



Porto – wszystko co chcecie wiedzieć

Porto to ciekawy wynalazek. Dziecko regionu pełnego ekstremów. Twór na pozór sztuczny ale też zgodny z charakterem miejsca w którym powstaje.

Do tego szalenie zawiły. Mnogie odmiany, sposób uprawy i produkcji, wreszcie topografia winnic – cała lista niewiadomych.

Postaram się rozpracować kod porto. Spojrzeć przez kalejdoskop zmiennych, i pokazać jasny obraz. Dać Wam klucz do regionu i do wina.

Jeśli szukacie konkretnych informacji – poniżej znajdziecie krótki spis treści. Zabierze Was tam gdzie chcecie. Zachęcam jednak do lektury całego artykułu.

Nigdy nie wiadomo co znajdziecie po drodze...

Spis treści:

[Porto – wszystko co chcecie wiedzieć](#)

[Historia powstania Porto](#)

[Legenda](#)

[Wybuchły konflikty...](#)

[Kolejny krok – wzmacnianie.](#)

[Czas wrócić do polityki.](#)

[Konsekwencje mody](#)

[Reformy Pombala](#)

[Dalszy rozwój](#)

[Region, geografia, klimat](#)

[Tarasy](#)

[Podłoże](#)

[Próby modernizacji tarasów](#)

[Podział regionu](#)

[Baixo Corgo](#)

[Cima Corgo](#)

[Douro Superior](#)

[Klasyfikacja winnic](#)

[Odmiany winogron używane w produkcji Porto](#)

[Touriga Nacional](#)

[Tinta Cão](#)

[Tinta Roriz](#)

[Tinta Barroca](#)

[Touriga Franca](#)

[Odmiany białe](#)

[Jak to się robi](#)

[Ekstrakcja](#)

[Fermentacja](#)

[Wzmacnianie](#)

[Automatyzacja](#)

[Autowinifikator](#)

[Mechaniczny lagar](#)

[Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto](#)

[Dalsze losy młodego Porto](#)

[Podział](#)

[Rodzaje Porto](#)

[Ruby](#)

[Reserve Ruby](#)

[Tawny](#)

[Tawny z oznaczeniem wieku](#)

[Etykiety](#)

[Data butelkowania](#)

[Tawny Reserve](#)

[Colheita](#)

[Porto rocznikowe](#)

[Produkcja](#)

[Deklaracja rocznika](#)

[Zadeklarowane roczniki](#)

[Dojrzewanie w butelce](#)

[Porto rocznikowe z pojedynczej winnicy – Single Quinta Vintage](#)

[LBV – Late Bottled Vintage](#)

[Crusted port](#)

[Garrafeira](#)

[Białe porto](#)

[Rosé](#)

[Co to są sziperzy i ci najbardziej znani](#)

Nazwa Porto pochodzi od drugiego co do wielkości miasta Portugalii. Leży ono nad wybrzeżem Atlantyku, przy ujściu rzeki Douro, około 300 kilometrów na północ od Lizbony.



[Dicklyon \[CC BY-SA\]](#)

Panorama z nad Douro. Po lewej Porto, po prawej Villanova de Gaia.

W samym Porto wino nie powstaje. Powstaje w dalej na wschód, w wyżłobionej przez Douro dolinie. Nazwa wzięła się więc nie od miejsca w którym rosną winogrona ale od miejsca z którego od 300 lat kupcy wysyłają gotowe wino w świat.

Dla naszej historii ważne jest też Vila Nova de Gaia – bliźniacze miasto, leżące na przeciwległym, południowym, brzegu rzeki.

Historia powstania Porto

Ale od początku.

Skąd w ogóle wzięło się porto? Jak to się stało, że zyskało popularność? Skąd jego pozycja w świecie wina?

Legenda

Wersja apokryficzna mówi o dwóch młodych, XVII wiecznych, brytyjskich kupcach winnych, którzy udali się w okolice doliny Douro, aby uczyć się swego fachu (bycie kupcem winnym w Anglii i gaszenie pragnienia rodaków, było nie lada wyzwaniem) .

W czasie swoich wojaży trafili do opactwa w Lamego, gdzie ugościł ich sam opat. W trakcie uczy częstował winem, które było niezwykle pijalne, łagodne i dość słodkie. Nic podobnego nie zdarzyło im się wcześniej pić.



[António Amen \[CC BY-SA\]](#)

Sé de Lamego

Smakowało naszym bohaterom na tyle, że zapytali opata co takiego mają w kieliszkach.

Opat wyznał, że wino jest nieco „doprawione” brandy.

Kupcy zamiast irytacji poczuli zachwyty. Kupili cały zapas i prędko wysłali go w kierunku swojej wyspy. Tym samym rozpoczęli trwający do dziś romans angielskiego winomana z wzmocnianym winem z Douro.

Prawdziwa historia jest bardziej prozaiczna i skupia się wokół standardowego zestawu: ekonomii, intryg i polityki.

Uprawa winorośli w dolinie Douro sięga wstecz, aż do czasów Rzymskich. Ale nas, w kontekście Porto interesuje to co zaszło w XVII wieku.

Wybuchwały konflikty...

Wojny handlowe między Anglią i Francją osuszyły wyspiarzom źródło wina. Angielscy kupcy winni zmuszeni byli szukać ratunku gdzie indziej.

Tym sposobem trafili, między innymi na północne wybrzeże Portugalii. Tam natknęli się na cieknie, i kwaśne wina z regionu Minho.

Nie znalazłszy satysfakcji udali się w górę Douro w poszukiwaniu bardziej intensywnych doznań.

Dzięki agresywnej fermentacji w wysokiej temperaturze tamtejsze wina miały wysoki poziom ekstrakcji, intensywny kolor i mocne taniny.

Pierwszy etap w ewolucji Porto został odkryty...

Kolejny krok – wzmacnianie.

Transport morski, bo takim sposobem przewożono wtedy wino, nie był dla niego łaskawy.

Nadawano mu więc stabilności z pomocą brandy.

Zabieg zabijał bakterie, oraz pozostałe po fermentacji drożdże, zmniejszając ryzyko zepsucia.

Z czasem proces dodawania brandy do wina ewoluował.

Dodawano go coraz więcej, i więcej... Z początkowych trzech procent, jej ilość wzrosła do dwudziestu.

W końcu ktoś wpadł na pomysł, żeby dodawać brandy w czasie fermentacji.

Rezultat ? Śmierć drożdży i całkiem sporo nie zamienionego w alkohol cukru.

Tak powstało porto które znamy dzisiaj.

Ale to nie koniec naszej historii...

Czas wrócić do polityki.

Na początku XVIII wieku wybuchła Hiszpańska wojna o Sukcesję. Kulejący handel angielsko-francuski zatrzymuje się całkowicie.



[Possibly by Louis Laquerre](#) [Public domain]

Bitwa pod Ramillies, jedna z wielu stoczonych w czasie wojny.

Na szczęście (dla brytyjskiego entuzjasty wina), część kupców handlujących porto zapuściła już korzenie i mogła zaspokajać jego pragnienie.

Tereny gdzie rosła winorośl były trudne i nie pozwalały na wygodny transport wina drogą lądową. Beczki splewiano więc rzeką, aż do ujścia w mieście od którego wino wzięło swoją nazwę – Porto.

Tak scementował się trwający do dziś romans hodowcy winogron i producenta wina z doliny Douro i kupca z Porto i Villanova de Gaia.

Kupcy ze zjednoczonego królestwa nie byli na scenie sami. Towarzyszyli im również koledzy z Niderlandów, Niemiec i Francji. Ci pierwsi byli najwięksi, najliczniejsi i mieli największą władzę.

Konsekwencje mody

Popularność porto rosła.

Popyt rodził podaż, a jeśli ta druga nie nadąża za pierwszym, to rodzą się oszustwa.

Nie zawsze, ale w winnym świecie dość często.

Tak też stało się z bardzo dynamicznym handlem Porto.

Sprawy miały się źle. Do byle jakiego wina dodawano cukru i soku z czarnego bzu. Byleby mieć co zapakować na statek, i wysłać w świat. Problem narastał. Ktoś musiał położyć mu kres...

Reformy Pombala

Tym kimś był Markiz de Pombal – ówczesny premier Portugalii.



Markiz de Pombal

Zaczął od przejęcia kontroli nad handlem Porto.

W tym celu stworzył organizację, która w wolnym tłumaczeniu nazywała się: Kompania winiarska z Douro.

Jej zadaniem było regulowanie handlu i produkcji Porto.

W zmienionej formie przetrwała do dzisiaj.

W Douro działa Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, zajmujący się kontrolowaniem produkcji win stołowych i wzmacnianych w regionie.

Najważniejszym postanowieniem nowej kompanii było wytyczenie regionu z którego mogą pochodzić winogrona wykorzystywane do produkcji porto.



Copyright: [@Município de Mesão Frio](#)

Jeden z 335 granitowych słupów które wyznaczały tereny winni, z których winogrona mogły być przeznaczone do produkcji Porto.

Tym samym Douro stało się jednym z pierwszych oficjalnie oznaczonych na mapie regionów winiarskich.

Obecnie taka praktyka nikogo nie dziwi. Wtedy była to nowość.

Następnie pod lupę wzięto proces produkcji.

Koniec z sokiem z bzu. Teraz można użyć tylko soku z winogron.

Koniec z obornikiem, nawozami i nadmiernymi plonami.

Kontrola produkcji przeszła w ręce portugalskie.

Kupcy musieli zadowolić się magazynowaniem i sprzedażą wina. Najbardziej ucierpieli na tym Brytyjczycy.

Dalszy rozwój

Kolejne lata przyniosły więcej zrozumienia dla procesu fortyfikacji oraz starzenia. Lepsza kontrola oznaczała lepsze wino.

Szybko stało się jasne, że stare porto to dobre porto, więc powierzchnia magazynów zdolnych przechowywać wino znacznie wzrosła.



[Diego Delso \[CC BY-SA\]](#)

Bodega Sandeman, Vila Nova de Gaia

To właśnie z nich wino ruszało w świat.

Tam było starzone i butelkowane.

Ale nie tam je robiono. Ze stromych stoków doliny Douro, świeże wino musiało dotrzeć do magazynów w Porto i Vila Nova de Gaia.

Porządnych dróg brakowało, więc zwrócono się ku rzece.

Ale ta nie była spokojna i łatwa w żegludze. Rozpoczęto mozolny proces jej regulowania.



[Raiden32 \(Imagen cedida por jlois, miembro del foro embalses.net\)](#) [CC BY-SA]

Tama w Miranda

Poprawiono splawność i przez wiele dziesięcioleci tak wino trafiało nad ocean.

Rzeka straciła na znaczeniu dopiero w drugiej połowie XX wieku kiedy, wybudowano sieć dróg i wino przenosiło się na ciężarówkach.

Wiek XIX, poza wojnami, które co jakiś czas zatrzymywały handel, przybliżył portu do wina które znamy obecnie.

Rozwój szklanych butelek przyczynił się do postawia portu rocznikowego – czyli takiego które jest długo starzone w butelce.

Wcześniej szkło było zbyt kruche na transport morski i leżakowanie w piwnicy.

Fortyfikacja była już na tyle dobrze znana i rozumiana, że można było przeprowadzać ją z dużą dozą pewności.

Sielanka nie trwała długo – nastąpiła seria tragedii, która zaczęła się od [filokserii](#). Winnice zostały całkowicie zniszczone, proces rekonwalescencji był długi i odbił swoje piętno na portu. Douro pozostawiło plagę za sobą dopiero pod koniec XIX stulecia.



[Beatriz Moisset \[CC BY-SA\]](#)

Galasy powstałe po złożeniu jaj przez larwy filoksery

Wiek XX światu przyniósł dwie wojny, a winiarstwu duży postęp technologiczny.

Porto zyskało stabilizację.

Powstały nowe regulacje i nowe typy win. Producenci przeszli ewolucję i konsolidację, znane marki zmieniły właścicieli.

Wykrystalizowało się współczesne porto.

Region, geografia, klimat

Sercem Porto jest rzeka Douro. W Hiszpanii Duero.



Photo By [Vitor Oliveira](#) via [StockPholio.com](#)

Dolina Douro

Zaczyna swój bieg 200 km na północ od Madrytu. Dalej biegnie przez Hiszpanię, w kierunku południowo zachodnim.

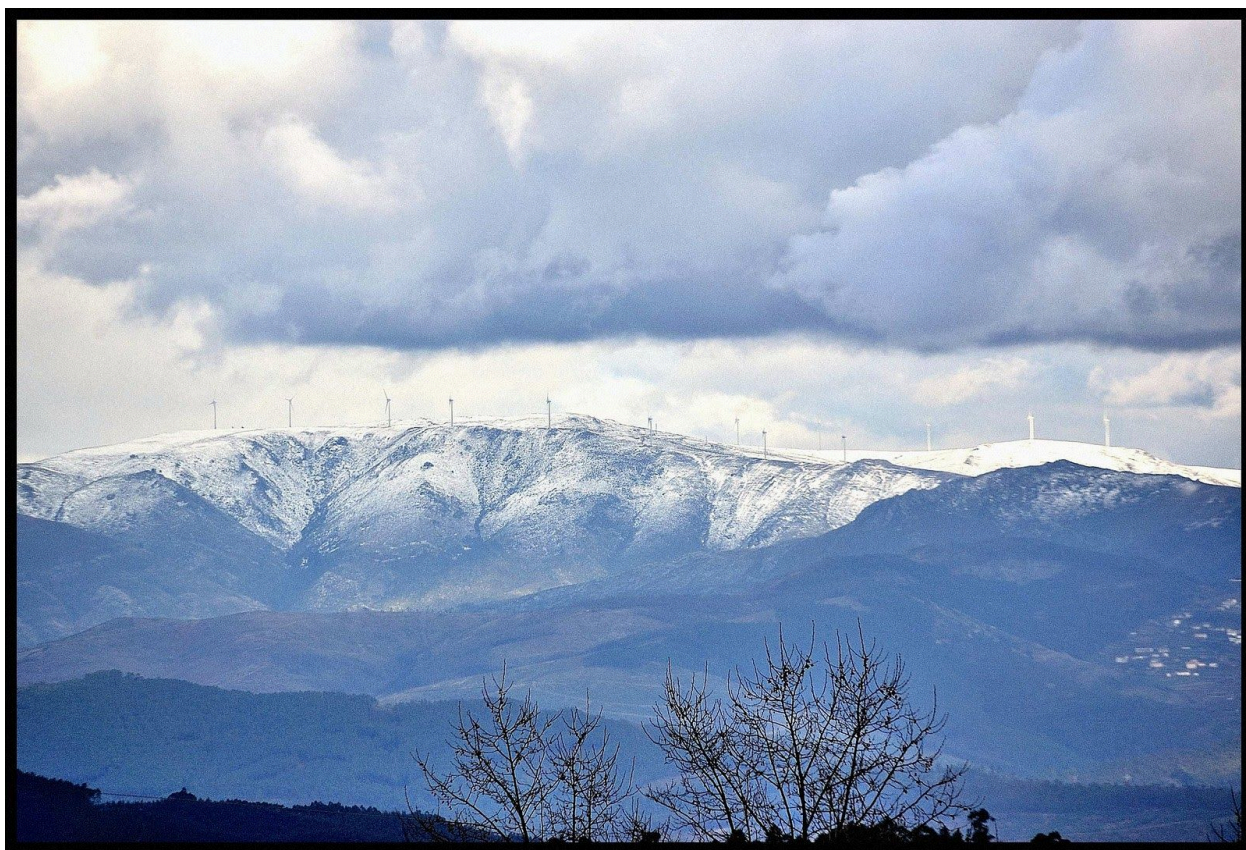
Ribera del Duero – ważny hiszpański region winiarski mieści się nad nią, i bierze od niej nazwę.

W dalszym biegu stanowi naturalną granicę między Hiszpanią i Portugalią, by wreszcie odbić na zachód. Tam zaczyna się to co nas interesuje: dolina w której rosną winogrona, będące fundamentem porto.

Uprawa nie zaczyna się nad oceanem, przy ujściu. Tam jest zbyt chłodno i zbyt często pada.

Tereny uprawy winorośli; koniec (lub początek) Doliny Duero, oddziela od oceanu dochodzący do 1400 metrów nad poziomem morza łańcuch górski Serra do Marão.

Winogrona rosną w jego cieniu opadowym, i wilgoć nie jest problemem dla winogrodników.



Serra do Marão

Ich problem to słońce.

W letnich miesiącach grzejące bez ustanku, podnoszące temperaturę do ponad 40°C.

Wyobrażacie sobie pracę na stromych, skalistych, pokrytych łupkiem zboczach?

Pozbawionych kawałka cienia? Albo hodowlę roślin?

Winorośl jednak tu rośnie. Czasem, latem zatrzymuje proces wegetacji, żeby ratować się przed ekstremalną temperaturą. Ale rośnie.

Właśnie ten klimat, między innymi, daje gronom koncentrację, która przemienia się potem w świetne wina.

Ekstremalnie gorące lata to nie jedyne wyzwanie z jakim mierzą się ludzie w Douro.

Nagie, pozbawione wegetacji, skaliste stoki są zatrważająco strome. Wierzchnia warstwa gleby jest płytka i uboga w składniki odżywcze. Próby hodowania w niej czegokolwiek wydają się być szalone.

Tarasy

Ludzki upór i determinacja nie znają jednak granic.



Tarasowe winnice Douro

Przez 300 lat ludzie cierpliwie wykuwali w zboczach tarasy i kruszyli skały, żeby zmienić je w coś co przynajmniej przypomina glebę. Potem sadzili w niej winorośl. Oryginalne mury wzmacniające terasy robiono ręcznie z wszechobecnego łupka. Niektóre są tak wąskie że rosną na nich tylko dwa rzędy winorośli. Wymagają ciągłych, pracochłonnych, i drogich napraw.

Leżąca pod spodem skała macierzysta jest popękana pionowo. To daje krzewom szansę na zapuszczenie głębokich korzeni, i dostęp do minimum potrzebnej wody.

W 2001 dolinę Douro i jej tarasy wpisano na listę kulturowego dziedzictwa UNESCO.

Jest dowodem na to, że ludzie są w stanie wycisnąć życie nawet z najbardziej niegościnnych miejsc.

Podłoże

Skala Porto to łupek.

Jest głównym składnikiem gleby, a najlepsze winnice to te z jego największym udziałem.



Wszzechobecny łupek

Nie występuje jednak solo. W wielu miejscach przecinają go skały granitowe.

Gdzieś przeczytałem, że do granitu degraduje się wina stołowe. Biorąc pod uwagę, że w ostatnich latach zyskują na popularności i jakości, nie można wcale zakładać że granit jest gorszy.

Próby modernizacji tarasów

Strome i niegościnnie tarasy nie nadają się do mechanizacji. Nie można tam wjechać traktorem. Na niektóre nie zmieści się nawet koń.

Pozostaje wykonać prace siłą ludzkich rąk. Tych niestety brakuje.

Ludzie potrzebni są nie tylko przy zbiorach. Potrzeba ich do przycinania krzewów, pozycjonowania liści, oprysków i naprawy tarasów. I to w warunkach wymagających dużej krzepy.

W latach 80 poprzedniego stulecia problem ze znalezieniem pracowników zaczął być dotkliwy. Trzeba było myśleć o mechanizacji.

Może choć mały traktorek, czy koń z pługiem?

O mechanicznym przycinaniu krzewów można pomarzyć ale nawet niewielki progres w stronę mechanizacji pomógłby przetrwać.

W odpowiedzi zrodził się nowy typ tarasów – patamares. Do budowy użyto ciężkich maszyn, a nie kilofów. Tarasy stały się szersze. Już nie trzymały ich drogie w utrzymaniu mury, a skarpy obsadzone roślinnością. Szerokość rzędów również wzrosła, pozwalając na wprowadzanie maszyn.



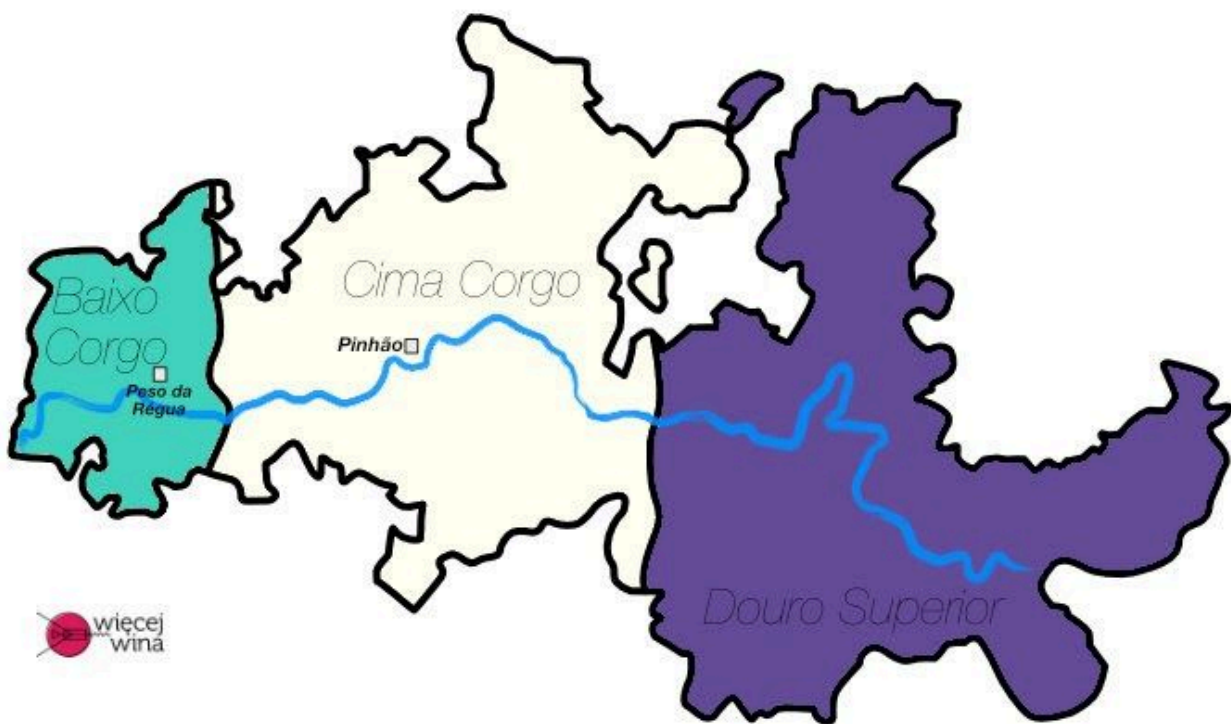
Copyright @A.GoodNose.Com

Patamares

Kolejnym usprawnieniem było nasadzenie krzewów w rzędach biegnących w poprzek, a nie wzdłuż zbocza jak to czyniono do tej pory. System nazwano *vinha ao alto*. To również pomogło w mechanizacji, ale tylko na łagodnych stokach.

Podział regionu

Pogadaliśmy o glebie, klimacie i karkołomnym systemie uprawy. Teraz zerknijmy jak to wygląda na mapie.



Właściwy region upraw zaczyna się 60-80 kilometrów od ujścia Douro.

W tym miejscu granitowe skały powoli przechodzą w łupki.

Baixo Corgo

Tutaj zaczyna się pierwsza z trzech, nieoficjalnych sekcji regionu – Baixo (dolne) Corgo.

Corgo to nazwa rzeki, która wpada do Douro od północy w okolicach miasta Peso de Régua.



[Daniel VILLAFRUELA](#) [CC BY-SA]

Peso da Régua

W całym Douro winorośl rośnie na 45 tysiącach hektarów podzielonych na ponad 130 tysięcy winnic. Pierwsze z nich pojawiają się tutaj.

Baixo Corgo, będąc najbliżej Atlantyku jest najzimniejsze i najbardziej wilgotne ze wszystkich części Douro.

Klimat odbija się w tutejszych winach. Są lżejsze, prostsze, o mniejszej wadze. Zazwyczaj tańsze od tych z innych części doliny.

Zaspokajają apetyty konsumentów lubiących tanie i proste porto. Ich głównymi nabywcami są Francuzi. (Silny rynek zbytu sprawia, że prawie połowa całej produkcji pochodzi właśnie stąd.)

Cima Corgo

Na wschód od dolnego Corgo leży górne – Cima Corgo. Skupia się wokół miasta Pinhão.



[Petr Adam Dohnálek \[CC BY-SA 3.0 CZ\]](#)

Pinhão

Tutaj, i w trzeciej sekcji doliny którą opiszę za chwilę, produkuje się większą część Porto jakościowego (w tym zajmujące szczyt piramidy jakości Porto rocznikowe).

Najważniejsi producenci mają tutaj swoje winnice oraz posiadłości – z portugalskiego Quinta.



Quinta do Tedo, jedna z wielu posiadłości winiarskich w dolinie Douro

Większość stromych, wykutych w skale tarasów znajdziemy tutaj. Warunki do uprawy są trudniejsze. Deszczu pada mniej niż w Dolnym Corgo, temperatury są znacznie wyższe. Retencja wody na ręcznie zbudowanych tarasach jest niska, i winorośl męczy się w czasie gorąca. Zmiany klimatu nie ułatwiają sprawy podnosząc słupek rtęci jeszcze wyżej. Z tych powodów coraz częściej mówi się o wprowadzeniu irygacji, niezbędnej zwłaszcza dla młodych krzewów których system korzeniowy nie jest jeszcze dobrze uformowany.

Douro Superior

Trzeci podregion nazywa się Douro Superior.



Copyright: @Fabrice Demoulin

Douro Superior

Jest wysunięty najbardziej na wschód, ciągnie się do granicy z Hiszpanią.

Porto z tutejszych winogron jest wysokiej jakości, ale nie aż tak jak z Cima Corgo. To region ciągle nierozpoznany. Nowe terytorium, które dopiero zaczyna odkrywać swoje możliwości.

Stąd pochodzi dużo win stołowych. Ich rosnąca jakość robi furorę w świecie wina.

Klimat tutaj jest jeszcze bardziej agresywny i trudny.

Między innymi z tego powodu gęstość zaludnienia i nasadzeń winorośli jest niska. Jeśli chcecie spróbować swoich sił w produkcji porto, bądź win stołowych to tutaj jest jeszcze na to miejsce.

Klasyfikacja winnic

Z dalekiej perspektywy region wygląda właśnie tak: trzy części, (każda trochę inna), spięte w całość rzeką. Gdy przyjrzeć się bliżej sprawy się komplikują.

Rzeka nie płynie w prostym, narysowanym od liniiki korycie. Przez wieki meandrowała między wzgórzami erodując ich stoki. Dodatkowo, aby ułatwić żeglugę jest silnie uregulowana.

Wzgórza nie są jednolite. Różnią się wysokością, kątem nachylenia stoków, oraz glebą.

Trudno jest ujednoczyć regiony Douro. Każda winnica, każdy kawałek najmniejszego nawet tarasu są trochę inne. Nie ma regionalnej konsystencji.

Winogrodnicy (jest ich ponad 34 tysiące), producenci, winiarze i inni zaangażowani dostrzegli ten problem już dawno temu. Trzeba było określić, które winnice są lepsze, i które grona powinny trafić do którego wina.

Tak powstał system klasyfikowania winnic, z czasem rozwijając się w jeden z najbardziej rozbudowanych, i precyzyjnych systemów tego typu na świecie.

Winnice ocenia się używając punktacji, biorącej pod uwagę 14 czynników mających wpływ na jakość winogron.

Są to między innymi: wysokość nad poziomem morza, kąt nachylenia, ilość granitu w glebie (im mniej tym lepiej), mikroklimat, czy uprawiane odmiany.

Ostateczna ilość punktów (maximum to 2031 a minimum 400) decyduje o kategorii do jakiej trafią zebrane grona. Oznacza się je literami od A (najwyższa) do F (najniższa).

Im bliżej A, tym więcej pieniędzy dostaniemy za owoce. Będziemy też mogli zwiększyć limity produkcji.

Skoro o owocach mowa to następna sekcja będzie poświęcona właśnie nim.

Odmiany winogron używane w produkcji Porto

Lista odmian dopuszczonych do produkcji Porto jest bardzo długa. Ma ponad 80 białych i czerwonych pozycji. Jak na winiarski świat to całkiem sporo.

Jeszcze do niedawna część winogrodników nie wiedziała co rośnie w ich winnicach.

Czasem na jednej parceli było obok siebie ponad 30 różnych odmian. Po prostu zbierali to co mieli, i robili wino. Teraz, dzięki postępom w ampelografii (nauce zajmującej się opisywaniem i klasyfikowaniem winorośli) oraz badaniom DNA udało się sprawy wyjaśnić.

Pamiętką po tamtym okresie jest fakt, że każde porto to mieszanka różnych odmian, z których każda daje winu coś od siebie i sprawia że jest lepsze niż byłoby gdyby trzymać się kurczowo jednodmianowości (z której znane są niektóre wina stołowe).

Nie wszystkie odmiany są sobie równe. Pięć z nich, (każda czerwona), jest uznawane za najlepsze. Są to: Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca i Touriga Franca.

Touriga Nacional

Touriga Nacional jest zdecydowaną faworytką do korony Douro.



Krzewy Tourigi Nacional z dojrzałymi owocami

Daje wina o ciemnym kolorze i intensywnych aromatach fiołków, śliwek i jagód, oraz wysokich taninach. Do wina wnosi strukturę – nadaje mu kręgosłupa i intensywności. Preferuje gorące siedliska.

W całej Portugalii robi się z niej wina stołowe. Te z Douro budują sobie powoli świetną reputację.

Tinta Cão

Tinta Cão – czerwony pies.

Delikatniejsza niż Touriga, dodaje finezji, delikatności i swoistej pikantności.

Tinta Roriz

Tinta Roriz to tak naprawdę pochodzące z Hiszpanii, znane z Riojy – Tempranillo.



Jeszcze niedojrzałe owoce Tinta Roriz

Tinta Barroca

Podobnie jak Touriga Nacional lubi gorące siedliska. Do mieszanki wnosi kolor, taniny, oraz aromaty czerwonych i czarnych owoców. Od Tourigi odróżnia je niska kwasowość.

Tinta Barroca (czyli czarny barok), podobnie jak Tinta Cão woli chłodniejsze miejsca. Jej kontrybucje to: alkohol, ciało oraz aromaty czekoladowe.

Touriga Franca

Touriga Franca jest ważna dla dokończenia kupażowej układanki. Wejdzie tam, gdzie inne odmiany zostawiły luki, i nada winu pełni. Wnosi owocową aromatyczność, a w ustach nada winu bogactwa.

Odmiany białe

Wśród 80 odmian znajdziemy też trochę białych.

Trzy uznawane za najlepsze to Gouveio, Malvasia Fina oraz Viosinho.

Jak to się robi

Zanim przejdziemy przez cały proces produkcji, trzeba zrozumieć naturę porto. Z niej wynikają kroki jakie podejmuje się, żeby uzyskać to wino.

Przede wszystkim porto jest winem wzmacnianym i słodkim. Słodycz bierze się z cukru zawartego w [moszczu](#). W winie wytrawnym drożdże mogą swobodnie pracować do końca; aż cały dostępny cukier zamienią w alkohol i CO₂.

W przypadku porto proces jest zatrzymywany przez wzmocnienie wina. Jest to nic innego jak dolanie spirytusu do fermentującego moszczu. Drastyczny krok zabija drożdże i podnosi finalny poziom alkoholu. Martwe drożdże nie skończą fermentować całego cukru, i dzięki temu wino będzie słodkie.

Ekstrakcja

Wszystko byłoby dobrze, gdyby nie jeden problem : ekstrakcja (czyli wydobycie ze skórek jak największej ilości koloru i tanin). Porto zawdzięcza im swoją strukturę. Bez ekstrakcji będzie cienkie i niedobre.

Ale w czym problem, zapytacie? Ano w tym, że normalna fermentacja czerwonego wina trwa około dwa tygodnie. W tym czasie skórki są cały czas w kontakcie z fermentującym moszczem, i do tego na różne sposoby zapewnia się, żeby nie zbierały się tylko na jego powierzchni.

W porto fermentacja trwa dużo krócej. Czas na kontakt ze skórkami jest ograniczony.

Trzeba sobie radzić inaczej. Proces maceracji musi być intensywny.

Początkowo korzystano z dwóch narzędzi: lagarów oraz ludzkich stóp. Lagar to dość płytki granitowy zbiornik, o pojemności mierzonej w pipach, czyli 550 litrowych beczkach.

Standardowy lagar mieści od 10 do 15 pip.



Copyright @[winerist.com](https://www.winerist.com)

Lagar z rozdeptanymi już gronami

Zebrane winogrona trafiły do zbiorników, i rozpoczął się proces miażdżenia.

Robotnicy zdejmowali buty, wchodzili do środka i deptali. Zakładali sobie dłonie na ramiona, i w równym rzędzie chodzili w tył i w przód, przez kilka godzin. Bardzo męczące...



Copyright @wineonarak.com

Deftanie winogron

Jest to wydajny sposób na zmiżdżenie winogron oraz intensywną macerację. Dodatkowo ciężar wywierany przez ludzi jest na tyle mały, że pestki nie ulegają zgnieceniowi, dzięki czemu do wina nie dostaną się zawarte w nich gorzkie związki fenoliczne.

Fermentacja

Drożdże żyjące w winiarni znajdują w moszczu cukier, i rozpoczyna się fermentacja.

Temperatura rośnie przyspieszając ekstrakcję koloru, oraz aromatów ze skórek.

Moszcz rozgrzany powyżej 35°C zatrzyma fermentację zabijając drożdże. Dlatego, w przypadku win stołowych, z dużą starannością pilnuje się tego jak jest ciepły.

W przypadku porto winiarz zmniejsza margines ryzyka. Wyższa temperatura = wyższa ekstrakcja.

Kiedy deptający się zmęczą, wychodzą z lagarów a fermentacja trwa dalej. Skórki zaczynają pływać po powierzchni musztu, co zmniejsza ekstrakcję. Trzeba je w nim zanurzać.

Wzmacnianie

Przez cały czas poziom alkoholu rośnie, a cukru spada. Gdy alkohol osiąga od 6 do 8 procent, a stopień słodczy zadowala winiarza, następuje zlanie wina do kadzi.

Kadzie nie są puste. Na wino czeka aguardente; czyli alkohol powstały z destylacji winogron. Jego moc to 77%. Jest bezzapachowy, ma dodać winu mocy i zabić drożdże.

Stosunek spirytusu do wina to około 1 do 4.

Efekt – młode porto.

Bardzo owocowe, z wyraźnie wyczuwalnym alkoholem. O mocy między 19 a 20%. Z czasem słodczy, owocowość i alkohol nabiorą równowagi.

Produkcja aguardente jest uregulowana.

Dawniej można było kupować go tylko od jednej organizacji, ale obecnie to ograniczenie zostało zniesione. Kiedyś pochodził z terenów Portugal, dziś może być robiony gdziekolwiek w Europie (tak długo, jak jest zatwierdzony przez IVDP – Instytut Porto i Win z Douro).

Skórki i łodygi pozostałe po fermentacji również mają swoje przeznaczenie. Wsadza się je do pras, i wyciska do ostatniej kropli. Uzyskane wino zbiera się i fortyfikuje osobno. Potem może służyć do podbicia smaku, lub nadania struktury innym winom.

Automatyzacja

Problem z ludzkimi stopami jest taki, że znalezienie chętnych jest coraz trudniejsze.

Z czasem technologia weszła do winiarni, i powstały systemy mniej od nich zależne.

Deptanie winogron zostało zarezerwowane dla ekskluzywnych porto rocznikowych, oraz jako atrakcja turystyczna. Zastąpiły je maszyny będące efektem myśli technicznej, która ma

pomóc producentom porto w walce z wysokimi kosztami, oraz niską dostępnością siły roboczej.

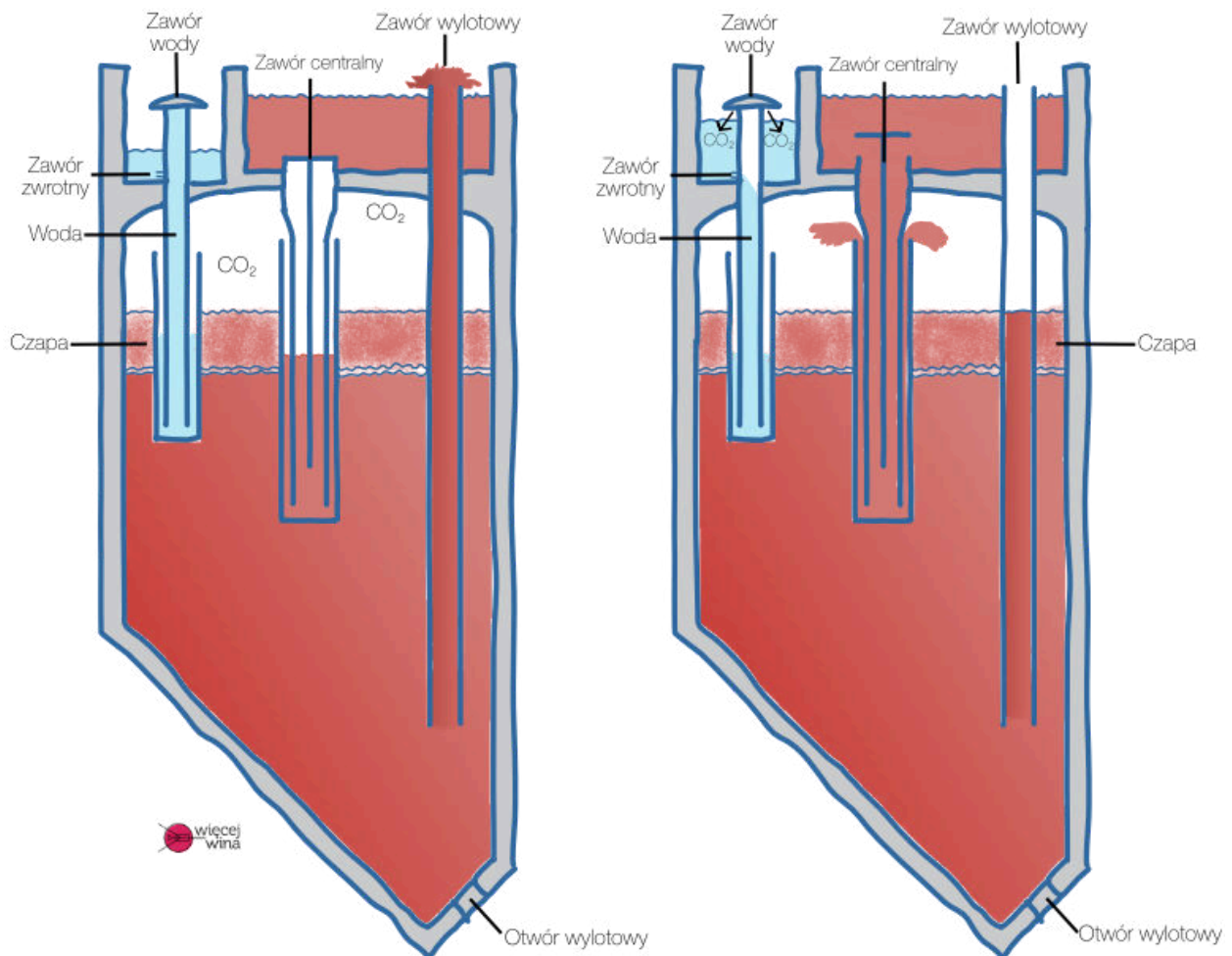
Autowinifikator

Pierwszymi z nich były, tak zwane „autowinifikatory”. O ich sile stanowiło to, że do działania nie potrzebowały prądu. Automatyzacja mogła wkroczyć do odległych, niezelektryfikowanych winiarni.

Cel działania autowinifikatora jest taki, jak w przypadku deptania w lagarach: jak największa ekstrakcja koloru i tanin.

Urządzenie działa w sposób całkowicie mechaniczny.

Motorem napędowym jest dwutlenek węgla wydzielany w czasie fermentacji.



Uproszczony schemat autowinifikatora

Zgniecione winogrona trafiają do dużego tanka, wypełniając go w trzech czwartych. Następnie zbiornik jest szczelnie zamykany. W miarę postępu fermentacji poziom CO₂ rośnie, i powstaje ciśnienie, które wypycha musz przez zawór wylotowy. Wypycha też wodę w osobnym zaworze hydraulicznym. Gdy osiągnie odpowiedni poziom cała woda znajdzie się w zbiorniku na górze urządzenia. W tym momencie dwutlenek węgla ucieknie pozwalając musztowi spłynąć z rezerwuaru do komory fermentacyjnej. Skórki zostaną polane przyspieszając ekstrakcję. Następnie woda spływa z powrotem do zaworu i cykl rusza od nowa.

Technika polewania skórek musztem ma służyć zwiększeniu ekstrakcji i stosuje się ją również w przypadku win stołowych z całego świata. Różnica jest taka, że w innych regionach muszt przepompowuje się rzadziej i bez użycia autowinifikatorów.

Dalsze kroki są takie same jak w przypadku procesu manualnego – zlanie do tanka i wzmocnienie.

Mechaniczny lagar

Pod koniec lat 90 pojawiły się kolejne dwa urządzenia rozwinięte przez znanych producentów porto.

Pierwszą była maszyna, która przy pomocy hydraulicznych ramion zanurzała czapę w fermentującym moszczu.



Mechaniczny lagar

Druga to mechaniczny lagar imitujący stopy poruszające się wzdłuż zbiornika. W niektórych wersjach podgrzewa się je do 37°C żeby jeszcze bardziej zbliżyć się do ludzkiego pierwowzoru.

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Próby oficjalnego regulowania win z nad Douro sięgają daleko wstecz, zaczynając od wspomnianego w rozdziale o historii Markiza de Pombal.

W tamtych czasach, związani z powołaną przez niego Kompanią Winiarską z Douro degustatorzy odwiedzali winnice celem spróbowania win przed sprzedażą. Ich celem była walka o szereg oszustw i zapewnienie, że wino, które ma być sprzedane jako Porto spełnia odpowiednie standardy jakościowe.

W miarę upływu czasu, w takiej czy innej formie, istniały nad Douro różne instytucje regulujące tamtejsze wina. Wreszcie, w 1933 powstało IVP – Instituto do Vinho do Porto. Rok później w jego ramach utworzono izbę degustacyjną, która sprawdzała wina przed wypuszczeniem na rynek.

Od 2003 roku do win wzmocnianych dołączyły wytrawne i tym samym zawiązała się instytucja, którą znamy dziś. Jej zadaniem jest degustowanie każdego wina zanim trafi do sprzedaży.

Grupa około 15 osób sprawdza czy wino spełnia oczekiwane standardy i czy zawartość butelki rzeczywiście należy do kategorii do której zgłosił je producent (na przykład czy Tawny 10 letnie nie powinno być zwykłym Tawny). Dzięki temu, ryzyko, że na etykiecie będzie LBV a w kieliszku tanie rudy. Wino musi odzwierciedlać zadeklarowany styl. To samo dotyczy win wytrawnych.

Dalsze losy młodego Porto

Pierwszy etap produkcji mamy za sobą. Nie licząc użytych narzędzi jest wspólny dla wszystkich win.

To co wydarzy się w drugiej kolejności wpłynie na ich ostateczny los.

Tanki pełne młodego portu przezimują w quicnie. Kiedy nastanie wiosna i temperatury wzrosną, trzeba będzie coś z nim zrobić.

Dawniej, z braku porządnej sieci dróg beczki ładowano na łodzie i spławiano w dół rzeki do Porto i Vila Nova de Gaia. Większość magazynów należących do największych producentów mieści się tej drugiej. Obecnie łodzie zastąpiono cysternami.

Do 1986 wszystkie porto musiało trafić nad ocean. Było to efektem XVIII wiecznego prawa faworyzującego wielkich producentów, którzy mieli tam infrastrukturę potrzebną do przechowywania, i butelkowania wina.

To prawo już nie obowiązuje, i można wysłać wina w świat prosto z posiadłości. Wielu producentów zrezygnowało ze sprzedaży młodego porto dużym firmom, i butelkuje je pod własnymi etykietami.

Dlaczego Vila Nova de Gaia było tak popularne wśród producentów? Głównie ze względu na chłodny i wilgotny klimat sprzyjający starzeniu wersji porto wymagających czasu w beczkach. Dziś część producentów ma pomieszczenia z odpowiednią kontrolą temperatury i wilgotności umiejscowione w swoich posiadłościach. Część win tam czeka na swoją kolej.

Podział

Niezależnie od tego czy młode wino trafi na wybrzeże czy zostanie w posiadłości, będzie ocenione pod kątem jakości i potencjału. Ocena zadecyduje o typie porto, jakim będzie na końcu.

Wyposażeni w wiedzę o tym co zrobić z młodym winem wlewamy je do beczek. Część spędzi w nich wiele lat, część tylko kilka.

Tutaj rodzi się podział na dwie główne kategorie (każda ma wiele podtypów): starzone w dębie i starzone w szkle.

Porto z drewna na koniec starzenia jest filtrowane, trafia do butelek i nadaje się do natychmiastowego wypicia.

Porto starzone w butelkach spędza tylko chwile w beczkach za to bardzo długo w butelkach. Nie jest przed butelkowaniem filtrowane, więc w czasie starzenia wytrąci się w nim osad, i trzeba je będzie przed wypiciem dekantować.

Rodzaje Porto

Czas wejść do labiryntu stylów i rodzajów porto. Nie jest łatwo ale wyposażeni w tę wiedzę dacie sobie radę z półką pełną wina. Bądź będziecie z góry wiedzieć czego szukacie.

Ruby



Copyright @Sogrape Vinhos, S.A

Ten rodzaj znajduje się u dołu piramidy jakościowej. Poza wyjątkami jest prosty i tani.

Wino na takie porto zaraz po fortyfikacji trafia do dużych beczek, czasem do tanków z cementu, bądź stali nierdzewnej. Spędzi tam od jednego, do trzech lat. Po tym czasie wino z różnych roczników miesza się, filtruje i butelkuje.

Jako, że jest młode zachowuje rubinowy kolor, ostry, pieprzny charakter i intensywne, wręcz agresywne aromaty świeżych owoców takich jak truskawki, maliny czy jeżyny.

Potencjału starzenia brak, najlepiej wypić je zaraz po zakupie.

Znajdą się producenci, którzy w tej kategorii potrafią zrobić świetne wina. Przykładem jest Fonseca i jego Bin 27.



Copyright @The Fladgate Partnership – Vinhos, S.A

Reserve Ruby



Copyright @Sogrape Vinhos, S.A

Takie sformułowanie można czasem znaleźć na etykietach porto Ruby. Na przykład we wspomnianym Bin 27. Oznacza Ruby lepszej jakości, z głębszym kolorem, większą intensywnością aromatów, i ciekawszym smakiem.

Niektórzy robią w tej kategorii wina, które były starzone dłużej niż podstawowe ruby.

Tawny



Copyright © Winehouse Portugal

Porto, które ma na etykiecie słowo Tawny może wprowadzić w błąd. Kupicie taką butelkę spodziewając się nie wiadomo czego, a okaże się słaba.

Nazwa Tawny wzięła się od blado brązowego koloru jakie przybiera porto, kiedy spędzi dużo czasu w beczkach. Każde starzone długo czerwone wino z czasem blednie a kolor zmierza w kierunku ceglastym, i wreszcie brązowym. I tak właśnie zyskuje swoją barwę Tawny z oznaczeniem wieku, opisane w kolejnej sekcji.

Zwykle Tawny nie jest owocem długiego starzenia a procesu produkcji i plasuje się, podobnie jak Ruby raczej w dolnych rejestrach jakości.

W większości wiekowo nie różni się za bardzo od Ruby. Powstaje zazwyczaj z win bledszych, gorszych, pochodzących z chłodniejszych siedlisk, lub poprzez mieszanie ruby z białym porto.

Aby uzyskać takie wino można zastosować w winiarni różne techniki. Na przykład pozostawić dłużej na miejscu, w nieklimatyzowanym pomieszczeniu, zamiast przewieść w dół rzeki. Wysoka temperatura przyspiesza dojrzewanie, ale pozbawia wino charakteru i owocowości.

Tego Tawny lepiej unikać. No chyba, że znajdziecie butelkę od któregoś z porządnych producentów.

Tawny z oznaczeniem wieku



Copyright @Symington Family Estates Vinhos SA

Tawny z oznaczeniem wieku, to wino które chcecie mieć w swoim życiu. To porządne, głębokie i bogate Porto. Porto, które dojrzało niespiesznie, czekało na swoją chwilę, czasem nawet 40 lat.

Kiedy gotowe, młode porto przeczeka zimę w winiarni i trafi wiosną do magazynów w Villa nova de Gaia, zostanie rozlane do beczek i w chłodnym, nadmorskim klimacie rozpocznie długie dojrzewanie. W tym czasie taniny ulegną złagodzeniu, alkohol się zintegruje a kolor zacznie zmierzać w stronę brązowego – tawny.



[Georges Jansoone](#) [CC BY-SA]

Beczki z dojrzewającym Tawny

Wino jest cały czas degustowane, i kiedy jest gotowe miesza się beczki pochodzące z różnych winnic, i różnych roczników aby uzyskać styl konsystentny dla danej marki.

Etykiety

Na etykiecie takiego Tawny nie znajdziecie roku w którym zebrano winogrona, jak w przypadku innych win. Znajdziecie za to określenie wieku, które z resztą nie jest w stu procentach dokładne, tylko przybliżone.

Obecnie stosowane oznaczenia to Tawny 10, 20, 30 i 40 letnie. Oznacza to, że zawartość butelki pochodzi z mieszanki win w przybliżeniu mających określony na etykiecie wiek.

Możemy być pewni, że wina użyte do kupażu były bardzo wysokiej jakości, często najlepsze jakie dany producent miał w swoim posiadaniu.

Dodatkowo, przed zabutelkowaniem IVDP sprawdza je aby stwierdzić czy ich charakter odpowiada zadeklarowanemu wiekowi.

Dla wielu producentów są to bardzo ważne wina, cieszące się nieustającą popularnością u klientów z całego świata. W związku z tym dokładają wszelkich starań aby utrzymać wysoki poziom.

Data butelkowania

Na etykiecie porto Tawny warto poszukać jeszcze jednej informacji. Mianowicie daty zabutelkowania. Nie są to wina do długiego starzenia w butelce. Mają je za sobą i dlatego należy je wypić w miarę szybko po tym gdy trafia butelki, aby się nie popsulo.

W kieliszku Tawny spotkają nas aromaty opiekanych orzechów, wanilii, fig, świeżo zmielonej kawy, karmelu, czekolady, rodzynek i cynamonu.

W ustach jest niespotykane gładkie i jedwabiste.

Tradycyjnie pija się je jako aperitif lub na końcu posiłku.

Ich delikatność sprawia, że dużo bardziej nadają się do spożycia w ciepłe dni niż porto rocznikowe.

Tawny Reserve



Copyright @ The Fladgate Partnership – Vinhos, S.A

Ta wersja jest wciśnięta gdzieś między tanie bazowe Tawny a Tawny z oznaczeniem wieku.

W drewnie spędza około siedmiu lat. W założeniu ma łączyć owocowość świeżego wina oraz dojrzałość stożonego Tawny.

Jest to dość nowa koncepcja promowana przez kilku producentów.

Colheita



Copyright @Quinta do Noval AV.

Porto Colheita to wariacja na temat Tawny, ale wyjątkowa i rzadka. Robi się z je winogron zebranych w jednym roczniku, a następnie staży jak Tawny. Na etykiecie nie pojawi się wskazanie wieku, a konkretny rocznik.

Wymagania stanowią aby porto Colheita spędziło w drewnie co najmniej 7 lat ale zdarzają się wersje, które w beczkach były zdecydowanie dłużej – od 10 do 50 lat.

Podobnie jak Tawny, nie możemy ich wiecznie trzymać w piwnicy. Warto poszukać daty butelkowania która powinna być na etykiecie, bądź kontretykiecie, i wypić wino gdy ta data nie jest zbyt odległą od tego co widzicie dziś w kalendarzu.

Porto rocznikowe



Copyright @The Fladgate Partnership – Vinhos, S.A

Porto rocznikowe to zły bliźniak Tawny. Podczas gdy ten drugi jest grzeczny, delikatny, dojrzały i chętny do tego żeby zanurzyć w nim swoje usta ,ten pierwszy jest brutalny,

intensywny, wręcz agresywny. I gdy otworzyć go od razu po zabutelkowaniu, to nie będzie miły i jedwabisty, a szorstki i agresywny. Trzeba go zamknąć w ciemnym pomieszczeniu na wiele lat, żeby dojrzał i pokazał swoje dorosłe oblicze. Wtedy docenimy jego głębie w pełni.

Produkcja

Ale po kolei. Proces produkcji porto rocznikowego w swoich pierwszych krokach jest standardowy. Wino, w tym przypadku pochodzące tylko z jednego rocznika, po dwóch latach w beczce trafi do butelek. Po tym odpowiedzialność za starzenie przechodzi w ręce konsumenta.

Kluczowa przy produkcji porto rocznikowego jest jakość winogron. Wykorzystuje się tylko te optymalnie dojrzałe i pochodzące z najlepszych parceli. Większość znajduje się w Cima Corgo.

Tutaj dochodzimy do sedna. Porto rocznikowe nie powstaje często. Rocznik musi zostać zadeklarowany a robi się to tylko gdy lato było wyjątkowo korzystne. A kto go deklaruje? W zasadzie każdy producent z osobna.

Jeśli więc mamy wspaniałe winogrona, które udało się przemienić w super wino, i minęło trochę czasu (podczas którego było degustowane przez producenta na wszystkie strony), można myśleć o deklarowaniu.

Deklaracja rocznika

Na tym nie koniec. Na scenę wkracza IVDP, które też musi wina posmakować, i stwierdzić czy się nadaje. Musi też określić ilość która trafi do sprzedaży. Jeśli wszystkie kryteria zostały spełnione, rocznik jest deklarowany i po wymaganym starzeniu trafia na półki.

W tym miejscu można zapytać co stoi na przeszkodzie, żeby producent wypuszczał porto rocznikowe co roku, i tym sposobem napchał sobie kieszenie pieniędzmi ze sprzedaży tego drogiego wina?

Poza czujnym IVDP mamy też czynniki sezonowe. W Douro jak w każdym innym regionie, pogoda ma znaczenie dla jakości winogron.

Nie ma sensu deklarować rocznika kiedy wino zrobione jest z gron nasiąkniętych wodą po deszczu, który spadł w czasie zbioru. Albo takich które słońce przypiekło trochę za bardzo. Porto rocznikowe ma być najlepszym winem w portfolio. Nie ma sensu robić sobie krzywdy obniżając jakość. Nikt nie chce ryzykować reputacji.

W gorszych latach winogrona kończą jako Tawny. Jest to wciąż Tawny wysokiej jakości, często Colheita.

Dwie opozycyjne siły – chęć deklarowania rocznika i potrzeba utrzymania reputacji tworzą dynamikę napędzającą tego wina. Rynek musi być gotów na nowy rocznik. Producenci balansują jakościowo-ekonomiczne równanie.

Warto szukać porto z roczników zadeklarowanych przez ponad połowę producentów.

Zdarzają się zazwyczaj trzy razy na dekadę.

Zadeklarowane roczniki

Lista zadeklarowanych roczników (wybieg w daleką przeszłość jest celowy, te wina są wciąż bardzo dobre): 1955, 1958, 1960, 1963, 1966, 1970, 1975, 1977, 1980, 1983, 1985, 1991, 1992, 1994, 1995, 1997, 2000, 2003, 2007, 2011, 2015, 2016, 2017

Z racji swojej ekskluzywności i rzadkości (około 2% całej produkcji) porto rocznikowe jest zawsze drogie. Do tego warto dać mu dwie trzy dekady w piwnicy, trzeba więc w pewny sensie zapłacić podwójnie – pieniędzmi i czasem.



Copyright @Roy Hersh

Piwnica w której rocznikowe Porto czeka na swój czas

Dojrzewanie w butelce

Po 30 latach cierpliwości, gdy wino dojrzeje będzie wymagać jeszcze jednego poświęcenia, jeszcze jednego gestu cierpliwości. Przed butelkowaniem nikt porto rocznikowego nie filtrował, lata dojrzwania połączyły pływające w nim cząsteczki w osad. Trzeba je więc zdekantować, przelać do karafki.

Czasem korek będzie zniszczony, wyjęcie go nie będzie możliwe. Wtedy trzeba specjalne szczypce włożyć do ognia, i gdy nagrzeją się do czerwoności przeciąć szyjkę butelki tuż pod korkiem.

Potem czujnie, bardzo ostrożnie można nalać wina do karafki, świecąc na szyjkę tak, żeby zatrzymać się, gdy osad zacznie zagrażać wlaniem się do karafki.

Po długim starzeniu wino nadal zachowa aromaty pikantnych owoców, a alkohol się zintegruje. Koncentracja aromatów śliwki, czarnej porzeczki i kwiatów będzie powalająca. Oczekiwanie będzie nagrodzone z nawiązką.

Można też stracić cierpliwość i otworzyć butelkę zaraz po zakupie. Wtedy owocowa intensywność, gęstość i alkohol dadzą naszemu nosowi i kubkom smakowym niezłego kopa.

Porto rocznikowe z pojedynczej winnicy – Single Quinta Vintage



Copyright @Sogrape Vinhos, S.A

Nie od dziś wiadomo, że niektóre winnice są wyjątkowe. Mają unikalny mezoklimat, szczególnie rodzaj gleby, bądź bardzo korzystną ekspozycję. Dzięki temu dają winogrona wyjątkowej jakości. Takie winnice występują również w Douro. Są w rękach dużych i małych producentów.

Co roku z wyhodowanych z nich gron powstaje wino wysokiej jakości. Jeśli rocznik jest zadeklarowany to trafi do portu rocznikowego, którego stanowi ważny element.

W przeciwnym wypadku można je potraktować tym samym procesem: 2 lata beczki, zero filtracji i butelkowanie.

Różnica może leżeć w procesie starzenia. W przypadku portu rocznikowego odpowiedzialność spada na klienta. W przypadku Single Quinta Vintage wielu producentów decyduje się na starzenie w swoich magazynach i wypuszczenie wina gotowego do wypicia. Podobnie jak portu rocznikowe należy je zdekantować do karafki – będzie miało grubą warstwę osadu.

LBV – Late Bottled Vintage



Copyright @Churchill Graham LDA

Grona nie zawsze nadają się to tego by zadeklarować rocznik. Mogą też pochodzić z gorszych siedlisk. W obu przypadkach mają szansę skończyć jako porto Late Bottled Vintage.

Wyróżnia je proces butelkowania i starzenia. Tutaj pojawia się owo „Late”, czyli późny. Wino spędza w beczkach od czterech do sześciu lat, czyli dłużej niż przy portu rocznikowym. Dzięki temu ma czas złagodnieć, i można je przeznaczyć do konsumpcji bez długiego starzenia w butelce.

Są dwa rodzaje portu LBV.

Pierwszy to wino zabutelkowane takim jakie jest – bez filtracji. Będzie gotowe do picia w cztery do pięciu lat po trafieniu do szkła, (dużo szybciej niż portu rocznikowe). Przed podaniem trzeba je przelać do karafki.

Druga kategoria to wina poddawane klarowaniu i filtracji. aby zapobiec wytrąceniu się osadu. Można je pić zaraz po wypuszczeniu na rynek. Jest to dominująca kategoria LBV, w której można odnaleźć wszystkie poziomy jakości, (od bardzo słabych win supermarketowych po wina bardzo dobre.)

Crusted port



Copyright @Quevedo port

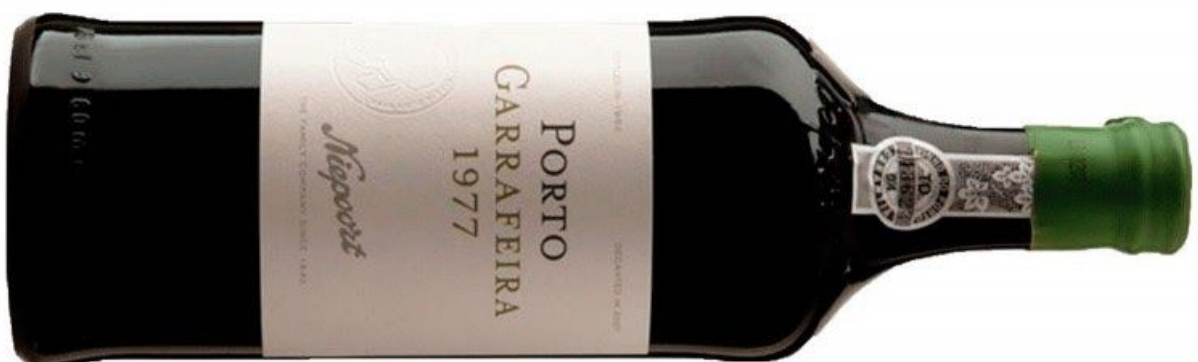
Ten rodzaj wziął swoją nazwę od grubej skorupy depozytu, który pojawia się w butelce po dłuższym starzeniu.

Jest to stosunkowo nowy wynalazek mający na celu zapewnienie konsumentom doznań zbliżonych porto rocznikowego, ale za niższą cenę, i bez długiego starzenia.

Crusted port powstaje poprzez zmieszanie win pochodzących z różnych roczników, które po około czterech latach trafiają do butelek, bez filtracji. Wino spędza w nich kolejne trzy, i ląduje na sklepowych półkach.

Można pić je od razu, trzeba tylko zdekantować.

Garrafeira



Copyright @NIEPOORT (VINHOS) S.A.

Porto Garrafeira to konstrukcja oficjalnie uznana od niedawna. W przeszłości robił ją tylko jeden producent.

Wino pochodzi z jednego rocznika, spędza chwilę w drewnie, a potem trafia do szklanego gąsiora na co najmniej siedem lat.

To minimum jest zazwyczaj przedłużane, i to sporo. Są wina które czekają na swój czas nawet 40 lat.

Kiedy producent zdecyduje się na przelanie go to butelki, uprzednio je dekantuje. Na etykietę trafią aż trzy daty: data zbioru, data butelkowania, oraz data w której wino opuściło gąsior.

Słowem Garrafeira, które znaczy "prywatna piwniczka" oznacza się też najlepsze wina stołowe Portugalii.

Białe porto



Copyright @Sogevnus Fine Wines SA

Białe porto nie jest ani tak znane jak czerwone, ani tak dobre jak czerwone. Jego produkcja nie jest nawet w tej samej lidze. Niewielu producentów przykłada się do tej wersji.

Większość to niezbyt finezyjne, zalane alkoholem napitki. Pije się je z lodem, tonikiem i cytryną, jako aperitif bądź popołudniowy drink. Trafiają czasem jako rozcieńczać do tanich tawny.

Białe porto robi się tak jak czerwone, z tym, że maceracja, czyli kontakt moszczu ze skórkami jest żadna, lub bardzo krótka. Przed butelkowaniem wino trafia na chwilę do zbiorników zrobionych z betonu lub stali nierdzewnej.

Istnieje też kategoria białych porto które traktuje się jak Tawny. Te spędzają w beczkach 10, 20, 30 lub 40 lat. Z wiekiem nabierają orzechowego ataku i zmieniają kolor na złoty.

Jest też kategoria białego porto oznaczana lagrima – łzy. Są to wina tak słodkie i lepkie że gdy pokręcić nimi w kieliszkach zostawią na ściankach powoli spływające łzy, (inaczej zwane nogami wina).

Rosé



Copyright @Caves Messias

Rosé zyskuje coraz większą popularność, i z wina uznanego za bezrefleksyjny letni trunek zamienia się w poważnego gracza. W tej sytuacji porto nie mogło zostać w tyle.

W 2008 pojawiło się pierwsze różowe wersje, na początku oznaczone jako lekkie ruby. Kontakt ze skórkami jest skracany. Jego długość decyduje o tym jaki ostatecznie kolor będzie mieć wino. Rozrzut jest spory. Od bardzo bladych po takie, które wyglądają prawie jak ruby.

Są to wina mocno słodkie, i z tego względu odnajdują się świetnie pite z lodem, lub w różnego rodzaju drinkach.

Co to są sziperzy i ci najbardziej znani

Handel i dystrybucja porto wygląda inaczej niż w innych regionach winiarskich. Jest to efekt historii regionu. Kupcy, z angielska shippers, mieli swoje siedziby na wybrzeżu, skąd wino było wysyłane w świat, po uprzednim starzeniu i butelkowaniu. Po zakupie u producenta trafiało tam z winnic w dużych beczkach spławianych Douro.

Ze względów historycznych spora część kupców była pochodzenia angielskiego.

Z czasem dołączyli kupcy Niemieccy, Holenderscy i Portugalscy. Tak powstała większość marek, które nazwy widzimy na etykietach. Nieważne jest kto wyhodował winogrona, ale kto zabutelkował, i wysłał wino w świat.

Więcej informacji o poszczególnych producentach znajdziecie na ich stronach. Możecie też poszukać ich na półkach polskich sklepów. Część jest skupiona w większych konglomeratach. Przez lata niektóre firmy rosły i przejmowały inne, niektóre łączyły siły, a niektóre upadły i zniknęły z rynku. Tam gdzie mogłem starałem się to zaznaczyć.

1. [Taylors](#) – Fladgate Partnership
2. [Croft](#) – Fladgate Partnership
3. [Fonseca](#) – Fladgate Partnership
4. [Graham's](#) – Symingtons
5. [Dow's](#) – Symingtons
6. [Warre's](#) – Symingtons
7. [Cockburn's](#) – Symingtons
8. [Quinta de Vesuvio](#) – Symingtons
9. [Ferreira](#)
10. [Sandeman](#)
11. [Niepoort](#)
12. [Ramos Pinto](#)
13. [Quinta do Infantado](#)
14. [Quinta do Noval](#)

Porto i jego świat są fascynujące. Którą wersję kupisz następnym razem? Podziel się w komentarzu poniżej. Jeśli chcesz być na bieżąco polecam zapisać się do newslettera.

Źródła

1. The Oxford Companion to Wine, Jancis Robinson, Julia Harding
2. Oz Clarke's World of Wine: Wines Grapes Vineyards, Oz Clarke
3. The Sotheby's Wine Encyclopedia, Tom Stevenson
4. Nieskończona ilość artykułów z Wikipedii
5. [Historia porto](#)