Porto senza “segreti” all’Avalon

Luca Castelletti

Il “Vinho do Porto”, o semplicemente Porto, è un vino portoghese prodotto nella valle del Douro, terza regione vinicola al mondo ad essere stata oggetto di protezione. Si tratta di un vino liquoroso che viene prodotto esclusivamente con uve provenienti dalla valle che prende il nome dall’omonimo fiume. Tra i vitigni più utilizzati, il Tinta Cão, il Tinta Barroca, il Touriga Nacional, il Touriga Francesa e il Tinta Roriz (detto anche Tempranillo).

Sicuramente tra i più conosciuti e apprezzati vini da meditazione, il Porto è diffuso in svariate tipologie commerciali. Che piaccia lo si è visto anche lo scorso mercoledì, quando al circolo Avalon di via Angelo Maj, Luca Castelletti, patron dell’enoteca al Ponte di Ponte San Pietro,

ha organizzato una serata di degustazione di Porto vintage, che ha fatto il pieno. Relatore, preciso nel descrivere nascita ed evoluzione del vino liquoroso, Lucio Lorusso. In mescita vini unici, di annate uniche, come, tanto per citare alcune etichette, il Sandeman del ’78 e il Diez del ’74 o il Feist dell’81. Gli abbinamenti? Classici, dal formaggio a pasta dura fino al cioccolato. Pubblico numeroso e coinvolto.