

“Tutto il vino sarebbe porto... se potesse” (detto portoghese)

Il porto prende il nome dalla cittadina di Oporto, situata sulla costa atlantica sulla foce del Rio Douro, ossia “fiume d’oro”. Il nome del fiume viene dal colore che le sue acque torrenziali assumono prima di essere dominate dalle dighe. La regione del Douro comprende il corso superiore del fiume omonimo, dove segna il confine con la Spagna, fino a circa 70 km dalla costa atlantica. Dopo aver lasciato la zona, il fiume attraversa altri vigneti e penetra fino all’interno della città di Oporto. Il nome “Douro” per gli appassionati resta esclusivamente sinonimo di vigneti di porto. Si tratta di una campagna aspra, una terra di colline così ripide da rendere impossibile l’accesso ai muli, figuriamoci ai trattori. Il suolo è solo un sottilissimo strato di terra a coprire un substrato di dura ardesia sopra e di ancor più duro granito sotto, ed è così povero di materia organica che vi crescono solo alcune erbacce, l’olivo e, naturalmente, la vite. Il clima del Portogallo, specie a nord, subisce l’influsso dell’Atlantico che mitiga la temperatura e porta umidità, ma il Douro è isolato dalla Serra Marão, una catena di colline che corre a nord ovest: il clima è quindi rigidissimo d’inverno, con precipitazioni nevose, e molto caldo d’estate. Resta quindi un mistero come i viticoltori abbiano continuato a piantarvi la vite: la risposta si trova in ogni singola bottiglia di porto.

Il paesaggio nel Douro è fra i più scoscesi di tutte le zone vinicole del mondo. Nel corso dei millenni, il fiume e i suoi affluenti hanno solcato in profondità queste vallate e attualmente ci sono pochissime zone pianeggianti, così che, per poter lavorare la terra, l’uomo ha dovuto costruire delle terrazze, scolpendo giganteschi scalini nella roccia e rinforzandoli con muretti di sostegno per evitare franamenti del terreno. Le terrazze originarie, molto strette, sono poi state ampliate, aumentando il numero dei filari e diminuendo quello dei muretti, ma soltanto nei primi anni settanta si cominciò a considerare seriamente la possibilità di ricostruirle in modo da consentire il lavoro meccanizzato. Si sono così diffuse terrazze di tipo nuovo, dette *patamares*, trattenute da banchine di terra che consentono l’accesso ai trattori, con un notevole aumento della redditività. Le prime *patamares* furono quelle di proprietà della Taylor, nel 1973, e presto divennero la norma nei nuovi impianti, così da stravolgere totalmente il volto del Douro viticolo.

Ufficialmente, la regione del Douro è divisa in tre distretti: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior; non appaiono quasi mai sull’etichetta, ognuna, però, ha un carattere distintivo. Il Bixo Corgo è la zona più umida, in cui le uve maturano meno e i vini sono meno concentrati. Il Cima Corgo presenta il miglior equilibrio fra insolazione e piovosità e produce uve pienamente mature, dall’aroma molto concentrato. Il Douro Superior produce uve di qualità elevata, ma a causa della sua importante insolazione comprende un minor numero di vigneti.

La *quinta*, che in portoghese significa “fattoria” o “azienda” è il fulcro del Douro viticolo; non tutti i vigneti del Douro sono delle *quintas*: molti sono solo piccoli appezzamenti di terra.

In passato quasi tutto il porto era un uvaggio di uve provenienti da diversi vigneti; di recente, invece, molti vini porto vengono da una singola *quinta*. Ogni vigneto della zona è classificato in base ad un sistema, Il Cadastro, le cui variabili sono: altitudine (meglio se più bassa), produttività, natura del territorio, località e altre (qualità delle uve, età delle viti, ecc.).

Il porto è un vino cresciuto fra le avversità. Qui si coltivava la vite fin dall’epoca dell’occupazione dei Romani nel 200 a.C, ma la produzione di uva ebbe il massimo incremento nel XI secolo, proprio nella valle del Douro, poco prima che il Portogallo diventasse uno stato indipendente. All’epoca, il consumo di vino aveva un carattere locale; infatti, le comunicazioni e i trasporti erano certamente proibitivi all’interno della valle. Gli Inglesi bevevano solo *claret* importato dalla Francia; quando però, nel 1667, le scorte finirono a causa dei continui conflitti tra Inghilterra e Francia, i mercanti di vini di Londra e di Bristol cominciarono a

cercare altri fornitori e alla fine approdarono anche in Portogallo. Il mercato inglese prediligeva vini più pesanti e più dolci di quelli prodotti nella popolosa e verdeggiante regione a nord di Oporto, quindi i commercianti più audaci cominciarono ad avventurarsi nell'entroterra: con l'arrivo dei mercanti inglesi e scozzesi la regione del Douro cominciò ad aprirsi e a conquistare una certa celebrità.



Il porto come lo conosciamo oggi nacque nel 1678, l'anno in cui si incrociarono due eventi: il governo britannico impose l'embargo alle importazioni dalla Francia; due signori inglesi in visita, nel Douro, ad un monastero di Lamego, fecero la conoscenza di un vino proveniente da Pinhão, più dolce e più docile di molti rossi del Portogallo. L'abate del convento si convinse infine ad ammettere che nella fermentazione del vino era stata aggiunta una parte di brandy locale, una pratica diventata comune oggi nella produzione di tutto il porto.

Attualmente per produrre porto si usano circa 120 vitigni diversi. Cinque sono le migliori varietà d'uva, tra queste il *Touriga Nacional* è oggi riconosciuto come l'uva da porto per eccellenza.

L'elemento chiave nella produzione del porto è il taglio o alcolizzazione, ossia l'aggiunta di una potente acquavite o di brandy al mosto d'uva fermentato, che arresta la fermentazione, aumenta il tenore alcolico e preserva il tenore zuccherino nel vino. Il problema è che la fermentazione è un processo breve, l'estrazione del colore e dei tannini dalle vinacce deve quindi avvenire completamente e in tempi rapidi, perché le vinacce vengono eliminate prima della fase del taglio. La pigiatura con i piedi è quindi il metodo migliore, sebbene anno dopo anno ci sono sempre meno persone disposte a fare questo lavoro. A metà fermentazione, il mosto viene spillato quando è ancora dolce, per essere tagliato con del brandy di uva comune, che uccide i lieviti dando un prodotto dolce e stabile, ossia del porto in forma embrionale: per

diventare porto dovrà maturare almeno altri due o tre anni nel caso dei ruby più semplici e circa venti o trent'anni per diventare un vintage o un tawny. L'affinazione può avvenire in bottiglia o in legno (ogni tipo di recipiente ha un effetto diverso sullo stile del vino), per un tempo più o meno lungo. Il termine "pipa" indica il recipiente (un semplice fusto): le pipe hanno una strana forma, più lunga e stretta di molte comuni botti.

La stragrande maggioranza del porto prodotto è semplice ruby giovane, porto bianco o tawny. Il ruby è un vino giovane, di corpo medio – pieno, tagliato secondo lo stile di ogni casa. È invecchiato in legno anche se non sempre in pipe, e venduto solitamente a tre anni di età. Il porto bianco si fa con uve bianche. I tawny giovani, solitamente etichettati "fine tawny", sono vini più leggeri dei ruby, fatti assemblando porto ruby e porto bianco, oppure accelerando l'invecchiamento lasciando riposare il vino nelle cantine del Douro.

I porto invecchiati (aged tawny) nelle pipe per lunghi periodi perdono il loro iniziale color rubino e assumono una tonalità bronzo, in inglese *tawny*. Oltre al color rubino, inizialmente sono fruttati, con gli anni, poi, sviluppano un gusto di noce e frutta secca (verso i venti anni di età); a trenta assumono un carattere maturo e marcato di noce, che ricorda i fichi secchi e i datteri: evolve poi fino ai quarant'anni. Gli aged tawny vengono dai migliori vigneti e sono prodotti ancora con la pigiatura tradizionale.

Il porto vintage è il prodotto di un'annata eccezionale, fatto solitamente con le uve dei vigneti migliori. Il vintage, uno dei vini più longevi in assoluto, passa in bottiglia a soli due anni di età e qui rimane per decenni a maturare lentamente. Molto pieno, fruttato e potentemente tannico da giovane, raggiunge l'apice dopo molti anni; durante l'invecchiamento rilascia dei depositi molto pesanti e va quindi decantato. Il porto vintage non viene prodotto ogni anno, ma solo quando vi sono le corrette condizioni atmosferiche e di mercato.

"Reserve" indica sempre un vino superiore alla media e può essere usato per definire tanto i ruby che i tawny.