

S. Sebastiao, Reserva, SyTn, Syrah Touriga Nacional VR. Lisboa 2021.

Para tomar ahora o esperarlo hasta 3 años, es un vino que ya tiene un par de años y su fruta fresca es muy linda.

VR, no, no esa V.R, Vinho Regional, es una mención legal en las etiquetas en Portugal, de hecho es algo medianamente reciente, adicionalmente a las denominaciones de orígenes del país y las indicaciones geográficas, los Vinos Regionales se diseñaron para darle más libertad a los productores y que pudieran mantener un nombre de prestigio en la etiqueta, estos, tienen una libertad de producción mucho mayor que los vinos de indicación geográfica pero manteniendo las restricciones de locación. Básicamente los vinos Regionales son un tipo de denominación de origen pero que se encuentra en la base de la pirámide, restringiendo la locación a un solo lugar pero ampliando las posibilidades de las uvas permitidas y otros factores.

Este es un ejemplo perfecto, los syrah en Portugal no son los vinos más conocidos, de hecho, esta uva, famosa en el Ródano, en Australia y en el norte de África generalmente requiere un clima mucho más cálido, sin embargo lo que pasa en Lisboa es muy interesante. Me da un perfil frutado y de fruta madura que al mezclarlo con la uva más importante del país, la Touriga Nacional obtenemos un perfil bastante diferente, mezclando las especies y las frutas rojas de la primera con lo terroso y salvaje de la segunda.

Este Syrah-Touriga Nacional de la región de Arruda en Lisboa cuenta con la influencia del mar y de la montaña al mismo tiempo, donde logramos que estas dos uvas mantengan algo de frescura y fruta fresca en nariz y en Boca.

Touriga Nacional es una uva de poco rendimiento, hoy es considerada como una de las uvas más representativas de Portugal, sin embargo no es tan importante en cantidades debido a esto, aún así es de las más importantes para Porto, donde aporta gran estructura y color a la mezcla.

Este vino se merece algo pesado e importante, algo medianamente típico pero extrapolado, una feijoada, de esas secas con carne molida, maduro y chicharrón. Sí, estamos hablando de una bandeja paísa o unos fríjoles. La fruta madura y la estructura que tiene va a ir muy bien con este plato. Especialmente si le damos la onda portuguesa con chorizo y carne de cerdo, cocido en salsa de tomate y repollo, pero ojo que la típica bandeja paísa funciona perfectamente.

En cuanto al maridaje emocional podemos jugar con esa combinación de dos mundos, **Mónica Giraldo "La Aventurera"**, una artista colombina que combina la música colombiana con ritmos especialmente temas portugueses y brasileiros, un mundo a descubrir, de alguna manera igual que Portugal, que lo tenemos en una esquina de la cabeza pero que hasta ahora estamos empezando a descifrarlo.