



Alentejo, la terra oltre il fiume

by Alessandra Piubello

Una terra chiamata Alentejo. Così titolava il Nobel José Saramago un suo libro nel 1980. Benvenuti nella terra dei grandi spazi, la meno popolata del Portogallo, dove il paesaggio è il vero protagonista. Aride pianure dorate, distese collinari ammantate di vigneti, coste tormentate, bianchi villaggi, città in marmo e incantevoli borghi medievali. Querce da sughero (prima produzione del Portogallo), lecci, ulivi, fiori selvatici, pascoli a perdita d'occhio. Nel cielo si librano le bianche cicogne. Addirittura, nel Parco Naturale Alentejano nidificano, caso unico al mondo, in altura tra gli scogli. L'Alentejo, letteralmente "Oltretago" dove per Tago si intende il fiume Tejo che la delimita a nord, è la regione più estesa del Portogallo, pari a un terzo del Paese. Confina ad est con la Spagna, ad ovest con l'Oceano Atlantico, a sud con l'Algarve. Il Portogallo è celebre al mondo per il Porto, il Madeira, il Vinho Verde. Eppure in questa terra dai vasti orizzonti, dove i vigneti hanno ormai soppiantato i campi di grano, si comincia a far sul serio, con nuove generazioni di produttori ed enologi che interpretano consapevolmente il territorio. Anche se la storia del vino qui probabilmente comincia con i Tartessiani (antico popolo andaluso) ancora prima dell'avvento dei Romani, poi conosce fasi alterne, di fama (nel Seicento erano i più reputati vini portoghesi al mondo, insieme a quelli di Beira ed Estremadura) e di oblio, fino ad arrivare alle prime Doc del 1988, alla fondazione del CVRA (Commissione Vitivinicola Regionale Alentejana) nel 1989, scrupoloso organismo privato preposto alla certificazione. Le cooperative hanno svolto un ruolo molto importante (attualmente ne esistono sei, di cui quattro con una produzione intorno ai diciotto milioni di bottiglie): è opinione condivisa dai produttori che il Rinascimento in Alentejo sia passato attraverso di

A land called Alentejo. So the headline laureate Jose Saramago his book in 1980. Welcome to the land of wide open spaces, the least populated of Portugal, where the landscape is the real star. Arid golden plains, hilly expanses covered with vineyards, coasts tormented, white-washed villages, cities and marble enchanting medieval villages. Cork oaks (first production of Portugal), oaks, olive trees, wildflowers, pastures as far as the eye. Hovering in the sky the white storks. Indeed, in the Natural Park Alentejo breed, unique in the world, in deep sea between the rocks. The Alentejo, literally "Oltretago" where to Tagus means the Tejo river that borders it to the north, is the largest region of Portugal, representing a third of the country. It is bordered to the east with Spain, to the west by the Atlantic Ocean, on the south by the Algarve. Portugal is famous in the world for the Port, Madeira, the Vinho Verde. Yet in this land of wide horizons, where the vineyards have supplanted the wheat fields, it's getting serious, with a new generation of producers and oenologists who interpret consciously territory. Although the history of wine here probably begins with Tartessians (ancient Andalusian people) even before the Romans, then he knows ups and downs, renowned (in the seventeenth century were the most reputed Portuguese wines in the world, along with those of Beira and Extremadura) and oblivion, until you get to the first Doc 1988, to the founding of the CVRA (Regional Alentejo Wine Commission) in 1989, scrupulous private body responsible for the certification. Cooperatives have played a very important role (at present there are six, including four with a production of around eighteen million bottles) is agreed by the producers that



loro. Dagli anni Novanta circa cominciano ad avere un ruolo anche le aziende vitivinicole private, che investono in cantine all'avanguardia, in know how e in accoglienza turistica. Attualmente il quadro numerico vede la presenza di 263 produttori, con un'area viticola di 20.670 ettari (dei quali 17.996 dedicati alla produzione di vino Doc e Igp), con una produzione media di 76 quintali per ettaro. La regione rappresenta il 23.5 % della produzione nazionale certificata. Un tempo la tradizione privilegiava i bianchi, ora come ora quasi l'ottanta per cento è riservato ai vini rossi. Il Portogallo gode di un'alta varietà di vitigni autoctoni (circa duecento) e anche in Alentejo le Doc (85 quintali di resa per i rossi, 100 per i bianchi), autorizzano la maggior parte di cultivar native, con pochissima presenza degli internazionali. E se il consumatore è un po' disorientato dal numero di vitigni (fra i rossi, Alfrocheiro, Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Baga, Tinta Barroca, Tinta Miúda, Tinta Grossa, tanto per fare qualche nome; fra i bianchi, Antão Vaz, Arinto, Alvarinho, Verdelho, Fernão Pires, Tamarez e tantissimi altri), dall'altro lato trova vini peculiari, di gradevole bevibilità, dal buon rapporto qualità-prezzo.

Il vigneto alentejano è ancora molto giovane, la maggior parte delle vigne è tra i dieci e i vent'anni (molti ne hanno meno di dieci, pochi fra i cinquanta e gli ottanta, ma sono rarità). Negli ultimi dieci anni la produzione è addirittura triplicata, arrivando a 110 milioni di litri. L'Alentejo offre diversità climatica e ambientale, anche se in generale il clima soleggiato e caldo (si arriva ai quaranta gradi) è stemperato dalle notti fresche e dalle brezze. Le zone a Denominazione di Origine Controllata sono otto. Borba, Evora (la capitale regionale, città Patrimonio dell'Umanità), Granja-Amareleja, Moura, Portalegre (una Doc che sta emergendo a livello qualitativo), Redondo, Reguengos, Vidigueira. I suoli sono molto diversi, spaziano dall'argilloso al granitico, dal ghiaioso al calcareo allo scistoso. In Alentejo esiste una notevole biodiversità (raramente si utilizzano pesticidi, oidio e peronospora pressoché inesistenti), con l'utilizzo di lotta integrata e con qualche certificazione biologica in leggero aumento (qui la conversione dura cinque anni e non tre come in Italia). Fra le cantine visitate in regione, citiamo Herdade Dos Grous con il suo Moon Harvest 2013; l'incantevole Herdade de Malhadinha Nova, con i suoi impressionanti Monte da Peceguina 2014, Touriga Nacional 2013, Malhadina Nova 2012 e Petit Manseng 2012; Herdade do Vau, immerso in una località incantevole, poco lontana dal fiume principale dell'Alentejo, il Guadiana, e dal Parco Naturale, con i suoi Riso 2013 e Riso Reserva 2012, decisamente piacevoli ed equilibrati. Estremamente interessante l'incontro con António Maçanita, giovane appassionato enologo e proprietario di Fita Preta (ne sentiremo parlare), e suoi vini di carattere. ■

the Renaissance in Alentejo is passed through them. Since the nineties about begin to have a role wineries private, investing in cutting-edge wineries, in know how and in tourist accommodation. Currently the numerical keypad with the presence of 263 manufacturers, with wine-growing area of 20,670 hectares (17,996 of which are dedicated to the production of wine DOC and IGP), with an average production of 76 quintals per hectare. The region accounts for 23.5% of national production certified. A long tradition favored whites, right now almost eighty percent is reserved for red wines. Portugal has gained a variety of native grapes (about two hundred) and also in the Alentejo DOC (85 quintals of yield for red, 100 for whites), authorize the majority of native cultivars, with very little presence of international. And if the consumer is a bit 'confused by the number of vines (among the reds, Alfrocheiro, Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Baga, Tinta Barroca, Tinta Miuda, Tinta Grossa, just to name a few; among whites, Antão Vaz, Arinto, Alvarinho, Verdelho, Fernão Pires, Tamarez and many others), the other side is peculiar wines, of pleasant drinkability, good value for money. The vineyard Alentejo is still very young, most of the vineyards is between ten and twenty years (many have less than ten, just between fifty and eighty, but they are rare). In the last ten years, production has even tripled, reaching 110 million liters. The Alentejo offers environmental and climatic diversity, although in general the weather was sunny and warm (you get to forty degrees) is tempered by cool nights and breezes. The areas to DOC are eight. Borba, Evora (the regional capital, a World Heritage city), Granja-Amareleja, Moura, Portalegre (a Doc that is emerging in terms of quality), Redondo, Reguengos, Vidigueira. The soils are very different, ranging dall'argilloso to granite, from limestone gravel to the schist. In Alentejo there is considerable biodiversity (rarely use pesticides, powdery mildew and downy mildew almost non-existent), with the use of integrated pest management and organic certification with some slight increase (here conversion lasts five years, and not three as in Italy). Among the wineries visited in the region, we mention Herdade Dos Grous with its Harvest Moon 2013; the charming Herdade de Malhadinha Nova, with its impressive Monte da Peceguina 2014 Touriga Nacional 2013 Malhadina Nova Petit Manseng 2012 and 2012; Herdade do Vau, immersed in an enchanting spot, not far from the main river of the Alentejo, the Guadiana, and the Natural Park, with its Rice Rice Reserva 2013 and 2012, very nice and balanced. Extremely interesting meeting with António Maçanita, passionate young winemaker and owner of Fita Preta (will hear about), and its wines of character.