

Região Távora e Varosa em Portugal - Eldorado dos espumantes



Paisagem montanhosa do Távora e Varosa

Vida difícil para Távora e Varosa, uma região vinícola no norte de Portugal, “encurralada” entre os dois gigantes da viticultura, o Douro e do Dão para criar o seu próprio lugar no mundo vitivinícola muitas vezes esquecido.

É, no entanto, a região mais famosa do país pelos seus vinhos espumantes, elaborados pelo método tradicional (para não dizer Champanhe) sem esquecer a produção de vinhos suaves muito interessantes. Esta região merece fortemente ser reconhecida e sair das “sombras”.

A região vitivinícola abrange cerca de 3500 hectares de vinhas, tendo por “capital” Moimenta da Beira, abrangendo os municípios de Lamego, Tarouca, Armamar, Tabuaço, São João da Pesqueira, Sernancelhe e Penedono.

As vinhas estão localizadas em lindas colinas entre os 500 e 800 metros de altitude e sobrepõe-se em alguns locais ao norte do “vizinho” Douro.



O Vale do Douro, o vizinho em tamanho do Vale do Távora e Varosa

O vale do Távora e Varosa situa-se no Douro sul, na encosta sul da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora (daí o seu nome).

É um local bonito mas ao mesmo tempo isolado, apenas ligado por uma estrada que liga norte a sul de Vila Real, na região do Douro, Viseu, na região do Dão.

Muitas pequenas explorações são divididas em terraços suspensos em encostas íngremes, onde a maioria da população vive da agricultura e das vinhas, a produção de maçã é também muito importante, fazendo desta região o pomar de Portugal.

Tal como no Douro, as condições climáticas do Távora-Varosa são únicas, assim como os solos predominantemente graníticos e xistosos, com pouco solo calcário e com uma significativa erosão ácida.

Isto, combinado com o clima temperado e seco, faz com que seja uma região ideal para a produção de vinho, perfeitamente adequada, especialmente para produzir espumantes de alta qualidade, assim como vinhos tintos, brancos e roses com uma frescura requintada.

Aqui encontramos um painel extraordinário de castas autóctones para os brancos: Bical, Cerceal, Fernão Pires, Gouveio Real e Malvasia Fina, para os tintos as principais castas são: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

Os vinhos brancos têm aromas cítricos, são muito brilhantes, frescos e guloso com uma acidez natural inigualável.

Os tintos são bastantes incorporados e condimentados com boa frescura, com sabores notáveis que emergem ao longo do tempo, os seus vinhos têm uma capacidade de envelhecimento extraordinária.

(Grande zoom na região e seu clima)

Nesta região, os invernos são frios e húmidos, enquanto os verões são quentes e secos. A topografia do lugar exige que os produtores estejam sujeitos a enfrentar alguns desafios: cultivar uvas a uma altitude de 550 m em solos graníticos e xistosos.

Além disso, é mais difícil amadurecer as uvas nesta região do que nas regiões adjacentes do Douro e do Dão.

As uvas conservam a sua acidez e o seu paladar frutado, característico das temperaturas frescas da noite em altitude.

O clima dominado por esta frescura é ideal para o cultivo de uvas para vinhos espumantes.

É importante mencionar a presença centenária em Távora e Varosa das castas Chardonnay e Pinot Noir, que nos parece hoje tão óbvia, dada a sua climatologia. Esta é talvez uma das razões que permitiram à região se destacar nacionalmente na produção de espumantes de alta qualidade e ser a primeira a obter a DOC (AOC) em 1989.



Cooperativa Agrícola do Távora, e as caves profundas talhadas em granito que armazenam milhares de garrafas

Não podemos falar da viticultura da região e do seu modelo económico sem falar em Cooperativa Agrícola do Távora, localizada em Moimenta da Beira, uma verdadeira locomotiva para a região e seus enólogos.

Ela explora mais de 1000 hectares de vinhas e 300 hectares de macieiras, propriedades dos seus 900 membros.

No total, a adega produz 1.500.000 garrafas de vinhos espumantes em várias gamas.



O espumante deve estar num repouso 9 meses no mínimo



Para que não existam dúvidas que estamos a entrar numa cave de vinhos espumantes existe uma rolha talhada na parede de granito

Dadas as suas condições únicas - solos graníticos, xistosos, pobres em calcário e de alta altitude, o clima temperado continental torna-o num local privilegiado na produção de vinho e maçã.

A região também é rica em algumas caves conhecidas e reconhecidas pela qualidade excepcional dos seus vinhos tais como, as Caves da Murganheira na Ucanha (Tarouca), a cerca de mais ou menos vinte quilómetros de Moimenta da Beira.



Esta obra monumental de arte moderna inteiramente projetada de muselets acolhe os visitantes nas Caves da Murganheira.

Os Terroirs do Vale do Varosa são o berço dos vinhos da Murganheira, desde sempre associados a uma qualidade irrepreensível. As condições climáticas e geológicas que afetam diretamente a região do Douro são reunidas para que a Mãe Natureza possa expressar os sabores e aromas mais intensos dos vinhos.

A Adega foi fundada há mais de 70 anos, afirmando o seu lugar no mercado nacional e internacional de vinhos suaves especialmente de espumantes.



Um oceano de vinhas sobre o território granítico do Vale do Varosa que envolve a Murganheira

300 Hectares de vinhas garantem a produção própria com um follow-up de 1000 hectares que fazem parte dos associados e fornecedores de uvas. Ao todo as caves produzem cerca de 1.500.000 garrafas por ano. 80% da produção é vendida no mercado nacional.

A Murganheira seleciona as castas mais nobres, utilizando técnicas mais avançadas, a fim de melhorar constantemente a qualidade e a melhoria de cada colheita.

É nas adegas construídas em granito azul, num excepcional ambiente natural que os espumantes da Murganheira descansam / repousam tranquilamente por longos meses, longos anos, para exprimir a pureza dos sabores e aromas relacionados ao seu Terroir único.



É nas caves sombrias, construídas em granito azul, que repousam durante longos meses, milhares de garrafas de Murganheira, esperando pelo seu dégorgement.

Os vinhos são produzidos a partir de castas autóctones, nas uvas brancas como: Malvasia Fina, Gouveia Real, Cerceal, Verdelho sem esquecer o Chardonnay, quanto aos tintos: Touriga Nacional, Touriga franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca assim como o Pinot Noir.

Hoje a Murganheira conseguiu estabelecer-se /impor-se com os seus vinhos de qualidade principalmente no mercado nacional assim como no mercado internacional.

Para relembrar Távora e Varosa:

3500 Hectares de vinhas

3000 Viticultores/enólogos

13 000 000 Garrafas produzidas médias/ano

Variedades de casta branca: Malvasia Fina, Cereal, Bical, Gouveio, Verdelho; Pinot Branco, Chardonnay

Variedades de casta tinta: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Argonez, Pinot Noir.

Marie Joanna Roginska (jornalista e consultora de vinhos, champanhes e bebidas espirituosa)

Blog "Vin Wino wine"