vinetur

Vinhos de Talha del Alentejo, los vinos con huella histórica

jueves 25 de julio de 2019

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Una se siente afortunada cuando se encuentra sumergida en la zona productora de vinos de Portugal, considerada guardiana, del proceso de vinificación romano conocido como "método tradicional" .

Nos encontramos en **Vila de Frades**, Concelho de Vidigueira, donde se apuesta por nuevos proyectos en el corazón de las producciones artesanales, una apuesta de la enología por el regreso a la historia como factor diferenciador, vinificaciones de producciones limitadas de vinos únicos plenos de carácter. Eso sí, hablamos ya de

vinos acogidos a la **D.O Alentejo,** donde se respetan los parámetros fundamentales: masas vínicas al menos hasta el 11 de noviembre del año de vinificación, elaborados por método tradicional o **"sistema romano"**.



Hay grabados que ponen de manifiesto esta forma de vinificación y almacenamiento por parte de los romanos si bien ,se refuerza este sistema por 1876 con Joâo Ignacio Ferreira que redacta informe de vinificación romano distinguiéndolo del "sistema feitoria" que incluye molinos y otras tecnologías presentes en el resto del país para la elaboración de vinos.



Estamos en casa de **Honrado**(posiblemente museo en un futuro) considerado el "alma del Alentejo".Primero fue 15 años restaurante (se mantiene, reserva antes de ir, muy demandado) y cuando ampliaron al local vecino, según comienzan con labores de limpieza y rehabilitación, se encuentran con una bodega que se estima del S.XV y es

así como nos encontramos entre altos arcos y grandes ventanas por donde entran las uvas en cestos. Uno se imagina incluso la pisa en lagar o en el mismo suelo pavimentado de la bodega donde luego los mostos irian posiblemente a una talha enterrada.Todo continua como antaño, todo manual. Esas uvas previamente trituradas irán a las talhas de arcilla donde tendrá lugar una fermentación espontánea. Los hollejos subirán a la superficie y ese sombrero se bazuqueará contribuyendo a más color, aroma y sabor al vino. Tras fermentación irán al fondo donde deben permanecer hasta el 11 de noviembre, día de San Martiño (si al final todos celebramos : viño novo, beaujolais...) por un agujero cerca de la base donde se colocará un grifo. El vino atravesará el filtro formado por esas masa de uvas. Vinos simples y naturales, blancos, tintos o rosados llamados también **pallet** o petrolero en los que suelen presentarse ensamblaje de uvas ya determinados por parcelas.

La talha de vino se vincula además de a la historia ,a la cultura y vida social, integrante de la vida cotidiana en especial en el rural ,donde era bastante habitual que bares y tabernas , incluso casas particulares, elaborasen su propio vino en talha en el propio establecimiento donde luego se vendía. Ni siquiera era o es preciso tener uva propia pues grandes bodegas en sus vendimia acostumbran a dejar uvas sin vendimiar y permiten recoger este **"garabato de uva"** para elaborar de este modo.



En la actualidad se encuentran aún talhas del S.XVIII o de la primera mitad del S.XIX. pero no es menos cierto que hay ya cierta tendencia, más marcada en zona de **Vidigueira** ,de recuperar esta tradición con nuevas vasijas de arcilla impermeabilizadas interiormente con resina de pino , "pez laurel".


TALHA 1
1000L
31/08/2017

En definitiva, disfrutando de un pausado recorrido por el paisaje, fiel a su autenticidad , que vinos y platos harán más placentero dejando nuestras bocas pletóricas de notas de castes como la *arinto* o a*ntâo vaz* entre otras como la *diagalves* que suman para dar volumen. Entre las tintas, *aragonez*, *trincadeira* o el aroma exótico de la *tinta grosa*; en ocasiones *alfrocheiro , alicante bouchet o syrah*. Son vinos para beber jóvenes, en uno o dos años.

Lo decía Saramago en su libro " A la luz de tu sombra" donde su memoria lo trasladaba a su infancia en la aldea, en un mundo de campesinos, "Lo que más hay en la tierra es paisaje" y el recorrido de estos paisajes se ve enriquecido en la compañía de sus vinos.


HONRADO
Vino Blanco · White Wine
TALHA