

Beberes

Persuasivo

Tanha é nome de rio, afluente do Corgo, este por sua vez desaguando no Douro. Vilarinho dos Freires é uma freguesia do concelho de Peso da Régua, donde dista uma légua. Aqui está sediada a empresa familiar de Manuel da Costa Pinto Hespanhol, há mais de sessenta anos dedicada ao vinho. Durante muito tempo apenas faziam Vinho do Porto, vendido a granel aos exportadores. Se o arquivo não me falha, a estreia de Manuel Pinto Hespanhol como produtor-engarrafador ocorreu com o vinho branco da colheita de 1990, titulado «Socalcos do Tanha». O primeiro tinto foi o de 1991, perdeu duas letras e ganhou uma cedilha, ficando «Calços do Tanha». Ganhou também, a partir daí, a admiração e o respeito dos enófilos.

Agora há vinho novo, para o qual Manuel contou com a ajuda da filha Marta Pinto Hespanhol e do genro Ricardo Tiago Guerra (neto de Henrique Tiago Pinto, criador do «Quinta das Hidrângeas»). Existem registos de um Vinho do Porto Vintage «Quinta do Zimbro» 1875, lançado pela Feue-rheerd & C^a, empresa mais tarde adquirida pela Barros, Almeida & C^a. Ora foi precisamente a esta última que, em 2003, Pinto Hespanhol tomou a quinta de renda e comprou a marca «Zimbro». A Quinta do Zimbro está situada em Ribalonga, perto de Foz do Tua, tem 17 hectares de área total e dispõe de vinhas com cerca de 25 anos de idade, em sistema de produção integrada.

E vamos ao primeiro produto de lá saído, o ZIMBRO, Douro DOC, tinto, 2003. Elaborado a partir de uvas de vinhas adultas das castas Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (30%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Nacional (10%), plantadas em solos xistosos, vinificou com desengace total, fermentação em cuba inox com temperatura controlada e longa maceração pós-fermentativa, seguindo-se a maloláctica. Estagiou durante nove meses do seguinte modo: 25% em barricas de carvalho francês novo, 25% em carvalho francês de segundo ano e 50% em inox. Sob direcção enológica de Rui Valter Cunha, foram envasilhadas 17.000 garrafas. A minha, na feira do El Corte Inglés, custou €7,45.

Com 13,5° de teor alcoólico, revelou cor muito concentrada, aroma calmoso a fruta bastante madura, sabor robusto, macio, de correcta acidez e prolongado. Um novo tinto duriense, sóbrio mas convincente quanto baste para se guardar com expectativa as edições que se seguirão. 

