vinetur

Il vigneto Nacional di Quinta do Noval sfida la fillossera e produce leggendari vini porto nella Valle del Douro in Portogallo

Le viti non innestate producono porti d'annata rari e molto pregiati, mentre scienziati e collezionisti si meravigliano del mistero e della qualità del vigneto.

martedì 29 luglio 2025



Nella Valle del Douro, nel Portogallo settentrionale, il vigneto Nacional di Quinta do Noval è uno degli appezzamenti più rinomati e misteriosi del mondo del vino. Nascosto discretamente vicino agli edifici principali della tenuta nella valle del fiume Pinhão, questo piccolo appezzamento ha raggiunto uno status leggendario tra i collezionisti e gli intenditori di vino per la sua storia unica e per gli straordinari vini Porto che produce.

Il nome del vigneto, "Nacional", si riferisce al fatto che le viti sono state piantate direttamente nel suolo portoghese, con le proprie radici, anziché innestate su portainnesti americani. Questo metodo era standard nel Douro prima dell'arrivo della fillossera, un insetto devastante che raggiunse la regione nel 1868 e distrusse la maggior parte dei vigneti. La soluzione diffusa alla fillossera era quella di innestare le varietà di uva europee su resistenti portainnesti americani, una pratica ancora oggi comune. Tuttavia, il vigneto Nacional rappresenta un'eccezione: le sue viti sono sopravvissute con le proprie radici, immuni alla fillossera per ragioni ancora inspiegabili.

La stessa Quinta do Noval ha affrontato tempi difficili alla fine del XIX secolo. Dopo aver sofferto di oidio e poi di fillossera, la tenuta passò di mano diverse volte. Nel 1894, António José da Silva acquistò Quinta do Noval e iniziò un'importante opera di recupero, reimpiantando la maggior parte della proprietà con portainnesti americani e vitigni locali. I documenti storici indicano che da Silva sperimentò anche trattamenti chimici per combattere la fillossera in un piccolo appezzamento, gettando forse le basi per quello che sarebbe diventato il vigneto Nacional.

Le origini precise del vigneto Nacional non sono chiare perché gran parte della documentazione storica di Quinta do Noval è andata perduta nell'incendio dei magazzini di Vila Nova de Gaia nel 1981. Ciò che si sa è che l'attuale vigneto Nacional è stato piantato nel 1924. Si estende per soli 1,6 ettari su nove terrazze scistose tradizionali a 375 metri di altitudine. Il vigneto contiene circa 6.000 viti distanziate di circa un metro, con un'età media di 50 anni.

Le viti sono un blend di varietà tradizionali del Douro, con una predominanza di Sousão (circa il 35%), che contribuisce al colore intenso del vino. Altre varietà importanti sono Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Tinto Cão e Tinta

Barroca. Le viti non innestate mostrano un vigore inferiore rispetto alle loro vicine innestate: hanno tronchi più piccoli, fogliame meno denso, foglie di colore verde più chiaro, grappoli d'uva più piccoli e rese inferiori, in genere la metà o addirittura un terzo della produzione di un normale vigneto. Tuttavia, questa bassa resa si traduce in uve con una notevole concentrazione.

Si utilizzano tre sistemi di allevamento della vite: Guyot, sperone e potatura a canne. Una terrazza funge da vivaio per le nuove viti; ogni anno ne vengono ripiantate circa 20-30 direttamente nel terreno per sostituire le perdite. Queste nuove viti impiegano fino a sette anni prima di produrre la prima uva. I tentativi di piantare viti non innestate in altre zone della tenuta sono falliti.

Tutti i lavori nel vigneto Nacional sono eseguiti a mano. La tenuta pratica la viticoltura biologica senza pesticidi o erbicidi. Al contrario, ogni primavera vengono posizionati dei diffusori di feromoni tra le viti per interrompere i cicli di accoppiamento degli insetti e controllare i parassiti in modo naturale.

Le rese del vigneto Nacional sono estremamente basse: circa 10-15 ettolitri per ettaro rispetto ai 30-35 dei vigneti innestati nelle vicinanze. Per determinare il momento della vendemmia, gli acini di diverse varietà e posizioni all'interno dell'appezzamento vengono campionati e analizzati per verificarne la maturazione. L'intero vigneto viene raccolto a mano in un solo giorno ogni anno.

La vinificazione avviene con metodi tradizionali nella vecchia cantina di Quinta do Noval. Tutte le varietà di uva del blend di campo vengono fatte fermentare insieme in lagare di granito - vasche di pietra poco profonde - utilizzando il calpestio per tutta la durata della fermentazione per un'estrazione ottimale. La fermentazione dura circa due giorni prima di essere interrotta dalla fortificazione con acquavite d'uva. Il vino trascorre poi 18 mesi di invecchiamento in una grande botte di rovere e castagno ("tonel") con una capacità di 2.500 litri.

La decisione di dichiarare un Vintage Nacional viene presa dopo un attento monitoraggio durante l'invecchiamento. Non tutti gli anni producono un Vintage dichiarato; a volte viene rilasciato solo il Porto d'annata classico di Quinta do Noval, o viceversa. Negli anni in cui non viene dichiarato un Vintage Nacional, le sue uve

vengono miscelate ad altri Porto prodotti dalla tenuta.

Il primo Vintage Nacional dichiarato risale alla vendemmia del 1931, quando le viti avevano appena sette anni. Quel vino è diventato leggendario ed è stato successivamente nominato dalla rivista Wine Spectator uno dei più grandi vini del XX secolo. Anche altre annate hanno raggiunto lo status di icona: sia l'annata del 1963 che quella del 1994 hanno ricevuto punteggi perfetti dalla critica; più recentemente, James Suckling ha assegnato 100 punti all'annata 2011.

La produzione annuale di questo piccolo appezzamento oscilla tra i 2.000 e i 3.000 litri - una quantità sufficiente per circa 100-250 casse all'anno - e questo lo rende uno dei Porto più rari del mondo. Le bottiglie vengono assegnate per quote ai distributori di tutto il mondo.

I Porto d'annata Nacional sono noti per la loro profondità, concentrazione, complessità, freschezza ed eleganza, un profilo che rimane costante nei decenni. Questi vini possono invecchiare per molti decenni; alcune bottiglie sono note per durare un secolo o più.

Ci sono stati esperimenti di invecchiamento di alcuni Porto Nacional come Tawny Colheita - uno stile invecchiato più a lungo in legno - ma finora si tratta di prove limitate annunciate da Quinta do Noval.

Oggi, il vigneto Nacional di Quinta do Noval continua ad affascinare sia gli scienziati che gli amanti del vino per la sua resistenza alla fillossera e per la sua capacità di produrre alcuni dei vini più ricercati del Portogallo da un micro-terroir unico nel cuore della Valle del Douro.