno ondulado

Alterna, olivar y montaña

2.-CAMPO O LEIRIÑA:

Planicie inundable por el Tejo. Terreno plano, de unos 6-10 m de altitud.

Suelos aluviales, profundos, canto rodado y sobre esto arenosa, arcilla y elevada fertilidad en sus planicies. Hay que controlar la producción

Viña, cereal, tomate, arroz

3.-CHARNECA.

En margen izquierda y hacia el sur

Suelos pobres y arenosos además de arcillas.La de menor pluviosidad. Aquí se alcanza maduración rápida.

Castes

Un amplio espectro de variedades recomendables

BLANCAS

Antão Vaz: compleja,aromática, de buena acidez . Cierto exotismo si vendimia temprana o muy perfumada con grado si tardía.

Fernão Pires (Mª Gomes):Una variedad que despierta sensaciones encontradas amor /odio. En naríz dibuja paisajes aromáticos de flores blancas, tiilo, cítricos, rosa, mandarina. De baja acidez con tendencia a la oxidación. La más versátil, frutada y muy floral.

Arinto(azal). Versatilidad. De acidez equilibrada, ofrece vinos frescos, mineralidad e idóneo para guarda. En su perfil aromático :manzana verde,limón,piña ,vegetal y mineral

Verdelho (vital). Fresco, sabroso y vibrante. De paladar equilibrado ,suele acabar suave y con notas de mantequilla.

Otras: Rabo de Ovelha, trincadeira das patas, alvarinho, sauvignon blanc y chardonnay

TINTAS

Trincadeira,Tinta amarela, espadeiro, rabo ovelha tinta

Una variedad temperamental, con buen cuerpo y tanino. Aroma con tendencia floral y marcada fruta. Si su maduración es insuficiente conotaciones vegetales mientras que con la madurez asoman notas de ciruelas, compotas, especias (canela, clavo)

Touriga nacional

De hollejo profundo , intenso color y profundos aromas

Intensos primarios, destacando los florales (violeta, casis), un juego de flores y frutas, ciruelas y bayas, a veces cítricas

Otras:Aragonez (tinta roriz, tempranillo),baga, camarate,castelao (periquita,João Santarém), touriga franca ,syrah, cabernet sauvignon, merlot, alicante bouchet

Hemos navegado por el Tejo, disfrutando de sus vinos y como antaño, recibidos desde sus palafitos para descubrir parte de su gastronomia. Plantéatelo entre tus planes de enoturismo.



Y llegados a este punto.....va siendo hora de beber

así que encaminaremos nuestros pasos a las bodegas que han compartido con nosotros momentos, vinos, atenciones, buenos ratos.....