

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 этот напиток любили и 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 военного 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 Дору, составляют 42000 Га.

Для гарантирования и подтверждения подлинности на горлышко каждой бутылки портвейна под термоусадочным колпачком закрепляется специальная марка, разработанная Национальным Институтом вин Дору 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 (основные):

Мальвазия Фино, Виозиньо, Говейо, Рабига́ту, Кодэга

Красные сорта винограда (основные):

Тури́га Насьо́наль, Турига Фра́нка, Тинта Барро́ка, Тинто Ка́у и Тинта Ро́риш, Тинта Амира́ла.

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

Общая технология производства Порто.

Для производства Порто используют виноград только автохтонных (местных) сортов. Лозы культивируют на легендарных крутых склонах реки Дору на высоте 400-500 метров над уровнем моря. В настоящее время большинство образцов Порто производятся по современным технологиям, однако небольшое количество хозяйств изготавливают напиток по традиционным методам: проводя ферментацию и мацерацию, а затем раздавливая виноградные грозди ногами, танцуя в специальном гранитном чане, глубиной не менее 60 см – лага́ре. *Приверженцы такой технологии считают, 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 этот момент его крепость составляет 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 крепленое 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 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, выдерживают в больших дубовых бочках в среднем **2-3 года**, а затем разливают по бутылкам. Это понятные, живые вина с фруктово-ягодным характером, не предназначены для долгого хранения. 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 дубовых бочках **4-7 лет**. Это более структурированные, насыщенные во вкусе вина, которые не требуют дополнительного созревания в бутылке. Полностью готовы к употреблению.

2. Семейство Тони «Tawny» - «рыжий» портвейн

- **Tawny Port**. После **3 лет выдержки** в малых бочках 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** или **40 лет**. Возраст относится к среднему числу лет, проведенному в бочках. Чем больше возраст, тем светлее в цвете будет портвейн. С выдержкой вина становятся более округлыми, утонченными, сложными. Тони с наиболее продолжительным сроком выдержки (30, 40 лет) особенно импонируют любителям коньяка, т.к. обладают сложными ароматом и вкусом с нюансами орехов, ванили, сухофруктов, табака, характерных для напитков солидного возраста.

3. Белые портвейны

- **Branco (Брэнко)** – белый портвейн. Производится исключительно из белых сортов винограда и выдерживается в огромных дубовых бочках (чанах) объемом 20 тыс и более литров. Характеризуется оттенками липового цвета, сухофруктов и каленых грецких орехов в аромате и вкусе.

- **Lagrima (Лагрима - «слеза»)** - самый сладкий из всех португальских портвейнов (более 130 г/л сахара). Вино характеризуется сладкими ароматами белых цветов, груш и пряными нотами.

4. Розовые портвейны

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

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

Гастротомические сочетания и правила подачи портвейна

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

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

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



Херес

Хéрес, или **шéрри** — креплёное вино (винный напиток), производимое в Испании из белых сортов винограда, в области между городами Херéс-де-ла-Фронте́ра, Санлука́р-де-Баррамéда и Эль-Пуэ́рто-де-Сáнта-Ма́рия, расположенном в южном регионе — Андалу́сии. Эту территорию называют «хересным треугольником». Андалусия – одна из древнейших винодельческих областей. Во всех рассказах о винах Хереса упоминаются слова греческого историка и географа Эстрабона от 1 века нашей эры о том, что виноградники на территории Пиренейского полуострова еще за 1000 лет до прихода греков разбили здесь финикийцы.

История развития стран с неподходящим для виноградарства климатом привела к необходимости их стабильного и однородного снабжения вином. Это способствовало изобретению в Испании универсальной системы «солéрас и криадéрас», а добавление в вина различное количество виноградного спирта привело к созданию современных типов хереса. Важнейшим этапом тысячелетней истории винодельческого региона стало его признание в 1932 году одним из первых среди законодательно контролируемых винодельческих областей страны.

Виноградники региона лежат на нескольких видах почв: меловых, глинистых и песчаных. Лучшие образцы производят из винограда, выращенного на «белых» меловых почвах, которые называют «Альбарíса». Это мягкая, пористая почва, которая как губка легко впитывает воду в период дождей с октября по апрель, а в летнее, засушливое время постепенно отдает влагу лозам. Невысокая плодородность таких территорий ограничивает урожайность винограда, а специфический минеральный состав обеспечивает благоприятные для культивации лоз условия.

Разрешенные сорта винограда

Паломíно Фíно – сорт имеет мелкие ягоды, высокую кислотность, аромат зеленого яблока, луговых трав и лайма. Лидирует по площади посадок, занимает 95% виноградников.

Москатéль — яркий аромат сладких белых цветов, тропических фруктов. Занимает 2% от общей доли посадок, используется для производства категории «Москатель».

Пéдро Химéнес — занимает 3% от общей доли посадок. После сбора виноград обрабатывают специальным методом, «солéо», который предполагает сушку гроздей под солнцем на специальных соломенных матах в течение нескольких часов. В результате такой процедуры ягоды теряют значительное количество влаги, и, как следствие, концентрируется количество сахаров.

Основные виды хереса

Fino (Фíно) — сухое крепленое вино бледно-соломенного цвета, в некоторых случаях с зеленоватыми оттенками. Имеет аромат зеленого яблока, сушеных трав, свежескошенной травы, миндаля и белых грибов. Для его производства используется сорт винограда Паломино Фино, крепость 15-17% об. Температура подачи Хереса Фино 4-6 градусов. Открытую бутылку следует хранить вертикально в сухом темном месте не более 2-х недель.

Manzanilla (Мансанíлья) - сухое крепленое вино бледно-соломенного цвета, с ароматами морской соли, цветов ромашки и орехов. Вкус вина освежающий, с пикантной травяной горчинкой и солоноватыми оттенками. Сорт винограда – Паломино Фино, крепость – 15-17% об.

Oloroso (Олорóсо) — сухое крепленое вино янтарного цвета с красноватым оттенком. Полнотелое, с тонким ароматом благородной древесины, осенней листвы, сухофруктов и ванили. Сорт винограда — Паломино Фино, крепость 17-22% об.

Amontillado (Амонтильáдо) — сухое крепленое вино янтарного цвета с оттенками орехов в аромате, интенсивным и нежным букетом. Сорт винограда — Паломино Фино, крепость 16-22% об.

Moscatel (Москатéль) — натурально-сладкое крепленое вино из винограда сорта Москатель. В аромате и вкусе проявляются оттенки цитрусовых фруктов, цветов, кофейные нюансы, ноты каленых орехов и сливочного ириса. Минимальная крепость 15% об.

Pedro Ximenez (Педро Химéнес) — натурально-сладкое крепленое вино. Аромат раскрывается нотами инжира, кураги, финика, изюма и лакрицы. Сорт винограда — Педро Хименес. Ягоды заизюмливают методом солео в течение нескольких часов. Содержание сахара достигает 500 г/л, крепость 17-22% об. Самая сладкая категория хереса. Температура подачи – 18-20 градусов.

Cream (Крим) — натурально-сладкое вино, производимое путем смешивания Олоросо и натурально-сладкого хереса.

Технология производства

Первый этап – производство «базового» белого сухого вина. На этом этапе путем дегустации определяется будущая категория хереса. Далее, проводится операция крепления - в молодые вина вносится виноградный спирт, количество которого напрямую зависит от способа последующей выдержки.

Второй этап – ассамблирование и выдержка вина осуществляется методом «Солера» в бочках 500-600л.

Категорию хереса «фино» выдерживают в бочках в *бескислородных условиях*, под специальной дрожжевой пленкой, именуемой «Флёр». Флер образуется из микроорганизмов, которые появляются после брожения в окружающей вино атмосфере. Он покрывает всю поверхность вина в бочке, тем самым защищая его от воздействия кислорода. Флер питается этиловым спиртом и сахарами, формируя при этом специфический аромат и вкус; живет не более 12 лет, не переносит перепадов температур, механических и звуковых колебаний, а при крепости более 17% об. погибает. *Минимальная выдержка вин такого типа под флером составляет 5 лет.*



Рис. Дрожжевая пленка хереса Фино - «Флёр»

Категорию хереса «мансанилья» также выдерживают в бочках в бескислородных условиях, под флером, *в городе Санлукар де Баррамедра*, на побережье Атлантического океана, что формирует в нем уникальную солоноватую ноту во вкусе.

Категорию хереса «олоросо», напротив, выдерживают в бочках в кислородных условиях (оксидативная выдержка). При таком типе выдержки вино подвержено процессам окисления, т.е. взаимодействия с кислородом воздуха.

Категорию хереса «амонтильядо» - «херес двух солер» - получают путём комбинированной выдержки. Первая часть выдержки происходит с участием флера, затем вино еще раз крепят, после чего флер погибает и выдержка происходит при контакте с кислородом.

Категорию хереса «Педро Хименес» - получают путем оксидативной выдержки из ягод предварительно заизюмленного сорта винограда Педро Хименес.



Отдельного упоминания достойна система выдержки методом «Солера». Дубовые бочки заполняются хересом и устанавливаются в 3—5 ярусов, которые образуют подобие пирамиды. Самый нижний ярус называется «солера», в нем будут находиться наиболее старые вина, которые по мере готовности отберут для потребления. Бочки второго яруса носят название «1 криадера», третьего — «2 криадера», четвертого — «3 криадера» и т.д. Движение вина осуществляется следующим образом: 3-4 раза в год из яруса солера отбирается часть на розлив (не более 1/3) и замещается таким же количеством из 1 криадеры. Недостающий объем 1 криадеры восполняется за счет вина 2 криадеры и т.д. до самого верхнего яруса.

В результате данной операции содержимое бочек естественно и равномерно смешивается в солере, в ассамбляже преобладают наиболее выдержанные виноматериалы, потому вина характеризуются своей гармоничностью и слаженностью.

Гастрономические сочетания и рекомендации по сервировке.

Хересы категорий Фино и Мансанилья выступают великолепными аперитивами, а так же могут подаваться к закускам из морепродуктов, жареной рыбе, суши или хамону. Рекомендуемая температура подачи - 6-8°C, бокал формы «тюльпан». Так же могут служить основой для создания освежающих летних коктейлей.

Херес Олоросо прекрасно сочетается с сигарами, выдержанными сигарами и орехами. Сладкие Хересы, например Педро Хименес, сами по себе считают идеальным десертом. Нередко добавляют в качестве сиропа к сливочному мороженому или фруктовому пудингу, кроме того, сочетают с ароматными сырами с голубой плесенью, выдержанными сырами, тортами с фруктовой или кремовой начинкой.