

# Porto

Naslov originala: What is Port Wine?

Izvor: <https://winefolly.com/>



Objavljeno: 03.06.2015. by Madeline Puckette

Obrada slika: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: vino, porto, proizvodnja, Portugalija



Porto je slatko, crveno, jako vino iz Portugalije. Porto se najčešće uživa kao desertno vino jer je bogato i slatko. Postoji nekoliko stilova vina Porto, uključujući crveni, bijeli, rosé i odležali stil nazvan Tawny Porto. Dok je veći dio vina Porto koji vidimo u supermarketu prosječnog kvaliteta, postoje fina vina Porto koja su visoko cjenjena za ispijanje i koštaju nekoliko stotina dolara. Da vidimo i to fascinantno i istorijsko slatko vino.

Pravo Porto vino može se proizvoditi samo u Portugaliji.

## Kakv okus ima vino Porto?

Porto je slatko vino sa okusima maline, kupine, karamele, cimeta i čokoladnog umaka. Postoji nekoliko različitih tipova vina Porto, ali dva primarna stila vina Porto uključuju crveni Porto sa više okusa bobica i čokolade (i nešto manje slasti), i žutosmeđi (towny) obojeni Porto sa više okusa karamele i oraha (i više slasti). Fina odležala **Vintage Port** ili **Tawny Port** od 30+ godina imaju još širi spektar suptilnih okusa, uključujući grafit, zeleni pepar, lješnik, badem, buter-smeđi šećer i biljni kreker.



## Zajednički stilovi Porto vina

Postoji mnogo različitih službenih kategorija vina Porto, ali većina će svodi na 4 glavna stila:

- **Ruby (crveni) Porto:** crveno vino dubokih boja koji uključuje **Vintage**, kasnu berbu (**LBV**), **Crusted** i **Ruby Port**.
- **Tawny Port:** vrlo slatka u buretu odležalo Porto vino sa oksidativnim okusom oraha i karamele.
- **White Port** (bijeli Porto): proizveden od autohtonog bijelog grožđa, uključujući sorte: *Rabigato*, *Viosinho*, *Gouveio* i *Malvasia*.
- **Rosé Port:** Ovo je novi stil Porto vina proizveden kao i rosé vino sa okusima jagode, ljubičice i karamele.

**Serviranje:** Vino Porto mora biti posluženo nešto ispod sobne temperature, oko 16° C. Popularan način služenja Vina Porto Ruby je ljeti (uz obrok) sa ledom i kriškom lajma!

**Uparivanje vina sa hranom:** Porto vino se divno slaže sa bogato začinjenim sirevima (uključujući plave sireve i oprane sireve), čokoladnim i karamel desertima, slanim i dimljenim orašastim plodovima, pa čak i slatkim dimljenim mesom (roštilj bilo koji?).



vanilije, a Touriga Franca dodaje note maline i cimeta.

### Šta to čini vino Porto tako jedinstvenim?

Jedna od najvažnijih osobina pravog vina Porto je jedinstvena mješavina portugalskih autohtonih sorti grožđa. U proizvodnji vina Porto učestvuju sorte: *Touriga Franca*, *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz (Tempranillo)*, *Tinta Barroca* i *Tinta Cao*, a kažu da ih ima najmanje 52! Svaka sorta daje jedinstven okus mješavini. Na primjer, Touriga Nacional dodaje note borovnice i



**Gnječenje grožđa.** Vino Porto tradicionalno fermentiše u velikim posudama gdje ljudi gaze grožđe nogama dok ono započinje vrenje. Danas većina vinarija koristi automatske posude sa mehaničkim “nogama” umjestu ručnog rada.



**Specijalna vinska čaša.** Porto vinska čaša je manja od obične vinske čaše, a veličina serviranja je oko 85 ml (3 oz)



### **Vino Porto u kuhinji**

Porto je popularan dodatak čokoladnim kolačima, slatkim gnjecavim čokoladnim umacima i čak se koristi kao smanjenje okusa jela poput bifteka (posebno plavi sir natopljen na odresku). Majstori u kuhinji kuvaju Porto vino i redukuju ga na gusti sos. Zatim, taj sirup možete dodavati Porto receptima ili ga jednostavno preliti preko jela u posudi, slično kao što se koristi balzamička glazura. Porto je odlična alternativa za smeđi šećer ili sirup od javora.

**Koji Porto koristiti za kuvanje?** Većina recepata zahtijeva pristupačan Ruby Port. Ovaj stil je crven, i umaku daje okuse slične crvenim bobicama i cimetovom izgledu. Zapamtite, pravi portugalski Ruby Port može koštati 6 do 10 dolara boca, ali će trajati dugo vremena.

**Zamjena za Porto vino.** Možete koristiti dva dijela suvog punog crvenog vina, jedan dio alkohola (rakija ili votka) i oko 1/4 dijela šećera. Neće biti idealno, ali bolje je nego koristiti samo crveno vino!



### **Koliko dugo flaša Porta može biti otvorena?**

Ruby-style Porto će ostati svjež oko dvije nedelje (mjesec dana ako se pravilno čuva u frižideru) i Tawny Port će ostati svjež oko mjesec dana. Vina se čuvaju duže tako ako ih čuvate na hladnom i tamnom mjestu ili ako koristite vakumski aparat za uklanjanje kiseonika.

### **Koliko dugo vino Porto može ostati u podrumu?**

Vintage Port je proizveden da stari dugo, dugo vremena. Postoje visoko cijenjeni i Vintage Porto koji stari preko 100 godina! Međutim, većina Porto vina koje vidimo u supermarketu su flaširana na način da ih treba popiti odmah poslije kupovine. Možete da vidite koje je koje gledajući na plutani čep. Vintage Port ima uobičajeni dugi plutani čep, i "pijte sada" stilove Porta koji imaju plastičnu kapicu preko čepa.



*while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.*

*kako to važi za većinu vina, uvijek postoje izuzeci od pravila*

### **Probajte više desertnih vina**

Porto vino je desertno vino slično vinima Marsala i Madeira.



Slika: <https://portoalities.com/en/top-vineyards-in-douro-valley>

# PORT

## SORTE



Rabigato, Viosinho, Malvasia, Gouveio, etc



Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca, Tinto Cao, etc

## STILOVI

WHITE PORT

**Uobičajene arome**  
Kajsija, slatka pečena jabuka, kora limuna i pečeni orasi.

6-10 °C

**Hladno**

ROSÉ PORT

**Uobičajene arome**  
Jagoda, malina, sos od brusnice i karamela.

4 °C

**Ledeno**

TAWNY PORT

**Uobičajene arome**  
Karamela, malina, lješnik, cimet, karanfilčić i smokva.

10-14 °C

**Svježe**

RUBY PORT

**Uobičajene arome**  
Kupina, malina, cimet i čokolada.

16 °C

**Blago hladno**

- **STANDARD**  
Ovaj stil je lakši sa više limun okusa i često sa manje slatkoće.
- **RESERVE**  
Odležala 7 godina sa jakim orašastim okusima i slatkoćom.

### TAWNY

Osnovni Tawny je odležao najmanje 2 godine i ima minimalan okus oraha.

### COLHEITA

Poseban stil Tawny Porta iz jedne berbe (godine). Obično napušta vinariju nakon 10 godina.

### 10 GODINA

Mješavina berbi sa najmanje 10 godina starenja u buretu. Tipično, ovaj nivo Porta ima arome maline i cimeta

### 20 GODINA

Mješavina berbi sa najmanje 20 godina starenja u buretu. Vina često imaju okuse karamela i cimeta.

### 30 GODINA

Mješavina berbi sa najmanje 30 godina starenja u buretu. Vina su ugladana i orašasta sa okusom karamela.

### 40 GODINA

Mješavina berbi sa najmanje 40 godina starenja u buretu. Vina su glatka i vrlo orašasta sa mekanim okusima maslac-smeđi šećer i vanilije.



● **RUBBY**  
Dostupan je slatki i voćni stil pomiješanog Porta, a podrazumijeva se da se pije mlad.

● **RESERVE**  
Vrhunski stil Rubby Porta koji je sličan vintage (colheita) Port-u, a podrazumijeva se da se pije mlad kao Rubby.

● **LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)**  
Port odležao oko 4-6 godina u buretu i istog kvaliteta kao i vintage (colheita) Port, a podrazumijeva se da se pije mlad.

● **VINTAGE**  
Port iz jedne berbe (godine) stario 2-3 godine u buretu prije nego što je flaširan i odležao izvjesno dodatno vrijeme. Vina su najbolja nakon 20-40 godina.

— **CRUSTED**  
Port mješavina više od jedne berbe (više godišta) piće novog stila, sadašnjeg trenutka.

— **SINGLE QUINTA**  
Poseban stil Port-a, berba dolazi od jednog vlasnika vinograda.

## PORT VINSKA ČAŠA



ZAPREMINA ČAŠE ZA SERVIRANJE: 3 OZ (85 ml)

Čaše za Porto su manje od običnih čaša za vino zbog tipično visokog alkohola i slatkoće u Porto vinu. Jedna čaša vina Porta je otprilike 3 oz (85ml).



WINE FOLLY