

Viaje a Oporto (12-14 de octubre de 2007)

En este viaje pudimos conocer tanto la zona de viñedos del *vinho de Porto* –Regua, Pinhao, Gouvyas, etc.-, como Vila Nova de Gaia, ciudad donde tiene lugar la crianza de la gran mayoría de los vinos y en la que tienen su sede las casas elaboradoras. Esta población está situada en la desembocadura del Douro, frente a Oporto, a unos cien kilómetros de los viñedos. Fueron tres días intensos que nos permitieron visitar dos de las firmas más prestigiosas –*Quinta do Noval* y *Taylor's*-, realizar una cata de algunos de los mejores tintos del Douro en *Quinta do Crasto* y conocer dos empresas casi desconocidas para el consumidor español –*Graham's* y *Croft*-.

Quinta do Noval

Esta quinta se sitúa en el corazón del Valle do Douro. Desde la misma se contempla uno de los paisajes de viñedos más bellos del mundo, sin duda, la consideración de “Patrimonio de la Humanidad” otorgada por la UNESCO es más que merecida. En la Quinta do Noval, pudimos ver la pequeña viña prefiloxérica –dos hectáreas- de la que nace el mítico Vintage Port Nacional.

Todavía estaban realizando las labores de vendimia, ya que en esta casa retrasan la recogida del fruto con el fin de obtener un mayor grado de madurez. Nos sorprendió ver que todas las personas que estaban trabajando en las labores de vinificación eran mujeres. Para los grandes vinos siguen utilizando los lagares y el pisado tradicional de la uva. Disponían de un lagar diferente para cada viñedo, así como, de una máquina que permitía extraer más color.

La cata dio muestra del excelente nivel de esta bodega. Los vinos que más nos gustaron fueron el Tawny de 20 años y el Colheita de 1986. Dos excelentes vinos que se caracterizaban por su equilibrio, suavidad, gran longitud e intensas sensaciones aromáticas. Los tintos del Douro que producen son de buena calidad aunque les queda tiempo para alcanzar el nivel de sus “oportos”. Los vinos catados fueron los siguientes:

- 2004 Quinta do Noval (DOC. Douro)
- 2004 Cedro do Noval (DOC. Douro)
- 2004 Quinta da Romaneira (DOC. Douro)
- 2001 Noval Late Bottled Vintage Unfiltered (LBV)

Noval Fine Tawny Port
Tawny 10 años
Tawny 20 años
1986 Colheita
2004 Quinta do Noval Vintage.

Tras la visita fuimos gentilmente invitados a almorzar en el restaurante “Puente de Piedra” de la localidad de Pinhao.

W. & J. Graham & Co.

Esta compañía perteneciente al Grupo Symington se encuentra en Vila Nova de Gaia. Cuenta con unas amplias instalaciones para recibir el turismo. La degustación de la mayor parte de sus vinos nos dio la oportunidad de probar unos oportos difíciles de encontrar en España. En mi opinión, son productos dirigidos a un sector amplio de consumidores. Destaca en ellos un mayor dulzor y una presencia significativa del alcohol. Catamos los siguientes vinos:

Graham’s Extra Dry.
Graham’s Fine White.
Six Grapes. Ruby.
2001 Graham’s Late Bottled Vintage.
Tawny 10 años.
Tawny 20 años.
2004 Quinta dos Malvedos Vintage Port.

Quinta do Crasto.

Está preciosa quinta es una de las más pujantes del Douro. Sus vinos son muy valorados por la crítica norteamericana. Fuimos atendidos por el propietario, Georges Roquette. En sus viñedos se observan los tres sistemas de plantación usuales de estas tierras: *bancales*, *patamares* (rellanos) y *vinha al alto* (viña vertical). Los *bancales* son el tipo más antiguo, hoy se encuentra en retroceso ya que no permite la mecanización. Los *patamares* comenzaron a ser utilizados en Estados Unidos por parte de los productores de arroz, luego fueron empleados por los viticultores americanos y, desde allí, la compañía Taylor’s los introdujo en Portugal. El sistema de la *Vinha al alto*, es típico de los viñedos más recientes y se está implantando en la zona del Alto Douro. La inclinación máxima de una viña vertical es de 45° y requiere una cubierta vegetal para dificultar la erosión.

Roquette nos comentó que el cambio climático se ha empezado a notar en la región, por lo que el Instituto de Vinho do Porto permite el riego. También nos dijo que la cuantía de los derechos de plantación para elaborar Oporto es once veces mayor que la requerida para hacer tintos del Douro.

Las instalaciones de la Quinta están cuidadas hasta el mínimo detalle, se ha tenido en cuenta la estética y la funcionalidad. Muestra de ello es la sala de catas desde la que se contempla uno de los más espectaculares paisajes del Valle del Douro, en ella degustamos los siguientes vinos:

2006 Quinta do Crasto. (DOC. Douro)
2004 Quinta do Crasto. Reserva Vinhas Velhas. (DOC. Douro)
2005 Quinta do Crasto. Touriga Nacional. (DOC. Douro)
2004 Xisto. (DOC. Douro)
2005 Vinha María Teresa. (DOC. Douro)
2001 Quinta do Crasto LBV.
2004 Quinta do Crasto Vintage Port.

Considero que sus tintos son superiores a los oportos que producen, no obstante, la relación calidad-precio de estos últimos es excelente. Entre sus tintos destacó, “Vinha Maria Teresa”, procedente de un viñedo con plantas de noventa años y en el que hay más de veinte variedades diferentes.

Croft & Ca.

Croft es una compañía cuyos vinos se sitúan en un sector medio de calidad. Fue una visita turística en la que conocimos su pequeño museo y un botellero en el que se almacenan oportos de antiguas añadas. Allí pudimos observar las marcas que llevan las *pipas* para indicar el número de litros que hay en su interior. Se trata de una especie de “aspa” cuyos brazos no se unen. Esta marca equivale a 550 litros. Cuando se escribe un número entre los dos brazos superiores, éste expresa los “almudes” o número de litros que una mujer puede llevar en la cabeza -25 litros exactamente-, cuando se añade otro más entre los dos brazos de la derecha del aspa, éste indica las “canadas”. Una canada son dos litros, es decir, la cantidad de litros que un hombre puede beber correctamente en un día. En resumen, una pipa que cuente con un aspa, un “2” en la parte superior y un “5” a la derecha, significa que contiene 610 litros en su interior.

En Croft degustamos dos vinos destinados al gran consumo:

Croft Reserve Ruby
Croft Fine White.

Taylor, Fladgate & Yeatman – Vinhos, S. A.

Taylor's Ruby Reserva Select.
2001 Taylor's LBV
2005 Quinta de Varguellas. Vintage Port
Tawny 10 anos.

El responsable de marketing de la empresa para España y Portugal, Raul Riva, fue quién nos enseñó las instalaciones. Fue una visita de gran interés ya que nuestro anfitrión poseía muchos conocimientos sobre el Oporto.

Ante un gran mural del Valle del Douro vimos las diferencias de pluviosidad y de temperatura entre la zona de crianza –Vila Nova de Gaia (1200 mm. y 16° C)- y la región dónde se encuentran los viñedos (400 mm. y 21° C). El clima más suave y húmedo de Vilanova hace que se evapore un 66% menos de cantidad de producto, lo cual tiene una importante repercusión económica cuando se manejan de miles de litros.

Nos informó de la existencia del “stock de librería”, es decir, un stock de seguridad de 300 botellas de cada añada que permanece en la bodega para su conservación y estudio de su evolución posterior. Asimismo, explicó la diferencia entre los patamares de *uno* y *dos* bardos o filas. Con *un bardo* no se requiere el uso de herbicidas, mientras que en los de *dos* sí, ya que la última fila da en el talud y no puede pasarse una cuchilla que permita eliminar las hierbas.

La última cata del viaje contó con los siguientes vinos:

Taylor's Ruby Reserva Select.
2001 Taylor's LBV
2005 Quinta de Varguellas. Vintage Port
Tawny 10 años.

Los vinos de Taylor's son de muy buena calidad en sus respectivas categorías de Porto. De hecho, una de ellas ha sido creada por la propia empresa, el Late Bottled Vintage. El Vintage Quinta de Varguellas fue uno de los mejores vinos que degustamos en este viaje, un vino concentrado, goloso, suave, con un perfecto equilibrio gustativo y una sensación

alcohólica muy agradable, sin la agresividad que se aprecia en productos de inferior calidad.

Con Taylor's finalizaron nuestras visitas. Personalmente, cuando regresé a casa conocía mucho más de lo que sabía. Fue un viaje muy bien organizado, sin duda, uno de los mejores de los que he realizado con el Círculo del Vino Matritense.

Gracias por todo a Fernando y al resto de los compañeros.

Javier Arias.