vinetur

I prezzi all'asta del vino di Porto raggiungono i 5.000 euro grazie all'aumento della domanda globale oltre la stagione delle feste

Le annate rare attraggono i collezionisti di tutto il mondo, con la Francia in testa ai consumi e i mercati asiatici che mostrano un crescente interesse per i Porto storici.

martedì 11 novembre 2025



Il vino di Porto, a lungo associato alle celebrazioni festive e ai rituali del dopo cena, sta guadagnando nuova attenzione tra i collezionisti e gli appassionati di vino durante tutto l'anno. I recenti risultati delle aste di iDealwine, una casa d'aste online con sede a Parigi, dimostrano che il Porto non è più solo uno sfizio stagionale, ma è sempre più riconosciuto come un vino pregiato con un pedigree significativo e un potenziale di investimento.

In passato, il Porto era spesso considerato una bevanda riservata ai club privati o alle occasioni speciali, soprattutto durante le festività. I suoi sapori ricchi si abbinano bene ai cibi tradizionali delle feste, come il budino di Natale e il formaggio blu, rafforzando la sua reputazione di bevanda invernale. Tuttavia, i dati delle aste di iDealwine rivelano che la domanda di Porto raro e d'annata è forte anche al di fuori del periodo festivo. Dei dieci migliori prezzi di aggiudicazione per il Porto registrati lo scorso anno su iDealwine, tutti sono stati raggiunti nella prima metà dell'anno, in particolare a maggio e giugno.

Una vendita degna di nota è stata quella di un Porto del 1880 di Quinta Do Noval, aggiudicato per 1.563 euro all'asta di maggio. La bottiglia è stata acquistata da un collezionista francese. Queste bottiglie sono estremamente rare e si ritiene che ne

esistano solo poche in tutto il mondo. Un altro esempio è un Porto Regoa del 1870 di Quinta Da Bouça, venduto per 863 euro a un acquirente di Singapore. Queste vendite evidenziano il fascino globale dei Porto storici e la loro scarsità sul mercato.

Produttori come Ramos Pinto, Taylor's, Quinta de Loureiro, Burmester e Niepoort attirano costantemente offerte elevate all'asta. Il prezzo più alto registrato per un Porto su iDealwine negli ultimi anni è stato di 5.008 euro per un Vinces Very Old Tawny Port di Ramos Pinto. Questo particolare lotto proveniva da riserve di famiglia e aveva un'età media di 100 anni. È stato acquistato da un altro collezionista francese.

La Francia rimane il più grande consumatore di Porto al mondo, superando anche Portogallo, Regno Unito e Stati Uniti. Secondo lo specialista di dati sulle bevande alcoliche IWSR, il consumo di Porto è aumentato in questi Paesi dopo la pandemia di Covid-19. Anche i mercati asiatici, come Singapore e Hong Kong, mostrano un crescente interesse per i vini di Porto.

Tra i Porto più ricercati all'asta c'è il Nacional di Quinta do Noval. Situata nella Valle del Douro in Portogallo, Quinta do Noval produce vino dal 1715 ed è nota per la sua innovazione. L'azienda ha introdotto le bottiglie etichettate negli anni '20 ed è stata pioniera dei porti tawny con indicazione dell'età. Il Nacional viene prodotto solo in annate eccezionali da viti non innestate sopravvissute all'epidemia di fillossera. Questi vini vengono invecchiati in botti per due anni prima di essere imbottigliati per un ulteriore invecchiamento.

Le annate recenti di Nacional possono raggiungere prezzi fino a 1.000 euro all'asta. Le bottiglie più vecchie hanno valori ancora più alti; un Nacional del 1963 è attualmente stimato a quasi 4.000 euro. Alcune annate sono così rare da comparire all'asta solo una volta ogni dieci anni o più. Ad esempio, la leggendaria annata Nacional del 1931 non è stata più vista su iDealwine dal 2006.

La combinazione di storia, artigianalità e rarità ha elevato lo status del Porto tra i collezionisti e gli intenditori. I risultati delle aste indicano che il Porto sta superando la sua tradizionale immagine di bevanda festiva per diventare un serio concorrente nel mercato dei vini pregiati. Man mano che un maggior numero di acquirenti ne riconosce il valore e le qualità uniche, si prevede che la presenza del Porto alle aste crescerà sia

in termini di frequenza che di prestigio.