vinetur

Vinho Verde: La esencia portuguesa

Nueve subregiones, nueve personalidades en el Vinho Verde

viernes 30 de mayo de 2025

ESCRITO POR JONATHAN RAMOS



Un amplio anfiteatro con un aumento gradual de la frontera marítima en el interior, exponiendo toda la zona a la influencia del Océano Atlántico. Esta influencia marítima, los suelos en su mayoría de origen granítico, el clima templado y las altas precipitaciones, se traducen en la frescura, ligereza, elegancia, notas frutales y florales que caracterizan al Vinho Verde. Así se refería el geógrafo portugués Amorim Girão a esta singular región. Los vinos de Monção y Ribeira de Lima, en particular, fueron los primeros de Portugal en ser comercializados en Europa, especialmente en Inglaterra,

Flandes y Alemania, allá por los siglos XII y XIII.

Tendrían que pasar casi ocho siglos para que, a través de la ley del 18 de octubre de 1908, la región se desmarcara de manera oficial. La distinción de tipos de vino, varietales o sistemas de guía darían lugar a la diferenciación entre las subregiones que la conforman. Y otros 65 años harían falta para que la Denominación lograra su tan ansiado reconocimiento internacional.

Caracterizada por sus pequeños productores, la región del Vinho Verde se extiende desde el Miño —ese río que no solo no separa Portugal de Galicia, sino que los une— hasta el valle de Cambra, al sur del río Duero. Allí convergen suelos graníticos y aluviales con un clima de marcada influencia atlántica, creando algo más que una región vinícola: forjando, como veremos más adelante, parte de la idiosincrasia portuguesa.

La denominación se divide en nueve subregiones, cada una con características muy propias que dan lugar a vinos singulares. Por ejemplo, Pavia, Basto, Amarante y Baião se sitúan en el interior, con una influencia oceánica baja. Me gustaría destacar los vinos de Pavía, donde podemos encontrar algunos de los más prestigiosos de la denominación, o los de Amarante, donde sobresalen sus tintos elaborados con la variedad Vinhão.

Tenemos también Sousa, que es una subregión de transición entre las zonas del interior y las de influencia oceánica. Finalmente, Ave, Cávado y Lima, zonas a las que dan nombre los ríos que las acompañan, con marcada influencia del Atlántico y expresivos vinos blancos. Entre estas, resalto los vinos de Lima, donde la variedad Loureiro nos regala vinos que cualquiera de nosotros tendría que catar. Por último, Monção y Melgaço, a orillas del ya mencionado río Miño, una zona especialmente emparentada con su vecina Condado de Tea, con quien guarda muchas similitudes identitarias.

Inevitablemente, llegará el momento de hablar de maridajes. ¿Y qué decir? Estamos en Portugal, un país con una gastronomía impresionante para acompañar estos vinos. Me inclinaría por ensaladas con melón o sushi para los más jóvenes y ligeros; mariscos o pescados a la parrilla para aquellos aromáticos donde destaque la mineralidad; comida

urbana para sus rosados; y si lo que buscamos es carne asada, podemos optar por sus más estructurados y complejos tintos.

Al comienzo hablamos sobre la influencia de esta denominación en la cultura popular portuguesa. Evidencia de ello es la cuña publicitaria "Haja alegria, com Casal García" o la canción, ya casi himno, de Paulo Alexandre "Vinho Verde", que cantaba a la "saudade" de aquellos que están lejos de su tierra portuguesa. Su estribillo reza así:

"Vamos brindar com vinho verde Que é do meu Portugal E o vinho verde me fará recordar A aldeia branca que deixei atrás do mar Vamos brindar com verde vinho Pra que eu possa cantar, canções do Minho Que me fazem sonhar, Com o momento de voltar ao lar"

Son vinos que definitivamente hay que probar y que, no por estar del otro lado del Atlántico, estamos privados de maridar con la gastronomía mexicana. Yo me atrevería a recomendar un Quinta da Lixa con unos Tacos al Pastor. ¿Y ustedes cómo lo ven? De algo estoy seguro: "Vamos brindar com verde vinho pra que eu possa cantar, canções do Minho que me fazem sonhar, com o momento de voltar ao lar".

¡Salud y buen vino!