



Il Porto

di Piero Valdiserra



Fu la ragion di stato a dare origine al Porto, il re dei nettari portoghesi e uno dei più grandi vini “elaborati” del mondo. Verso la fine del Seicento, gli inglesi si apprestavano a entrare in guerra con la Francia e avevano il problema di cercare nuovi rifornimenti di vino, con cui sostituire le importazioni prontamente tagliate dai francesi. Gli emissari commerciali giunti da oltre Manica

scoprirono nel nord del Portogallo un forte vino rosso secco, molto tannico: perché quel prodotto giungesse a destinazione in buone condizioni, data la lunga navigazione atlantica, qualcuno pensò di arrestarne la fermentazione con il brandy, mentre il vino era ancora dolce e fruttato. L’invenzione piacque subito moltissimo agli intenditori londinesi, che divennero ben presto gran consumatori del *vinho do Porto*, il vino del Porto, che prese così il nome dal suo luogo d’imbarco.

Nel Settecento fu il Marchese di Pombal, primo ministro del re lusitano Josè I, che stabilì in maniera certa la denominazione, i confini dell’area di produzione e le regole per la lavorazione e per la tutela del Porto: il grande vino fortificato uscì così dalla sua prima fase eroica per entrare a buon diritto fra i grandi classici dell’enologia mondiale.

Il Porto viene ancora oggi prodotto nella valle dell’Alto Douro, una regione di aspra bellezza situata nell’entroterra settentrionale del Portogallo. I vigneti si arrampicano incredibilmente su minuscole terrazze che fanno assomigliare le montagne del luogo alle enormi piramidi precolombiane del Centro America. Le piramidi, così dure da esser lavorate a colpi di dinamite, precipitano nel fiume Douro, che assume a tratti un colore verde cupo, con aspetti sovente minacciosi.

Le uve locali sono oltre una trentina, ma solo cinque sono di qualità e di interesse eccezionali. I loro nomi sono pittoreschi: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao. I grappoli vengono vendemmiati, raccolti in grosse vasche di pietra e pigiati (talvolta ancora a piedi nudi). Il mosto viene poi travasato in grossi tini di legno e allungato con l’acquavite locale: l’alcool di quest’ultima blocca la fermentazione e il giovane Porto è pronto per essere condotto a Vila Nova de Gaia, in riva all’Atlantico, per l’invecchiamento.

Il Porto riesce sempre a sorprendere per la sua straordinaria varietà, per le infinite sfumature delle sue differenti tipologie. Quando è molto giovane, viene normalmente distinto in base al suo colore: rosso rubino (*ruby*), fulvo (*tawny*) o bianco (*white*). Al crescere dell’invecchiamento vengono opportunamente adeguati anche i metodi di produzione e di affinamento, e si hanno così i *tawny* invecchiati (10, 20, 30, perfino 40 anni) e i millesimati, prodotti cioè da un’unica eccezionale vendemmia (*colheita*, *late bottled vintage*, *vintage*).

Alla grande varietà produttiva fa riscontro una prodigiosa versatilità negli abbinamenti. Il Porto bianco secco, servito fresco con olive e mandorle, è un eccellente aperitivo; con l'aggiunta di acqua tonica e di una fettina di limone, è un gradevolissimo long drink. Il Porto rosso giovane è il proverbiale accompagnamento estivo del melone, ed è spesso apprezzato dalle signore come fine pasto a bassa gradazione alcolica, ottimo partner per un dolce. Il *late bottled vintage* è insuperabile con i formaggi, anche a pasta dura. I *tawny*, soprattutto se invecchiati, donano suggestioni crepuscolari indimenticabili alla biscotteria secca, alle noci e ai dolci a base di pasta di mandorle, di cioccolato e di caffè. Il *vintage* infine, monumentale e austero, può secondo alcuni accettare la compagnia della frutta secca o di un grande sigaro: noi però lo preferiamo decisamente da solo, come strepitoso vino da meditazione.

I nomi da segnare nella rubrica sarebbero tanti. Quelli più popolari sono Sandeman e Offley; quelli più particolari, per i quali vale la pena impegnarsi in una piccola ricerca nelle cantine dei ristoranti o nelle enoteche più qualificate, sono Taylor's, Fonseca, Dow's, Ramos Pinto, Graham's, Niepoort.

