

Portugal, tan cerca y tan lejos

©Rafael Poveda, 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 16 de Junio de 2023

PORTUGAL, TAN CERCA Y TAN LEJOS

VIERNES, 16 DE JUNIO DE 2023

Sorbos de fondillón
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



Antaño fuimos la misma corona con los mismos intereses y enemigos. Hoy en día somos estados y naciones bien diferentes aunque con lazos evidentes. Es verdad que queda un cierto velo de desconfianza hacia España que va disipándose con el paso del tiempo y la integración europea.

El mosaico de vinos es espectacular con 32 denominaciones de origen bien definidas, algunas de grandísima calidad como el Douro, que guardan gran similitud con las de Ribera de Duero y Rioja. También los vinos verdes se hermanan claramente con los albariños y godellos de Galicia y Bierzo. Hace veinte años me invitó el consejo regulador del moscatel de Palmela-Setúbal, una zona parecida a La Marina Alicantina, donde la variedad Moscatel reina por doquier y donde se producen vinos secos y excelentes mistelas. Allí pude hablar de nuestras mistelas de moscatel y realizar catas comparativas. Sus mistelas suelen tener algo menos de azúcar (120gr./lt contra 150gr./lt.) y la misma cantidad de alcohol (15%). Portugal, como España, tiene también vinos exóticos elaborados en lugares difíciles como las Açores (nosotros tenemos Lanzarote) donde los viñedos están en terrenos volcánicos y expuestos a vientos tremendos que azotan las cepas hasta tumbarlas. Uno de los mejores vinos del mundo se hace en Madeira, un lugar de gran dificultad a priori pero que los isleños, con el paso de los siglos, supieron dominar y conseguir reconocimiento mundial. Hace dos mil años los romanos encontraron la isla deshabitada y copada de árboles (de ahí el nombre) y le prendieron fuego. Siete años después seguía ardiendo creando un manto de cenizas muy fértiles. Su clima casi tropical les permitió plantar las variedades sercial, verdelho, boal o bual y malvasia. Cuando el capitán Cook la visitó degustó sus vinos con placer aunque dijo en sus memorias que prefería el de Alicante. Por último está el Oporto, el gran vino junto con el Madeira, que es hermano de nuestro Fondillon en historia, calidad, similitudes orgánolépticas y prestigio. Hoy en día es un centro mundial de enoturismo con decenas de bodegas maravillosas repletas de extraordinarios vinos que hay que conocer por lo menos una vez en la vida. Si amas el Fondillon amas el Madeira y el Oporto.

Antaño fuimos la misma corona con los mismos intereses y enemigos. Hoy en día somos estados y naciones bien diferentes aunque con lazos evidentes. Es verdad que queda un cierto velo de desconfianza hacia España que va disipándose con el paso del tiempo y la integración europea. El mosaico de vinos es espectacular con 32 denominaciones de origen bien definidas, algunas de grandísima calidad como el Douro, que guardan gran similitud con las de Ribera de Duero y Rioja. También los vinos verdes se hermanan claramente con los albariños y godellos de Galicia y Bierzo. Hace veinte años me invitó el consejo regulador del moscatel de Palmela-Setúbal, una zona parecida a La Marina Alicantina, donde la variedad Moscatel reina por doquier y donde se producen vinos secos y excelentes mistelas.



Allí pude hablar de nuestras mistelas de moscatel y realizar catas comparativas. Sus mistelas suelen tener algo menos de azúcar (120gr./lt contra 150gr./lt.) y la misma cantidad de alcohol (15%).

Portugal, como España, tiene también vinos exóticos elaborados en lugares difíciles como las Açores (nosotros tenemos Lanzarote) donde los viñedos están en terrenos volcánicos y expuestos a vientos tremendos que azotan las cepas hasta tumbarlas.



Uno de los mejores vinos del mundo se hace en Madeira, un lugar de gran dificultad a priori pero que los isleños, con el paso de los siglos, supieron dominar y conseguir reconocimiento mundial. Hace dos mil años los romanos encontraron la isla despoblada y copada de árboles (de ahí el nombre) y le prendieron fuego. Siete años después seguía ardiendo creando un manto de cenizas muy fértiles. Su clima casi tropical les permitió plantar las variedades sercial, verdelho, boal o bual y malvasía. Cuando el capitán Cook la visitó degustó sus vinos con placer aunque dijo en sus memorias que prefería el de Alicante. Por último está el Oporto, el gran vino junto con el Madeira, que es hermano de nuestro Fondillón en historia, calidad, similitudes organolépticas y prestigio. Hoy en día es un centro mundial de enoturismo con decenas de bodegas maravillosas repletas de extraordinarios vinos que hay que conocer por lo menos una vez en la vida. Si amas el Fondillón amas el Madeira y el Oporto.

www.rafaelpoveda.com