

Italia a Tavola

di Piera Genta

Tutto il fascino del Douro Bianco e rosso portoghesi in ascesa

Pubblicato il 05 Settembre 2017 | 15:47

Una denominazione che viene coltivata nella complessa e affascinante valle del Douro ed è apprezzata dalla critica estera mentre in Italia è ancora poco conosciuta. Bianco e rosso da tavola stanno migliorando sempre più



1/5

Ne Oublie, il motto della famiglia Symington ha dato il nome ad un Very Old Tawny Port 1882, creato per celebrare il loro arrivo nella valle del Douro in Portogallo e non dimenticare le origini. Un motto che si adatta al mio straordinario viaggio in una regione vinicola unica, quasi magnetica.



La Valle del Douro, patrimonio Unesco dal 2001, famosa per la produzione di vini straordinari da oltre 300 anni, si sta affacciando con successo alla produzione di vini da tavola sia bianchi che rossi sotto la denominazione Douro, vini poco conosciuti in Italia, ma apprezzati dalla critica internazionale. Sebbene sia una delle più antiche regioni vinicole del mondo, risalente al 1756 anno in cui il Marchese di Pombal posizionò i 335 Marcos pombalinos per delimitarne area, la reputazione dei suoi vini da tavola inizia a decollare negli anni '90 grazie ad una nuova generazione di enologi ed alle migliorate tecniche di produzione.

Una regione complessa, come complesso il vino che si produce dove il clima è generalmente molto caldo e secco in estate e con inverni decisamente rigidi ma proprio per la vicinanza del fiume e per l'esclusiva conformazione di tutta la valle, sullo stesso vigneto si possono avere due pendii con caratteristiche completamente diverse, si creano centinaia di microclimi particolarissimi che caratterizzano tutti i vini. Viticoltura di montagna, una ottantina di chilometri che si snodano attraverso il Portogallo settentrionale dal confine spagnolo verso la vecchia città di Oporto sull'Atlantico. I vigneti sono piantati su terrazze abbarbicate sulle rive scoscese della valle del Douro e dei suoi numerosi affluenti.

Le terrazze più vecchie, molto strette, spesso ospitano una sola fila di viti e sono separate da muretti di pietre a secco, dove nessun macchinario o tecnologia può arrivare, un terreno ricco di ardesia scistosa blu ed anche i pali delle vigne sono dello stesso materiale, le viti sono di taglia piccola e poco vigorose.



Un percorso di apprendimento il mio da un punto di vista privilegiato con una guida straordinaria in Emiliano Di Renzo, market manager della Graham's. Posta sulla collina di Vila Nova de Gaia, Graham's nasce nel lontano 1820 quando i fratelli William e John, scozzesi commercianti tessili, iniziano la produzione di vino nella Valle del Douro. Nel corso dei decenni e grazie ad importanti acquisizioni come la Quinta Dos Malvedos nel 1890, riconosciuto come uno dei migliori vigneti della valle del Douro, sono diventati un punto di riferimento assoluto e riconosciuti come uno dei principali produttori di eccezionali Port Vintage tanto che Sir Winston Churchill diventa il loro cliente più affezionato.

Dopo 150 anni, nel 1970, la società passa di mano e viene acquisita dalla Symington Family Estates; tuttora un'azienda familiare, condotta da cinque cugini (Paul, Johnny, Rupert, Dominic e Charles) che oltre a Graham's gestiscono altri marchi storici del Porto come Warre's, Dow's, Cockburn's e Quinta do Vesuvio sviluppando, tra i primi, anche alcuni importanti marchi del Douro Doc in collaborazione con Bruno Prats di Bordeaux. Un migliaio di ettari vitati suddivisi in 27 quintas.



Il percorso di visita inizia dal museo presso la sede di Vila Nova de Gaia dove si racconta la storia delle famiglie Graham e Symington ed il loro coinvolgimento nel commercio portuale. Viene realizzato nel 2012 dopo la ristrutturazione della zona di accoglienza; in esposizione troviamo molte fotografie, preziosi manufatti come un orologio Patek Philippe Royal, realizzato nel 1887 per l'ultima Regina del Portogallo, Maria Pia, e acquisito dalla famiglia Symington ad un'asta, lettere di ringraziamento della regina Elisabetta II e del presidente Barack Obama, fatture che mostrano la preferenza di Winston Churchill per i loro prodotti ed una collezione di bottiglie di Porto dai primi del XVIII secolo fino alla metà del XX secolo.

La visita prosegue in cantina, un luogo di lavoro, dalle spesse pareti di granito dove sono ospitati ad una temperatura costante un ragguardevole numero delle classiche pipes e degli enormi tini di rovere. Lo sguardo si sofferma sulle tre botti di Vintage Port della collezione personale di Andrew James Symington che saranno imbottigliate e vendute nel prossimo futuro. Il loro archivio con le leggendarie annate merita una sosta prima di raggiungere le sale di degustazione con diversi livelli di assaggio. Ci fermiamo per una degustazione nella Vintage Room, raffinato ambiente inglese, un club esclusivo con librerie cariche di antichi volumi, l'angolo bar, i tavoli, i diplomi incorniciati e i ritratti di famiglia alle pareti, dove abbiamo degustato due incredibili Porto, single harvest 1972, primo vino selezionato da Peter Symington per essere invecchiato a seguito dell'acquisizione di Graham's dalla famiglia nel 1970 ed un 40 Year Old Tawny.



La struttura offre una bella esperienza gastronomica con il ristorante Vinum, una cucina dal piglio internazionale che non dimentica di enfatizzare le materie prime del territorio, piatti realizzati per accompagnare i vini del Douro ed i diversi Porti. Un ambiente particolarmente accogliente che mescola modernità e recupero degli spazi antichi della cantina ad una vista spettacolare sul quartiere della Ribeira e sul ponte Dom Luis I. Piacevole l'inizio del pranzo con un rinfrescante White Porto tonic. Prima di iniziare il viaggio che mi porterà nella valle del Douro, una visita alla Cockburn's, la più grande cantina del centro storico, ed è l'unica ad avere una "officina" interna per riparazione delle centenarie botti dove i master cooper utilizzano gli stessi strumenti usati per secoli.

La magia della valle prende forma quando si raggiunge la seconda tappa dell'itinerario, la Quinta dos Malvedos, un luogo incantevole situato nella parte alta della Cima Corgo, vicino a Tua, tra Pinhão, e la diga di Valeira. Una proprietà di un centinaio di ettari di cui 70 a vite, il resto ad agrumi ed uliveto, dove si produce anche un olio dalle cultivar Cobrançosa e Madural. Più di un terzo delle viti è Touriga Franca e quasi il 30% di Touriga Nacional, poi Barroca e Tinta Roriz. La cantina dispone di tre lagares tradizionali in granito per la pigiatura che vengono utilizzati dal 1890 ed uno in acciaio con calpestio robotizzato a temperatura controllata al fine di ottenere con delicatezza la massima estrazione possibile ed evitare le componenti amare dei vinaccioli. Irresistibile il fascino che emana la casa padronale dalla cui veranda si gode di una vista mozzafiato del Douro, completamenti immersi nella natura, un silenzio che neppure il fiume osa interrompere. Un'accoglienza elegante ed informale, superbo il 1977 Vintage che accompagna la cena.



Tappa successiva alla Quinta do Bomfim situata nel cuore di Pinhão, dove il visitatore può camminare liberamente tra i 76 ettari di vigneti scegliendo tre tipi di percorso, uno dei quali porta a Casa dos Ecos, un piccolo edificio in mezzo alla vigna, con una delle viste più belle di Douro. Quinta do Bomfim è di proprietà della famiglia Symington dal 1912 ed è il luogo di nascita di alcuni dei più grandi porti d'epoca, tra cui il leggendario Dow's 2007, l'unico porto a cui è stato assegnato 100 punti da Wine Spectator, così come il Dow's Vintage Vintage 2011, classificato come il primo vino nel mondo nel 2014 dalla stessa pubblicazione. Anche presso la Quinta do Bomfim una "Biblioteca delle varietà autoctone" in cui troviamo 29 delle 115 della valle del Douro che si affianca a quella della Quinta do Ataíde con 53 vitigni, 29 rossi e 24 bianchi.

La Graham's ha conservato qualche botte dell'annata 1952, imbottigliata come "Single Harvest Tawny 1952" per commemorare il Giubileo di Diamante di Sua Maestà la Regina Elisabetta II, ricevendo l'approvazione della Casa Reale di includere in etichetta la scritta "To Commemorate The Diamond Jubilee of Her Majesty Queen Elizabeth II". Una partita di sole sei "pipe", che corrisponde a circa 4mila bottiglie numerate singolarmente. E poi l'incredibile Ne Oublie, 656 bottiglie di un Porto che risale all'arrivo del bisnonno Andrew James Symington in Portogallo nel 1882.



Ne rimangono ancora due barili da imbottigliare, saranno le prossime generazioni della famiglia a deciderne l'imbottigliamento. Questo straordinario Porto si presenta in un decanter di cristallo realizzato dal principale produttore di vetro di Atlantide in Portogallo, le radici ebraiche del bisnonno sono rappresentate nelle tre bande di argento scozzese sul tappo, sul collo e sulla base del decanter. La confezione è un cofanetto di cuoio proveniente da una delle più antiche pelletterie di lusso del mondo. Rappresenta il lavoro di tre artigiani dei tre paesi da cui la famiglia Symington ha origine; Scozia, Inghilterra e Portogallo. Il prezzo? 5.500 euro.