

BarTales

ANNO IX | N. 11 | LUGLIO 2022

FOCUS ON
GREEN DEAL

HOT SPIRIT
WHISKY
DI TASMANIA

ZOOM
LONDRA,
LE NUOVE REGOLE

REPORT
**UNA VODKA
VULCANICA**



NIEPOORT

Tra i più iconici brand della Porto industry, Niepoort fu fondata nel 1842 da Franciscus Marius Niepoort e da allora continua a mantenere la sua identità di azienda a conduzione familiare alla cui guida si sono succedute sei generazioni. Tramandandosi ancestrali esperienze e conoscenze, quasi sempre, due generazioni della famiglia hanno lavorato fianco a fianco per molti anni, con grandissima attenzione e maniacale cura per i dettagli, contribuendo così a una transizione di successo. Più di 150 anni sono stati dedicati alla produzione del vino Porto.

Le cantine Niepoort a Vila Nova de Gaia sono uno spazio magico dove i vini invecchiano alla velocità di altri tempi,

dove si mantengono le buone tradizioni, dove botti, bottiglie e damigiane vengono monitorate una a una in modo che il risultato finale sia sempre un Porto degno di tale nome.

Accanto alla tradizionale produzione di Porto, nel 1987 Dirk Niepoort iniziò una nuova era aziendale con la creazione del primo Redoma rosso nel 1991. I figli di Dirk – la sesta generazione – Daniel, Marco e Ana, seguono le orme del padre.

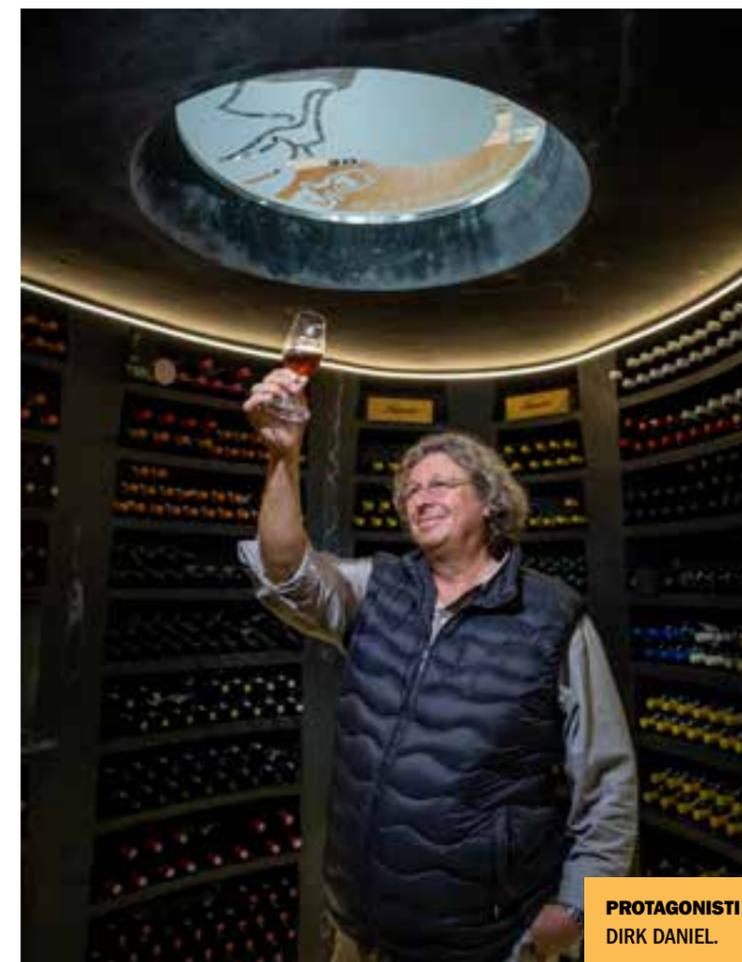
A partire dagli anni 90, dunque, Niepoort produce anche vini Douro DOC. Infatti negli ultimi anni, Niepoort ha lanciato la grande sfida di interpretare altri suoli, climi, vini fermi e mossi e ha acquisito proprietà in altre regioni: nel Dão, Bairrada,

Vinho Verde, Alentejo e nella Mosella.

Il Redoma è stato il primo vino rosso di Niepoort. È come il Douro, «con grande carattere e personalità». Redoma Tinto è prodotto da diversi vigneti nella regione di Cima Corgo, che hanno più di 60 anni, per lo più esposti a nord, dove le diverse varietà sono piantate nello stesso vigneto, come era comune nella regione e dove predominano le uve Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cao.

La necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.

Partner di Niepoort per l'importazione e distribuzione in Italia è Meregalli Wines. Ciò che unisce Niepoort e Meregalli è la passione per il vino, rispettando sempre le tradizioni ma non rinunciando a intraprendere nuovi percorsi.



PROTAGONISTI
DIRK DANIEL.



BIOMA TINTO

Il 2010 è la prima edizione di questo vino prodotto interamente con uve provenienti da vigneti di proprietà nell'area di Quinta de Nápoles, dove si pratica la viticoltura biologica certificata dal 2012. Realizzato con i vigneti più giovani, con 20 anni di età, nasce dall'idea di avere meno interventi durante il processo di vinificazione. Il processo di invecchiamento è stato effettuato in vecchi tini recuperati dal legno del vino Porto. L'obiettivo era quello di ottenere un vino puro, senza il carattere del rovere, ma con tannini eleganti e decisi.

Tipologia: vino rosso.

Zona di produzione: regione del Douro, suolo scistoso.

Vitigni: Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional. Età media dei vigneti: 25 anni.

Vinificazione e affinamento: fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 12 mesi in botte.

Metodo di coltivazione della vite: Royat.





**NIEPOORT
BAIRRADA.**

REDOMA BRANCO

I vigneti del Redoma Branco sono piantati in altura, tra i 400 e gli 800 metri. Le uve hanno quindi un periodo di maturazione più lungo e in un clima più fresco (soprattutto di notte). I vigneti hanno più di 60 anni. Le varietà principali sono il Rabigato e la Códega. Il Redoma si presenta con un colore giallo agrumato, un bouquet delicato rivela note floreali, frutta, aromi speziati oltre a sentori di nocciola che conferiscono al vino ulteriore complessità e carattere. Questo è un vino con incredibile equilibrio e grande potenziale di invecchiamento.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione del Douro, suolo scistoso.

Vitigni: Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto e altri.

Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti di rovere francese. Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese.

Età media dei vigneti: 65-85 anni.

Metodo di coltivazione della vite: Guyot and Roya.





VV VINHAS VELHAS BRANCO

Quinta de Baixo Vinhas Velhas è il risultato della combinazione delle varietà Maria Gomes e Bical provenienti da vigneti centenari con un perfetto terroir calcareo. Il VV rappresenta l'incredibile leggerezza e complessità del Bairrada. Il vino si presenta con colore citrino chiaro, con il solito registro vibrante, espressivo ma austero. Il profilo austero e minerale di Bical è ben bilanciato dall'espressività di Maria Gomes. Un vino bianco molto serio e caratteristico, da bere in bicchieri di stile borgognone.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione Bairrada su suolo calcareo argilloso.

Vitigni: Bical e Maria Gomes.

Vinificazione e affinamento: affinamento di 20 mesi.

Età media dei vigneti: 80 anni.

Metodo di coltivazione della vite: Guyot.





DOUCIL LOUREIRO

Con i suoi vitigni tradizionali, la cui acidità e freschezza possono essere attribuite ai suoi terreni granitici e all'influenza dell'Atlantico, la regione di Verdes, intorno al fiume Minho, possiede un grande potenziale per la creazione di vini longevi. Dócil nasce dalla volontà di produrre un vino Vinho Verde che rifletta la sua regione, che sia equilibrato e completo, basando l'intera vinificazione sul vitigno Loureiro e su una vibrante acidità. Il profilo aromatico del vitigno Loureiro è evidente con una predominanza di freschi aromi floreali.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione Vinhos Verdes, suolo granitico.

Vitigni: Loureiro.

Vinificazione e affinamento: fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 5 mesi in botti di acciaio inox.

Età media dei vigneti: 25 anni.





NIEPOORT COLHEITA 2007

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro, terreno scisto.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Età dei vigneti: più di 60 anni.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: rosso/marrone.

Note: aromi freschi di frutta candita, in particolare prugne e fichi, oltre a un tocco affumicato. Al palato è rinfrescante, con buona acidità e note intense di frutta. Finale secco ed elegante

Abbinamenti: con frutta secca, crostata di mandorle o dessert a base di uova,

caffè o vaniglia. In alternativa, servire freddo come aperitivo.

Invecchiamento: per almeno una decade in barili specifici da 650 lt che hanno almeno 50 anni.

NIEPOORT TAWNY 10 ANNI

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: dorato intenso con profondi riflessi aranciati.

Note: al naso intensi aromi di albicocche



secche, buccia di mandarino e nocciola. Al palato rivela frutta secca. Grande struttura e finale lungo. Si riescono anche a percepire buccia d'arancia e limone, note di caramello e miele.

Abbinamenti: eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di Spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo.

Invecchiamento: per almeno 10 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

NIEPOORT LBV 2017

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti

del Cima Corgo, zona localizzata sopra il fiume Corgo nella regione del Douro. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vassche dette "lagares" con successiva maturazione in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia. In Niepoort la tradizione è quella di imbottigliare l'LBV quattro anni dopo il raccolto, per poter conservare il carattere fresco e fruttato, tipico di questo vino.

ABV: 19,5% Alc. /Vol.

Colore: rubino intenso.

Note: intenso aroma di cioccolato fondente con note di frutti di bosco e spezie. In bocca è fresco e seducente, con buona consistenza e corpo. Finale caldo e speziato.

Abbinamenti: perfetto con dolci in cui predomina il cioccolato, soprattutto fondente. Si accompagna bene anche a formaggi come Cheddar e Brie. Ideale con



LUOGHI
LA CITTÀ
DI PORTO.

carne rossa (filetto al pepe) e selvaggina. Intenso aroma di cioccolato fondente con note di frutti di bosco e spezie.

Invecchiamento: minimo 4-6 anni.

Invecchiamento: almeno 2 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

NIEPOORT VINTAGE 2005

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: viola intenso.

Note: delicato, elegante e minerale all'olfatto. Vino gentile anche in degustazione. Si esprime in maniera decisa, finale particolarmente lungo. È caratterizzato da una grande concentrazione e da un'inusitata robustezza.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare dolci a base di pan di spagna. È ottimo anche con formaggi erborinati. Squisito con il Queijo da Serra. Delicato, elegante e minerale all'olfatto.

