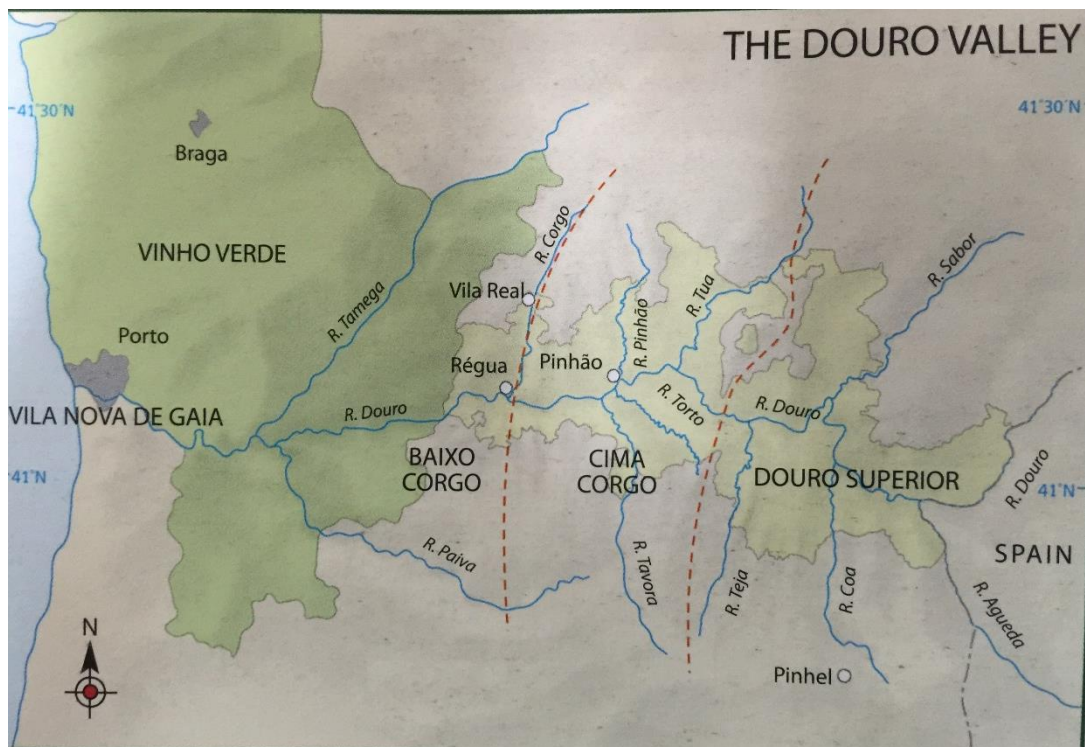


Port

Port 酒于 18 世纪由英国商人发明，与英国有着千丝万缕的联系，得益于英法战争期间不能从法国进口酒，但目前不做深究。英国人率先使用白兰地终止发酵从而创造能经得起长途运输的甜酒，进而这种方法在全世界兴起。波特品种丰富，红白桃红，便宜的昂贵的都有。目前主要的市场是欧洲和北美，法国为最大的市场（常作 *aperitif*）。英国市场，尤其是高端市场依然乐观。和其他加强酒一样，Port 也在为市场份额而苦恼，所以 Marketing 上面的创新也不断进行着，换包装，生产桃红等措施都是为了争取更多的新兴消费者。

气候：Port 酒的生产位于内陆的 Upper Douro 地区，但 Port 酒的贸易集中于港口城市 Oporto（波尔图）和 Vila Nova de Gaia（加亚新城）。Oporto 的气候是温和的海洋性 maritime 气候，有很高的降雨量；而 Upper Douro 则是温暖到炎热的干燥的大陆性 Continental 气候，越往内陆，夏季就越炎热干燥，收获季节的气温都常常达到 30 度，而冬季则十分寒冷。来自大西洋的潮湿的风被 1400 米高的 Serra do Marao（马朗山）切断了，此山以东才进入 Port 产区。因此，Porto 年降雨量 1200mm（欧洲第二），而 Regua 则只有 900mm，到了 Pinhao 降至 700mm，到了西班牙边界处就剩 400mm 了降雨主要集中在冬季，早春和秋季，常常是倾盆大雨。

Portugal 的 Douro valley 是在 1756 年即被定下边界以保护 Port 酒产业的，这在欧洲是最早的。Douro 是当地河流的名字，在西班牙叫 Duero，大约 45% 的酒产量是做 Port，其余不加强作 table wine。早期的 table wine 缺乏应对极端天气的技术，所以品质较差，现在有所进步，也能产品质不错的酒。



土壤：页岩 Schist。这里是 schist 土壤最典型的产区，这里的土壤土层薄而且贫瘠（thin and infertile），low in nutrients，贮水能力差，所以葡萄藤需要从 sub-soil 中获取水分。这些土覆盖于页岩的石床之上，页岩能够 split vertically，于是根可以往下生长。在炎热干燥的环境下，几乎不需要担心 mildew 和 rot 等问题。当然也有 granite。

品种：Douro 地区的葡萄品种繁多，甚至在一些小的葡萄园内还有未被发现和命名的葡萄品种。超过 29 种品种被推荐，超过 80 种品种被批准用于生产 Port，葡萄园内经常混种。随着现代化，种植者开始根据土壤和微气候分块种植单一品种，也便于在合适时机采收，Replanting 计划导致大家开始改种最优质的葡萄品种，其中红葡萄包含以下五种：

Touriga Nacional：低产，早熟，色深，果实小，高丹宁，高味觉强度，最好的品种，种植量少（占 Douro 地区的 2% 左右），只用来生产最好的酒，过去十年新种植了许多这个品种。易于 poor fruit set，一颗藤可能只产 300g 葡萄。

Touriga Franca：相对高产且稳定，色深，高丹宁，香气突出，需朝南温暖环境成熟，种植量第一（占 Douro 地区 20% 左右），优质的年份表现不比 Touriga Nacional 差，

Tinta Roriz：就是 Tempranillo，种植量第二，相对高产，早熟，色深，在这 5 种当中，最轻柔 lightweight 的葡萄品种，质量随气候状况变化。只有控制产量才能生产优质的酒，而且它的生长状况很大程度上决定了是否能 declared as a vintage。

Tinta Barroca：果实较大，果串也大，色深，高丹宁，高酸，早熟（朝北或较高的凉爽地区），口感相对粗糙。给予酒 body 和 structure。怕过热，容易脱水 dehydration，所以常常含糖量 mustweight 极高，喜欢种在较高的地区，种植量第三。

Tinta Cão：低产，晚熟，果实小，丰富的提取物 extract，种植量极少（占 Douro 地区 1% 左右）。为酒增加单宁，处于复兴期，字面意思是“red dog”。

另外有白葡萄品种，最高质量的有 Sercial（Esgana Cão），Verdelho，Gouveio，Malvasia Fina（Boal）和 Viosinho 等等。

种植：Douro 产区被分为三个子产区，分别是 Baixo Corgo（下 Corgo，coolest and wettest，lightest wine for inexpensive ruby and tawny ports），Cima Corgo（上 Corgo，经典的产优质 Port 的地区，最好的葡萄园多集中于此，high-quality tawny，LBV，vintage port）和 Douro Superior（葡萄园稀疏地分布于此，但也产非常高质量的酒，特别是劳动力越来越贵，来这里机械化运作）。这里的葡萄园的种植者众多，超过 30000 个分布于其中（共 38000ha 的葡萄园，且多在 Baixo Corgo），大部分选择将葡萄卖给合作社 co-ops 和出口商 shippers。

这里的地形有两种类型。Baixo 和 Cima Corgo 地区有着 very steep slopes，位于 Duoro 河及其支流两岸，所以 Terracing 是最常见的管理葡萄园的方式。Terraces 能使斜坡上的工作轻松一点，同时能防止 erosion，Duoro 的梯田系统是最有名的。但这些梯田又分为三种（劳动力越来越贵，所以不断改进）：

Socalcos：有石墙的 walled terraces，flat terrace 上有 1 到 2 行葡萄藤，slightly sloping terrace 上可达 10 行葡萄藤，无机械化。成本高，石墙易 collapse，目前占葡萄园总量的 40% 左右。少量新的葡萄园设计得可以容许少量机械化。

Patamares：1970s 引进，没有石墙的梯田，有路，每层梯田 2 行葡萄藤，small tractors 可进入，轻微机械化，但无法机械化 pruning 和 harvesting。

Vinhos ao Alto：也可以写作 vinha ao alto，1980 年代引入，un-terraced，沿着斜坡竖直种植葡萄 plant vines up and down the hillsides，只能在 less steep slopes 采用这种方法，少量机械化。道路的修建，有 erosion 水土流失的问题，因为葡萄园呈斜坡状。而老式的 Socalcos 则没有这个问题。

另外在 Douro Superior 区，葡萄园比较 flat。这里机械化使用广泛，种植成本相对低廉，吸引了许多生产者的眼光。但这里降雨量过少是个问题。

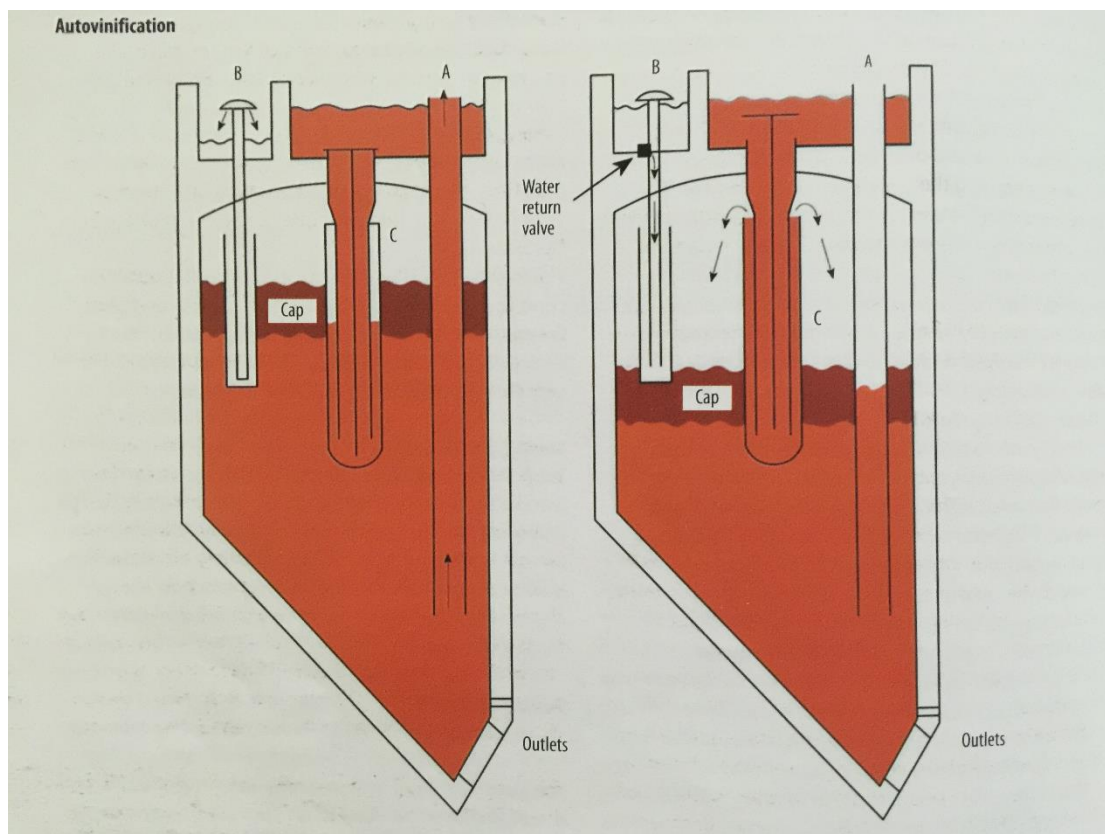
Water availability 是一个巨大的挑战，葡萄藤只能将根伸进石头的裂缝间。炎热的夏季可能导致光合作用 photosynthesis 的停止，可以 irrigation（对年轻的藤很重要），去除杂草 weed 很重要，pests control 很重要。

过去 Pruned in French Guyot system, trained on wires supported by stakes。现在大部分 spur pruned and VSP-trained on wires supported by wooden stakes。九月底开始采收，老藤多，产量极低（几乎全世界最低，平均 1.5kg 一颗藤）。

酿造：

Red Port: Acidification 是必要的。由于需要加强，发酵只有 2-3 天时间，这期间需要尽快提取颜色和单宁，然后就立刻加强和压榨，所以普通的方法是不够快速的。于是，Foot treading in lagares（花岗岩 granite 做成的浅而大的池子）是传统的方法，但现在少见因为劳动力很贵，使用于顶级酒。脚踩的好处在于能充分萃取又不破坏葡萄籽。发酵开始于野生的酵母，需要适当控制发酵温度。现在使用 autovinifiers 和机械模拟 foot treading（piston plungers, robotic lagares）。

Autovinification is a method of vinification designed to extract maximum colour from red grapes and used primarily in the production of red port。1960 年代发明，那时劳动力很贵，然后缺电，autovinifiers 将破皮的葡萄放入密封的容器（不锈钢居多，而且很多带温控设备）里，利用发酵产生的 CO₂ 将酒液顶入上面的槽中，然后气压到一定程度后，气阀被顶起，酒液再淋下来，相当于 pumping over。这种方法不需要外力，而 Duoro 河在用电高峰期会缺电，所以很适合。这套系统每 20 分钟循环一次，非常适合酿造 Port，也酿造许多高质量的 Port 酒，但极少用于酿造年份波特。



现在，机械模拟的方法也得以运用。Piston-plungers (Port-toes) 是一种 round shallow open topped, stainless steel vats，然后用 robotic pistons 将酒帽压下。而 robotic lagar 是一种浅的，矩形的不锈钢罐子，大小和传统 lagar 差不多，内置硅胶包裹的机械脚，由自带的起重机控制 lagar 和 feet 上下运动以模仿脚踩的动作。这两种模拟机械用于酿造优质的 Port，可控性高。

发酵至 6-9 度后，用 77% abv 的烈酒 aguardente 加强（葡萄牙自产，后来也常进口），1 份烈酒 4 份 wine，sweetness 根据酒厂的风格自由选择。烈酒的 low level of rectification 使得年轻的 Port 有十分 warm 的酒精感觉。Fortification 在大容器内进行，比如旧的大橡木桶或不锈钢罐，在发酵时中断发酵。压榨酒单独加强，可以用作调配，增加单宁和酒体。

来年春天，wine 被转移到 shippers 的仓库 lodges，现在使用的多是 road tanker 油罐车，而不是传统的 flat sailing boats 平帆船（barcos rabelos）顺流而下。Maturation 在 Vila Nova de Gaia 的寄存处 lodges 处（Lodge 是英国 shippers 用来指代 where wine is stored and matured，特别是针对 Port 的 Vila Nova de Gaia 和 Madeira 的 Funchal），这里天气温和潮湿，适宜熟化。Vila Nova de Gaia 在 Douro 河南岸，与 oporto 相对，在这里 Port 酒经历 ageing, tasting, blending, bottling and selling，在过去所有 Port 酒都必须运到这里来熟成。现在有一些刻意做成 tawny 的酒会留在 Douro 以使得夏季高温加速熟成和失去颜色，同时产生一点甜焦糖味道，这叫做 Douro Bake。这种酒的质量不高，更多的是因为卫生 hygiene 不佳而不是过热。越来越多的酒开始存在装有空调的位于 Upper Douro 的仓库中。Tawny style 的用 550L 的 Pipes 以获得氧化的条件，只用旧桶来完成 long-term ageing，因为新桶的木头味道太明显。Ruby style 的用更大的 large oak vessels 或 stainless steel tanks 来获得更多的新鲜果香，无论普通的还是年份的。

White port: 白葡萄酿造，传统风格是高度萃取的，温暖条件下发酵（低酸）并带有氧化的颜色（金色）和香气（honey, nut），Off-dry to sweet（酒标上常会标示），现代风格极少的 skin contact，控温发酵，精选酵母，没有年份酒，大部分不陈年，但也罕有 wood 陈年的，增加 nutty 风味，一般 16.5-17 度。

Port 酒的按照风格分类要从两个角度入手，Basic styles 和 Special categories。

Basic styles: 对于基础级别，Ruby 和 tawny 陈年时间是一致的，颜色的区别来自于 lighter extraction, warmer maturation 或者调配 white Port；Rose Port 是由 Croft Pink 掀起的新潮流。Ruby Port 色深，果香主导，甜型，便宜，无年份，饱满酒体，陈年于各种大型 inert vessels 不超过 3 年（但也是不同年份混合）。Ruby Port 会使用巴氏消毒法 Pasteurization 来稳定酒的状态。Tawny Port 色浅（brown），不如 ruby port 那么多果香和新鲜感，主要运至法国当餐前酒，熟成时间和陈年方式与 ruby port 无异，制作时 less extracted 且多来自 Baixo Corgo（成熟度差，凉爽），多熟成于炎热的 Douro。

Special categories:

对于 Ruby styles 来说，有：

Ruby Reserve，由一系列单一年份或不同年份的优质葡萄酒混合而成，大桶熟成 5 年左右，饱满酒体，成熟果香，柔顺酒精，不需要 decanting。

LBV，单一年份，熟化 4-6 年后装瓶，有两种风格。Modern LBV 常见，装瓶前澄清过滤，然后即适宜饮用，瓶中陈年无益，无需 decanting，stopper cork（T-cork 软木塞）居多。饱满复杂的果味，紧致的单宁，会标识采摘年份和装瓶年份。Bottle Matured LBV 少见，直接装瓶（无澄清过滤），装瓶后三年内存于酒商的仓库中，之后才能上市，driven cork（很紧的塞子），

需要 decanting，单宁结构更强，复杂果味与年份波特类似，常被称为“traditional”但不出现在酒标上。

Crusted，以 bottle-aged port 中形成的沉淀 sediment 命名，由英国 shippers 发明(Symington group)，目的是在较短的时间内提供年份 port 的质量，同时价格相对便宜。喝时需要换瓶。装瓶三年之后就可以销售了。

Vintage，年份波特装瓶前只经历短暂的熟成（18 个月到 3 年），然后不经过澄清过滤直接装瓶。年份波特是极其长寿的，他们采用最优质的葡萄园中酿制的最好的酒混合而成，只占 1%总产量。年轻时，饱满、丰富、单宁强劲，20 年以后才逐渐达到巅峰。现在有趁年轻时饮用的风潮（正如波尔多和其他新世界葡萄酒所面临的风潮一般），以享受其精美的果味。沉淀极多，需要 decanting。宣称酿制年份波特由生产商自己决定，大家并不遵守同样的年份（有出于市场消化能力的考虑），当然比如 2000,2003,2007 等年份还是被大家公认的好年份，十年中一般有 3 年。

Single Quinta Vintage，做法与年份 port 一致，但葡萄来自单一葡萄园 single estate(quinta)，quinta 会出现在酒标上，这往往是厂商的旗舰产品。这种酒酿制的频率比 vintage port 要高，但也不是每年都有。这种酒大致分两类：第一是只拥有一个 quinta 的生产商，对于他们来说，vintage port 就一定是 single quinta vintage，许多这样的生产商获得了极高的名誉。另一类是大的拥有多个 quinta 的生产商，最好的年份他们会混合各个 quinta 的酒去做 vintage port，但是如果不是所有葡萄园都同样优质的年份，则可能宣称酿制 single quinta wine，并在装瓶后放在 porto 熟成，等到适合饮用时再投入市场。

对于 Tawny styles 来说，有：

Tawny Reserve，至少 7 年的木桶熟成，复杂，soft and smooth，黄褐色的颜色，多年份混合。

10 year old，20 year old，30 year old，40 year old，这些都叫 Tawny port with an indication of age。为了能满足酒标要求，shipper 需要在 lodge 中注册其年份，并保证这些酒能有对应年份的典型特征，这些年份指的是平均年份。需要标注装瓶年份，因为装瓶后 freshness 就会开始消失。这是 Tawny port 中最好的，非常浓郁和复杂，无沉淀，不需要 decanting，Pipes 中的有氧熟成造就了它的浅褐色，以及氧化风味（walnuts,coffee,chocolate and caramel），并伴随着有点消散和完全发展了的浆果风味。开瓶尽快饮用。

Colheita，稀有，在葡萄牙本地知名。它们来自单一年份，在出售之前一直熟成于木桶中，最少陈年 8 年（经常超过），属于年份 tawny port，酒标上需要注明 aged in cask 以及装瓶时间。装瓶后一年内饮用最合适。

Garrafeira，由 Niepoort 发明，很特殊。来自单一年份，先于木桶中陈年至少 7 年，再至少 7 年的玻璃瓶中熟成（可长达 40 年以上），然后 decanted，装瓶。既有果香，又有 tawny port 的优雅细腻。三个年份需要标注：采收年，装玻璃瓶熟成的年份和 decanted 装瓶的年份。

对于 White styles 来说，有 Reserve 和非常罕见的如同 Tawny Port 一般有 indication of age 的。Maceration during fermentation 比红酒短得多，甚至完全没有。有明显的残糖，即使标注 dry 或者 extra dry。酒精度一般相对中等（16.5-17 度），不超过 18 个月的熟成时间于大不锈钢等。有用 Moscatel 做的白 Port，可标注品种。

市场：

波特酒产区繁复而混乱的各式权力机构、团体及其历史是不需要特别去了解的，唯一的例外是 Beneficio（收益限制法案）。

IVDP (Port and Douro Wines Institute, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto): 2004 年创建, 合并了一些监管不同部分的机构, 成为了一个跨行业的团体, 包括波特酒和 Douro 河的其他葡萄酒。IVDP 还负责葡萄园分级。

Casa do Douro: 以前是一个强势的团体, 现在的作用是保留了 vineyard register (cadastro), 代表了种植者的利益。

Vineyard Classification: 1940s, 葡萄园被分为 A-F, 满分超过 2000, A (1200 分以上) 为最好的葡萄园, F (200 分以下) 最差, 这个分级是 Beneficio 的基础, 有多达 13 条标准去评价葡萄园 (产量、品种、朝向、土壤等等), 但这个分级不会出现在酒标上。

Beneficio: IVDP 决定了每年能做多少 Port, 这取决于当年的天气情况以及库存情况。所谓 Beneficio, 即是指将葡萄送去做 Port 的权利 (也有翻译做收益限制法案), A 级的葡萄园有最大的比例, F 级的比例最小。有 Beneficio 认证的葡萄市场价格更高。其余的葡萄只能拿来静止酒或用于蒸馏。由于强制价格差异, 小酒农可以依赖其获得生计, 只要他有一些 Beneficio 的份额。这个体系的一大缺点是, 没有 quality control, 所以有的大型酒商不得不购买 Beneficio rights 以使得他们能够使用自己的更加优质的葡萄。这个体系究竟是妨碍了市场经济秩序还是保护了社会生存和就业的稳定, 就见仁见智了。不过可以预见的是, 如果这个规定被废止, 将有上千人失业, 而农村经济下别的就业机会很少。

There are two main reasons for the beneficio: firstly, it allows the industry to control the overall production; secondly, it spreads the wealth around, giving a broad supply base in which the many earn a little, rather than the few earn a lot. While it goes without saying that having the beneficio system makes Port intrinsically more expensive, removing market forces from the equation also means there is less incentive for growers to pursue quality, at least for their Port grapes. But while some modification is clearly necessary, radical changes are unlikely.

波特酒的贸易由一些大型的 Producers 或 shippers 主导, 他们多位于 Porto (IVDP 在这里和 Regua) 和 Vila Nova da Gaia (warehouses, lodges 多在此) 这两个位于 Duoro 河入海口的城市里, 但也有不少开始转移到河流的上游。这两个城离最近的 Port 酒产地也有 70 公里, 与几个大生产商不同, 这里的种植者非常多。Quinta 指的是 “farm”, 即葡萄牙的 wine-producing estate or vineyard。

最重要的 Producer: 以下是三大 producer 和其重要的子品牌。

Symington Family Estates: 19 世纪创建 by Andrew Symington, Symington Family Estates are the leading producers of premium quality Ports。他们生产并销售全世界 1/3 的优质 Port 酒, 他们有大量自己的葡萄园, 包括 25 个 quintas, 有 9 个 winery 和先进的酿造设备, 分属不同的品牌。旗下品牌众多, 包括 Graham's (1970), cockburn (2006), Warre's (1961), Dow's, Quinta do Vesuvio (1989), Quinta do Marco (1988), Quinta do Sol (1996) 等等 (还拥有 MWC 的股份)。每一个旗下品牌相互独立, 拥有自己的葡萄园, winery, 设备等等。也出产优质的 table wine, 比如旗舰产品 Chryseia。

Graham's: 辉煌的历史, 1970 年最艰难时被 symington 收购。风格更加 richer, sweeter in symington family。旗下 Quinta dos Malvedos, 装备 robotic lagares, 有名质优。做 vintage, 有许多极佳品质, 比如 2000, 1970 等。还有 Six grapes reserve Ruby, LBV 等, 浓郁, 优质饱满。

Dow's: 有极优质的 Vintage Port 和 Single Quinta Vintage Port, 年份众多, 风格不那么甜, 1961 年被收购。酿造各式风格的 Port, 其中 Dow's cruised Port 优质低价, 十分有名。

Warre's: 最老的 Port 品牌之一, 生产 finest, most elegant of vintage Ports。Warre's LBV 是 unfiltered, 也产各种类型 Port。Symington 先是占股, 然后至 1961 年才完全收购。

Cockburn: 1815 年由 Robert cockburn 建立, 20 世纪中叶由大批量酒转向英国市场的领军品牌。最重要的产品是 reserve ruby special reserve, 在 declare vintage 时也经常与众不同, 比如没有 1977,1980 等年份。它在对葡萄品种的研究上有贡献, 做出了大量投资, 尤其是对 touriga nacional 品系的改善。它们还领军东进, 喜欢 Douro Superior, 在 1978 年就在那儿买了 250ha 的平坦的葡萄园。Symington family 于 2006 年买下了其葡萄园, 2010 年买下了其品牌和库存。

The Fladgate Partnership: 建立于 2001 年, 当时 Taylor Fonseca 公司从 Diageo 手中收购了 Croft 和 Delaforce。家族式拥有和管理, 拥有 631ha 的葡萄园。几乎不做 table wine, 专注于优质 Port, 占全球份额的 30%左右。旗下包括三个最重要的品牌:

Taylor's: 17 世纪酒建立了, 期间更名无数, 直到 19 世纪中叶确定了此名 (全称 Taylor, Fladgate & Yeatman)。它有着“first growth”的美誉, Vintage Port 第二高价。旗下拥有 Quinta da Vargellas 等众多优质葡萄园, 特别是 1948 年收购了 Fonsaca 之后又增加了不少土地。旗下的 Vintage port 和 Quinta da Vargellas 被认为是最优秀和最能陈年的。现任最大股东 Mrs Dick Yeatman 自 1967 年接手后, 商业运作出色, 尤其是使 filtered LBV 流行起来。此外, 它还推广 Single Quinta Vintage Port 使之商业化成功, 同时其 Ruby Port 在 2003 年成为英国最流行的 Port, Taylor's 的主要市场为英国。

Fonseca: 1822 年建立, 后被 Taylor's 收购, 不过依然保持独立的风格和产品。此品牌为业内人士的最爱, 有两个主要的 quintas (Cruzeiro 和 Santo Antonio), 最出名的产品是 Ruby reserve port Bin 27, 也生产极为优质的 aged tawny 和 vintage port, 在盲品中打败过 all other ports。与 Taylor's 不同, 其主要市场为美国市场。

Croft: 17 世纪就建立的 port & sherry shippers, 后来 1952 年属于 Diageo, 2001 年又被卖给了 Fladgate partnership (自此不能使用 Morgan 这个商标, 以与 Captain Morgan rum 区分)。Croft Pink 是一种创新, for youngman and cocktail。在 sherry 业, 1970s 进入, 发明了 pale cream, 获得了巨大的成功。不过 2001 年其 sherry 产业被以 54 million euros 卖给了 Gonzalez Byass。

Delaforce: 2001 年由于财政问题被收购。它是唯一一个没有自己 vineyard 的 major port shipper, 但与许多 Quintas 关系良好。German 是主要市场 (Tawny, 名为 paramount), 未来有只做 tawny 的打算, 包括 Colheita。

Sogrape: 葡萄牙最大的生产商, 由 Guedes family 所有, 由廉价的 Mateus Rose 起家。1980s 中期开始扩展业务, 在葡萄牙全境有近 20 个葡萄酒品牌, 其中 Port 品牌有 Ferreira, Sandeman 和 Offley。

Ferreira: 建于 1715 年, 如今拥有 4 个 superb quintas: Quinta do Seixo, Quinta do Porto, Quinta do Caedo 和 Quinta da Leda。1980s 投资研究 vertical system of planting (Vinha ao alto), 1997 年起属于 Sogrape。既产 Vintage, 也产 Single Quinta Vintage, 酒质优秀, 被低估, 在葡萄牙、法国和加拿大很流行。Ferreira 是 Portugal 的 leading brand, 也产优质 Douro 干红。

Sandeman: 商标国际驰名, 1790 年建立 by George Sandeman, a young Scot from Perth who decided to invest £300 borrowed from his father in creating a business marketing wines from Porto (Portugal) and Jerez (Spain)。1880 年起, 它是第一家在 Oporto 装瓶、贴标的 shipper, 引领了现代商业模式, 而不再是 bulk wine。1980 年被一家北美公司收购后, 注重 quantity 而不是 quality。1990 年家族第七代 George Sandeman 回 oporto 开始管理公司, 百年来第一次。2001 年被 Sogrape 收购, 生产 white, aged tawny (优质!) 和 reserve ruby 等。主要市场为英国、美国和爱尔兰等国。

Offley: 有着 long & distinguished history, 在 18 世纪建立, 1962 年被 Sandeman 收购, 1996 年又被 Sogrape 收购。注重本土市场的销售, inexpensive ruby & tawny。也生产 aged tawny、unfiltered LBV、vintage ports (叫作 Boa Vista), 但后来 Boa Vista 成为一个 brand 而不再指单一 quinta。

还需要了解一些小的生产商, 他们出产一些 Single Quinta Ports, 最重要的是 Quinta do Noval: 建于 1813 年, 既是酒庄名字也是那块葡萄园的名字, 是极少的以葡萄园 based 的酒庄。葡萄园处在 Pinhao valley, 满足酒庄 30% 的产量, 其他的则向其他的种植者购买。Noval 的最好的酒叫 Nacional, 2,5ha 的葡萄园没有 grafted 过, 也没有感染过 phylloxera, 但是产量极小, 6000vines 产量为 15hl/ha (一般产量为 30-35), 只在最好的年份做 vintage port, 也是最贵的 port, 老年份达 5000 美金一瓶, 新年份也要 1000 美金一瓶, 拍卖行都少见, 极为浓缩和优质。Quinta do Noval 建立了第一个 Socalcos, 第一个 tawny port with age indication, 第一个 LBV in 1950s (有争议)。酒庄一半的酒采用 foot treading, 现在引入 foot-trodden 之后, 也习惯先用脚踩。1981 年一场大火毁了一切在 Gaia 的库房和存酒, 后来该酒庄在 Duoro valley 的空调房内熟成自己的酒, 而不是在 Vila Nova de Gaia。1993 年被法国保险公司 AXA 收购, 做了很多调整, 比如 replanted with Touriga Nacional & Tinta Cao, 保留梯田但改造使得能够允许一定的机械化, 进行市场推广 (UK) 等等。