

O P O R T O



Media cuarta de historia

Pasaron los finales de la edad de bronce, los baluceos iberos, las relaciones con fenicios y griegos, el imperio romano por su "Cale", los oscuros años suevos y visigóticos, y la poca dificultosa invasión árabe.

Hasta que el astur conde Vímara Peres, cuya bronceínea estatua de picador posa ante la catedral, reconquistó en 868 esta parte del Duero. Y, desde entonces, Oporto siempre tuvo mucho que decir en la historia de Portugal:

- cuando su condado, el de "Portucale", se declaró independiente de León con Afonso Henriques,
- cuando encabezó el movimiento "burgués", es decir, municipal, al final de la Edad Media,
- por haber nacido en Oporto el infante Dom Henrique, quien armó aquí la primera y otras expediciones para "descubrir mundos",
- porque se benefició de la ocupación española (1580-1640), a pesar de lo cual también luchó por la "restauración" de su independencia,
- porque dio vida y nombre al primer vino sublime,
- porque no despilfarró del todo las riquezas provenientes del Brasil, desarrollando el más espectacular barroco nacional,
- cuando convivió malsanamente con los invasores franceses,
- porque participó lealmente con los liberales en las guerras fratricidas,
- en fin, cuando se inició (31 enero 1891) en Oporto el primer movimiento antimonárquico, que llevó a la proclamación de la República el 5 de octubre de 1910.

Los Puentes

La margen derecha del Duero (O Porto) se comunica con la izquierda (Gaia, donde se levantan más de 60 bodegas) por 5 puentes:

- el de Arrábida (1963), de hormigón, con un tablero de 500 m. y 270 m. de arco;
- el de Luis I (1886), metálico, con doble tablero de 174 y 392 metros; a su lado, se conservan las torres-fuste que aguantaban los cabos del puente Pênsil (1843);
- el de María Pia (1877), metálico, proyectado por Eiffel, con 354 m. de largo y levantado 61 m. sobre las aguas del Duero;
- el de São João (1991), de hormigón;
- el de Freixo (1995), el más oriental y reciente.

Panorámicas

Para tener una visión de conjunto, es aconsejable contemplar la ciudad desde:

- el convento y observatorio Sierra del Pilar, en el lado sur del puente Luis I;
- la Torre de los Clérigos (75'60 m. de altura), a cuyo mirador se accede tras subir 240 peldaños;
- la Torre de los Pazos (edificio del Ayuntamiento).



El vino de Oporto

El de Oporto es un vino generoso y envejecido, cuyo mosto procede de la región vinícola del Duero (40.500 ha. de viña plantada): Baixo Corgo, Cima Corgo y Duero Superior.

Tras dormitar el invierno en las quintas durienses, se transporta el caldo hasta las bodegas (en Porto-Gaia o en las propias Quintas). Y aquí sigue fermentando, es decir, el azúcar de las uvas se transforma en alcohol. Al cabo, se "fortifica" con el añadido de aguardiente vínico (77º), con lo que se detiene la fermentación, evitando que muchos azúcares se transformen: así se consigue un vino "generoso", de gran dulzura y alta graduación (entre 19 y 22 grados). Permanece un largo período de noviciado, recluído en pipas, y, finalmente, se embotella.

- Los **vinos sin añada** son ensamblados, es decir, producto de cosechas y viñas diferentes y combinadas. Envejecen un mínimo de 3 años en pipa y son: **Ruby** (los tintos más frescos por jóvenes), **Vintage Character** (excelentes jóvenes de calidad superior), **Tawny** (de color "leonado", dorado, más oxidados y envejecidos en roble), **Tawny con indicación de edad** (media de 10, 20, 30 o más de 40 años).
- Los **vinos con añada** son producto de una sola y buena cosecha seleccionada. Los **Vintage** maduran 2 años en pipa de roble y se embotellan sin filtrar, por lo que siguen envejeciendo en el casco y precisan ser decantados. Los **L.B.V.** (Late Bottled Vintage) maduran en pipa entre 4 y 6 años y normalmene son depurados antes de embotellarlos. Los **Colheita** (Reserva) permanecen en bodega un mínimo de 7 años

