

Guida al Vino Porto



Il **Porto** è uno dei più grandi vini del Mondo ma, benché stia iniziando ad avere riscontro anche nel nostro Paese, c'è ancora molta incomprensione in merito a questo vino liquoroso, estremamente diffuso nel Regno Unito e in Francia, oltre che nella sua terra natia, il Portogallo. In questa breve Guida al Vino Porto, mi soffermerò sulle svariate tipologie esistenti, onde favorire un consumo più consapevole di questo celebre vino, per poi focalizzarmi sul Vintage, massima espressione del Porto in quanto tale.

Le tipologie

Quella del Porto è una famiglia piuttosto variegata che si esprime in differenti tipologie:

– **White (Bianco)** : vini molto giovani, concepiti come aperitivo estivo, maturano in media 2-3 anni e sono composti da uve dolci o secche, in base all'indicazione in etichetta. Molto economici e facilmente reperibili, rasentano il gradino più basso della gerarchia, se così vogliamo definirla. Ovviamente, non necessitano la decantazione.

– **Rosè**, meglio noto come Pink: ugualmente concepito come aperitivo, nato recentemente (dal 2008) e non prodotto da tutte le aziende. Vino leggero e fruttato, tecnicamente prodotto come il Ruby ma fermentato come un vino Rosè. Non necessita decantazione.

– **Ruby**: Porto ugualmente giovane, con maturazione di 3 anni in botte. Non evolve in bottiglia, è venduto per il pronto consumo ed è la tipologia di Porto più venduta. Sono vini molto dolci, di colore rosso rubino (indi il termine Ruby), estremamente beverini ma non complessi. Rasentano ugualmente un'espressione entry-level. Esistono delle Riserve con periodi di maturazione

maggiore e ben più eleganti. Il costo è molto contenuto. Non necessita la decantazione.

– **Tawny:** vini ottenuti mediante le stesse uve del Ruby. La differenza è nella maturazione che avviene in botti più piccole da 550 litri le quali favoriscono il contatto del vino con il legno. In seguito a tale contatto, il vino perde il colore rosso rubino per divenire più sfumato ed ambrato (Tawny, appunto). È un vino meno dolce del Ruby, caratterizzato da presenza di frutta secca tostata, quali noci e nocciole, ma anche cioccolato fondente. Come le due tipologie precedenti, è pronto per il consumo e non continua ad evolvere in bottiglia. Non necessita la decantazione.

– **Aged Tawny:** identici al Tawny come produzione, con la differenza che la permanenza in botte è estremamente più lunga: rispetto ai 3 anni del Tawny base, questi vini maturano per lassi di tempo pari a 10, 20, 30 o 40 anni. Non evolvono in modo significativo in bottiglia ma il loro grado di complessità varia in base all'età e alla bravura del produttore. Una volta aperti, mantengono le proprie caratteristiche per un periodo di 3-4 mesi. Particolarmente gradevoli quelli imbottigliati da Graham's, Dow's, Warre's, Fonseca, Taylor's. Non necessitano la decantazione e sono dotati, come tutte le tipologie precedenti, di un comodo tappo stopper, anziché di uno in sughero tradizionale. Possono essere eccezionalmente sontuosi, pur non rasentando la complessità dei Vintage.

– **Colheita:** uno stile piuttosto raro, il cui termine significa vendemmia, è costituito da un Porto Tawny invecchiato realizzato con uve di una singola annata. Per legge, i Colheitas dovrebbero maturare in botti di legno per almeno sette anni ma, nella prassi, tendono ad essere invecchiati per un periodo ben più lungo. Non è infatti difficile trovarne di 30, 40 e persino 50 anni. È un vino imbottigliato per il pronto consumo e, una volta aperto, mantiene le proprie caratteristiche per un lasso di tempo mediamente lungo, come nel caso degli Aged Tawny. In etichetta, vengono indicate generalmente l'anno di vendemmia e quello di imbottigliamento. Un vero peccato che sia poco diffuso: spesso offre la ricchezza aromatica e gustativa di un Tawny invecchiato, accanto a tratti di autentico Porto Vintage. Per completezza, vi segnalo che anche i Madeira di singola annata vengono definiti Colheita. Non incappate quindi nell'errore.

– **Vintage Character:** lo riporto a titolo di completezza, dato che nel 2002 l'Istituto do Vinho do Porto ha abolito tale denominazione. Essenzialmente dei Ruby premium, non hanno significative somiglianze con un reale Vintage e, ovviamente, sono molto più economici. Composti da una miscela (o, se preferite, blend) di uve diverse e di più annate, vengono fatti maturare in botti di legno di generose dimensioni per un lasso di tempo fino a 5 anni, per poi essere imbottigliati. Non evolvono in bottiglia e sono concepiti per un pronto consumo. Ricchi e polposi, rasentano una valida alternativa al più economico e monotematico Ruby.

– **Crusted:** Stile diffuso principalmente nel Regno Unito, è così chiamato per la presenza di un notevole sedimento sul fondo della bottiglia (crusts). È essenzialmente un Ruby non filtrato, composto da un blend di più annate e necessita la decantazione, oltre al filtraggio con apposito imbuto per rimuovere l'eccesso di sedimento. Sono vini molto gradevoli, dal costo generalmente abbastanza contenuto.

– **Late Bottled Vintage (o LBV):** Sono vini di singola annata ma, a differenza del Vintage che esamineremo tra poco, sono concepiti generalmente per un pronto consumo: invecchiano in botte per un lasso di tempo compreso tra i 4 e i 6 anni, per poi essere imbottigliati. Nel primo

caso (4 anni), hanno una leggera evoluzione in bottiglia, nel secondo caso (6 anni), no. Sebbene qualcuno suggerisca la decantazione per la prima tipologia, essa non è obbligatoria. Sull'etichetta, così come nei Vintage, viene riportato l'anno della vendemmia e quello dell'imbottigliamento. Con un costo medio, rasentano un'alternativa più economica, benché qualitativamente non comparabile, ai Vintage. Sostanzialmente, sono stati concepiti come vini che ricordassero i Vintage ma fossero disponibili per il pronto consumo. Immaginateli come Porto Ruby di singola annata, con qualche tratto comune ai Vintage.

– **Vintage Port:** il pinnacolo della produzione di Porto, benché ne costituisca una percentuale decisamente ridotta. Solo il 2% del Porto, può fregiarsi della denominazione Vintage. Sono vini di singola annata, prodotti nelle annate ritenute qualitativamente eccezionali, maturano 2 anni in botte per poi continuare ad evolvere in bottiglia. L'evoluzione può essere estremamente lunga, portando a risultati impagabili per l'assaggiatore. Necessita assolutamente la decantazione, nonché il relativo filtraggio del sedimento. Sulla conservazione e sulla degustazione mi addentrerò tra poco. Per ora, aggiungo che sono vini estremamente sontuosi, suprema espressione del terroir e realizzati in modo poco frequente. In media, in un decennio vengono dichiarati solo tre Vintage. Espressioni con almeno 15-20 anni di età possono essere apprezzate già ora (come ad esempio le memorabili annate 1963 e 1985, dichiarate da tutti i produttori), per altre dovrete essere pazienti. Nulla vi vieta di consumarlo subito, ma potreste perdervi la complessità e lo spettacolo che questo vino ha da offrire. Ripenso ad esempio alla strepitosa 1994, di cui ho fortunatamente una bottiglia residua. Pur essendo già eccelsa ora, ci si aspetta che la sua evoluzione possa continuare fino al 2035....

La bottiglia presenta il tappo di sughero classico e, una volta aperta, deve essere consumata entro 4-5 giorni. Anche prima, nel caso di un Vintage molto vecchio.

– **Single Quinta Vintage Port:** sono Vintage prodotti con uve provenienti da una singola tenuta (Quinta). Non sempre le annate coincidono con le medesime in cui viene dichiarato un Vintage ma, anzi, spesso sono differenti annate. Dal momento che il Vintage viene prodotto con una miscela di uve delle varie tenute di ogni produttore, mentre il Single Quinta no, capita che anche in annate non meritevoli di essere dichiarate Vintage, ci sia un raccolto eccezionale di una singola tenuta che giustifichi la produzione di queste espressioni. Spesso sono vini estremamente eleganti, che rivaleggiano in complessità con i migliori Vintage. È il caso di quelli prodotti da Quinta do Vesuvio o da Quinta do Malvedos di Graham's, per citarne alcuni. Necessitano decantazione e le stesse accortezze riservate ai Vintage.

Terminato l'elenco degli stili di Porto, passo ora ad esaminare gli aspetti inerenti la conservazione e il consumo.

Conservazione

Il Porto deve sempre essere conservato in orizzontale, al riparo da fonti di luce esterne e in condizioni di temperatura non estreme ma bensì costanti e stabili. Un mobiletto senza vetri, posto in una stanza non umida, sarebbe l'ideale. Fortunatamente, non occorrono particolari accortezze per la preservazione di questo nobile Vino. Ovviamente, quanto appena asserito, si riferisce particolarmente al Vintage benché sia consigliabile anche per gli altri stili. I vini dotati di tappo stopper, quali gli Aged Tawnies o i Late Bottled Vintage, ad esempio, devono essere conservati in verticale.

Consumazione



I Porto non Vintage non rasentano particolari difficoltà. Hanno generalmente un tappo stopper, non necessitano di decantazione e possono essere consumati, come ho già detto prima, in un periodo di tempo piuttosto lungo (3-5 mesi) prima di perdere in complessità aromatica e gustativa. Come consiglio personale, nel caso di Aged Tawny, vi consiglio di non superare i tre mesi dall'apertura. Per i Colheita e i Late Bottled Vintage, massimo 2-3 settimane. Discorso a parte merita il Porto Vintage. Questo vino presenta sempre un discreto ammontare di sedimenti, pertanto è d'obbligo la decantazione. (necessaria anche negli LBV non filtrati, nei Crusted e nei Single Quinta Vintage Port).

Vi suggerisco di procurarvi un imbuto in acciaio con apposito filtro per i sedimenti. Prima dell'apertura, assicuratevi che la bottiglia sia collocata in verticale per diverse ore, onde consentire ai sedimenti di depositarsi. Per l'apertura, inserite delicatamente il cavatappi e rimuovete il tappo con attenzione. Eccessiva forza potrebbe portare alla rottura del sughero, con relativa problematica di residui nel vino.

In tal caso, non scoraggiatevi: basta utilizzare l'imbuto con filtro e versare delicatamente il vino nel decanter per la sua ossigenazione. In caso di Vintage molto vecchi, quest'ultima deve essere ben calibrata, onde evitare di rendere il vino fragile e scialbo. Qualora vogliate conservarlo in bottiglia per poi riassaporarlo nei giorni seguenti, travasatelo dopo aver ripulito la bottiglia dai sedimenti. Per sigillarlo, vi consiglio di utilizzare un tappo Vacuvin, che vi consentirà

di asportare l'aria in eccesso.

Un'alternativa per l'apertura ma leggermente più complessa è quella di utilizzare le Port Tongs, delle vere e proprie tenaglie che vi consentiranno di asportare il collo della bottiglia con relativo tappo. Questa pratica comporta tuttavia che la pinza sia ben arroventata prima di procedere alla rimozione del collo, che deve essere fatta con precisione chirurgica e con un colpo ben deciso. Se non siete pratici, vi sconsiglio di evitare questa alternativa e di procedere con la canonica rimozione.

Per quanto attiene il bicchiere, è consigliabile utilizzare una Copita o un bicchiere a tulipano con gambo non molto lungo. La forma particolare del bicchiere, come visibile in foto, consente di apprezzare al meglio il vino, senza inondare troppo rapidamente le narici e, al contempo, preservando a lungo gli aromi.

La temperatura prescelta per il consumo dovrebbe essere tra i 15° e i 20°. Benchè io consideri il raffreddamento del Vintage un'eresia, in Estate, non è infrequente per molti. Vi suggerisco di limitarvi a consumarlo in una stanza climatizzata, se la temperatura esterna è decisamente estrema.

Abbinamento

Il Porto è abbinamento d'elezione per dessert a base di cioccolato e frutti rossi ma anche per formaggi erborinati. E' prassi, infatti, nei banchetti britannici di un certo rilievo, degustare il Porto Vintage con il celebre Stilton Blue. In ricevimenti particolarmente sontuosi, potrebbe capitarvi di vedere un'intera forma di Stilton scavata all'interno, in cui verranno poi versate le bottiglie, realizzando un amalgama molto intrigante.

Essendo tuttavia un immenso vino da meditazione, è possibile apprezzarlo anche in purezza, abbinandolo solo alla vostra anima. E' ciò che suggerisco per Vintage particolarmente sontuosi e complessi.

Con questo, termina la mia breve guida. Spero di aver fugato i vostri dubbi in merito a questo celebre vino ma, qualora ci fossero domande, non abbiate timore a sottoporle commentando questo articolo. Una discreta selezione di Porto, laddove vogliate muovere i primi passi in questo mondo affascinante, la trovate anche sul popolare store Amazon [\(LINK\)](#).

Per approfondimenti:

[Rich, Rare & Red – A Guide to Port di Ben Howkins](#)

Port and the Douro – Richard Mayson

Real Man Drink Port – Ben Howkins

Tutti i testi sono in lingua Inglese