

LES VINS DE PORTO

From Gentleman to connoisseur wine

Jadis "English gentleman wine", le Porto est devenu aujourd'hui le plus connu et peut-être le plus réputé des vins de liqueur. Une petite visite dans la vallée du "fleuve doré".



Un petit Porto s'accorderait bien avec ce cigare ... (Photo: MC)

L'histoire du vin de Porto en tant que vin de liqueur remonte au XVII^e siècle. A cette époque, les négociants dans la région du Douro, au Nord du Portugal, avaient pris l'habitude d'ajouter de l'eau-de-vie au vin de table pour le rendre plus résistant au voyage en bateau pour l'étranger.

Au cours des décennies se généralisait la technique du mutage, qui consiste à arrêter la fermentation du moût en ajoutant de l'alcool vinique et à fixer ainsi les sucres résiduels et les arômes.

Le Porto et les Anglais

La commercialisation du Porto reçut un grand coup de pouce à la fin du XVII^e siècle lorsque, suite à un litige commercial entre la France et l'Angleterre, le roi Charles II d'Angleterre décida de boycotter les vins français. La production et l'exportation vers l'Angleterre explosèrent et le Porto devint le "English gentleman wine" qu'il fallait offrir après tout bon repas.

Mais, comme souvent dans de telles situations, des producteurs et négociants peu scrupuleux voulaient produire un maximum de profit et vendaient des vins en grande quantité, achetés en dehors du Douro, sous l'appellation Porto. La production dépassait vite la demande, la qualité baissait et la renommée du Porto fut discréditée. La crise et la misère s'installaient dans la région.

Il fallait attendre le Marqués de Pombal, premier ministre portu-

gais à la fin du XVIII^e siècle, qui par une législation sévère et une limitation de l'aire de production (précurseur de l'Appellation d'Origine contrôlée d'aujourd'hui) va rétablir la confiance dans la qualité du Porto.

Si pendant des siècles l'histoire du Porto fut influencée par les maisons de négoce anglaises et écossaises, dont témoignent encore aujourd'hui les noms de certains Portos, les choses vont commencer à changer avec l'adhésion du Portugal à l'Union européenne. Le Porto pouvant maintenant être commercialisé directement depuis le domaine et sans devoir passer par les maisons de négoce traditionnelles, favorisant ainsi la production des Portos de *Quinta*, c.-à-d. des vins d'un seul domaine, des investisseurs étrangers ont commencé à s'installer avec dans leurs bagages des oenologues confirmés.

Le dur terroir du Douro

Le Douro n'est pas seulement le nom de la région montagneuse dans le nord du Portugal, mais aussi le nom du fleuve qui la parcourt ("fleuve doré", parce qu'on croyait pouvoir y trouver de l'or). Un climat contrasté avec de grandes différences de température entre l'hiver et l'été ne facilite pas le travail des vignes. La région se caractérise par un terroir difficile de schiste concassé ou la vigne doit parfois aller chercher l'eau jusqu'à vingt mètres de profondeur.

Il existe plus d'une centaine de cépages dans le Douro, mais

pour la production du Porto les six sortes les plus importantes sont: le Touriga Nacional, le Touriga Francesa, le Tinta Cão, le Tinta Roriz, le Tinta Barroca, et le Mourisco.

Après la récolte le raisin égrappé était traditionnellement pressé dans des grandes cuves en granit, les *Lagares*, par foulage au pied. Aujourd'hui, la mécanisation remplace de plus en plus cette méthode traditionnelle. Après le foulage et une fermentation de quelques jours, on ajoute l'eau-de-vie au moût (en moyenne 115 litres pour 435 litres de moût), arrêtant ainsi la fermentation et fixant les sucres résiduels et les arômes. Après mutage, le Porto affiche entre 19 et 20 degrés d'alcool, avec des sucres résiduels entre 40 et 60 g/l. A un vieillissement plus ou moins long, suivant les différents types, suit la mise en bouteille du Porto.

La diversité des types de Porto est impressionnante. A côté des Portos blancs sec ou demi-sec, on distingue surtout deux styles de Portos rouges. Les vins de style *Ruby* et les vins de style *Tawny*.

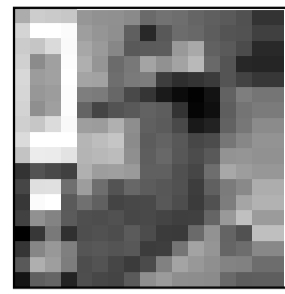
Dans les vins de style *Ruby* on distingue: le *Ruby*, un Porto jeune, assemblé de plusieurs différentes années, à couleur rouge intense, fruité et pour consommation immédiate; le *Late Bottled Vintage*, issu d'une seule année, vieilli en fût pendant quatre à six ans, un vin aux arômes plus complexes pouvant évoluer en bouteille durant quelques années; et le *Vintage*, Porto millésimé, uniquement produit dans les meilleures années, qui après deux à trois ans de vieillissement dans des fûts, passe en bouteille. Il peut atteindre un âge de plusieurs décennies.

Les vins du style *Tawny*, après un long vieillissement en fût, subissent une oxydation qui leur confère leur couleur "fauve".

On distingue les *Tawny* simples des *Tawny Reserva*, les *Tawny* avec indication d'âge et le *Colheita*, vin de qualité supérieur d'une seule vendange et vieilli en fût pendant au moins sept ans avant embouteillage.

Malheureusement le Porto est trop souvent assimilé à un simple apéritif au lieu d'être considéré comme un grand vin. En tant que tel il doit être traité, stocké et manipulé avec la même prudence. Comme un grand vin, il peut accompagner les différents plats d'un menu entier. Ce défi, l'association Slow Food Luxembourg l'avait lancé récemment en invitant à une soirée Porto au Restaurant Wengé. Au programme de la soirée: un menu élaboré par le chef cuisinier du Wengé, dont chaque plat fut accompagné d'un porto différent. L'invité du soir était la maison Heredias, un Porto d'une nouvelle génération provenant de la vallée du Tavora. Foie gras pané et Porto blanc, canard laqué et Vintage 1999, ainsi que le désert au chocolat amer Araguani; tous les accords étaient surprenants et stimulaient les palais des participants. Et, à la fin, le plus classique des accords: cigare et vieux Tawny.

Thierry Origer



Nix wie biologisch weg!

(rg) - Österreich, das Pionierland in Sachen Biolandbau. Und natürlich Ökotourismus. Jetzt gehen eine Reihe von Hoteliers einen Schritt weiter und schließen sich zum Ver-

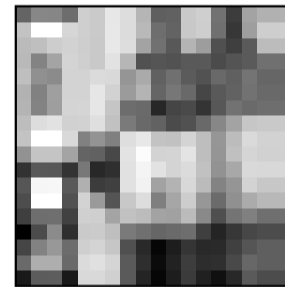
band **Bio-Hotels** zusammen. Nicht weniger als 17 Häuser zwischen Burgenland und Tirol sind Mitglied bei diesem Zweckverband. "Genuss mit Garantie", heißt das Motto, und zu den Kriterien gehört zu allererst eine bestmögliche Beschaffung mit Bioprodukten aus der Region, die dementsprechend auch kontrolliert werden. Andererseits sind die Häuser konsequent ökologisch eingerichtet: baubiologische Ausstattung, sparsamer Wasserverbrauch, nachhaltige Energienutzung, sanfte Chemie bei der Reinigung. Einige Hotels haben sich mit der Möbelfirma "Grüne Erde" zusammengetan, so dass bis zum Mobiliar alles unbedenklich ist. Abgerundet wird das Konzept durch attraktive Angebote, die je nach Hotel von Naturwandern, Wellness, Personal Coaching über Fasten und Yoga bis hin zu Kinder camps und Meditatives Malen reichen. Selbst in der Altstadt von Salzburg findet sich eine solche Oase des verträglichen Reisens. Oh Austria felix!

Bio-Hotels: Bioinformation Wickenburggasse 14/9

A-1080 Wien, Tel. 0043-1-4097826,

mail to: urlaub@biohotels.info,

<http://www.biohotels.info>

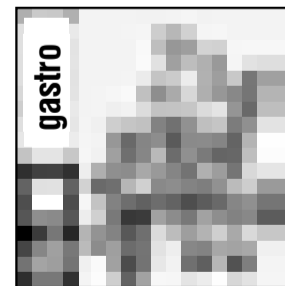


Un, deux, ... sept soleils

(rg) - Comment découvrir des vins siciliens de domaines inconnus? Eh bien, nous l'avons fait via un "paquet de dégustation" de douze bouteilles de domaines différents proposé par la revue "Merum", bi-

mensuel suisse consacré exclusivement aux vins italiens. A tout hasard, nous avons pêché cette attrayante bouteille **Mandra Rossa** du domaine "Cantine Settesoli", introuvable dans les manuels de référence. Une vraie découverte qui nous a réellement soumis. Ce "Merlot de Sicilia IGT", millésime 2000, est une bombe à arômes et à goûts exotiques. Réglisse au nez, prune, cerise, vanille et que sais-je encore au palais. Le tout sur fond couleur pourpre, d'une intensité d'abord presque intenable, qui au bout d'une lente dégustation s'avère agréable et suave. Une bouteille sensationnelle avec laquelle on a pour plusieurs soirées de doses homéopathiques salutaires. Un, deux, ... sept soleils pour réchauffer vos papilles gustatives en hivernage.

Mandra Rossa, Merlot Sicilia 2000, Cantine Settesoli, Menfi Sicilia.



Envie d'Italie

(rw) - Si vous aimez les plaisirs simples et que vous avez un penchant pour la cuisine italienne, "La Voglia Matta" est une bonne adresse pour vous. Plus qu'une pizzeria, ce

resto qui a gardé, du moins partiellement, un intérieur années cinquante, propose aussi d'excellentes pâtes maison, viandes et spécialités de saison. Dus à son succès grandissant, les prix sont parfois exagérés, mais l'ambiance sympa garantie a aussi son prix. En été, vous pouvez vous installer sur la terrasse avec vue sur le quartier de Bonnevoie. Puisqu'on en parle: "voglia matta", littéralement traduit, veut dire "envie folle".

La Voglia Matta, 42, rue Demy Schlechter, tél. 49 25 54.