

Porto Taylor's, elogio dell'invecchiamento tra Golden Age e 1896 Single Harvest

21/11/2022 - 796 LETTURE





Avete mai assaggiato un Porto invecchiato di 50 anni? E un Porto del 1896? La risposta a queste due domande ce l'ha data direttamente il brand Taylor's in una serata davvero super organizzata da Rinaldi 1957, distributore ufficiale per l'Italia. Si chiama Golden Age ed è Very Old Tawny di 50 anni, l'ultimo arrivato in casa Taylor's. Per il lancio di questo Porto che invecchia per mezzo secolo in botti di rovere e raggiunge la perfezione, a Milano è andato in scena un paring riuscitissimo in una cena organizzata da Carico, il locale del patron Dom Carella.

“Il mercato del Porto in Italia è sostanzialmente stabile, eventi come questo servono soprattutto a far capire le potenzialità in abbinamento di un vino fortificato ricco di fascino e dalla grande versatilità” – le parole di Gabriele Rondani, Direttore Marketing Rinaldi 1957, a Milano presente con Andrew Costello, Export Manager di Taylor's. Si tratta di una delle prime storiche cantine di Porto, fondata nel 1692, azienda familiare sin dalla sua fondazione che si è specializzata esclusivamente nella produzione della più alta qualità di Porto, dalle vigna di proprietà fino alla produzione, l'invecchiamento e l'imbottigliamento. Un impegno nei confronti del Porto per proteggere la natura unica della Valle del Douro promuovendo la viticoltura responsabile e sostenibile. Taylor's ha creato L.B.V. (Late Bottled Vintage), uno stile di cui l'azienda è stata pioniere, di cui continua ad essere il principale produttore. Taylor's è anche riconosciuta come il più importante produttore di Aged Tawnies e possiede le riserve più estese di Porto invecchiati in botte.



Una serata speciale, dove il team di Carico ha spiegato le portate abbinate al Porto realizzate dallo chef Leonardo D'Ingeo. Un menù aperto da Taco, agnello tonnato e kimchi di patata, Pane, capperi e Tamarindo, con Chip Dry Porto Taylor's & Tonic. Il primo abbinamento della serata è un Porto Taylor's 10 anni con Cozze in zimino: Cozze, bouillabaisse, bieta fermentata, pomodoro. Si parte subito spingendo con il piede sull'acceleratore. Non da meno la prima portata, con un Riso riserva San Massimo, gorgonzola, ajo negro, tzaziki, mandorle tostate in pairing con un Late Bottled Vintage Lbv 2017 Porto Taylor's. Porto a tutto pasto, l'Anatra in carpione ed avocado arrosto viene servita insieme a Select Reserve Porto Taylor's. Dulcis in fundo l'abbinamento forse più scontato, quello in concordanza con Cioccolato, popcorn al caramello salato, sale, tandoori Masala insieme a Porto Taylor's 20 anni. L'azienda è nota per i suoi Porto dagli invecchiamenti eleganti e lunghissimi, che sono tra i più desiderati da appassionati e collezionisti e arrivano dalla famosa vigna Quinta de Vargellas e dalle vigne Terra Feita e Junco.

Porto Taylor's Chip Dry

È il primo Porto bianco secco della Storia. Classico aperitivo portoghese, va bevuto fresco ed è ideale con tonica, preferibilmente con olive e mandorle tostate.

Porto Taylor's Old Tawny 10 anni

Colore fulvo (tawny). Il Porto Tawny Port vecchio di 10 anni è completamente maturato in botti di rovere stagionate, ciascuna con circa 630 litri di vino. Naso ricco ed elegante che combina aromi di frutti di bosco maturi con una delicata nocciola, sottili note morbide di cioccolato e legno di quercia fine. Al palato è morbido e setoso e ricco di sapori di fichi maturi e confettura che persistono nel lungo finale.

Porto Taylor's Late Bottle Vintage 2017

Si ottiene soltanto da uve raccolte nel 2017 ed è invecchiato in botti di rovere da 4 a 6 anni. Ricco e fruttato, è il Porto perfetto da abbinare al formaggio. Viola intenso. Aromi di frutti di bosco neri, ciliegie e prugne. Delicato ed equilibrato al palato, bacche rosse, buona struttura e tannini persistenti. Il finale è meravigliosamente lungo.

Porto Taylor's Reserve Select

È un blend di vini rossi prodotti nelle zone di Baixo Corgo e Cima Corgo dell'alta valle del Douro. Affinato per tre anni in botti di rovere, è giovane e fruttato, di colore rosso rubino e di buon corpo. Per il suo gusto asciutto e delicato è eccellente come aperitivo. Colore rosso rubino intenso, con orli granati. Naso classico intenso di frutta nera. Palato deciso, vigoroso, corposo, con potenti aromi di frutta e un finale lungo

Porto Taylor's Old Tawny 20 anni

Nel corso dei 20 anni di invecchiamento, il Porto assume gradualmente il suo caratteristico colore ambrato 'bruno', sviluppando lentamente i complessi sapori morbidi e il palato morbido e sontuoso che sono i tratti distintivi di questo stile di porto. Nel 20 anni, il frutto si è ammorbidito ulteriormente rispetto al 10 anni, e gli aromi speziati e di nocciola sono più potenti e intensi.

Porto Taylor's Golden Age, Very Old Tawny di 50 Anni

Quando tutto sembra essere concluso, ecco arrivare Golden Age, Very Old Tawny di 50 Anni. Il lungo invecchiamento in legno fornisce il caratteristico colore ambrato, un naso ricco di aromi complessi, rotondo e con sentori maturi. Raccolto dalle magnifiche riserve di Porto che Taylor's fa maturare pazientemente nelle sue cantine, questo Porto è un monumento al tempo e all'arte dell'invecchiamento in legno. Color castagna con riflessi ambrati e dorati. I primi sentori sono eleganti, ricchi e molto delicati. Note di rum e uvetta, chiodi di garofano, noce moscata e note di pepe nero macinato. Prugne, mela cotogna e albicocca aprono il palato in cui poi arriva scorza di limone e d'arancia che portano freschezza e acidità che bilanciano la ricchezza di questo Porto. Note di ananas, passion fruit, e lithcee bilanciate dalla noce di cocco tostata, mandorle e burro. La texture del vino avvolge il palato e finisce in maniera fresca, chiara e bilanciata. Il finale dura un'eternità e richiama immediatamente il prossimo sorso.



Porto Taylor's 1896 Single Harvest

Il momento più alto della serata la degustazione del Taylor's 1896 Single Harvest Tawn. La Martini Room di Carico si trasforma in una Porto's Room, per un tasting più unico che raro. In alcune fiale si conserva un'autentica rarità, un liquido magico nato da un'unica vendemmia del 1896, un Porto è un vino inestimabile, per una super Limited Edition decisa dalla famiglia.

Nel suo 125° anno d'invecchiamento in botti di rovere lavorate a mano, questo vino ha raggiunto una qualità magica, difficile da confrontare anche con i pochi altri vini di età simile che sono sopravvissuti fino ai giorni nostri. Nel corso degli anni, l'azienda ha rilasciato edizioni limitate di grande valore. Questi includono il rarissimo SCION del 1855 e il Taylor's 1863 Single Harvest Port, uno degli ultimi vini pre-Phylloxera messi in vendita. Il 1896 Single Harvest Port è l'ultima di queste rarissime versioni del XIX secolo.

La Taylor's 1896 Single Harvest Tawny sarà presentata in un decanter su misura di cristallo scozzese e un elegante astuccio in legno di ciliegio di lusso. Viene offerto su assegnazione a collezionisti selezionati e intenditori di vini e liquori rari in tutto il mondo. Ogni confezione contiene un certificato firmato personalmente dall'amministratore delegato di Taylor, Adrian Bridge. Sono state prodotte 1.700 bottiglie.

