

Douro, dalla storia alla modernità senza perdere autenticità

scritto da Fabio Piccoli | 5 Agosto 2022



Dopo il Sudafrica, il nostro International Wine Tour ci ha portato in Portogallo e, in particolare, nel Douro che, grazie al vino Porto, **si può considerare la più antica denominazione al mondo**. Nel 1756, infatti, il **Marchese di Pombal**, un autorevole ministro portoghese dell'epoca, emanò una serie di norme riguardo la coltivazione e la produzione del Porto e questo, di fatto, rappresenta una sorta di prima denominazione di origine della storia della vitivinicoltura.

Una denominazione storica, quella del Douro, che però ha avuto una **profonda trasformazione negli ultimi vent'anni** quando si è deciso di non limitare questa suggestiva area solcata dal fiume Douro alla sola produzione del Porto.

Una scelta sicuramente coraggiosa dettata in gran parte dalle evoluzioni del mercato che si stava dimostrando sempre meno

interessato ad un vino come il Porto.

Un'esperienza che può dare interessanti indicazioni su come da un lato si possa preservare l'identità di un vino particolare come il Porto e dall'altro di **seguire con intelligenza e coraggio le dinamiche dei mercati**.

Una case history anche molto probante dal punto di vista produttivo, considerando i suoi oltre 45.000 ettari vitati.

Ma per raccontare e comprendere la forza della strategia produttiva del Douro e, in qualche misura, anche del Portogallo nel suo complesso, **bisogna partire da Oporto** (o, come sarebbe più corretto dire, da Porto), la bellissima città che si sviluppa sulla riva destra del fiume Douro prima che esso sfoci sull'Atlantico.

Oggi, **Porto si può considerare una vera e propria capitale del vino a livello mondiale**. Una città che “sprizza vino da tutti i suoi pori”, grazie alle “Quinte” (aziende vitivinicole) del Porto che hanno costruito la propria casa dentro la nota città portoghese. Case vinicole che sono diventate straordinari luoghi di accoglienza al punto che oggi non appare sbagliato dire che **il vino probabilmente è la prima motivazione che porta turisti in questo suggestivo angolo del Portogallo**.

Se a questo aggiungiamo la recente costruzione di **WOW, “World of Wine”**, una fantastica struttura che racchiude ben sette musei, due dei quali dedicati proprio al mondo del vino come “The Wine Experience” e “Planet Cork”, ci si rende facilmente conto di come **il vino, in tutte le sue sfumature, sia la “lingua” maggiormente parlata a Porto**. E, sempre all'interno di WOW, è inserita una Wine School capace di realizzare una serie di corsi per qualsiasi livello di utente, compresi i turisti di passaggio che in meno di un'ora possono apprendere i fattori identitari più importanti della vitivinicoltura portoghese. Ho potuto partecipare io stesso a questo “corso accelerato” ed è stato fantastico perché sono stato in grado di capire, in soli 45 minuti, gli elementi più rilevanti della produzione enologica del Portogallo.

Non nego che ho invidiato molto la scelta di Porto di fare del vino uno dei loro principali punti di attrazione e mi chiedo come mai in Italia sia così difficile fare scelte di questa natura, nonostante il mare di città del vino presenti nel nostro Paese.

Porto testimonia come **mettere il vino al centro della propria offerta turistica non penalizza o sminuisce anche le altre attrattive culturali della città**, anzi: per molti aspetti le avvalora ulteriormente.

Pertanto Porto rappresenta il **cancello d'ingresso ideale alla denominazione Douro**, una terra straordinaria anche dal punto di vista paesaggistico. Non a caso, nel 2001 l'**Unesco** l'ha inserita tra i Siti Patrimonio dell'Umanità.

Ma sono due gli aspetti che mi hanno maggiormente impressionato di questo territorio: la capacità di "evolversi" dall'esclusiva produzione del Porto e il non aver rinunciato alla loro miriade di vitigni. Dei circa 260 vitigni autoctoni portoghesi, **oltre un centinaio vanno a comporre il blend del Douro**. Di fatto, questa denominazione è riuscita ad aggiungere altri vini oltre al Porto senza però modificare la loro base ampelografica e a rinnovare più di tanto il proprio patrimonio vitato.

Ed è questo, ad esempio, che gli ha consentito di avere un'**età media del vigneto elevatissima** (sono molte le vigne sopra ai cento anni) ma anche un'altrettanta sanità dello stesso.

E a quest'ultimo proposito sarebbe interessante una **maggior riflessione sul rapporto esistente tra le attuali e purtroppo dilaganti malattie della vite** (a partire dalla drammatica flavescenza dorata e al mal dell'esca) e l'età dei vigneti. Ad osservare la situazione fitosanitaria del vigneto del Douro verrebbe da pensare che il non aver rinnovato molto ha giovato notevolmente sul fronte della salute delle piante.

Dal punto di vista enologico, **il nuovo corso del Douro ha portato a vini sicuramente interessanti**, sia tra i rossi che i

bianchi. Tra i vini rossi, i vitigni prevalenti sono **Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Cao, Tinta Roriz e Touriga Franca**, mentre tra i bianchi prevalgono **Rabigato, Gouveio, Viosinho ed Encruzado**. Ma, come sopra sottolineato, la maggioranza dei vini prodotti nel Douro tutt'oggi sono frutto di un blend composto da decine e decine di varietà che tutt'oggi compongono l'ampelografia delle vecchie vigne di questa denominazione.

Tutto perfetto quindi? Non tutto a dire il vero. La maggiore debolezza della denominazione, a mio parere, sta nell'immettere sul mercato vini troppo giovani. Ho degustato vini (rossi, in particolare) dalle **potenzialità straordinarie ma immessi sul mercato anche dopo meno di un anno**.

Se, quindi, i produttori del Douro decideranno di tenere per più tempo in cantina i loro vini (almeno su alcune tipologie), **faranno della loro denominazione non solo la più storica ma anche una proposta tra le più interessanti a livello qualitativo**.