



PORTUGAL



PORTUGAL

A pesar de su reducida extensión, es el sexto país del mundo -después de Italia, Francia, España, Argentina y la antigua URSS- por la cantidad de vino producido y ocupa el tercer puesto en la producción de vinos encabezados. Se discute mucho acerca de quiénes introdujeron la vid en Portugal. Unos dicen que vino de las Galias con la colonización romana y otros afirman que fue traído por los griegos y fenicios que, desde la más remota antigüedad, en el siglo VII a.C., navegaban a lo largo de las costas donde habían fundado numerosas factorías. En todo caso, la Lusitania romana fue famosa por sus vinos y aceites, ya que la viña y el olivo son dos cultivos que coexisten bien sobre el mismo terreno.



Empezó a alarmar a Roma el prestigio alcanzado por los vinos de esta región, que llegaron a competir peligrosamente con los vinos de Italia. Así que el emperador Domiciano promulgó severas leyes prohibiendo el cultivo de la vid en las provincias sometidas, haciéndolas arrancar en muchos casos para reemplazarla por el cultivo de los cereales. No obstante, la viña sobrevivió siempre y tanto los bárbaros, bebedores

de cerveza, como más tarde los moros, que de siempre se mostraron muy tolerantes con los usos y costumbres de los territorios que estaban bajo su dominio, la dejaron prosperar.

Con el nacimiento de Portugal en el siglo XII, y especialmente con la dinastía borgoñona de Alfonso Enríquez, se potenció enormemente la viticultura, hasta extremos que ilustra un edicto de Sancho I, de principios del siglo XIII, que prescribía que "cualquiera que destruyera deliberadamente una cepa sería juzgado como si hubiera matado a un hombre". Uno de los primeros y más fructíferos intercambios de Portugal con el norte de Europa (Inglaterra, Países Bajos y Alemania) fue el de los vinos. Como consecuencia el viñedo adquirió una gran importancia, extendiéndose por los márgenes de los ríos y por las zonas más ásperas y pedregosas. Hubo entonces que tomar medidas, limitándose como en la época romana la producción. Así a lo largo de toda su historia, el viñedo portugués ha ido evolucionando al compás de éxitos y fracasos.

Los acontecimientos mundiales han tenido igualmente una profunda influencia sobre la viticultura portuguesa. Curiosamente, tras las guerras con Francia, a finales del siglo XVII, Inglaterra prohibió la entrada en la isla de los vinos de Burdeos, firmando con Portugal el "tratado de Methuen", mediante el cual intercambiaban el monopolio del vino portugués con el de la lana inglesa.

Algunas de las principales regiones vinícolas portuguesas son :

Vinho Verde : Esta región se encuentra situada al noroeste de Portugal, entre el Duero y el Miño, y fue delimitada en 1908. Se llaman verdes no por su color sino por su juventud y su frescor. Son vinos de corta edad que deben ser consumidos en primavera y verano por sus características de poco grado (9 - 11°), frescor, acidez y un punto de carbónico de fermentación. Las uvas para elaborarlo se vendimian sin madurar, y son Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal Branco, Avesso, Batoca y Pederná.

Douro : En esta región situada al noroeste del país se cultiva el viñedo desde la época de la ocupación romana. El vino se producía en los agrestes valles del Alto Douro. El tinto proviene de las cepas Touriga francesa, Touriga nacional, Mourisco y Tinto Roriz (que no es otra más que nuestro Tempranillo), produciendo un vino con mucho bouquet y fino



aroma.

Dao : Es la región de Portugal que tradicionalmente ha producido los mejores vinos tintos, muy aterciopelados, con aromas frutales y de color rubí, con una crianza mínima de 18 meses. Las variedades más importantes son : Alfrocheiro Preto, Bastardo, Jaén, Tinta Roriz y Touriga nacional. El vino blanco es ligero y afrutado, con una graduación media de 12°.

En la actualidad se ha adoptado la estrategia de los llamados "vinhos de Quinta", procedentes de una sola propiedad vinícola, que demuestran la singularidad de su terruño.

Bairrada : Región situada entre las ciudades de Coimbra y Aveiro. Produce principalmente vinos tintos obtenidos con las cepas Baga, Joao de Samtarem, Castelao y Tinto Espinheira.

Colares : Situada en el municipio de Sintra junto a Lisboa. Es una de las pocas regiones del mundo que no fue afectada por la filoxera, ya que las vides están plantadas en terreno arenoso con un subsuelo de arcilla inmune al terrible insecto.

Setúbal : Famoso por su moscatel. Vino generoso, elaborado con esta variedad y otras blancas, con una tonalidad que va del topacio claro al topacio quemado, con una graduación de 18 a 20°, con aroma intenso y delicado sabor.



Oporto: La más conocida región productora de Portugal. Algunos pretenden que los vidueños que producen el vino de Oporto proceden de Borgoña. Efectivamente, al final del siglo XI, Henri, duque de Borgoña, se había distinguido al lado del Cid Campeador en su lucha contra los infieles, y se le compensó dándole los territorios del Duero y del Miño, siendo nombrado conde de Portugal. Instalado en las tierras de su condado, se dedicó por entero a la labor de realzar el valor de sus cultivos y, como consecuencia, es muy probable que trajera los vidueños de su país natal, Borgoña. A raíz del ya mencionado "tratado de Methuen" en 1703, los campesinos extendieron enormemente la vid, produciéndose grandes excedentes. Este hizo que Don Bartolomé Pancorbo viese la necesidad de tomar las riendas de la producción de los vinos del Duero, para controlar tanto la cantidad como la calidad de los vinos, pero los ingleses, dominadores comerciales de la región, hicieron fracasar el proyecto. Más tarde, el Marqués de Pombal, ministro de José I, fundó "La Real Compañía de los Vinos del Alto Duero", que tomó en sus manos el monopolio del comercio de los vinos con Inglaterra y Brasil, así como todo tipo de controles, delimitando la región, los tratamientos y envejecimientos a seguir, a fin de producir el mejor vino... Esto permitió al mundo entero descubrir y disfrutar de esta maravilla vinícola, que son los vinos de Oporto.

Las vides están enterradas en terrazas escalonadas que evitan de esta manera ser arrastradas durante los períodos lluviosos. El Oporto se elabora con uvas tintas y blancas. Las principales variedades son las tintas : Malvasía Preta, Mourisco Tinto, Amarela, Barroca, Cao, Roriz, Touriga francesa y Touriga Nacional; y las blancas : Codega, Gouveiro, Malvasía Fina, Malvasía Rei y Ravigato.

Las técnicas para la elaboración del mosto son particulares. Se bloquea la fermentación natural del mosto añadiendo alguna proporción de aguardiente de vino, con lo que se consigue que se conserve en el mosto una proporción de azúcar sin fermentar en el momento que se realiza el encubado. Después se efectúa el "coupage" con más de 15 vinos distintos de diferentes procedencias, calidad y edad, cada uno aportando su toque.

Los principales tipos de Oporto son :

Oporto Blanco : Vino seco y bien elaborado, exclusivamente con uvas blancas.

Oporto Ruby : Vino tinto cuyo color rojo nos recuerda al rubí. Es el más joven de todos y es una mezcla de distintos vinos de varios años, con una media de tres años.

Oporto Tawny : Es un vino más viejo, comercializándose después de tres a cinco años de envejecimiento en el caso de la categoría más joven, aunque se producen también otros más viejos : de 10, 20 y hasta 40 años de media. Son vinos mezclados, que tienen como base los vinos de los años de reserva, a los que se les añade vinos más jóvenes, refrescándoles el bouquet y el aroma.

Oporto Vintage . Es un vino excepcional, de una añada excelente. En toda década no suelen declararse "vintage" más

de 3 ó 4 añadas. Estos vnos se embotellan en su tercer año sin filtrarse, después de haber envejecido en madera. Es un vino de color rojo oscuro en el cual basan su prestigio las casas elaboradoras, ya que se pueden envejecer en botellas largamente, hasta convertirse en una verdadera joya. Se comercializa después de 8 ó 10 años mínimo, ahora bien, no debe consumirse hasta los 15 ó 20 años. Una variable de los "vintage" es el Single de Quinta, el cual procede de una sola finca.

L.B.V. (Late Bottle Vintage) : Estos vinos proceden de los mismos viñedos que los "vintage", en los años en los que se declara una cosecha especial, y como su propio nombre indica, es lo último de lo embotellado del "vintage", es decir, aquella parte que el bodeguero desprecia en la selección del mismo. Debido a que envejecen más rápidamente están listos para ser consumidos más pronto. La mayoría tiene menos posos, cuerpo, color y carácter que los auténticos "vintage". Pero, sin lugar a dudas, son de una magnífica relación calidad/precio.

Son los vinos de Oporto los que más han difundido el nombre de Portugal en el panorama vinícola mundial, pero no por ello dejará el buen aficionado de catar y disfrutar otros vinos lusos, que bien merece la pena probar.

MONDOVINOS le recomienda:

* Gatao (Vinho Verde)



* Meia Encosta (Dao)



* Quinta da Soalheira (Douro)



* Borges (Oporto)

