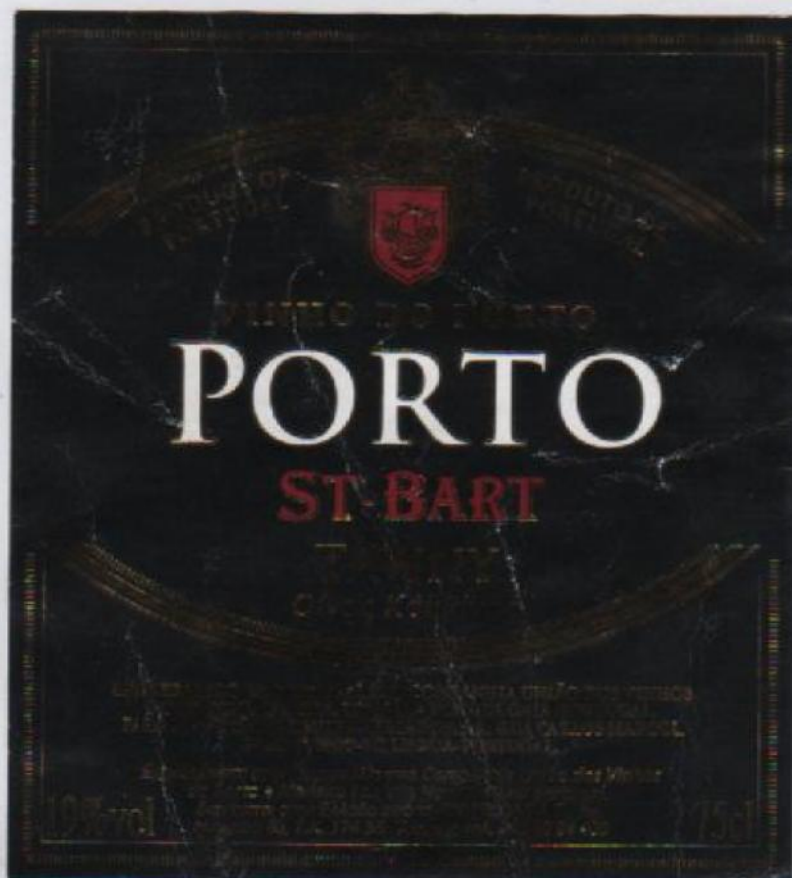
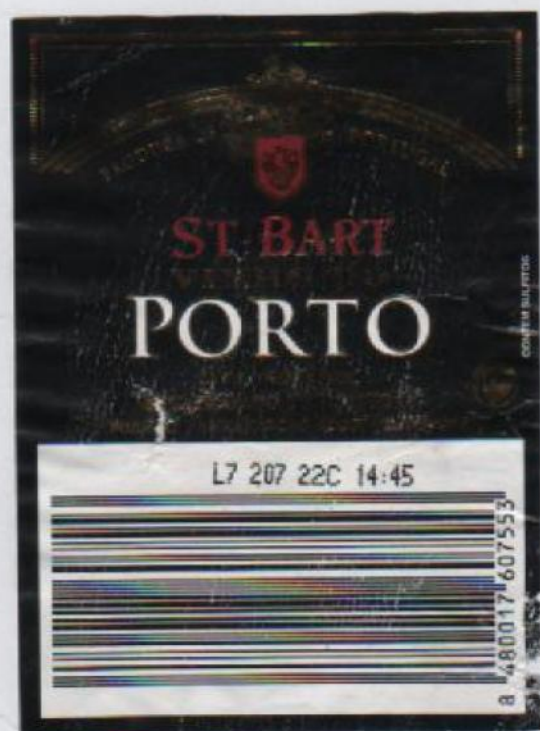


687	feb-10	EVEN TO	GOURMET - 12.PAELLA - CASA PERRONE		GENEROSOS SECOS	XXX
*	19°	PRO DUTT	UNIAO DOS VINHOS		ESPUMOSOS	.
€ 0,0	MACCARI	NO ME	PORTO		BLANCOS	.
DOC			TIPOL		ROSADOS	.
VINHO DO PORTO			PORTO TAWNY		BLANCOS CRIANZA	.
IDT			COMA		TINTO JOVEN	.
persistenz 5			Comento breve		TINTO GUARDA	XXX
acidità 1-5			VINO DI ALTA QUALITA', RICCHISSIMO DI AROMI, MANDORLA E PRUGNE SECHE. PASTOSO E DI OTTIMA STRUTTURA. VINO DA MEDITAZIONE		FERMO	XXX
giudizio 1-5					MOSSO	.
Z					FRIZZANTE	.
vib/gel					SECCO	.
3	2	7,2			ABBOCCATO	.
					DOLCE	XXX



Vale la pena di spendere due parole sul "VINHO DO PORTO" in generale. Appartiene alla categoria dei vini fortificati, cioè vini cui è stata aggiunta una certa quantità di alcol. Questa esigenza nacque nell'ottocento, quando si sentì l'esigenza di trasportare via mare grandi quantità di vino in quello che allora era il mercato più ricco, il Regno Unito. Pertanto i vini venivano messi in botti di legno conaggiunte di alcol che aveva la funzione di conservante. Il mercato apprezzò questi vini che continuarono ad essere prodotti sempre allo stesso modo anche quando venne meno l'esigenza di conservazione perchè furono trovati altri sistemi per stabilizzare il vino.

In questo modo nacquero: il MARSALA siciliano, il JEREZ della regione spagnola dell'Andalucia e per l'appunto il PORTO. Di questa categoria fa anche parte il MADEIRA, che purtroppo non conosco.

Questi tre vini, accomunati da un metodo produttivo simile, hanno in realtà caratteristiche molto diverse. Il Jerez è un vino bianco che si beve quasi esclusivamente secco ed accompagna pesci e crostacei, lo amo moltissimo. IL Marsala non ha bisogno di presentazioni, ma deve essere riscoperto dai consumatori italiani che lo hanno relegato a semplice ingrediente in cucina, io stesso, che lo considero un grande vino non ne ho mai provato uno veramente all'altezza della sua fama.

Infine il Porto, e parlandone in generale il discorso vale per questa bottiglia che abbiamo provato, dei tre è forse il più famoso, si beve in diverse tipologie dal dolce al secco. Viene preparato con la tecnica del "Soleras", cioè mescolando vini di diverse annate in modo da mantenere le caratteristiche stabili, è quello che porta ad una certa uniformità di prodotto anche di diverse marche. Una caratteristica che amo del Porto è la ricchezza di aromi, tanto da far pensare che siano stati aggiunti, come in un vino aromatizzato, come per il vermouth per intenderci. Invece questa abbondanza di aromi proviene solo dal frutto. Gli aromi sono talmente penetranti da risultare invasivi. Dolcezza ed aromaticità bilanciano perfettamente la forte alcolicità, tanto da rendere il Porto uno dei migliori vini da meditazione.

In bocca ricorda la frutta secca, mandorle in particolare e prugne. Rispetto ai prodotti più commerciali che si possono trovare nella grande distribuzione, questa bottiglia che ci è stata regalata da Maccari, ha qualcosa in più, soprattutto nella consistenza, il vino si notava più denso e corposo, forse più difficile da bere, ma con qualità superiori-