

## Портвейн

**Портвэйн, порто** (от португальского. *Porto*) — белое, розовое или красное крепленое вино (винный напиток), производимое на северо-востоке Португалии, в долине реки Дору. В Англии, где этот напиток был наиболее любим, его называли – Порто Вайн – вино из города Опорто (Порто). Этот город расположен в устье реки Дору и служил в свое время крупнейшим портом и главной точкой экспорта португальского вина.

В 1600-х годах Англия и Франция находились в состоянии постоянного противостояния, и когда англичане повысили налоги на французские товары, торговцам вином пришлось искать альтернативу. Таковой оказалась Португалия, к тому же имевшая от Англии льготные налоги. Однако доставляемые морским путем из Португалии вина не переживали дорогу: от жары вино начинало портиться. Поэтому торговцы стали искусственно повышать крепость напитка - попросту подливая в вино немного виноградного спирта. В результате этой добавки сохранялся природный сахар виноградной ягоды, и сладкое крепкое вино не портилось на протяжении всей длительной перевозки. Так, чтобы сохранить сладость будущего вина для англичан, вскоре виноградный спирт стали подмешивать уже во время брожения сусла - так и родился портвейн.

Как любое другое классическое европейское вино, портвейн — **продукт своей местности**, т.е это наименование, защищенное по происхождению. Винодельческие территории, расположенные вдоль берегов реки Дуору , составляют 42000 Га.

Для гарантирования и подтверждения подлинности на горлышко каждой бутылки портвейна, под термоусадочным колпачком, наклеивается специальная марка, разработанная Национальным Институтом вин Дуору и портвейна (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IVDP).



Рис. Марка - гарант качества вин Порто.

### Разрешенные сорта винограда

Для производства портвейна разрешено 87 сортов винограда.

#### Белые сорта винограда:

Мальвазия Фино, Виозиньо, Говейо, Рабигату, Кодега.

#### Красные сорта винограда:

Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Баррока, Тинто Кау и Тинта Рориш, Тинта Амирала.

Любой портвейн традиционно получают путем смешивания (ассамблирования) нескольких сортов винограда.

## Общая технология производства Порто.

Виноград, для производства портвейна используют только автохтонных (местных) сортов, который выращивают на легендарных крутых склонах реки Дору, на высоте 400-500 м над уровнем моря.

Хотя в настоящее время большинство портвейнов производятся по современным технологиям, используя новейшие достижения науки и техники, всё же небольшое количество хозяйств производит портвейн традиционным методом, начиная с проверенного веками метода ферментации и мацерации, путём раздавливания виноградных гроздей ногами, танцуя в специальном гранитном чане — лагаре, глубиной не более 60 см.

*Считается, что ни один механический пресс не сможет воссоздать ритмичные движения людей, когда они разминают ногами виноград, позволяя тем самым исключить разрушение горьких виноградных семян, а также получить более насыщенные пигментами и танинами красные вина.*

В любом из двух приемов производства Порто, брожение виноградного сока относительно коротко — два-три дня. Далее производят крепление бродящего сусла: виноградный спирт крепостью 77 %об. добавляют к бродящему суслу в момент его крепости примерно 7,5 % об, тем самым прерывая процесс брожения, когда приблизительно половина виноградного сахара (глюкозы) была преобразована в алкоголь. В итоге остаточное содержание виноградного сахара, уже в крепленом вине, составляет около 100 г/л. Учитывая столь короткий цикл брожения, важно извлечь максимальное количество ароматических веществ, цветовых пигментов и танинов из виноградной кожицы. Именно эти вещества создают характерный богатый и сочный стиль вина, а также способствуют формированию значительного потенциала для созревания в бутылках.

Далее креплёное спиртом вино проводит зимние месяцы в бочках виноделен. Затем бочки с вином транспортируют в специальные влажные погреба города Вила-Нова-де-Гайя, для обязательной выдержки.

*В прошлом молодые портвейны перевозили в г.Вила-Нова-де-Гайя рекой на плоскодонных грузовых лодках с квадратным парусом — «barcos rabelos» (баркош рабелос), в бочках объёмом 550 литров. Эта рискованная поездка по беспокойным водам Дору была необходима, чтобы не «тревожить» вино перевозкой в телегах по неровным дорогам и затем позволить ему созреть в более влажной среде долины реки. Сегодня вся перевозка бочек с вином осуществляется специально оборудованными грузовиками от виноградников Дору до Вила-Нова-де-Гайя. В настоящее время единственное время года, когда можно увидеть эти уникальные лодки с бочками портвейна — ежегодная регата, когда производители портвейна состязаются в товарищеском поединке.*

В зависимости от сорта винограда и технологии производства, различают белые, розовые и красные Портвейны.

## Классификация красных портвейнов

### 1. Семейство Руби «Ruby»

- **Ruby Port (Руби)**. Получают путем смешивания молодых вин разных годов урожая. Руби выдерживают в среднем **2-3 года** в бочках и затем разливают по бутылкам. Это прямолинейные, живые вина с фруктово-ягодным и не очень сложным характером, которые не предназначены для долгого хранения. По цене это самая доступная категория портвейнов.

- **Reserve Port (Резерв Порт)** (выдержанный портвейн). Его производят по той же технологии, что и Ruby, но используют урожай более высокого качества и выдерживают в бочках **4-7 лет**. Это более структурированные, насыщенные во вкусе вина, которые не требуют дополнительного созревания в бутылке. Они полностью готовы к употреблению.

## **2. Семейство Тони «Tawny» («рыжий» портвейн)**

- **Tawny Port.** После 3 лет выдержки в бочке цвет вин приобретает теплый осенний оттенок (рыжий), а во вкусе легко определить тона орехов и сухофруктов. Это базовая недорогая категория тони, которая сразу готова к употреблению.
- **Tawny Reserve (Тони Резерв)** – тони, выдержанный в бочках 10, 20, 30 и 40 лет. Возраст относится к среднему числу лет, проведенному в бочках. Чем старше возраст, тем светлее в цвете будет портвейн. С выдержкой вина становятся более округлыми, утонченными, сложными. Тони с продолжительным сроком выдержки, такие как 30- и 40-летние, особенно импонируют любителям коньяка, т.к. эти вина обладают сложными нюансами орехов, ванили, сухофруктов, табака и прочих вкусов, характерных для напитков в солидном возрасте.

### **Классификация белых портвейнов**

- **Branco (Бранко)** – белый портвейн. Производится исключительно из белых сортов винограда и выдерживается в огромных дубовых бочках (чанах) объемом 20 тыс и более литров. Вино характеризуется ароматами липового цвета, сухофруктов и каленых грецких орехов.
- **Lagrima (Лагрімa - «слеза»)** - самый сладкий из всех португальских портвейнов (более 130 г/л сахара). Вино характеризуется сладкими ароматами белых цветов, груш и пряными нотами.

### **Розовые портвейны**

Розовые портвейны производят техникой кратковременной мацерации с непродолжительной выдержкой в больших дубовых чанах. Их стиль можно описать, как легкий, простой, с обилием ароматом засахаренных лесных ягод.

### **Классификация портвейнов по содержанию сахаров:**

В зависимости от содержания остаточного, природного сахара, портвейны делят на следующие категории:

1. Extra dry «экстра драй» – до 40 г/л
2. Dry «драй» сухой – 40-65 г/л
3. Semi-dry «сэми драй» полусухой – 65-90 г/л
4. Sweet «свит» сладкий – 90-130 г/л
5. Very sweet «вери свит» очень сладкий – более 130 г/л

### **Правила подачи портвейна**



**Бокал:** формы «тюльпан», объемом 80-100 мл.

**Температура подачи:** 16-18°C для красных, 8-12°C для белых и розовых порто.

**Гастрономия:** дижестив, выдержанные сыры, сыры с голубой плесенью (стилтон, рокфор) мороженое, фрукты, шоколадные десерты, копчености.

### **Коктейли на основе портвейна**

#### **«Кофейно-молочный»**

Для любителей сладко-молочных алкогольных напитков. Тщательно взбейте миксером 200 г сливочного мороженого, 150 г белого портвейна, 30 г кофейного ликера (можно добавить корицу и лимон). Перед подачей посыпьте тертым шоколадом.

#### **«Порто Сансет» («Porto Sunset»)**

Выложите в бокале ломтики апельсина и присыпьте их корицей. Добавьте лед и залейте портвейном Tawny и тоником «Томас Генри». Аккуратно перемешайте специальной палочкой или просто ложкой.