

Вина-специалитеты



Классификация портвейнов:

1. По цвету:

Ruby - красный

Tawny - золотистый

Branco - белый

2. По методу выдержки:

Портвейны, созревающие в бочке:

- Tawny port
- Colheita или Old Tawny
- Garrafeira

Портвейны, созревающие в бутылке:

- Ruby и Ruby Reserve
- Late Bottled Vintage (LBV)
- Crusted или Unfiltered
 - Vintage
- Single Quinta Vintage

КЛАССИФИКАЦИЯ ПОРТВЕЙНА



Без указания даты урожая	Без указания возраста				
	Branco Leve Seco	Branco Reserva	Tawny Tawny Reserva	Ruby Ruby Reserva	Rosé или Rosado
Без указания даты урожая	*Экстра-сухой Сухой Полусухой Сладкий Очень сладкий (Lágrima)	С указанием возраста			Crusted
		10 лет 20 лет 30 лет >40 лет	10 лет 20 лет 30 лет >40 лет		
С указанием даты урожая		Colheita	Colheita Garrafeira	LBV	Vintage Single Quinta

ПОРТВЕЙН / PORTO

МАДЕЙРА

Различают следующие не винтажные мадеры (смеси):

Seleccionado (Finest, Choice, Select) - от 3 до 5 лет;
Reserve (Reserva) - от 5 до 10 лет;
Special Reserve (Reserva Especial) - от 10 до 15 лет;
Extra Reserve - от 15 до 20 лет выдержки.

К винтажам относятся:

Colheita (Single Harvest) - от 5 до 20 лет;
Frasqueira или Garrafeira (Vintage Madeira) - от 20 лет выдержки плюс 2 года в бутылке до начала продажи;
Vinho da Roda или Vinho da Torno или Vinho da Volta - раритетная мадера, путешествовавшая по океану, пересекая экватор.

Виды мадеры напрямую связаны с сортами винограда:

Sercial (Esgana Cao) - "серсиаль" или сухая мадера;

Verdelho (Gouveio) - "верделью" или полусухая;

Boal (Bual, Malvasia Fina) - "буал" или полусладкая;

Malmsey (Malvasia Candida) - "мальвазия" или сладкая;

Так же используют другие сорта:

Terrantez (Folgasao, белый) - полусухая мадера;

Bastardo (Trousseau, красный) – полусладкая;

Tinta Negra ("тинта негра") - все четыре вида мадеры: от сухой до сладкой.

Estufa (тёплый дом) - помещения с высокой температурой, теплицы, в которых проходит процесс мадеризации.



МАРСАЛА

Сорта винограда:

Белые: грилло, катарратто, инзолия, дамаскино.

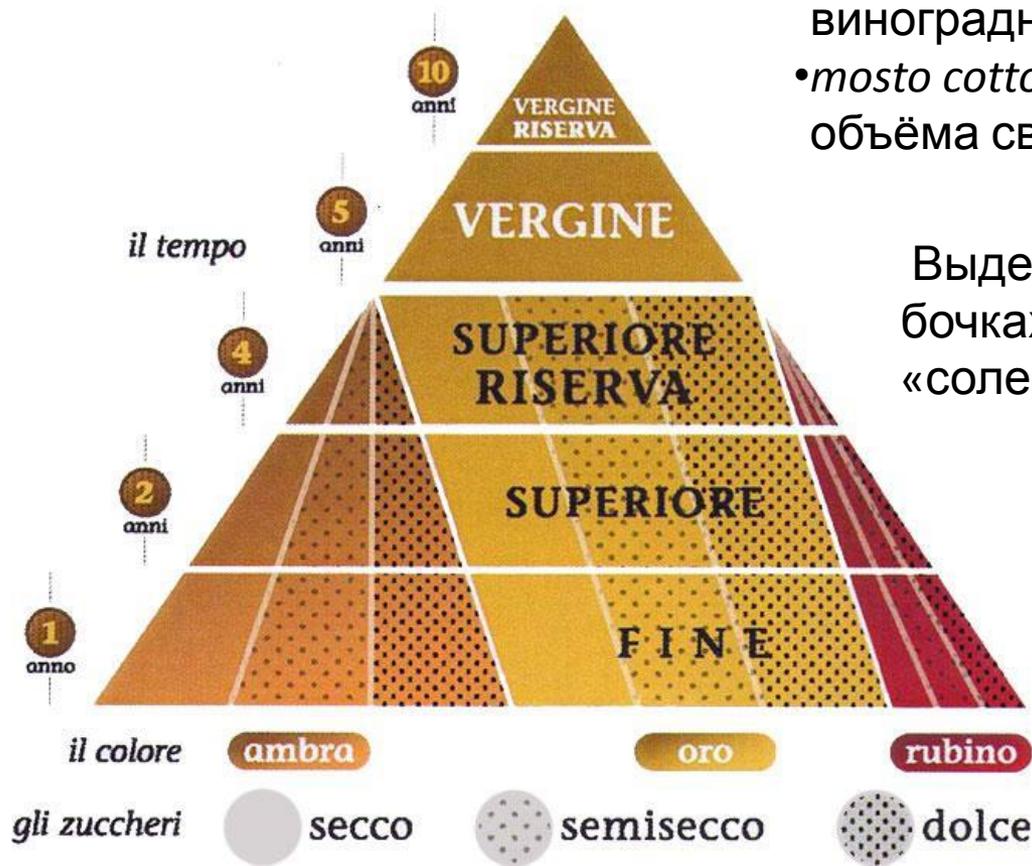
Красные: перриконе (пиньятелло), калабрезе (неро д`Авола), нерелло маскалезе

Крепость:

15%-20%

3 составляющих Марсалы:

- Базовое вино;
- Мистель (*sifone*) – смесь свежего виноградного сусла и спирта;
- *mosto cotto* – уваренный примерно на треть объёма свежий виноградный сок.



Выдерживают Марсалу в неполных бочках иногда применяя систему «солера» (как в хересах).