

Descubriendo Oporto y sus bodegas

Una historia de más de 300 años

Oporto y sus vinos: disfrutar del sabor de lo único

Algunos felices accidentes han sido culpables de grandes hallazgos; desde el radio de la afanosa Madame Curie hasta el bacalao al pil pil que unos marinos vascos descubrieron tras abandonar la olla con el pescado nadando en aceite, en medio de una turbulenta tormenta. Algo parecido aconteció con los vinos de Oporto.

Hace cerca de 300 años los comerciantes ingleses de lana que transportaban hasta Oporto sus cargamentos, comenzaron a buscar algún producto con el que llenar sus bodegas en el vacío viaje de regreso. Por otra parte, las numerosas contiendas entre Francia y la corona británica, hicieron que se redujeran drásticamente las importaciones de vinos de Burdeos, suministradores habituales en el Reino Unido y todo ello en pujanza de los vinos portugueses. Había que aumentar las importaciones de caldos de Oporto pero como nos ocurre a los pobres mortales, los vinos, también aguantan mal los enfados del mar. Los hábiles comerciantes británicos descubrieron sin embargo que un mayor nivel de alcohol protegía al vino contra el mareo, así que sin encomendarse ni a Dios ni a la Reina, decidieron "fortalecer" los caldos, añadiendo brandy. Y así se sigue haciendo hoy en día. ¡De una chapuza épica a un vino glorioso! Pero no acaban aquí las curiosidades de este vino. Sus uvas crecen en impresionantes laderas aterrazadas, colgando sobre el río Douro,



Viajeros y estilos de vino

Resulta complejo simplificar en unas pocas líneas la amplia gama de vinos de Oporto. Quizás un viaje a esta ciudad de tres o cuatro días, liberado de la sumisión del volante, le facilite el conocimiento y la cata de los múltiples estilos de vino que produce Oporto, desde los blancos se-



a más de 100 km de Oporto y en medio de un paisaje de fuerte dramatismo. Aquí se recoge la uva y se procesa, pisándola tradicionalmente en grandes lagares de granito. Se produce a continuación lo que los portugueses llaman la "beneficiación" es decir, el fortalecimiento con la adición de brandy. La posterior maduración del Oporto permite el ensamblaje íntimo del alcohol y el vino dando lugar a una paleta compleja de sabores y aromas. En la primavera, el vino fortificado, huyendo de los tórridos veranos, viaja hasta la fresca Vilanova de Gaia, enfrente de Oporto, donde continúa su evolución.

cos o dulces, jóvenes o con reserva, hasta los más conocidos tintos. Los Oportos más clásicos envejecen en madera, reservándose el envejecimiento en botella para los vintage, la gama más alta de la producción de Oporto. Los clásicos Ruby y Ruby Reserve maduran al-





Un paseo por Oporto



rededor de tres años en cubas de gran capacidad que evitan en gran medida la oxidación del vino preservando su distintivo color rojo y dando lugar a vinos frescos y afrutados. Una vez embotellados están listos para su consumo. Los Tawnies (algo así como "tostados") envejecen en toneles más pequeños, de 550 litros y el contacto permanente con el roble favorece la oxidación y dota al vino de su clásico color y aromas de madurez.

Los Vintage son los oportos más míticos. Son una rareza que sólo se produce en pagos únicos y en años excepcionales, que deben ser declarados como tal de forma oficial. Este distintivo sólo se concede al productor tras una cata severa en la segunda primavera de ensamblaje del vino y la madera. Aprobada la "declaración", el Vintage se embo-

Oporto es una ciudad para recorrer a pie o para compartir paseos con los tradicionales tranvías, recuerdo vivo de tiempos pasados. Su centro histórico está clasificado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La vieja ciudad encierra joyas que el viajero no debe perderse: El Palacio de la Bolsa, la Catedral románico-gótica, la Torre de Clérigos, punto de referencia de la arquitectura barroca, la Iglesia de San Francisco vestida por fuera de contención y dorado interior, los sempiternos azulejos presentes en la Estación de Sao Bento, los puentes... Obligatorio, una parada en la librería Lello y para descansar nada mejor que hacer una pausa en el clásico café Mayestic.

Existe también un Oporto de futuro y diseño que encuentras sus mejores expresiones en el Museo Serralves de arte contemporáneo o en la Casa da Música. Para cerrar

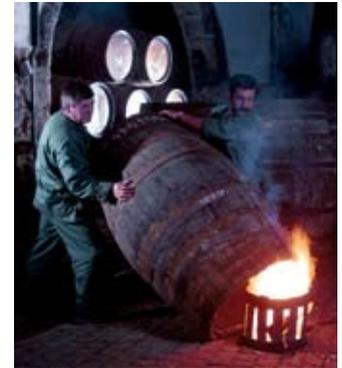
tella y permanece durmiendo y madurando entre 10 y 50 años y aún más. Dotado de un gran equilibrio y una elegancia que esconde una poderosa fuerza interior y una legendaria capacidad de envejecimiento, precisa un pequeño protocolo de cuidados para su disfrute: decantación, lenta aireación y buena compañía con la que compartir el vino por riguroso turno, haciendo circular el Vintage, en el sentido de las agujas del reloj. En todo caso, como nos aseguran los productores de los Oportos Taylors, no se conoce que haya acontecido daño alguno si el vino se sirve en sentido opuesto, pero conviene ser respetuoso con las tradiciones.

Existen aún otras muchas variedades de Oportos que enriquecerán su viaje pero estos descubrimientos se los reservamos en exclusiva a usted. ¡Ya nos contará!

el día una cena en los barrios ribereños con el tradicional bacalao o marisco o la informal "Francesinha" (un robusto emparedado bañada en salsa de marisco) y como remate conviene "pecar" con la secular repostería y off course! una copa de Oporto dulce.

Textos: Alicia Estrada

Fotografías: Porto Convention Bureau



Portugal a su aire. Oporto y mucho más... Avión + coche + hotel

- Vuelos en línea regular España – Lisboa u Oporto – España
- Estancia 7 días, 6 noches en hotel 4**** en AD. (Elección de hoteles en diferentes puntos de Portugal)
- Alquiler en aeropuerto de coche tipo Renault Clio, ocupado por 4 pasajeros. Kilometraje ilimitado, seguros.

Salida Madrid	desde 531 €
Salida Península y Baleares	desde 566 €
Salida Canarias	desde 616 €

Precios indicados por persona y paquete. Algunas fechas o cambios en compañías aéreas pueden modificar precios. No incluye tasas aéreas. Operado por Politours.