

## Fonseca Bin 27



### Informazioni:

**Tipologia:** *Ruby Port*

**Provenienza:** *Portogallo*

**Volume alcolico:** *20 %*

**Prezzo consigliato:** *20-25 euro*

**Reperibilità:** *Ampia*

### Cenni storici e osservazioni personali:

**Fonseca** è un altro dei grandi nomi connessi al Porto Vintage. Fin dal primo rilascio di un Vintage, avvenuto nel 1840, la casa ha prodotto una lunga serie di vini molto apprezzati dal pubblico e dagli estimatori.

**L'espressione di Fonseca proviene dalle tre tenute in suo possesso: Cruzeiro, Panascal e Santo Antonio. Il contributo di ogni tenuta è distintivo e unico; tra di esse, il carattere di frutti rossi concentrati è imputabile a Cruzeiro, una delle più antiche e splendide tenute ancora operative. Santo Antonio conferisce delle note esotiche e Panascal, la più grande Quinta del Douro, consente la produzione del Quinta do Panascal, un Single Quinta molto blasonato.**

Tuttavia, oggi non parleremo di un Vintage ma di una differente tipologia di Porto. Fonseca, infatti, come tutti i produttori che si rispettino, ha nel suo range una variegata gamma di prodotti: dal classico Vintage, ai Single Quinta, passando per gli Aged

Tawny e, ovviamente questo Porto Ruby, oggetto della recensione odierna.

**I Ruby sono, come suggerisce il termine, vini dal colore rosso rubino che invecchiano in grandi botti di legno. Hanno un contatto con il legno molto limitato, avendo un basso rapporto superficie/volume e una scarsa ossidazione; per questi motivi, sono vini che conservano a lungo le iniziali caratteristiche fruttate essendo al contempo vini molto giovani.**

**Il Fonseca Bin 27 è considerato un “Premium Ruby”, vino che permane nelle botti per circa tre anni e mezzo mentre i normali Ruby beneficiano di un invecchiamento minore. E' un prodotto lanciato sul mercato ormai oltre 40 anni fa ed è ormai ampiamente diffuso in svariate decine di nazioni. Differentemente dal Vintage, è pronto per essere servito appena viene aperta la bottiglia, essendo un prodotto che ha già terminato la propria maturazione e non necessita quindi di decantazione.**

E' stato concepito in un periodo in cui il mercato dei consumatori di Porto richiedeva vini sempre più elaborati e complessi, da bere frequentemente. Il Porto Vintage, pur restando la scelta d'elezione, non poteva essere la risposta a questa domanda. La produzione limitata, il tempo di maturazione in bottiglia molto lungo, il tempo necessario alla decantazione non lo rendono infatti un prodotto quotidiano. Al contempo, i Ruby classici sono considerati troppo immaturi ed eccessivamente dolci dal bevitore esperto di Porto. **Per questo motivo, Fonseca decise di rilasciare questo Bin 27, un Ruby che beneficia di un maggior invecchiamento rispetto ai Ruby “base” delle varie aziende e, al contempo, condivide con i fratelli maggiori un carattere più maturo e intenso. Ovviamente, non può e non deve assurgere alla complessità di un Vintage; sono prodotti diversi, intesi per un pubblico differente.**

## Note Degustative:

**Aspetto :** Rosso rubino con riflessi violacei

**Olfatto:** Intenso, di frutti rossi, principalmente ribes e mirtillo. Denota tutta la sua freschezza e gioventù, non assurgendo alla morbidezza o alle molteplici sfaccettature di un Vintage. La frutta è infatti quasi esplosiva, inebriante ma, differentemente da un Vintage, eccessiva. Dopo la vampata iniziale, si riesce a cogliere un sentore di prugne mature ed un aroma di cioccolato fondente. Ciliegie sullo sfondo accompagnano il tutto. Un buon olfatto, senza dubbio!

**Palato :** Corpo medio, con tannini rotondi ed equilibrati. Ritorno prorompente del ribes e del mirtillo, ma anche note di mentolo e una punta di liquirizia. Alcune spezie ben amalgamate sullo sfondo. Molto piacevole seppur a tratti più dolce di quanto vorrei.

**Finale :** Mediamente lungo, di frutti rossi carezzevoli al palato e cioccolato fondente. Una spanna sopra i comuni Ruby Port di altre case che hanno generalmente un finale meno suadente ed elegante.

**Bin 27 è stato concepito per essere un Porto quotidiano, senza fronzoli o eccessive pretese. Al contempo, l'ho trovato superiore di gran lunga rispetto a tanti Ruby Port base che affollano gli scaffali degli ipermercati o delle enoteche. Un vino dal costo tutto sommato contenuto, che non deve essere inteso come sostituto del Vintage ma, bensì, come un vezzo quotidiano. Unica pecca: la gioventù. Tende a renderlo eccessivamente dolce a tratti, pur non essendo mai stucchevole.**

**Ottimo in accompagnamento a crostate di frutta, frutta secca candita e cioccolato fondente.**

**Voto:84/100**





## **Il Bevitore Raffinato**

Portale di informazione su distillati e vini liquorosi

<http://www.ilbevitoreaffinato.com/IBR>

---