

VIGNEVINI

Anno XLI
n. 3
Marzo 2014

RIVISTA ITALIANA DI VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI

www.agricoltura24.com

Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. L. 46/2004) art. 1, c. 1, D.D. Bologna

SPECIALE DIFESA, PERONOSPORA SEMPRE PIÙ PRECOCE

>> DOPO IL DILUVIO

POTATURA E CONCIMAZIONE
LE SCELTE TECNICHE

>> PACKAGING

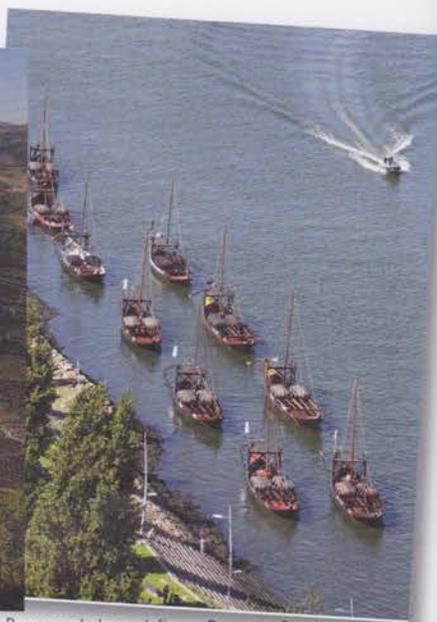
CHIUSURE. TUTTE LE NOVITÀ
DI UN SETTORE DINAMICO

>> PORTOGALLO

LA VALLE DEL DOURO
L'ORIGINE DELLA TIPICITÀ



>> Il fiume Douro attraversa la regione vinicola. Vista dal "miradouro" di San Leonardo de Galafura



>> Barcos rabelos sul fiume Douro, a Oporto

LUNGO LA VALLE DEL DOURO

di testi e foto di
Massimiliano Rella

La sorgente dove
nasce il Porto. Il
territorio dove è nato il
mito dell'origine

Dall'alto del "miradouro" di San Leonardo de Galafura il colpo d'occhio sulla valle del Douro è impressionante ed emozionante al tempo stesso. Ai nostri piedi c'è il territorio dove nasce uno dei vini più grandi al mondo e un paesaggio incantevole protetto dall'Unesco, una sorta

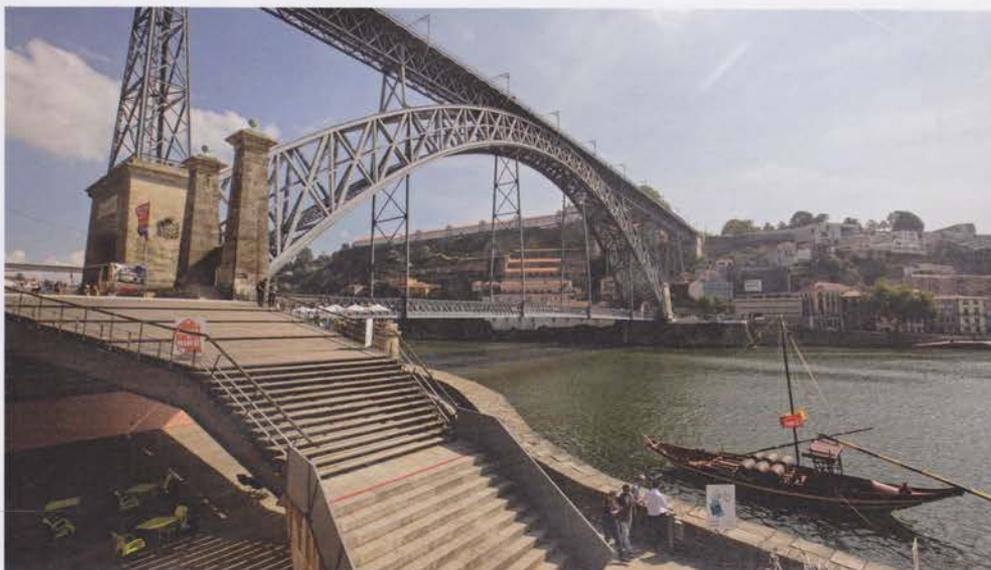
di poema geologico, per dirla con le parole dello scrittore portoghese Miguel Torga ("Um poema geológico. A beleza absoluta"). Il lungo fiume di 923 km bagna con le sue acque calme e "dorate" una terra ricca di scisto, un "termo-accumulatore" naturale che di notte rilascia il calore assorbito di gior-

no. Il resto lo fa la catena montuosa del Marao bloccando i venti atlantici e creando un microclima mediterraneo, tanto benefico per la vite. Questo incanto si trova a 100 km da Oporto, la città dove sfocia il fiume che nasce sui monti della Soria, in Spagna, e che nel tratto portoghese (210km) ci offre 3 siti Unesco in un colpo solo, caso unico al mondo: il centro storico di Oporto (dal 1996), il paesaggio vinicolo nella regione del Douro (2001) e il sito preistorico di Foz Côa con le pitture rupestri all'aperto (2009).

La zona vinicola fu demarcata nel 1756 per volere del Marquês de Pombal. Tra il 1758 e il 1761 furono posati 335 lastro-



>> Pigiatura delle uve del Porto nei lagares (vasche di granito) nella cantina Quinta da Pacheca



>> Il ponte Louis I, sul fiume Douro, unisce Oporto con Vilanova de Gaia, la sponda dove sono ubicate le cantine del Porto



>> José Serpa Pimental, proprietario di Quinta da Pacheca

ni in granito per circoscrivere fisicamente l'area. L'operazione unita al commercio di vini fortificati per il mercato inglese ha fatto la fortuna della valle. Oggi sul territorio sono coltivati quasi un centinaio di vitigni, molti introdotti a fine anni '90 quando si cominciarono a produrre anche vini da tavola e poi bianchi e rossi della Doc Douro. L'area si estende per 250mila ettari, di cui 48mila a vigneto, a sua volta suddivisa in tre ampie subregioni vinicole: Baixo Corgo, più piovosa; Cima Corgo, più interna, verso Pinhão; e

Douro Superior, la più calda e secca della regione, verso il confine spagnolo.

Le vigne del Porto hanno un sistema di classificazione parcellizzato, contraddistinto da lettere: dalla A alla F. I vigneti delle microzone A sono localizzati in genere sulla sponda destra del fiume, più soleggiata, e in prossimità del Douro: i terreni sono più ripidi e ventilati, il valore e il prezzo più alti. Al contrario le parcelle F in genere sono localizzate più in alto, più lontane dal fiume e nei punti meno pregiati. Le classificazioni, però,

non sono definitive e l'Istituto do Vinho do Porto le può sempre rivedere. Fino al 1986 i vini Porto venivano sempre invecchiati a Vilanova de Gaia, davanti alla città di Oporto sull'altra sponda del Douro, dove ancora oggi sono concentrati i magazzini delle più importanti case vinicole. Inoltre con la liberalizzazione del mercato seguita all'ingresso del Portogallo nell'Unione Europea è stato autorizzato l'invecchiamento dei vini anche nel territorio del Douro, oltre alla produzione di vini da tavola. A differenza del Porto

le uve per i bianchi e rossi della Doc Douro sono coltivate, in genere, nelle vigne più alte e distanti dal fiume.

La regione vinicola demarcata corrisponde a una zona caratterizzata dalla presenza di rocce scistose, circoscritte solo in quest'area. All'esterno del territorio vinicolo troviamo infatti solo granito. Tuttavia due "isole" granitiche sono presenti anche entro i confini della regione demarcata, la quale è caratterizzata da tre tipi di scisto: *grauvaque*, cloritico e scisto nero. Lo scisto è importante perché agisce come un termo-accumulatore, permettendo alla vite di essere sempre riscaldata, di giorno direttamente dal sole, di notte dal calore rilasciato dalla roccia. Il risultato sono uve più ricche di zuccheri e un potenziale alcolico più elevato. Se il Marquês de Pombal delimitò i confini della regione vinicola, la prima mappa dettagliata del fiume fu disegnata dall'inglese James Forrester, nel 1848. Forrester individuò 210

Il mercato del Porto nel 2013

L'Italia nel 2013 (gen-nov) con un importazione di circa 60mila casse di Porto (12 bottiglie, 9 lt.) rappresentava appena lo 0,7% del mercato. Nulla in confronto a Francia (28,5%), Olanda (14%) o Regno Unito (12,8%). Appena 2,5 milioni di € contro un valore del mercato francese di 75 milioni di €, seguito dal Regno Unito con 46 milioni di euro d'importazione e dall'Olanda con 37 milioni. Interessante anche l'analisi sui prezzi. In Italia un Porto "medio" costava nel 2013 circa 4,76€ a bottiglia (4,29€ un vino standard, 12,16€ un Porto premium). I canadesi ad esempio hanno pagato in media 9,90€ a bottiglia, i francesi peggio di noi: 3,80€ a bottiglia. E ancora: 10,85€ gli svedesi e 6,78€ gli irlandesi. Le analisi dettagliate nelle tabelle in basso. Fonte: Istituto dos Vinhos do Douro e Porto www.ivdp.pt

Le tipologie del Porto

Il Porto è un vino fortificato prodotto nei confini della regione vinicola del Douro con procedure di vinificazione tradizionali che prevedono di fermare la fermentazione del mosto con l'aggiunta di acquavite d'uva, l'assemblaggio di vini e l'invecchiamento. Le uve per il Porto rosso sono: *touriga nacional*, *touriga francesa*, *tinta roriz*, *tinta barroca*, *tintu cao*; per il bianco *malvasia* e *viosinho*. La fermentazione è bloccata con l'aggiunta di acquavite (*aguardiente*) al 77% di alcol, ottenuta dalla distillazione di vino. A fine processo il Porto conserva zuccheri naturali residui e un grado alcolico intorno al 20%.

I vari tipi di Porto rosso variano dal viola scuro al dorato chiaro, con una gamma di sfumature intermedie (rosso, rosso oro, oro e oro chiaro). Il Porto bianco assume vari colori (giallo pallido, giallo paglierino e bianco oro) a seconda della tecnica di vinificazione. Se invecchiati a lungo i bianchi acquisiscono attraverso una naturale ossidazione tonalità dorate simili a quella dei rossi molto invecchiati. In termini di dolcezza, il Porto può essere molto dolce, dolce, semi-secco o extra dry. La dolcezza dipende dal momento in cui si aggiunge l'acquavite per bloccare la fermentazione.

A seconda dell'invecchiamento abbiamo diverse tipologie di Porto: Ruby, Tawny,

Vintage, Late Bottle Vintage.

Ruby. Invecchiato minimo 3 anni in botti grandi di rovere a temperatura e umidità costanti: rispetto a un Tawny il liquido ha minore contatto con il legno. Il nome deriva dal colore rubino con note violacee – è un vino più giovane, ottimo come aperitivo e a fine pasto.

Tawny. E' invecchiato da 5 fino a 40-45 anni in botti di rovere piccole sviluppando livelli di ossidazione più alti, colore ambrato e note di frutta secca e vanigliate. Le categorie presenti in questo stile sono: Tawny, Tawny Reserve, Tawny con indicazione dell'età (10, 20, 30 e 40 anni) e Colheita. Si tratta di miscele di annate diverse, tranne che per il Colheita ottenuto da vini di un solo anno.

Late Bottled Vintage (LBV). E' un Porto Ruby di un solo anno, scelto per la sua qualità elevata e imbottigliato dopo un invecchiamento di 4-6 anni di botte grande. Da meditazione, ottimo con cioccolate amare, sigari, formaggi invecchiati. Rosso rubino intenso, corposo e ricco al palato, ha lo stile e la personalità di una vendemmia unica.

Vintage. Il Porto Vintage è ottenuto dalla vendemmia di una singola annata, non è quindi frutto di tagli. Si fa nelle annate eccezionali, con grandi uve e minimo 2 anni di invecchiamento in botti grandi, il resto dell'affinamento in bottiglia per anni, anche 60 e oltre. Considerato come il

gioiello dei Porto, è l'unico che matura in bottiglia. Matura gradualmente da 10 a 50 anni. Durante i primi cinque anni, mantiene il rubino intenso del colore originale, aromi di frutti rossi e frutti di bosco e un sentore di cioccolato fondente. Dopo 10 anni in bottiglia assume riflessi granati e pienezza di aromi e sapori di frutta matura. Oltre il colore diventa marrone dorato e l'aroma più sottile e complesso.

Single Quinta Vintage. I Porto Vintage sono dichiarati dall'Istituto do Vinho do Porto dopo il secondo anno di botte; tuttavia se non vengono riconosciuti Vintage le cantine possono pur sempre dichiarare i *vintage* della *quinta*, con il loro nome, ma questo è un rischio se la qualità non è effettivamente alta. Sono annate uniche: prodotto di una sola vendemmia e di una singola azienda.

Porto bianco. Il Porto Bianco è fruttato, giovane e agrumato, con note di mandorle. Ottimo come aperitivo e cocktail, ad esempio con ghiaccio, menta e acqua tonica. Il Bianco, il Ruby e il Tawny sono ottenuti dal taglio di annate diverse e le proporzioni variabili di anno in anno sono il segreto del produttore, che può correggere una vendemmia non sempre eccezionale, oppure esaltarla. In etichetta possono recare la denominazione "riserva" o l'indicazione dell'età (10, 20, 30 o più di 40 anni).

punti pericolosi per la navigazione; diverse chiesette sono localizzate ancora in prossimità di questi punti perché dovevano indicare ai marinai il pericolo esortandoli a chiedere protezione. In più aree il Douro è pieno di secche, in altre è molto profondo. La scarsa profondità irregolare spiega l'utilizzo dei *barcos rabelos*, barconi a plancia piatta con i quali fino agli anni '60 - quando furono co-

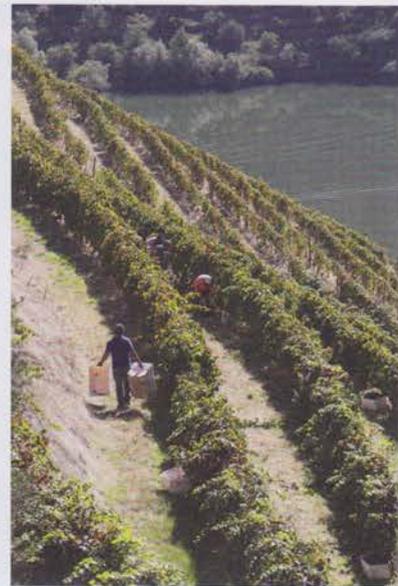
struite le dighe - venivano portate a Vilanova de Gaia le botti per l'invecchiamento dei vini (*pipas* di 550 lt.). I *Barcos* impiegavano 2-6 giorni per scendere a Gaia, tra 15 giorni e 3 mesi per risalire il fiume controcorrente, fino a Peso de Regua. La sezione commerciale dell'Istituto do Vinho do Porto si trova nella bella Oporto, ma è in questa brutta cittadina sul fiume che troviamo la sezione

che rilascia i "benefici", cioè le autorizzazioni a produrre e vendere le uve per il Porto. Ironia della sorte, da queste parti l'inglese Forrester, che così puntigliosamente aveva mappato il fiume, morì annegato per un incidente in barca mentre si trovava con *Dona Antonia Adelaide Ferreira*, soprannominata *Ferrairinha*, una delle figure simbolo del Porto. E sempre in quest'area da 11 anni ha sede il

Museo del Douro, ospitato nella ex casa della compagnia generale di agricoltura che controllava l'osservanza delle regole della regione vinicola. Non visitarlo se passiamo per Peso de Regua è un peccato. Descrive l'ambiente, il clima, la vegetazione, l'acqua, la terra e tutti gli elementi che danno origine a un microclima eccezionale per la vite. Ed è una raccolta di strumenti d'epoca, foto in bian-



>> Il ristorante Vinum della cantina Graham, a Vilanova de Gaia

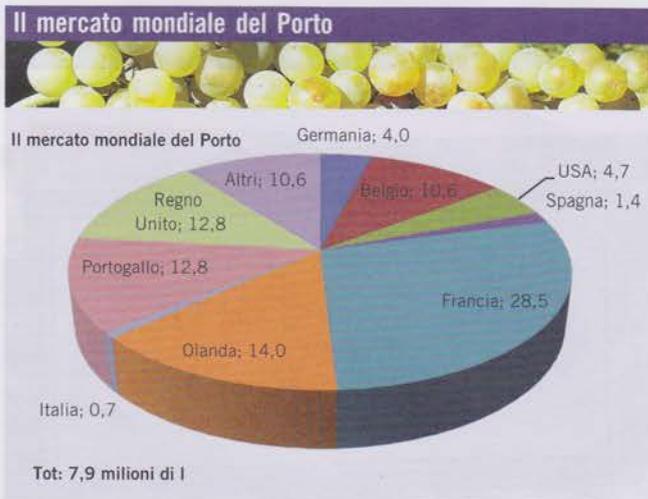


>> Vendemmia nel Douro, paesaggio protetto dall'Unesco

co e nero, grandi botti, etichette e poster pubblicitari d'inizio '900. Di solito gli enoturisti fanno una sosta preliminare al Museo prima di addentrarsi nella magia della valle. *Beleza* assoluta e terra di grandi vini.

Sandeman. quel don che ricorda zorro

Fondata a Londra nel 1790 dallo scozzese George Sandeman, che nel 1811 comprò i magazzini a Vila Nova de Gaia e le cantine un tempo sede di un monastero. Il logo iconico di Sandeman - il *Don* - fu creato e disegnato dal pubblicitario scozzese George Massiot Brown nel 1928, stilizzando il mantello nero degli studenti di Oporto e il cappello nero a tese larghe in uso in Andalusia, dove la Sandeman produceva lo Jerez, un altro vino liquoroso. Non c'è dubbio: il *Don* ci ricorda Zorro, popolare personaggio di racconti e televisione negli anni '70. Oggi la Sandeman appartiene al gruppo portoghese



Sogrape e produce diversi Porto: 3 Porto base (Bianco, Ruby e Tawny), il Vintage (minimo 12 anni di bottiglia e oltre) e il Late Bottle Vintage. Il Vintage più vecchio presente in cantina risale al 1904. Sandeman ha un bel museo con strumenti e una sezione sulle pubblicità e la comunicazione. La visita di 30 minuti include il giro in cantina e degustazione di due Porto, a 5€, oppure 16,50€ con 5 vini. Tutti i

giorni. *Info* www.sandeman.eu

Vinum, un ristorante tra le botti

C'è modo e modo di promuovere i vini. Lo stile Graham, nota cantina di Porto, è decisamente di livello superiore. L'azienda attraverso la *join venture* con il gruppo spagnolo Sagardi, già proprietario di winebar e ristoranti di tendenza, ha aperto a febbraio 2013 un locale spettacolare, incorporato alle cantine

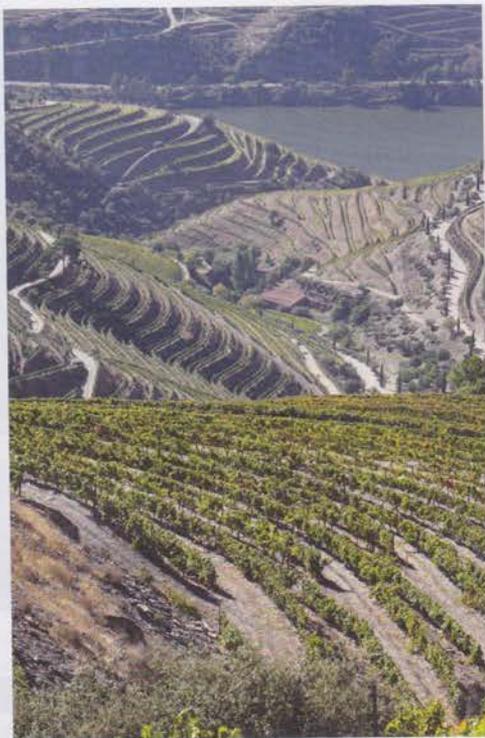
ne dove riposano grandi Porto. Una lunga vetrata separa le botti dalla sala. Nell'insieme uno spazio d'effetto, industrial-chic, disegnato da Luis Oliveira, architetto portoghese amico della famiglia Symington, che è proprietaria di Graham. Il locale ha un *concept* basato tutto sul vino. La spettacolare cantina fa parte di un percorso di visita all'azienda che si conclude al winebar per la degustazione dei vini e volendo al ristorante, attività autonoma con gestione separata, seppur contigua all'altra. In cucina la chef 30enne Celme Teixeira. Conto 45€ per 3 portate. Sempre aperto. Cantina visitabile lun-sab, con formule degustazione da 5 a 30€. *Info* www.vinumatgrahams.com

Quinta da pacheca. il porto del nonno

La nota cantina alla quarta generazione è gestita da José Serpa Pimental, 40 anni. Nel 1903 il bisnonno cominciò con



>> Vendemmia alla Quinta da Pacheca, a Peso de Regua



>> Vigne nel Douro, paesaggio protetto dall'Unesco



>> Degustazione di Porto nella cantina Sandeman, a Vila Nova de Gaia

24 ettari di vigne; oggi sono 50 in due proprietà contigue. Quinta da Pacheca fu uno dei primi produttori indipendenti di vino. Negli anni '30-'40, invece, il nonno Eduardo fu presidente dell'Istituto do Vinho do Porto. Allora per evitare conflitti d'interesse non imbottigliò mai i suoi Porto, i quali sono ancora conservati in botte, circa 185mila litri che presto entreranno a far parte della prima collezione di bottiglie di Porto di Quinta da Pacheca. "Abbiamo intenzione di fare dei *Tawny* di oltre 40 anni - annuncia José Serpa Pimental -. Il nostro *core business* rimane tuttavia il vino da tavola Douro Doc, bianco e rosso, che facciamo con le stesse uve del Porto. Dobbiamo però orientarci verso altri mercati perché la classe media portoghese, nostro target di riferimento per vini da 10 a 15€, sta



>> Targa sul percorso di visita nelle vigne di Quinta do Panascal

soffrendo la crisi e questo ha portato un calo di consumi interni". La produzione complessiva della *quinta* ammonta a 400 mila bottiglie, con una forte vendita in Brasile, seguito da Canada, Usa e Francia. "La Francia - ci dice Serpa Pimental - è un mercato buono per i vini *entry level* dal buon rapporto

qualità/prezzo, perché non esistono vini francesi buoni a un prezzo basso". La cantina ha un ristorante di cucina portoghese con bella veduta panoramica sulle vigne, un albergo con 15 camere (doppia da 90 a 145€ con colazione) e 2 guide enoturistiche permanenti. Propone attività



>> Sughere scortecciate, nel Douro

legate alla vendemmia e alla pigiatura a piedi delle uve del Porto, in grandi vasche di granito chiamate *lagares*. Info www.quintadapacheca.com

Quinta do panascal, vigneti di classe

Di proprietà della Fonseca Guimarães dagli anni '70, la can-



>> Il winebar della cantina Vigna do Seixo, nel Douro

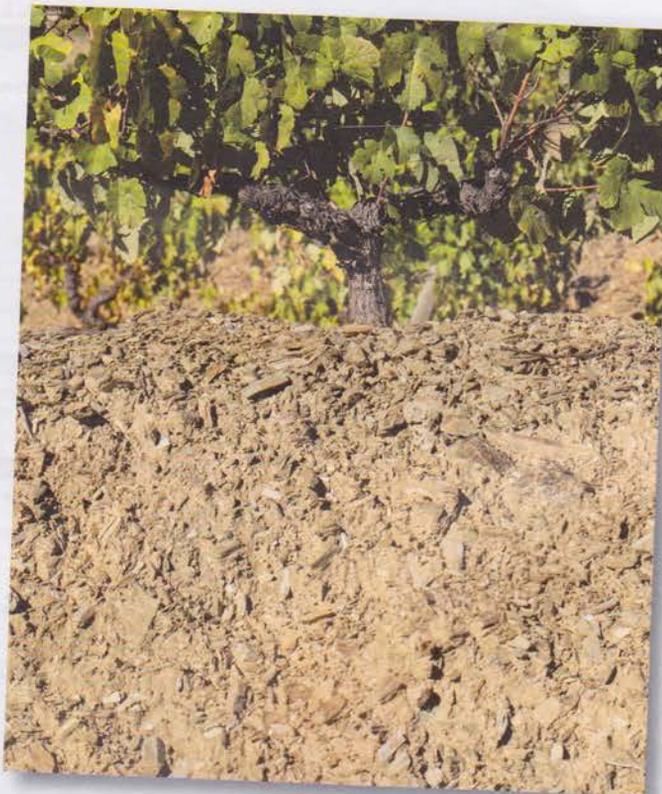


>> Degustazione nella cantina di Quinta do Panascal



>> Lo chef José Pinto prepara l'insalata di baccalà con peperoni alla griglia, cipolla fresca, peperoncino rosso, fagioli e olive verdi. Ristorante Coincetus, nella cantina Quinta Nova

tina data al XVIII secolo. Dopo l'acquisto, un ambizioso progetto di valorizzazione e impianti ha portato le vigne ai vertici della classificazione: in A, la categoria più alta per le uve del Porto. Dei 75 ettari di vigneto, oltre 51 ricadono in questa fascia e la tenuta è considerata tra le migliori del Douro. La Fonseca fu fondata nel 1822 da Manoel Pedro Guimaraens, che acquistò la compagnia Fonseca & Monteiro, commercianti di Oporto. Poco tempo dopo, Guimaraens, seguace del partito liberale, fu forzato a fuggire in Inghilterra, da dove controllò la sua compagnia. Nel 1840 era ormai la seconda commerciante di Porto e nel 1847 vendette in Inghilterra il primo Porto Vintage Fonseca. Nel 1927 la sede fu trasferita in Portogallo. Il discendente diretto dei fondatori (quarta ge-



nerazione) è David Guimaraens. Le uve ancora oggi so-

no pigiate nei *lagares* (vasche in granito) a piedi nudi dai ven-

>> Particolare delle rocce di scisto. Quinta do Panascal

nuticivillO

demmiatori, un metodo secolare considerato "migliore per estrarre il colore, il tannino e gli aromi della buccia dell'uva". Aperta tutti i giorni per visite alle vigne con percorso di audioguide multilingue e degustazioni, orari 10-18. *Info* www.fonseca.pt

Quinta nova. sugheri (amorin) e sapori conceitus

Questa bella struttura enoturistica con 115 ettari (85 di vigna), *wineresort di charme* e ristorante Conceitus, dal 1999 appartiene alla famiglia Amorin, di Oporto, noti produttori di tappi di sughero; controllano l'80% del mercato. La cantina



>> La cantina Quinta Nova

risale al 1764 e nel 2014 compie 250 anni. Il primo Vintage è invece del 1992, prodotto dagli ex proprietari tedeschi. La casa

di Quinta Nova, oggi *winery*, è del XVIII secolo (doppie da 150 a 190€). Se le cucine del *winery restaurant* Conceitus

(concetto) sono gestite dal bravo chef José Pinto, di 37 anni, le cantine sono guidate dall'enologa Sonia Pereira, laureata all'Università di Enologia di Vila Real (Utad). Il locale propone solo menu fissi, da 3 portate a 33€, da 4 portate a 38€. I vini proposti sono tutti – e solo – della cantina, praticamente 12 etichette tra bianchi (4) e rossi (8) Douro Doc e i 3 Porto di Quinta Nova. Tutti al calice e al prezzo di cantina, senza ricarichi. *Info* www.quintanova.com

e rimodernata. L'originaria casa rurale su due piani offre sala video, piccolo museo e nel piano interrato un moderno winebar in design con vetrate e terrazza panoramica sul Douro. Il progetto è stato curato dall'architetto Cristiano Moreira e dal designer Paulo Lobo con un mix di tradizionale e moderno. La *Quinta* ha 99 ettari (71 di vigna) e produce sia vini da tavola bianchi e rossi Douro Doc che i vini Porto. I primi a marchio Ferreira, i secondi a marchio Sandeman. La cantina è sempre visitabile dalle 10,30 alle 18,30, con biglietti di 6€ o 16€ comprensivi di degustazione di 2 o 5 vini Porto. Circa 10mila visite l'anno. *Info* www.sandeman.eu

Quinta do seixo, Nuove forme con vista

Appartiene al gruppo Sogrape e si trova nella subregione del Cima Corgo, acquistata nel 2002

Promozioni in libreria

Olivicoltura

Coltivazione, olio e territorio

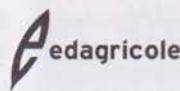
Alfei Barbara, Pannelli Giorgio, Ricci Antonio

È questa una guida completa all'innovazione delle tecniche colturali praticabili nell'intero ciclo vegetativo e produttivo dell'olivo. Vengono trattati diversi modelli di coltivazione e diversi livelli di meccanizzazione con possibilità quindi di diverse scelte progettuali che conducono a differenti risultati economici. La giusta valutazione è alla base dell'ottimizzazione della redditività dell'impresa olivicola, l'obiettivo del libro, è guidare il produttore nel processo produttivo dell'olio la cui elevata qualità e tipicità sono il vero traguardo dell'olivicoltore anche sul piano dei risultati economici.

Pagine IX + 431 • Illustrazioni 147 • Formato cm 17 x 24

Prezzo di copertina € 30,00

Prezzo per gli abbonati € 25,50



I MANUALI EDAGRICOLE

Buono d'ordine

Sì, desidero acquistare il volume

OLIVICOLTURA (cod. 5403)

Prezzo
€ 30,00



Prezzo abbonati
€ 25,50

Cognome e Nome _____

Via _____ N° _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ Cell. _____

E-mail _____

P.IVA o Codice Fiscale _____

Scelgo la seguente modalità di pagamento

Bonifico bancario su IBAN: IT02 F055 8401 7130 0000 0019 323

Intestatario: Tecniche Nuove spa (allego fotocopia)

Pagherò alla consegna del pacco l'importo del libro ordinato + € 7,00 per spese postali

Può acquistare

Compilando e inviando il buono d'ordine:

Per posta
in busta chiusa a: New Business Media Srl • Via Eritrea, 21 • 20157 Milano

Per fax
al n. 0239090335

Per e-mail
all'indirizzo: servizioclienti@newbusinessmedia.it

Si prega di allegare copia dell'avvenuto pagamento

Per ordini cumulativi scrivere a:
servizioclienti.periodici@newbusinessmedia.it

AI SENSI DEL D.Lgs 196/03 GARANTIAMO CHE I DATI FORNITI SARANNO DA NOI CUSTODITI E TRATTATI CON ASSOLUTA RISERVATEZZA E UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE AI FINI COMMERCIALI E PROMOZIONALI DELLA NOSTRA ATTIVITÀ. I SUOI DATI POTRANNO ESSERE ALTRESÌ COMUNICATI A SOGGETTI TERZI PER I QUALI LA CONOSCENZA DEI SUOI DATI RISULTI NECESSARIA O COMUNQUE FUNZIONALE ALLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DELLA NOSTRA SOCIETÀ. IL TITOLARE DEL TRATTAMENTO È: NEW BUSINESS MEDIA SRL - VIA ERITREA, 21 - 20157 MILANO. AL TITOLARE DEL TRATTAMENTO LEI POTRÀ RIVOLGERSI, MEDIANTE IL NUMERO 0239090349 PER FAR VALERE I SUOI DIRITTI DI RETTIFICAZIONE, CANCELLAZIONE, OPPOSIZIONE A PARTICOLARI TRATTAMENTI DEI PROPRI DATI, ESPlicitati all'art.7 D.Lgs 196/03.

Il volume è disponibile anche sul sito www.agricoltura24.com