

Quinta do Vesuvio 2010 Vintage Port



Informazioni:

Tipologia: *Porto Vintage*

Provenienza: *Portogallo.*

Volume alcolico: *20%*

Prezzo consigliato: *100 euro.*

Reperibilità: *Bassa, disponibile presso enoteche specializzate.*

Cenni storici e osservazioni personali:

Torno a parlarvi di Porto Vintage con un'annata piuttosto recente di una celebre tenuta: precisamente, il Quinta do Vesuvio 2010.

La Quinta, come è noto, realizza esclusivamente Porto Vintage, nelle annate ritenute eccezionali. Da qualche anno conservavo questa bottiglia, dato che i Vintage raggiungono la loro massima espressività dopo un bel po' ma nei giorni scorsi, approfittando delle festività natalizie, ho deciso di aprirla, benché sia stato probabilmente prematuro, dato ciò che ho ravvisato nella degustazione. Tuttavia, il bello di un eccellente Vintage è che può essere apprezzato anche quando non ancora al picco,

seppur sovente la pazienza venga premiata.

Ad esempio, annate sontuose che hanno raggiunto il picco di maturità e che ho già recensito, sono la 1985 e la 1994. Generalmente, nelle espressioni migliori, almeno per un ventennio vi saranno miglioramenti (non è raro che il picco venga raggiunto anche dopo 30-50 anni).

Quel che è fatto, è fatto, ad ogni modo. Non vi tedierò oltre e passerò ad illustrarvi il mio parere su questo vino.

Note Degustative:

Aspetto: Rosso rubino intenso tendente al nero.

Olfatto: Molto inebriante con note di ribes, ciliegie nere e more, cui si aggiungono tracce di liquirizia e profumato bergamotto. Decisamente intenso, con sensazioni che si protraggono decisamente a lungo. Dopo una dovuta ossigenazione, comparsa di cioccolato fondente. Suntuoso!

Palato: Possente ma al contempo delicato: i frutti rossi carezzano in modo vellutato il palato, permanendo a lungo con un'intensità crescente. Riappare la liquirizia, vi è un substrato minerale piacevole, del buon cacao amaro e, in fundis, una leggera nota pepata. Decisamente notevole!

Finale: Lungo, i frutti rossi, particolarmente il ribes, convivono in splendida armonia con il tocco di liquirizia e una nota floreale.

Un vino già eccellente ora ma che, sicuramente, esprimerà appieno le proprie caratteristiche tra un decennio almeno. Esperienza degustativa affascinante e travolgente...ma probabilmente sarebbe stato meglio aspettare di più. Ad ogni modo, perfettamente in linea con la qualità canonica cui ci ha abituati Vesuvio!

Voto: 92/100



