

PORTOGALLO

Veronika Karafilova, Nicolò Gallino, Nicolò Amico

Il Portogallo, ricco di centinaia di vitigni autoctoni, dispone di una superficie vitata di circa 200.000 ettari, in leggero calo negli ultimi 20 anni, che forniscono circa 6-6,5 milioni di hl di vino. Le aree di maggior produzione sono:

- **isole Azzorre**, dove prendono vita vini bianchi con elevata acidità, secchi e arricchiti;

- **Beiras**, zona caratterizzata dalla produzione di vini rossi corposi, di colore cariceo e ricchi di tannini;

- **Madeira**, ospitante un antico porto da cui, alla fine del XVI secolo, venivano spediti vini in Africa, Asia e America Latina e, siccome i vini spesso andavano a male per via dei lunghi viaggi, si cominciarono a rinforzarli con acquavite distillata dalla canna da zucchero;

- **Ribatejo**, seconda regione portoghese per superficie coltivata a vigneto e produzione di vini, zona marcata dalla realizzazione di vini rossi dotati di frutto e asprezza in gioventù che maturando sviluppano un carattere speziato.

Le tre categorie di vini in Portogallo

Attualmente esistono tre categorie principali: vini a **Denominazione di Origine**, ad **Indicazione Geografica** (o Vini Regionali) ed il resto (esempio **Vini da Tavola**).

Lo status di Denominazione di Origine (DO), Denominazione di Origine Controllata (DOC) o Denominazione di Origine



queste regole possono determinare dove può essere installato il vigneto e i vitigni da utilizzare, consigliando i tipi di esposizione.

Attualmente sono 26 le regioni capaci di produrre vini a Denominazione d'Origine.

Con la categoria dei **Vini Regionali** (o ad Indicazione Geografica), introdotta negli anni '80 del secolo scorso, si è verificato uno dei cambiamenti più grandi nel panorama enologico nazionale. C'erano zone del Paese i cui vini, pur non avendo una propria identità, mettevano in ombra l'immagine di molti vini a Denominazione di Origine. I Vini Regionali sono stati visti come tali solo nel 1991. Sono prodotti

in regioni specifiche, da cui possono adottare il nome. Sull'etichetta possono comparire le parole Vinho Regional, Vinho da Região.

Indicazione geografica (IG) o Indicazione geografica protetta (IGP). Questi devono soddisfare determinati requisiti, come essere prodotti con almeno l'85% di uve della regione e utilizzare solo vitigni consentiti. Solitamente i diversi vini Regionali si differenziano non per la varietà ma per il luogo specifico dal quale provengono.

Benché soggetti a un sistema di certificazione, i criteri di qualità sono meno esigenti rispetto a quelli dei vini a Denominazione di Origine. Ad esempio, le superfici di produzione sono quasi sempre più



grandi, non sono previste rese massime per ettaro, il numero di vitigni ammessi è maggiore, la gradazione alcolica richiesta è, in generale, più bassa, e non sono quasi mai previste fasi di minimi obbligatori. Attualmente le zone idonee alla produzione di vini a Indicazione Geografica sono 14. I più recenti (Terras de Cistercian, Terras da Beira e Beira Atlântico) sono stati riconosciuti nel 2011.

Il vino di Porto

Il vino di Porto è il vino fortificato più famoso del mondo.

Quando si parla di vino fortificato ci si riferisce ad un gruppo di vini tra i quali il Marsala, lo Sherry ed il Madeira sono dei prestigiosissimi rappresentanti. Tutti rigorosamente "inventati" dai commercianti inglesi secoli e secoli fa, alla disperata ricerca di una soluzione per la conserva-

zione del vino, sia durante le lunghe traversate oceaniche che per le tratte più brevi, questo perché inizialmente quando veniva scaricato nei Docks londinesi, lo si trovava quasi sempre in un pessimo stato di conservazione.

Ma cos'è un vino fortificato? È un vino al quale viene aggiunto dell'alcool proveniente dalla distillazione delle vinacce per garantirne la conservazione e, come naturale conseguenza, aumentarne la gradazione alcolica finale. Questa particolare operazione avviene pochi giorni dopo l'inizio della fermentazione, cioè quando i lieviti iniziano a trasformare lo zucchero contenuto nell'uva in alcool e anidride carbonica; in questo modo la fermentazione si interromperà prima che tutto lo zucchero sia convertito, motivo per cui questi vini sono per la maggior parte dolci.

Cuorioso notare come il famosissimo vino noto come Porto, in realtà ha

poco a che fare con la città di Porto, se non per il fatto che è la città portuale da cui partivano, e partono tutt'oggi, le navi cariche di vino. I vigneti da cui si ricava questo vino in realtà sono situati lungo la valle del fiume Douro circa 80 chilometri all'interno; da qui il vino, nei secoli scorsi, veniva trasportato su particolari imbarcazioni chiamate "barcos rabelos" di cui si possono vedere vari esempi lungo le sponde cittadine del Douro.

Guidare queste barche rabelos e-

migliori ed invecchiano per più tempo a contatto con il legno, ed il Porto Late Bottled Vintage (o LBV) che riposa in botte tra i 4 ed i 6 anni;

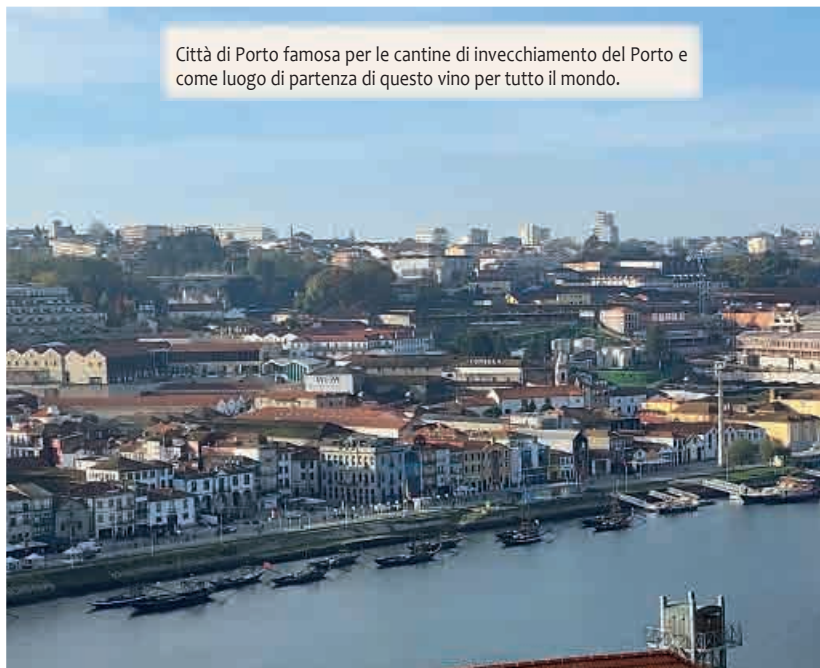
- **vino di Porto Tawny** (invecchiato nel legno): è un vino complesso e ricco di sfumature, il cui invecchiamento in botte è decisamente superiore al precedente: si possono infatti trovare dei Tawny di 10, 20, 30 ed anche 40 anni. Naturalmente più è invecchiato, maggiore sarà il pregio del vino:

- **vino di Porto bianco** (invecchiato nel legno): è l'unica tipologia di Porto bianca ed è ottenuta dalle varietà a bacca bianca autoctone della zona del Douro. In questo caso l'invecchiamento dura dai 2 ai 3 anni in grandi botti di rovere e si può trovare nelle varianti dolce o secco;

- **vino di Porto Vintage** (invecchiato in bottiglia): è forse il prodotto di punta tra tutte le varietà di Porto in commercio; rappresenta il miglior vino di un'annata eccezionale che,

dopo un passaggio in botte lungo circa 2 anni, viene fatto invecchiare in bottiglia per molti anni. La caratteristica del Vintage è che, sebbene sia ottimo bevuto giovane, esprime le sue migliori qualità se rimane in bottiglia anche per diverse decadi, al punto che non vengono posti limiti al suo invecchiamento;

- **vino di Porto Crusted** (invecchiato in bottiglia): è un vino ottenuto da un mix tra diverse annate e, al pari del Vintage, è in grado di invecchiare in bottiglia diversi anni. Il nome, Crusted, è dovuto al fatto che, non venendo filtrato prima dell'imbottigliamento, presenta una specie di "crosta" formata dai sedimenti naturali del vino.



ra un'impresa tutt'altro che semplice a causa della lunghezza del tragitto e per la pericolosità del fiume, lungo il quale numerose rapide e strette gole mettevano a dura prova l'abilità dei navigatori portoghesi nel manovrare queste imbarcazioni, spesso contenenti diverse decine di botti. Nel corso degli anni infatti, purtroppo, molti sono stati gli incidenti e molte persone hanno perso la vita lungo queste rapide nel tentativo di portare il vino fino a Porto. Arrivato faticosamente a destinazione, il vino inizia l'affinamento, in alcuni casi in botte di legno, in altri invece direttamente in bottiglia.

- **vino di Porto rosso** (invecchiato nel legno): vino molto fruttato e di gran corpo, che non sosta per lunghi periodi nelle botti. Il vino di Porto rosso si suddivide in 3 ulteriori categorie: il Porto Ruby, invecchiato solitamente per 2 o 3 anni in botte, il Porto Reserva, che comprende i vini delle annate

Veronika Karafilova, Nicolò Gallino
Studenti Scuola Enologica di Alba
Erasmus in Portogallo Settembre 2023
karafilovaveronika@gmail.com

Nicolò Amico
VitEn
amiconicolo03@gmail.com