



Symington,
HISTORIA DE OPORTO

Edita

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Plaza del Perú, 1 - Esc. Izda. 1ºA

Tel.: 91 343 07 08

Fax: 91 343 07 09

fundacion@culturadelvino.org

www.culturadelvino.org

Presidente

Julián Chivite López

Vicepresidente

Magín Raventós

Gerente

Emilio Castro Medina

Redacción y coordinación

Lorenzo Martínez-Dueñas

Sandra García

María Rodríguez

Imágenes

Instituto de los Vinos de Duero y de Oporto

Symington Family Estates

Documentación

"Guía del vino de Oporto", de João Paulo Martins (Publicaciones Dom Quixote. 2001);

"Le Vin de Porto", varios autores (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. 2003)

Diseño y maquetación

Magic Circus



Patronato de la Fundación

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Bodegas Julián Chivite
- Bodegas Vega Sicilia
- Bodegas Codorníu
- Bodegas La Rioja Alta, S.A.
- Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

EL SABOR DE LOS GRANDES



Oporto, la historia continúa





La disputa por el monopolio del vino y la histórica partida entre el proveedor, el elaborador y el operador del mercado, han sido una constante en el ámbito del oporto, sin olvidar la imprescindible estrategia de proteger el origen desde el terreno y la aplicación de las diferentes políticas económicas, desde el inicial y decidido intervencionismo de Pombal, hasta los posteriores períodos liberales.

No conviene pues olvidar todo lo que Oporto encierra: el Duero, la *Região Demarcada do Douro* (Región Delimitada del Duero), el inevitable paso por Gaia, la hegemonía y posterior declive del comercio marítimo, la alternancia de los diferentes valores monetarios, la influencia de la colonia británica procedente de la industria textil y el poderoso efecto del Tratado de Methuen (1703) en el impulso comercial de los vinos de Oporto.

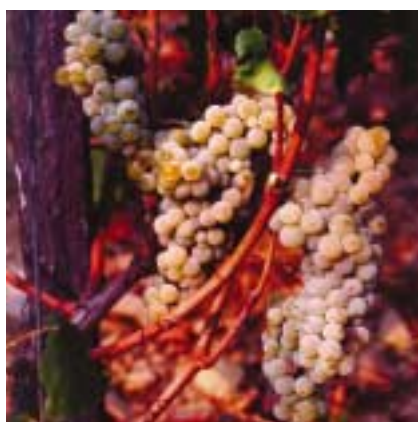
Francia, Inglaterra y Portugal jugaron en determinados periodos una larga partida de influencia decisiva en la historia del vino. Un conocimiento riguroso de los sucesos históricos nos revela las posibilidades de las zonas y su valioso efecto en el mercado; también, los paradójicos nexos entre unos territorios y otros y, por supuesto, la necesaria cohesión de grupo para fortalecer la capacidad mercantil, como es el caso de la familias británicas en el marco de Oporto.

Por lo que se refiere a los lazos entre los vinos históricos, la suerte de Burdeos y la de Oporto estuvo ligada en determinados momentos, inclinándose al final por los vinos del Douro. Por otra parte, una perspicaz visión de las clasificaciones y de los tipos de vino de Oporto, nos acercan, sin duda, al marco de Jerez, con el que comparten métodos asimilables de encabezado y crianza, la tradicional separación entre las bodegas de elaboración y las de envejecimiento y expedición e incluso peculiares normativas de control proporcional entre el volumen de vino a expedir y el inmovilizado, ya que la Ley del Tercio introducida en Oporto durante el periodo de Salazar, resulta equiparable a la reserva de cupo exigida a las bodegas del marco de Jerez por su Reglamento. Y si en 1756 fue creada la Compañía General de la Agricultura de las Viñas del Alto Douro iniciándose la clasificación de la *Região Demarcada do Douro* (1757-1761), medio siglo antes el príncipe Rákoczi clasificó los viñedos de Tokajhegyalja por primera vez (1700). Al fin y al cabo, sin historia no hay vino.

En un primer momento fue la zona de *Baixo Corgo* la considerada como óptima hasta el límite situado en el territorio de *Pinhão*. Posteriormente el área se amplió. Actualmente, la extensión de la Denominación, comprende más términos de los establecidos durante la época de Pombal. La ampliación de la Denominación continuó hasta el siglo XX, lo que trajo consigo un cierto deterioro de la calidad de los vinos; téngase en cuenta que las normas de la Compañía y el concepto restrictivo y de búsqueda de calidades defendido por los seguidores de los criterios limitativos de Pombal, afectaban directamente a los intereses de parte de un sector que pretendía una política liberalizadora y, por tanto, defensora del libre comercio de vino, sin trabas; lo que contradecía en la práctica el concepto cualitativo propugnado por la Compañía.

Pudiera decirse que superada la fase inicial de creación de la entidad reguladora, los vinos de Oporto, por todos los intereses en juego, han pasado por distintas situaciones en las que control/liberación, han sido criterios antagónicos detrás de los cuales se alineaban intereses opuestos, pero siempre con el vino como objeto comercial.

En 1834 la Compañía se extingue, se vuelve a reorganizar en 1843 y en 1863 desaparece definitivamente. Este organismo regulador tuvo, dentro del propio marco, defensores y detractores, ya que fue un instrumento del Estado y generó situaciones de conflicto entre los propietarios de viñedo y los comerciantes, pero ha sido, innegablemente, el primer y mayor factor de cambios estructurales en el vino de Oporto, desde el viñedo y las elaboraciones hasta el mercado, decidiendo la imagen y la realidad de altas calidades de los actuales oportos. El decidido objetivo del control de viñedo y de los elaborados, marcado por la Compañía (1756), aun teniendo en cuenta las disfunciones que pudo producir por la aplicación de criterios intervencionistas, marcó la suerte y sobre todo, las calidades y la imagen de los vinos de Oporto.





El viñedo de la Región delimitada ofrece una gran muestra de variedades, tradicionalmente ha venido siendo así, pero también tradicionalmente la elección de variedades y su muestra total, carecía de mínimos planteamientos científicos respecto de la complementariedad de dichas variedades y en relación con los vinos que pretendieran elaborarse. Por otra parte, las diferencias de características de las zonas por terrenos y clima, hizo necesario experiencias propias en aquellos territorios que permitieran conocer las mejores aptitudes de rendimientos cualitativos con expresión final en los vinos. En el *Douro*, el concepto, ya universal, del "terroir" pertenece a la filosofía de la Región. Todas las zonas tienen en cuenta la complementariedad de las variedades entre sí, pero las plantaciones de parcelas pasan por determinar la mejor adaptación de variedad y clon a cada una de ellas. Por otra parte, ha sido un debate totalmente concluido, la duda entre si el mejor vino de Oporto habría de ser monovarietal (en tal caso con el único protagonismo de la Touriga Nacional) o bien inclinarse por el ensamblaje de vinos de diferentes variedades; cuestión ésta esencial, por la complejidad de los vinos, principalmente los de las gamas más altas y aquellos destinados a crianzas más prolongadas y muy especialmente la de los llamados VINTAGES, en los que la crianza reductora es la determinante.

Del desarrollo de los proyectos sobre variedades óptimas se concluyó que, para la consecución del equilibrio final se hacía necesario recurrir a cinco variedades: Touriga Nacional, Tinta Cao, Tinta Barroca, Tinta Roriz y Touriga Francesa. La utilización porcentual de cada variedad es libremente determinada por cada firma en función de la procedencia, del año, del vino o de los factores que se estimen necesarios. Por lo que se refiere a variedades blancas, que suponen un 34% del viñedo en la Región, destacan: Malvasía Fina, Códega y Malvasía Rey; en menor medida tienen presencia y se utilizan para la elaboración de vinos sin la D.O. Oporto, las siguientes: Rabigato, Gouveio, Viosinho y Arinto.

Dada la complejidad de los vinos del marco y los múltiples factores que intervienen en la consecución de la óptima calidad pretendida por la mayor parte de las firmas, por el comercio y, muy fundamentalmente, por las instituciones intervinientes, uno de los aciertos más ventajosos en la historia de los vinos de Oporto, ha sido, sin lugar a dudas, la iniciativa tomada desde la creación de la *Casa do Douro* en 1932 y que se llevó a cabo con el proyecto y ejecución del catastro de los viñedos del Duero, parcela por parcela. La elaboración del catastro resultó determinante a la hora de establecer la potencialidad de cada parcela y la capacidad, en origen, de producción de vino de Oporto.

Se clasificaron inicialmente 100.000 parcelas de viñas y 200.000.000 de cepas, lo que afectó a 30.000 agricultores. Estas cifras dan hoy una idea, tanto del trabajo llevado a cabo, como de los intereses en juego.

Del resultado final de la calificación de cada parcela iba a depender la autorización de elaboración de vino calificado como Oporto, en proporción a las calidades de la superficie cultivada. Según fuera clasificada la parcela en las diferentes categorías puntuadas (Letras A a F, desde 1.200 puntos a 400 puntos) se autoriza proporcionalmente la utilización de aguardiente para añadir al vino, lo que determina, lógicamente, la cantidad de mosto "beneficiado" para llegar a ser vino de Oporto. De ahí que dicho sistema de autorización proporcional en función de la clasificación de la parcela, sea conocido comúnmente en la región como el "beneficio", ya que cada parcela de viña, da cada finca, se valora en función del beneficio al que tiene derecho.

De esta manera se decide, en proporción directa, las capacidades de transformación de los mostos de la Región en vino de Oporto. La atribución del beneficio –expresado en barriles– se realiza según la puntuación del viñedo y su ejecución se lleva a cabo con la entrega a cada agricultor de una tarjeta en la que figura la cantidad de mosto que puede transformar en vino de Oporto.





PRODUCCIÓN DE VINO EN LA REGIÓN DELIMITADA DEL DUERO

Unidad: barricas (pipas) de 550 litros

AÑOS	MOSTO GENEROSO	AGUARDIENTE VÍNICO AÑADIDO	VINO DE OPORTO	VINO NO ENCABEZADO
2000	152.524	42.030	194.554	86.484
2001	155.345	43.007	198.352	165.849
2002	134.804	37.600	172.404	93.467
2003	108.419	29.996	138.415	172.969
2004	125.837	33.321	159.158	132.845

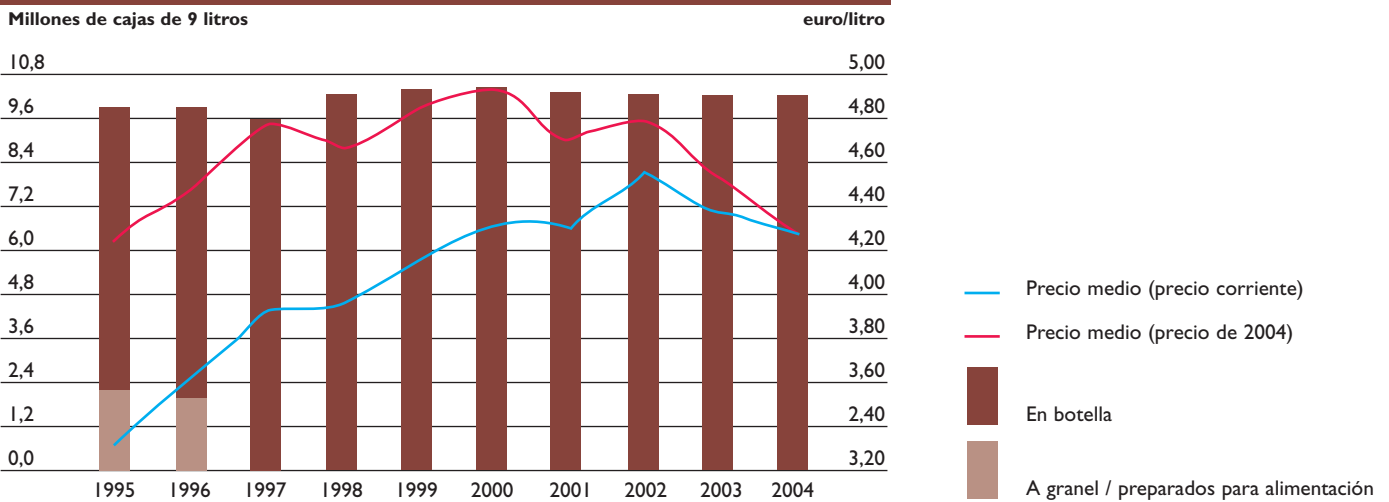
Fuente: Instituto de los Vinos de Duero y de Oporto.



PAISES	miles de €	miles de cajas de 9 litros	€/litro	miles de €	miles de cajas de 9 litros	€/litro
FRANCIA	92.525	2.934	3,50	95.119	2.997	3,53
PORTUGAL	62.476	1.441	4,82	64.326	1.447	4,94
REINO UNIDO	55.270	1.196	5,14	57.220	1.192	5,33
HOLANDA	50.624	1.697	3,31	52.777	1.741	3,37
BÉLGICA	39.694	1.199	3,68	38.073	1.109	3,81
ESTADOS UNIDOS	29.861	421	7,88	27.227	369	8,20
CANADÁ	18.986	251	8,39	23.405	317	8,20
ALEMANIA	9.822	291	3,75	12.601	376	3,72
DINAMARCA	6.846	158	4,82	7.438	171	4,85
ESPAÑA	5.672	142	4,45	6.107	153	4,42
ITALIA	4.693	117	4,45	4.828	119	4,51
SUIZA	3.729	76	5,47	4.267	78	6,11
BRASIL	2.353	62	4,21	2.004	49	4,52
IRLANDA	2.168	43	5,58	2.094	40	5,83
SUECIA	2.128	42	5,63	2.192	41	5,95
JAPÓN	1.731	23	8,21	1.280	18	7,78
LUXEMBURGO	1.133	27	4,75	972	22	4,83
NORUEGA	945	14	7,32	1.207	20	6,73
REP. CHECA	894	19	5,24	533	12	5,14
MÉXICO	723	12	6,96	556	9	7,13
FINLANDIA	684	13	5,82	602	11	5,95
AUSTRIA	638	12	5,88	637	11	6,41
NUEVA ZELANDA	621	9	8,00	738	10	7,99
GRECIA	617	11	6,21	550	10	5,91
ANDORRA	588	17	3,94	565	17	3,78
OTROS MERCADOS	4.604	85	6,05	3.817	70	6,02
TOTAL	400.024	10.312	4,31	411.134	10.410	4,39

Fuente: Instituto de los Vinos de Duero y de Oporto.

VENTAS DEL VINO DE OPORTO



Fuente: Instituto de los Vinos de Duero y de Oporto.

Las Instituciones de Oporto

La organización institucional del vino de Oporto ha sido objeto de numerosos cambios y reorganizaciones desde sus inicios. El modelo corporativo creado por Oliveiro Salazar en la década de los 30 del siglo XX se basaba en un Gremio de Exportadores (1933), un organismo oficial de control –*Instituto do Vinho do Porto* (1933)–, y una federación de viticultores –*Casa do Douro* (1932) –. Este modelo se mantuvo hasta 1974, año en el que tuvo lugar la Revolución del 25 de abril que modificó la estructura existente, iniciándose los primeros movimientos de los productores frente al monopolio de los exportadores y a los amplios poderes de la *Casa do Douro*.

En los años venideros fueron muchos los conflictos surgidos entre la producción (valle del Duero) y el comercio (Gaia), si bien hasta la década de los 80 no se produjo una transformación real en la organización del sector. Así, después de varios años de protestas por parte de los agricultores, quienes reclamaban la posibilidad de exportar el vino desde la producción, en el año 1986 empezaron a aparecer los primeros elaboradores que embotellaban sus propios vinos –sin depender de las empresas ubicadas en Gaia–, aunque los volúmenes aún eran escasos. Con la creación en 1995 de la **Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro (CIRDD)** se produjo un gran avance, dado que en dicha comisión estaban representados los agricultores, los comerciantes y el Estado, por lo que este nuevo organismo asumía muchas de las atribuciones que anteriormente eran exclusivas de la *Casa do Douro*, convirtiéndose de esta forma en el órgano central del sector vitivinícola en la región.

En el año 2003 se produce una nueva reforma institucional de la Región Delimitada del Duero basada en la integración de las denominaciones de origen de Oporto y del Duero en un solo organismo público. Este cambio supone la desaparición de la *Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro*, cuya estructura interprofesional pasa a formar parte del hasta entonces *Instituto dos Vinhos do Porto* (I.V.P), que desde entonces pasa a llamarse **Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (I.V.D.P)**, agrupando ambas denominaciones. El I.V.P.D es el principal órgano de certificación, control y promoción de las denominaciones “Porto” y “Douro” cuya dirección es nombrada directamente por el gobierno. La *Câmara de Provadores* (Comité de Catadores), perteneciente al Instituto, se encarga de calificar y aprobar los vinos y aguardientes utilizados en la elaboración de oportos y de otorgar el sello de garantía. El I.V.P.D. se encarga de determinar la cantidad anual de mosto que puede ser transformado en vino de Oporto, operación que se denomina “comunicado de vendimia” y que se realiza antes de que ésta se lleve a cabo.

Las funciones de la **Casa do Douro**, creada en 1932, han sido redefinidas tras la última reforma institucional del sector. Como representante de los agricultores y de las 23 bodegas cooperativas que existen en la región, este organismo representa los intereses de los agricultores y de la producción, siendo responsable del registro de viticultores y de su actualización. Cualquier pago que hagan las empresas del sector a los viticultores debe pasar por esta institución.

Lo que inicialmente era el Gremio de Exportadores y posteriormente la Asociación de Exportadores de Vino de Oporto, una vez que finalizó el monopolio de la exportación mantenido por las empresas de Gaia, pasó a ser la actual **Asociación de Empresas del Vino de Oporto (AEVP)**, una agrupación de empresas que también integra a algunos pequeños productores. Este organismo agrupa a la mayor parte del comercio de vino en Oporto. Algunas de sus funciones son la defensa y promoción de la D.O. y su representación en certámenes y encuentros internacionales.

La **Asociación de Viticultores Embotelladores de Vinos de Oporto y del Duero (AVEPOD)** agrupa a los productores que embotellan sus vinos y no forman parte de la AEVP, aunque no está representada institucionalmente en los órganos de decisión de la región.

Finalmente, cabe reseñar **Unidouro**, la agrupación de las 23 bodegas cooperativas de la región que producen el 60% de los vinos de mesa y el 40% de los oportos, representando a unos 10.000 agricultores y 20.000 hectáreas de viñedo.

Fuente: “Guía del vino de Oporto” de João Paulo Martins (2001) y “Le Vin de Porto” (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. 2003)

Vinos con estilo



Vinos con estilo

¿Puede confundirse un oporto, por sencillo que sea, con algún otro vino?
¿Existe algún tipo de vino que siquiera iguale a algún Vintage? ¿La lenta evolución de los grandes Vintages en botella, puede equipararse a la capacidad de envejecer de otros vinos?

Los vinos de Oporto, a través de su propia historia, continúan superándose, tanto en versatilidad como en calidades. Son vinos inimitables, inconfundibles e irreproducibles, debido al conjunto de factores que se han ido agrupando históricamente y que demuestran el afortunado y largo ensamblaje que la cultura del Duero, los propietarios, las firmas y el comercio tradicional han llegado a conseguir a lo largo de los siglos.

La simplificación a la que actualmente nos tiene acostumbrados la información general sobre vinos, evita el tratamiento de la más mínima complejidad, lo que afecta muy directamente a elaboraciones históricas como la de Oporto, cuyas referencias, en gran parte de los casos, figuran, sin más, en el grupo de variado contenido denominado arbitrariamente “vinos especiales”, cuando no en el de “dulces” o, en la mayoría de los casos, en los “de postre”; con lo cual –con intención, o sin ella– el público recibe un mensaje estereotipado y sin matices de que los vinos de Oporto son “especiales” (es decir, que no se trata de vinos “normales”) o que son de gusto “dulce” (o sea, reservados exclusivamente para los seguidores de este gusto) o que sólo se toman de postre, (limitando la oferta y la degustación de los diversos y diferentes oportos al punto final del menú, integrado por frutas, heladería o repostería). No resulta habitual –salvo en países con cultura tradicional del Oporto– que se ofrezcan oportos en el aperitivo, antes de comer, o en el turno de los cafés. Cuando en realidad hay oportos, no sólo para todos los gustos y capacidades económicas, sino también, como ocurre con los vinos de otras zonas históricas, para todos los momentos del día y de la noche.

22



Las características de personalidad de los oportos, proviene pues de las casi infinitas (y también peculiares) posibilidades que posee el elaborador según manipule (desarrolle) los diferentes elementos que intervienen en las elaboraciones y que han ido conformando sistemas propios de elaboración, desde el primer pisado (“corte”) trabajo de grupo de pisadores (dos por cada 750 kg. de uva), la obtención de color y aromas (“trabajo del lagar”), hasta el momento de adición del aguardiente al mosto-vino (“encuba”): 110 litros de aguardiente por 440 litros de mosto. Finalizada la operación vino-aguardiente, el vino ya fortificado (encabezado) pasa a los recipientes de madera con una capacidad de múltiplos de 550 litros. Esta simplificada relación de operaciones no es idéntica en todos los casos, el acero inoxidable se ha impuesto en el *Douro*, con los correspondientes avances en el control de temperatura y, el pisado ha sustituido a los recursos humanos por la robótica científicamente concebida, haciendo coincidir la presión de golpe de las pisadas, con el conseguido por la del ingenio robótico.

Finalizado el otoño y reposado el vino en las bodegas de elaboración, el frío invierno realiza su natural labor de limpieza, a la que ayudan las bajas temperaturas de la Región del *Douro* que consiguen la precipitación de las materias en suspensión, lográndose una primera, natural e imprescindible decantación.



24

Por primavera, los vinos, ya limpios, por decantación natural y libres de partículas, se dirigen a Gaia, antes por vía fluvial embarcados en los tradicionales “rabelos” que transportaban 30/70 toneles por embarcación. Actualmente, el transporte se realiza por carretera en camiones cisterna, aunque sigue siendo Gaia el destino final de los vinos y el lugar más apto para la crianza. Es en Gaia, pues, donde se cría, embotella y desde donde se expide al mercado, aunque el cumplimiento de esta tradicional costumbre ya no es exigible desde el punto de vista legal, ni tampoco el vino para la exportación tiene actualmente que salir obligatoriamente de Gaia, ya que a partir de 1986 puede exportarse desde las instalaciones de las firmas en el Duero.

Pero la tradición manda y por lo general es en Gaia donde las firmas mantienen su presencia y sus tradicionales e históricas bodegas dedicadas a la crianza y a la expedición final. En las instalaciones de las casas en Gaia, a la orilla del Duero y con la estampa de postal intemporal de *Porto* enfrente, con un clima entre fresco y frío y una sana humedad que favorece la crianza y la conservación del vino, los vinos del Duero confirmados como oportos, van a ser clasificados por la bodega según características. Aquí se decide y los vinos demuestran su capacidad. El criterio inicial y del que se parte básicamente, es la decisión de si oxidación sí, oxidación no; si oxidación o reducción y, por tanto, respectivamente mayor o menor protagonismo de la madera para el envejecimiento. Así, aquellos vinos destinados por sus características a Vintages y L.B.V. se encuban en recipientes de madera de grandes proporciones, ya que será la bodega la encargada de criar el vino sin contacto con el oxígeno (crian-

frutales las que deben buscarse. Los Tawnies, al contrario que los Rubies, se rigen por criterios de oxidación, aunque es tan amplia la gama, que no resulta adecuado determinar características únicas:

Los **Tawnies Reserva** se consiguen con 5/7 años de edad media y, por lo general, tienen notas de mejor oxidación que los simples Tawnies.

Tawnies con expresión de edad: 10 años, 20 años, 30 años y 40 años. Complicada terminología, inclasificables vinos e imposibles de explicar con términos comunes para todos, ni siquiera para aquellos en los que coinciden los dígitos de edad. Obviamente sí pueden encontrarse mayores notas oxidativas y de evolución en los que tienen más edad, pero, como se ha dicho anteriormente, son las casas las que marcan el estilo. No hay cosechas, no hay características comunes para la edad expresada en decenas de años, no son vinos homologables, son las firmas las que conocen los misterios de la elaboración por lo que son las características de las mismas las que resultan más expresivas. Hay campo más que suficiente para investigar y probar sensaciones. Unas cuantas experiencias personales resultan más útiles que cualquier intento de comentario descriptivo.



26

Crusted

Un tipo insólito, difícil de encontrar. Desde el punto de vista de clasificación y estabilización, el más puro de los oportos. No está filtrado. Deja depósito ("Crust"). Es a la vez recio y franco. Vino muy característico de su tipo, con un mínimo de dos años en barrica y tres en botella. Es una experiencia única. Los Crusted no tienen entre sí demasiados hermanos para su comparación. Es el tipo más genuino y menos comparable. Especialmente recomendable para bebedores imaginativos y preparados para sensaciones tan gratas como desconocidas. Una clásica novedad para quien no la conozca. Cuesta encontrarlos.



Los oportos con añada

Aparte la clasificación de vinos de escasa crianza, de oportos con crianza oxidativa y de otros (como los Vintages) en los que su característica es la crianza reductora, otra clasificación de los vinos de Oporto corresponde a aquellos tipos elaborados mediante coupage de diferentes añadas (Ruby, Tawny, Crusted...)y, finalmente otros que corresponden exclusivamente a una vendimia; de este grupo los más importantes son los llamados Vintages, por ser los vinos más representativos de la alta gama de oportos, también los más complejos, los de precio más elevado y aquellos que, para beberlos, necesitan más tiempo en botella. En realidad es difícil saber cuando es el mejor momento para beber un Vintage de un gran año; porque si se mantiene en la botella criando y en espera de ser bebido, se crea una expectativa ligada también con la ansiedad de llevar a cabo la degustación y, si llegado el caso



Vintage

El Vintage es el más complejo de todos los tipos de Oporto, el oporto más grande de todos y así reconocido por la *Cámara de Provedores* del I.V.D.P., que somete permanentemente a los pretendidos Vintages a todo un protocolo analítico dominado por el concepto cromático de "retinto". Los Vintages deben de ser obligatoriamente embotellados entre el segundo y el tercer año después de la cosecha, concretamente: entre el 1 de julio del segundo año y 31 de diciembre del tercer año posteriores a la vendimia. Para la elaboración de los Vintages se buscan vinos con mucho color, muy densos de cuerpo, con una gran concentración aromática. Los Vintages no terminan nunca de resultar cerrados; en realidad son vinos muy profundos y con mucha capacidad de todo: de color, de aromas, de gustos, de concentración. Son vinos con mucha potencia, pero al mismo tiempo son elegantes, expresivos y sobre todo constituyen una permanente promesa; ya que es difícil establecer en qué momento empiezan a alcanzar su madurez y muestran sus capacidades. Como su propio nombre indica, los Vintages son siempre de una cosecha concreta, pero no se hace Vintage todos los años. La declaración de Vintage es voluntaria de cada casa, no más de 4 años por cada diez cosechas. Según la tradición hay que esperar dos inviernos y un verano para saber cómo se va a comportar el vino, periodo de tiempo habitual para que las casas decidan si se declara o no Vintage un año determinado.



28

Desde el punto de vista del porcentaje que suponen los Vintages para las casas, dentro del volumen de cada firma, según las fuentes que utilizamos, no parece que representen más de un 5% de vinos de Oporto vendidos por una casa exportadora. Sin embargo, el efecto del Vintage es esencialmente de imagen.

Como ya hemos dicho el principal factor para la declaración de Vintage es el color; dado que debe resultar opaco y de enorme concentración, lo que asegura una lenta evolución que finalice en el rojo cardenalicio. Su segundo factor son los taninos, lo cual no excluye que el vino resulte en los primeros años, áspero; pero nunca ningún Vintage puede ser demasiado suave al principio. No se puede ganar la batalla al tiempo sin ser fuerte desde joven. En cuanto a su frutalidad, digamos, sin más, que es fácilmente prescindible. Lo habitual es que no sean vinos muy abiertos, sino todo lo contrario. Naturalmente todas las apreciaciones sensoriales, según avanza el tiempo en botella, mostrarán necesariamente la evolución del vino.

Una vez más hemos de afirmar que lo importante en el oporto es el estilo de la casa. El estilo de cada firma donde más se percibe es en los Vintages.





La familia Fymington

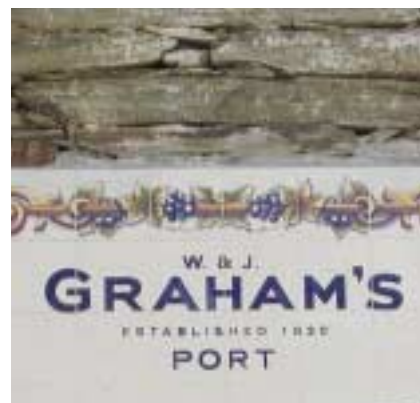
Symington Family Estates (Propiedades de la Familia Symington) pertenece a un reducido grupo de sociedades británicas en Oporto, compuesta por una única familia, ya que el resto de empresas procedentes del Reino Unido han perdido su naturaleza familiar al no existir descendientes directos. Se trata de una de las familias británicas con más tradición en Oporto, con presencia desde finales del siglo XIX.

Las compañías de la Familia Symington se han consolidado entre las principales firmas productoras de oportos de calidad superior. Sus ventas representan más del 27% del oporto superior vendido en todo el mundo y, según datos del *Instituto dos Vinhos do Douro e Porto*, durante el año 2004 la firma lideró las ventas de Vintage, L.B.V., Tawnies viejos y oportos Crusted. La familia Symington ha sido responsable de la elaboración de algunos de los más grandes oportos Vintage de todos los tiempos, entre los que hay que destacar los Dow's de 1908, 1927, 1955 y 1966; los Warre's de 1924, 1945 y 1963; los Graham's de 1970 y 2000, y el Smith Woodhouse de 1977.

Entre la compañía y los miembros de la familia poseen 15 Quintas en el valle del Duero, lo que supone la propiedad de viñedos más grande de la zona, incluyendo la famosa Quinta de Roriz y Quinta de Perdiz, uno de los mejores pagos del valle del Rio Torto, a lo que hay que añadir el contrato de arrendamiento que la familia tiene durante 25 años sobre la Quinta das Lages, también en el Rio Torto. La familia posee un total de 18 fincas cuya superficie asciende a 1.217 hectáreas, de las cuales cerca de la mitad son de bajo viñedo. Además, algunos miembros de la familia poseen, a título individual, varios viñedos del valle del Duero con los que se abastece al conjunto de las compañías del grupo.

Desde sus inicios en el negocio de los vinos de Oporto, hace más de 120 años, la familia se ha implicado muy directamente en cada uno de los aspectos de la producción, ya sea la gestión del viñedo, el ensamblaje, la vinificación, el envejecimiento, el embotellado o la comercialización. Detrás de cada uno de estos procesos hay un Symington, por lo que son responsables de cada una de las botellas de vino que producen. Hoy en día, al menos siete miembros de la familia –seis de ellos de la cuarta generación– trabajan en alguna de las compañías que poseen en el Duero y en Madeira.

Durante los últimos años Symington Family Estates ha realizado diversas inversiones con el objetivo de mejorar sus instalaciones. Así, entre los años 2000 a 2004 han invertido 36 millones de euros en equipos de vinificación y acciones de maduración de los vinos. La compañía maneja siete lagares diferentes en el Duero, dos lagares importantes –Bomfim y Sol– y cinco pequeñas fincas especializadas: Vesuvio, Graham's Malvedos, Dow's Senhora de Ribeira, Warre's Cavadihna y Roriz. La inversión en equipamiento y gestión de cada una de estas cinco pequeñas propiedades es significativa pero vital para mantener la alta calidad e individualidad de los vinos de la familia.



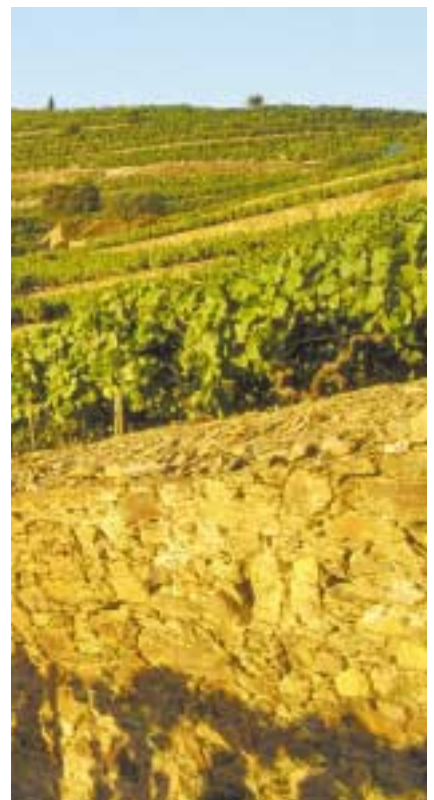
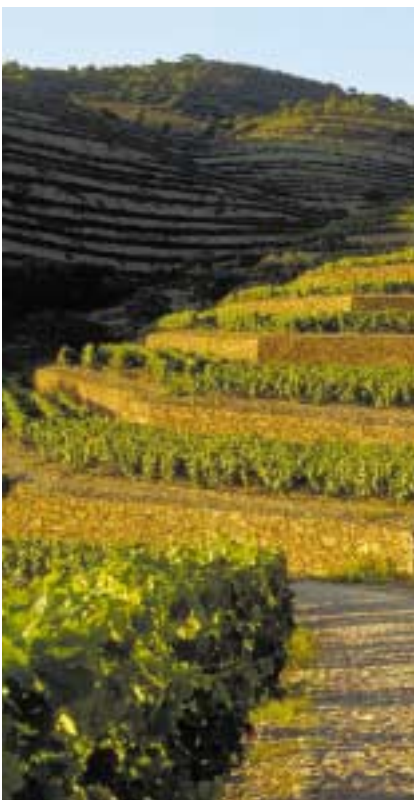
Las compañías sobrevivieron a los tiempos difíciles y en 1947 a Maurice se le unió su hijo mayor Michel, y al año siguiente Ian, el hijo mayor de John. Poco después el primogénito de Ronald, James, pasó a formar parte de la compañía, seguido a intervalos por Peter y Amyas, hermanos de Ian. En 1961 la familia Warre vendió el resto de sus acciones a los Symington y en 1979 W & Graham & Co, junto a su compañía hermana Smith Woodhouse & Co., fue adquirida por la familia Symington.

La importante posición en el comercio del Oporto Vintage de las compañías de Symington, lleva a la familia a incrementar sustancialmente sus posesiones de viñedos en las mejores áreas del Duero. A raíz de esto, Warre's compra Quinta de Cavadihna en el valle de Pinhão y se amplían los terrenos de Quinta do Bomfim de Dow's y Quinta dos Malvedos de Graham's. En 1989 los Symington adquieren Quinta do Vesuvio, dando así un gran salto en la ampliación de sus terrenos. Esta propiedad de 408 hectáreas es probablemente el pago más famoso e histórico del Duero.

En 1989 la familia Blandy, que había residido en la isla de Madeira desde 1811, ofreció a los Symington asociarse en un negocio de producción de vinos en la zona, la Madeira Wine Company. Symington Family Estates también es propietaria de otras casas de vinos de Madeira como Cossart Gordon y Leacock.

Los Symington son miembros de la "Primum Familiae Vini", que agrupa a las once familias principales del mundo del vino, entre las que se encuentran Antinori, Drouhin, Egon Muller Scharzhof, Hugel, Jaboulet, Mouton Rothschild, Pol Roger, Sassicaia, Torres, y Vega Sicilia.

34





DOW'S PORT

Dow's

Durante el siglo XIX el Dow's adquirió una gran reputación como productor de Oporto Vintage. El profesor Saintsbury escribió en 1920: "No he encontrado ningún vino mejor que los Dow's de 1878 y 1890".

El magnífico Dow's de 1896 es una leyenda entre los Oportos Vintage; más recientemente los Dow's de 1955, 1966 y 1980 han realzado la fama de la compañía, y son algunos de los mejores vinos producidos en estos años.

36

Fundada en 1798, Dow's fue una de las primeras compañías en comprar quintas en el Duero, adquiriendo Senhora da Ribeira en 1890 y Bomfim en 1896. Ambas se encuentran entre las fincas más famosas del Duero y están situadas en la mejor región, las dos en la cara sur de la orilla de Quintas. Dow's pasó a manos de los Symington cuando en 1912 Andrew James Symington pasó a ser socio de esta compañía en la que, actualmente trabajan seis miembros de la cuarta generación.





FURVEYOR TO HM THE QUEEN OF DENMARK'S HOUSEHOLD

WARRE'S



P O R T



38

Warre's

Fundada en 1670, Warre's es la primera compañía británica de Oporto, ya que la familia Warre ha participado en el comercio del Oporto desde hace cerca de tres siglos. Sir William Warre, nacido en Oporto en 1784, perteneció al ejército anglo-portugués durante la guerra peninsular, desempeñando un papel principal en la recuperación de la independencia de Portugal. Sir William es recordado además por abastecer al Duque de Wellington con su gama de oportos durante la guerra.

En 1905, Andrew James Symington fue admitido como socio de Warre's y, menos de un siglo después, la cuarta generación de la familia Symington pasó a ser propietaria del 100% de la compañía.

Warre's posee Quinta de Cavadinha, una de las mejores fincas del Duero, situada en el valle Pinhão. La localización del viñedo en mitad del valle produce vinos frescos, elegantes y con aroma a violetas. Son fundamentales para la producción de los Warre's las vecinas Quintas de Alvito y Netas, también propiedad de la familia, que producen cerca de 280 pipas¹ de excelente vino que contribuyen al estilo único de Warre's. Además Cavadinha es una de las fincas que cuenta con la más avanzada tecnología, teniendo instalados 6 lagares robotizados.

La firma Warre's es famosa por sus grandes Oportos Vintage, entre los que se encuentran los legendarios 1900, 1912 y 1924, entre otros. Hoy en día los Vintages de 1955, 1963 y 2000 contribuyen, por su extremada calidad, al mantenimiento de la renombrada fama de esta histórica compañía.

¹Pipa: tonel que se utiliza para la crianza de vinos nobles fortificados (Oporto, Madeira, Marsala y Tarragona Dulce).

18 Vintages históricos

10
DOW'S
VINTAGE
1966

1963

Una añada de leyenda que no requiere presentación alguna. De las mejores del siglo XX. Un vino que establece el referente para todos los demás. Declarada *Vintage* por todas las casas de Oporto más importantes.

Condiciones climáticas

Un invierno normal, con lluvia y nieve. El ambiente empezó a secarse un poco a finales de abril. Las viñas ya prometían mucho. Frío y lluvioso hasta mediados de junio. Tiempo bueno y muy seco en julio y agosto. Algo de lluvia en el momento justo a mediados de septiembre.

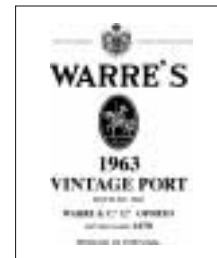
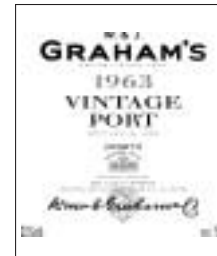
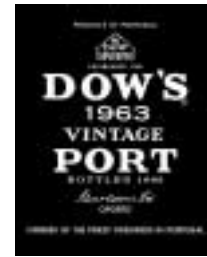
La vendimia comenzó el 23 de septiembre con tiempo un tiempo idóneo.

Notas de cata

Esta añada tan memorable se caracteriza por su potencia, dimensión y personalidad. Incluso después de cuarenta años, los mejores vinos siempre impresionan con su combinación de fruta, taninos y elegancia. Casi siempre parecen más jóvenes de lo que son.

Consumo

Se puede beber ya, pero algunos de los vinos apenas han comenzado a mostrar una madurez plena. Los mejores aún durarán muchas décadas.



40

1970

Una añada clásica que ha dado vinos muy equilibrados, bien estructurados y longevos. De las mejores de los últimos cincuenta años. Declarada *Vintage* por las principales casas de Oporto.

Condiciones climáticas

Lluvias en los dos primeros meses del año. En marzo tiempo seco pero más frío. Después de un abril cálido, tiempo idóneo hasta las primeras lluvias de principios de septiembre.

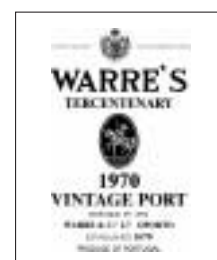
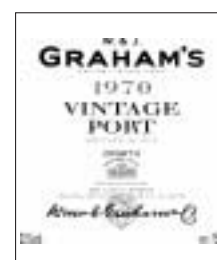
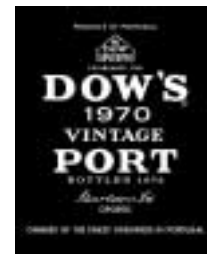
Cuando comenzó la vendimia el 21 de septiembre el estado de la uva era perfecto, aunque al principio se temió que las altas temperaturas y la sequedad pudiesen haber afectado a la calidad final de los vinos.

Notas de cata

Vinos magníficos con abundantes notas de fruta madura y taninos concentrados. Los mejores presentan una armonía y un equilibrio sencillamente excepcionales. Algunos ya se han colocado entre los más grandes de todos los tiempos.

Consumo

Ya ha alcanzado su madurez. Pruébalo ahora y probablemente resultará uno de los mejores tragos de Oporto que jamás haya catado. Un vino de esta calidad, procedente de las mejores casas, envejecerá de manera excelente durante muchas décadas.



2000

Se recordará como una añada parca en volumen que dio vinos muy concentrados.

Condiciones climáticas

El invierno fue muy seco con prácticamente nada de lluvia desde octubre hasta finales de febrero. Con cielos azules día tras día y temperaturas por encima de lo normal, las viñas pronto echaron brotes. Luego, en el mes de abril, llegó un tiempo húmedo y más fresco, mientras que la lluvia que cayó en mayo triplicó la media para ese mes. En consecuencia, el desarrollo de las viñas se frenó y la floración no se produjo hasta bien entrado mayo.

En el momento de la floración las condiciones seguían siendo muy húmedas. Los racimos en formación llevaban pocos granos y se preveía una de las cosechas más pequeñas de los últimos años.

En junio el tiempo fue principalmente seco y por tanto ideal. Julio y agosto trajeron unos chubascos que vinieron bien, pero el verano no resultó muy caluroso y el desarrollo de las viñas hacia finales de agosto iba algo por detrás de lo normal.

El principio de septiembre fue inusualmente caluroso y la uva maduró rápidamente. Al comienzo de la vendimia el estado de la fruta era excelente. Tenía ese aspecto ligeramente pasado tan indicado en la uva destinada a la elaboración de vino de Oporto.

Vinificación

Hace mucho tiempo que no se daban tantos indicadores de calidad en un mismo año: gran calidad de fruta, alto contenido en azúcar, tiempo idóneo durante la vendimia, bajo rendimiento, colores púrpuras claramente visibles desde el comienzo de la fermentación, un mosto que desprendía maravillosos aromas y baja proporción de piel con respecto a zumo.

La fermentación tuvo lugar en condiciones casi idóneas. No hizo falta enfriar el proceso. Incluso hubo que calentarlo un poco ya que las noches fueron frescas. Esas buenas temperaturas dieron lugar a unos mostos singularmente aromáticos.

Notas de cata

Los vinos prometen mucho. Muestran aromas intensos de bayas y una estructura plena.

Consumo

Primer *Vintage* del siglo. Los mejores deberían guardarse hasta 2015 o 2025.

