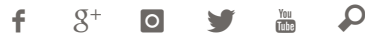


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

TRADIZIONALMENTE PORTO



AIS MILANO · 10 GIUGNO 2016

♥ 1 👁 376 ➦ 0



Tradizionalmente Porto_barili_MilanoPlatinum

Tradizionalmente Porto



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Il Porto, il più diffuso vino liquoroso al mondo, nasce nella parte nord del Portogallo, nella valle del Douro. E' una zona impervia con terreni scistosi e grandi escursioni termiche tra estate e inverno. Ma quello che più la caratterizza e che le ha consentito, nel 2001, di diventare Patrimonio dell'Umanità, è l'azione dei viticoltori che, nel corso di circa duemila anni, ha saputo plasmare il territorio creando migliaia di terrazzamenti che ancor oggi segnano le colline che fanno da

naturale argine al letto del fiume che, maestoso e lento, scorre verso l'Atlantico, solcando la regione da est a ovest.

Il fiume come elemento unificante e determinante per la regione. Unica via per il trasporto delle botti di vino fino alla foce, a Vila Nova de Gaia, dove restavano in affinamento per lunghi anni. Il vino di Porto poteva essere affinato solo in quel piccolo villaggio che è posto all'estremità della foce proprio davanti alla ben più nota città di Porto.

Il Douro è stata la prima regione vitivinicola identificata al mondo. La sua delimitazione risale al 1756 quando, dopo una serie di frodi e abusi che avevano bloccato il commercio con l'Inghilterra, principale mercato, nasce la "Compagnia generale dell'agricoltura delle vigne dell'Alto Douro" che censisce i vigneti più qualitativi e stabilisce le regole per una produzione che consenta di conciliare qualità e giusto riconoscimento economico.

Per la produzione del Porto sono ammessi oltre cento vitigni anche se, di fatto, quelli usati sono solo una decina. Le uve, vendemmiate tra settembre e ottobre, venivano tradizionalmente pigiate coi piedi in grandi vasconi di cemento aperti. Oggi la pratica manuale è quasi integralmente sostituita da macchine meccaniche che simulano l'azione dell'uomo.

Dopo alcuni giorni di fermentazione, quando il mosto contiene ancora zuccheri non fermentati, e raggiunto il tenore zuccherino residuo desiderato, la frazione solida del mosto viene separata da quella liquida alla quale viene aggiunto aguardiente, un brandy con una percentuale alcolica del 77%. L'alcol, aggiunto nella proporzione di un litro ogni quattro litri di mosto, inibisce il proseguimento della fermentazione alcolica; il vino rimane così naturalmente dolce e con un tasso alcolico intorno al 20%.

La fase di maturazione avviene in legno in contenitori di diversa dimensione a seconda del risultato che si vuole ottenere. Il Porto Ruby viene affinato in grandi botti di diverse decine di ettolitri; il limitato contatto con il legno e con l'ossigeno dona un prodotto di più pronta beva (l'affinamento non supera mai i cinque anni) dal colore rosso rubino brillante con profumi freschi, note tanniche evidenti e modesta complessità.

Per ottenere un Porto Tawny, l'affinamento, che può arrivare anche ad alcuni decenni, avviene in piccole botti di rovere da 400 litri. Un maggiore contatto con l'ossigeno (si arriva al 2% di evaporazione l'anno) e con il legno dona a questi vini sentori di evoluzione anche ossidativa, maggiore complessità e armonia.

di *Paolo Valente*

GALLERY *TRADIZIONALMENTE PORTO*



*In collaborazione con **AIS Milano**.*



TAGS: Porto portogallo vino liquoroso wine