

## Quinta do Vesuvio 2001 Vintage Port



### Informazioni:

**Tipologia:** *Vintage Port*

**Provenienza:** *Portogallo*

**Volume alcolico:** *20%*

**Prezzo consigliato:** *100 euro*

**Reperibilità:** *Media, 6000 casse prodotte ogni anno*

### Cenni storici e osservazioni personali:

Quinta do Vesuvio è leggendaria nel panorama del Porto. E' una tenuta magnifica, situata in un luogo remoto nella parte alta della Valle del Douro, a 120 km da Oporto e 45 km dal confine con la Spagna. La bellezza della tenuta aggiunge un valore aggiunto alla grandezza dei propri vini.

Fondata nel 1823 da Bernardo Ferreira, vanta migliaia di vitigni disposti su centinaia di terrazze. Un meticoloso lavoro, durato 13 anni, ha consentito di realizzare una delle più importanti *quinta* produttrici di Porto. Per oltre due secoli ha regalato al mondo alcuni dei migliori vintage port. E' stata acquisita dal gruppo Symington nel 1989, già proprietario di tenute di spessore come **Graham's**, **Dow's** e **Warre's**. Tuttora, i suoi *vintage* sono spettacolari. La raccolta delle uve avviene esclusivamente a

mano e la loro pigiatura avviene in lagares di pietra, immense vasche in cui gli operai della quinta, ancora oggi, pigiano l'uva con i piedi (usando ovviamente stivali). Vesuvio ha quindi un carattere di originalità misto alla tradizione. La produzione è estremamente ridotta e solo le migliori annate vengono selezionate dalla Quinta per essere dichiarate degne di un Vintage Port. Come particolarità, è opportuno dire che siamo di fronte a un Single Quinta Vintage Port, ergo tutte le uve provengono da un'unica tenuta mentre, nel caso del Vintage, provengono da più tenute di proprietà della stessa azienda e vengono quindi amalgamate con esperienza e dedizione.

Non è molto facile da reperire in Italia ma, fortunatamente, esistono alcune enoteche specializzate che hanno ben pensato di importarlo. E' un porto sontuoso, fruttato da giovane che, con l'invecchiamento, diventa più eloquente, mantenendo sempre un tocco giovanile.

Il vino in esame quest'oggi è il Quinta do Vesuvio 2001, un'annata non dichiarata da tutti i produttori di Porto Vintage, del resto è successiva alla gloriosa annata del 2000 (è raro che vengano scelte due annate consecutive). Vesuvio ha optato per il sì, vedremo ora se ne è valsa la pena!

## Note Degustative:

**Aspetto:** Rosso Rubino scuro, splendido!

**Olfatto:** Frutti rossi maturi, principalmente ribes e more. Si evolve al palato con una distinta nota di violette. Al naso si rivela decisamente opulento.

**Palato:** Tripudio di frutti rossi, principalmente ribes. Distinguibili anche le more, una nota di prugne mature e una buona presenza di tannini, pur essendo stato degustato ancora "giovane".

**Finale:** Lungo, tannico e persistente. Squisitamente elegante.

**Si, Vesuvio ha fatto bene a scegliere quest'annata. Ha realizzato un Porto che, bevuto ancora giovane (10 anni in bottiglia), mostra una vitalità notevole, un gusto eccezionale e una profondità elevatissima. Di certo migliorerà nel tempo e posso prevedere, fin da ora, un buon potenziale di invecchiamento. Provatela tra 20 anni, non ve ne pentirete!**

**Abbinamento ideale:** Fine pasto, con dessert al cioccolato o una cheesecake. Abbinabile anche ai formaggi, in primo luogo lo Stilton Blue. Perfettamente bevibile anche da solo, godendovi la sua magnificenza!

**Voto: 92/100**

