

*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

ПОРТВЕЙН / PORTO

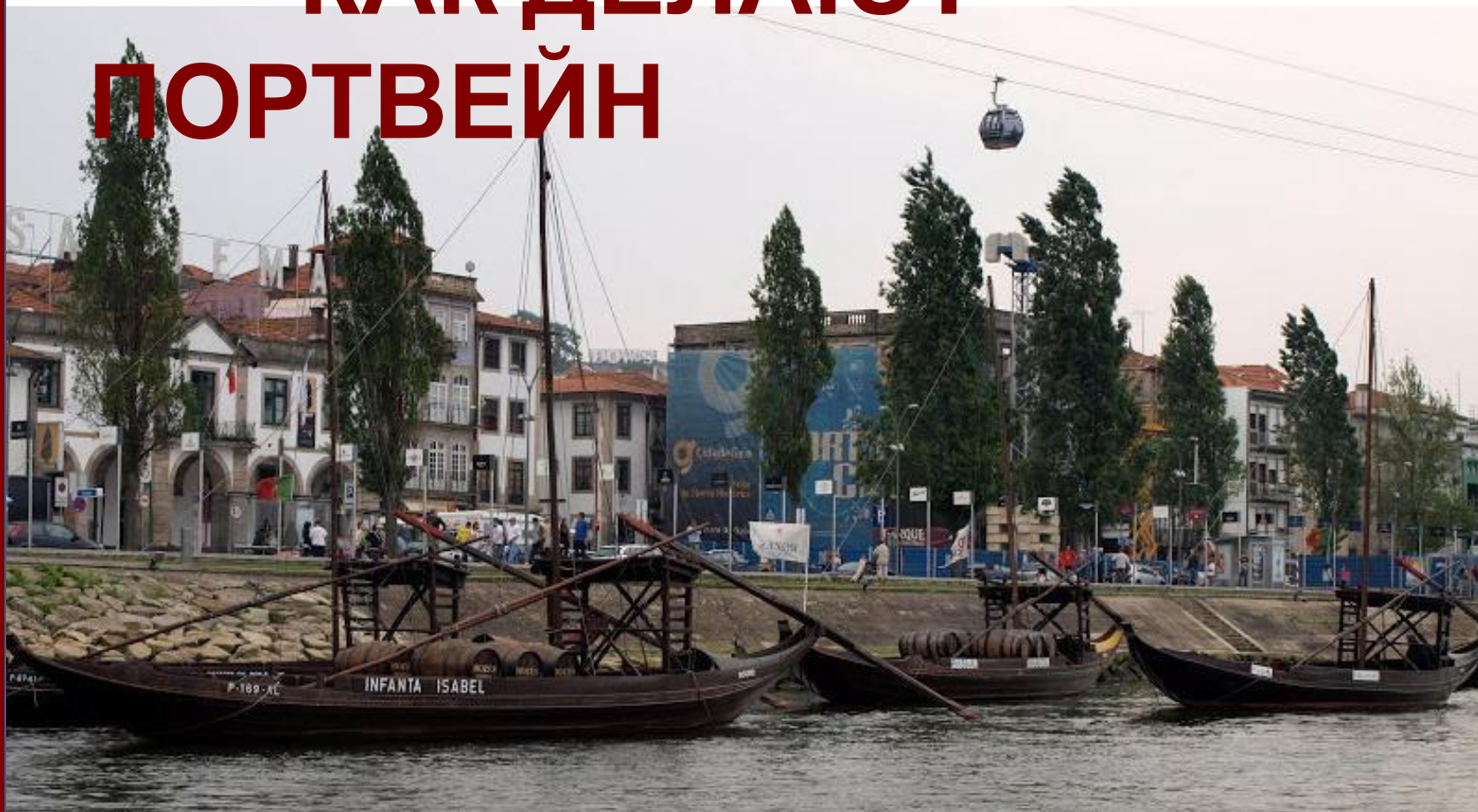


**Брожение** начинается самопроизвольно и нередко уже в емкости для прессования.

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



# КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН

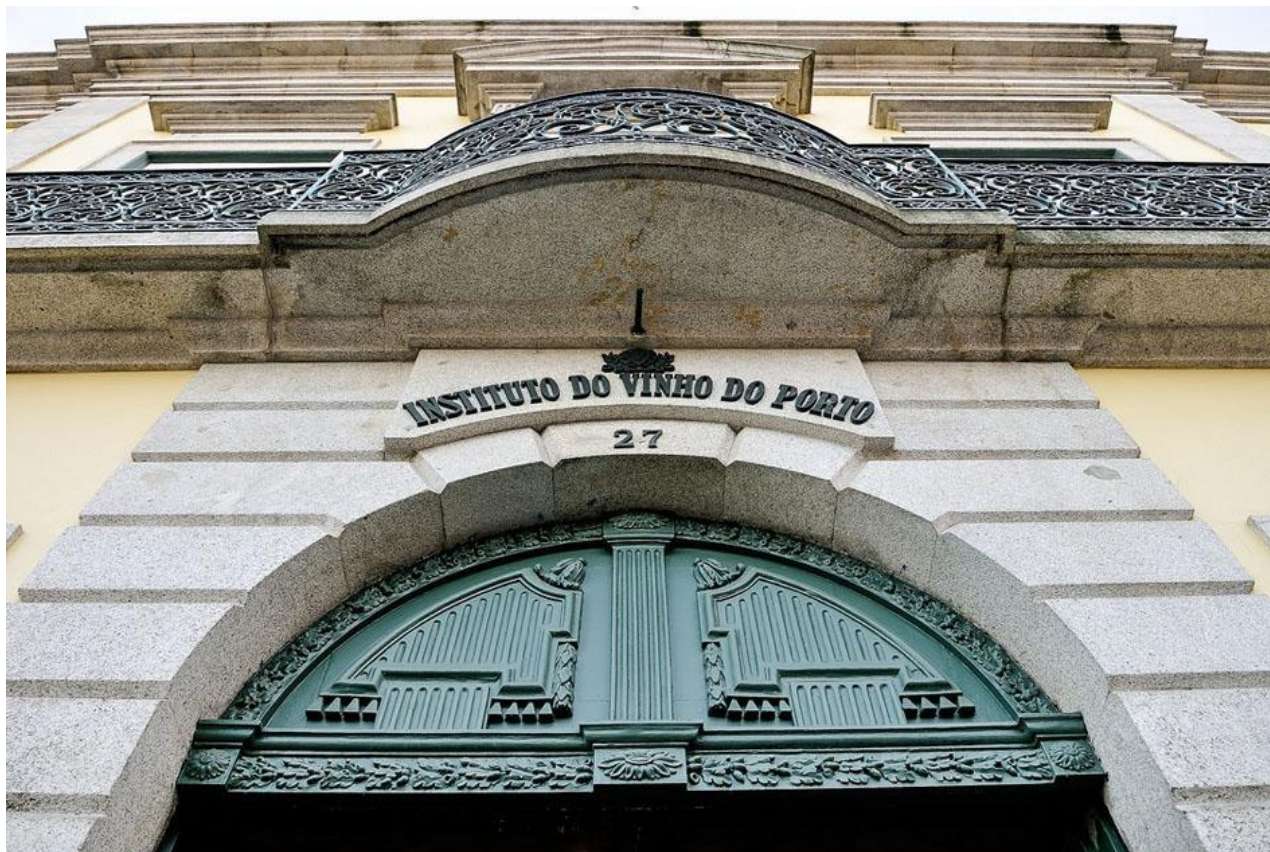


**Созревание.** В зависимости от вида портвейн может созревать как в бочке, так и в бутылке.



# КАК ДЕЛАЮТ ПОРТВЕЙН

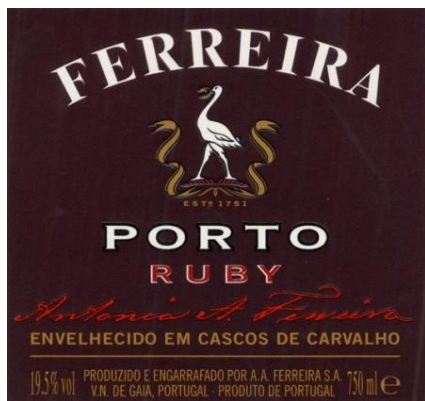
ПОРТВЕЙН / PORTO



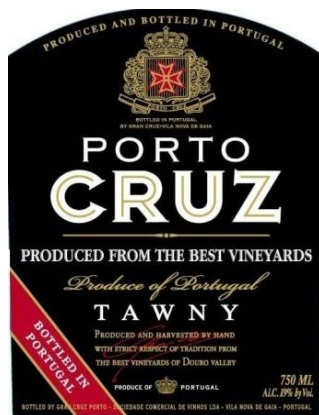
**Контроль качества портвейна** осуществляет Институт вин Доуро и Порту. Его сертификат есть на каждой бутылке — это специальная марка с номером партии.



# КЛАССИФИКАЦИЯ ПОРТВЕЙНА

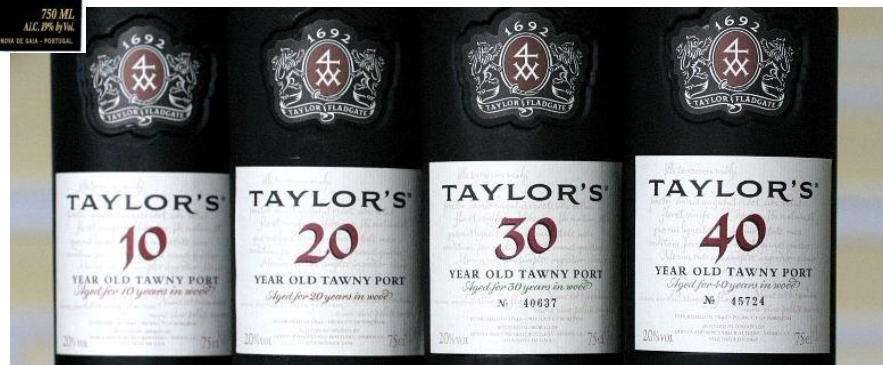


**Ruby** (руби/  
«рубиновый»)  
Выдержка 2—3 года.



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

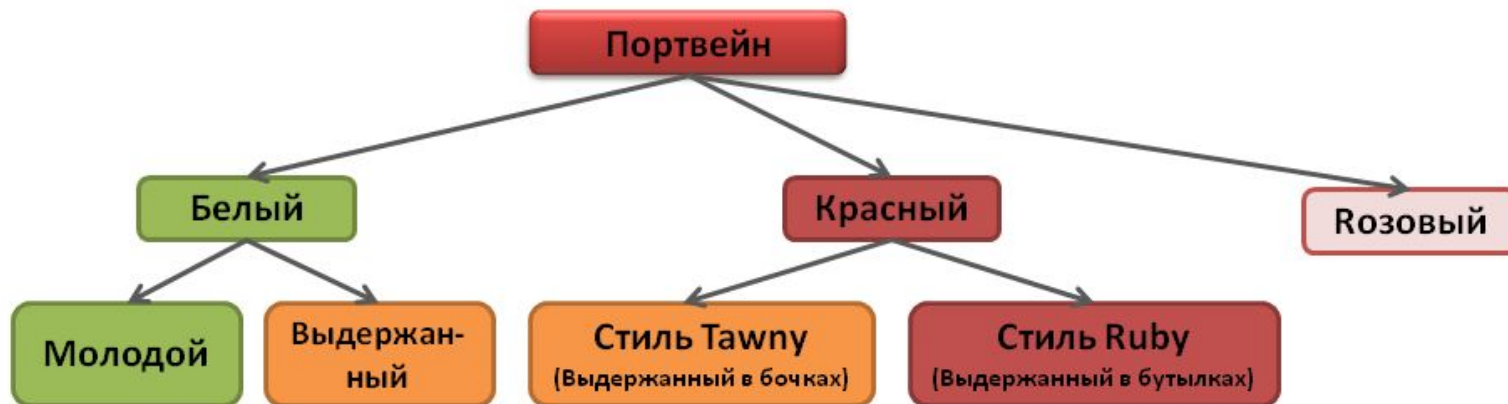
**Aged Tawny** (выдержанный  
«тони»). Выдерживается в  
бочках более 6 лет.



**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

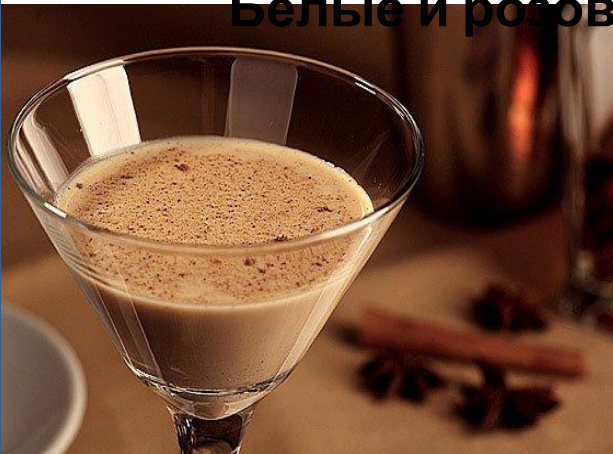


+

Красные портвейны 17—18°

С.

Белые и розовые 12—14°С



# ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

ПОРТВЕЙН / PORTO

