

Портвейн — крепленое португальское вино, названное в честь Порту — крупного портового города на западе Португалии, через который издавна экспортировались вина в другие страны Европы.



В XVII веке португальские виноделы обратили внимание на то, что более крепкие вина портятся гораздо реже. Так пришла идея — доливать в вина спирт (крепить) перед перевозкой в другие страны.

ИСТОРИЯ И ГЕОГРАФИЯ



В 1756 году премьер-министр Португалии маркиз Себастьян Жозе ди Помбал ввел строгие правила производства портвейна, которые не претерпели особых изменений до сих пор.

Долина реки Доуро.
Только на ее сухих, каменистых почвах может быть выращен виноград для настоящего porto.



КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН

ПОРТВЕЙН / PORTO



Прессование винограда давно механизировано. Но некоторые производители портвейна приглашают всех желающих по старинке поработать ногами.



КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН



Брожение начинается самопроизвольно и нередко уже в емкости для прессования.

Крепление. В зависимости от того, когда был добавлен спирт, получается разный портвейн — от сладкого до сухого, крепостью 16–22%.



КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН



Созревание. В зависимости от вида портвейн может созревать как в бочке, так и в бутылке.



КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН

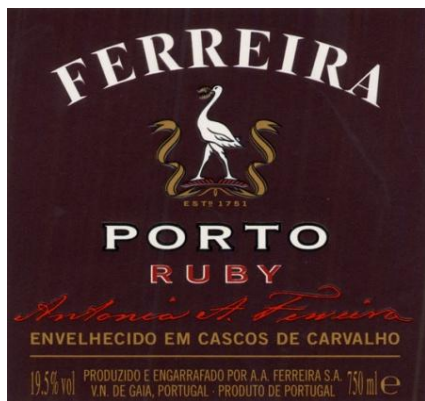
ПОРТВЕЙН / PORTO



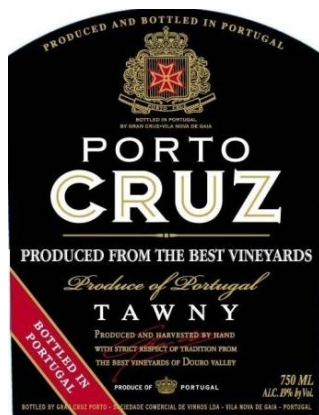
Контроль качества портвейна осуществляет Институт вин Доуро и Порту. Его сертификат есть на каждой бутылке — это специальная марка с номером партии.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПОРТВЕЙНА

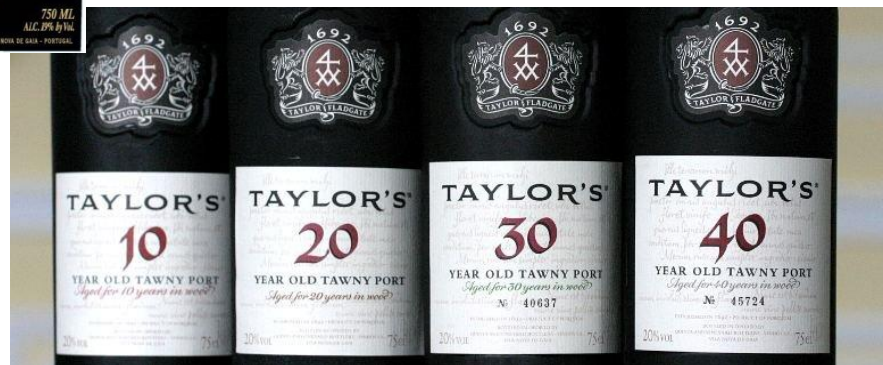


Ruby (руби/
«рубиновый»)
Выдержка 2—3 года.



Tawny (тони/«рыжий»)
Выдержка 4—6 лет, на
этикетке не указывается.

Aged Tawny (выдержанный
«тони»). Выдерживается в
бочках более 6 лет.



Vintage Port. Вино
одного года урожая.
Выдержка до 8 лет
в бочке + не менее
15 лет в бутылке.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПОРТВЕЙНА



	Без указания возраста				
Без указания даты урожая	Branco Leve Seco	Branco Reserva	Tawny Tawny Reserva	Ruby Ruby Reserva	Rosé или Rosado
	*Экстра-сухой Сухой Полусухой Сладкий Очень сладкий (Lágrima)	С указанием возраста			
	10 лет 20 лет 30 лет >40 лет	10 лет 20 лет 30 лет >40 лет		Crusted	
С указанием даты урожая	Colheita	Colheita Garrafeira	LBV	Vintage Single Quinta	

ПОДАЧА ПОРТВЕЙНА

ПОРТВЕЙН / PORTO



+

Красные портвейны 17—18°

С.

Белые и розовые 12—14°С



ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

ПОРТВЕЙН / PORTO

