

Хроники портвейна

Юлия Успенская

Посетив много винодельческих регионов, я до сих пор не могу точно сказать, что оставила в Португалии: душу или сердце... а, может быть, и то и другое. Все сложилось для меня в этой стране: горы, океан, еда, люди и, конечно, вино и портвейн. Вот о портвейне (не путать с напитками отечественными) давайте и поговорим.

История портвейна, как и история многих других величайших напитков, складывалась веками: оттачивались технологии, вырабатывался стиль... Вино в Португалии стали делать приблизительно в VI в., когда финикийцы завезли виноградную лозу на эти территории. Позднее древние римляне внесли свой вклад в развитие виноделия и распространение вин Португалии. В окрестностях города Порто до сих пор находят римские артефакты: амфоры для ферментации и хранения вин, приспособления для давления винограда. После падения Римской империи в Лузитании (современная Португалия) прошла обширная христианизация, вино стали использовать на богослужениях как олицетворение крови Христа. В период правления мавров мусульманская религия не позволяла употреблять алкоголь, однако делать вино не запрещали: в христианских мо-

настырях продолжали изготавливать и использовать его по назначению. Со временем по берегам реки Дору стали появляться и маленькие винодельни.

В XV в. Порто и Вила-Нова-ди-Гайя, города, находящиеся друг напротив друга на разных берегах Дору, стали важнейшими точками, откуда по морю вино отправляли на экспорт в Северную Европу. Этим занималась целая армия английских и голландских купцов. Тогда и появилось название «портвейн» — собственно, от названия города и слова *wijn* (по голл. «вино»).

Повздорив с французами и лишившись французских вин, англичане занялись поиском других поставщиков этого напитка. Бытует легенда об английском купце, отправившем своих сыновей в Португалию на поиски вина, способное выдержать длительную перевозку морем. Поиски затягивались, и однажды отчаявшиеся путники остановились на ночлег в монастыре Ламего. За трапезой им налили вино, и оказалось, это

именно то, что искали молодые англичане. Особого стиля и вкуса вина в монастыре добивались добавлением в еще бродившее сусло виноградного спирта. Большее его содержание позволило успешно привезти первую пробную партию крепленого вина в Англию, где оно быстро стало популярным.

Версий о том, что кому-то в голову пришла светлая идея добавить в вино спирт, чтобы оно пережило долгую транспортировку, множество, тем не менее первое письменное упоминание о крепленом вине датируется 1678 г.: в таможенном документе зафиксирован факт отправки партии вина из Португалии в Англию.

Политические дразги с Францией привели Англию к более тесным отношениям с Португалией. Закрепив эти отношения Виндзорским соглашением (военное, экономическое и политическое сотрудничество) и династическим браком английского короля Карла II с португальской герцогиней Екатериной Браганской,

Словарик

Vintage — винтаж. Указывается год, в который был собран виноград. Как правило, вина производят только в хорошие года. Лучшие винтажи декларируют в Институте портвейна, история винтажей портвейна ведется с 1756 г.

Quinta — винодельня, аналог французского *Chateau (шато)* — хозяйство полного цикла, где сами выращивают виноград и сами делают вино. *Vintage Single Quinta* — винтажный (без декларации) портвейн с отдельного виноградника, название которого выносят на этикетку.

NV — невинтажный портвейн, ассамбляж разных лет урожаев, выдержка порядка двух-трех лет.

Португалия надолго стала основным поставщиком вина в Англию, а многие дома портвейна принадлежат английским семьям и сегодня.

Портвейн стал первым контролируемым наименованием, зафиксированным задолго до появления других европейских винных классификаций. Это случи-



Работники несут бочки с вином на пристани, 1910-е гг.

лось в 1757 г., когда популярность вина на английском рынке привела к появлению большого количества подделок. Португальский государственный деятель Маркиз де Помбаль создал систему контроля наименования по происхождению и классификации виноградников: только лучшие вина с лучших участков из долины Дору можно было экспортировать (остальное шло на внутренний рынок). По новой схеме экспорта винодельни поставляли свои вина английским неогонимым компаниям, которые и продавали их в Англии и других европейских странах, чтобы исключить появление подделок. Надо отметить, что система контроля и схема экспорта, созданная Маркизом де Помбальем, просуществовала порядка 150 лет.

Винодельческая область расположена на севере Португалии и простирается вдоль берегов Дору и ее притоков от испанской границы до точки, расположенной приблизительно в 160 км от Порту. Сланцевые почвы, гористый ландшафт и климатические условия с морозными зимами, жарким летом, весенними штормовыми ветрами, градом и проливными дождями, вызывающими оползни, вынудили виноградарей располагать виноградники на искусственно построен-



Маркиз де Помбаль, влиятельный португальский политик эпохи Просвещения

ных террасах на склонах вдоль реки. На этих живописных, местами довольно высоких террасах, некоторые из которых были построены еще в XIV в., выращивают порядка 165 сортов винограда. Среди лучших и часто применяемых для изготовления портвейна — красные сорта «торига насьональ», «торига франка», «тинта рошиш», «тинта баррока» и «тинта као» и белые — «мальвазия фина», «соушао» и «кодега».

Сегодня почти все портвейны производятся с использованием современных технологий и техники, однако небольшое количество виноделен предпочитают классический способ, когда виноград в течение нескольких дней давят в лагарах — специальных резервуарах из гранита или сланца глубиной порядка 60–80 см. Традиционно, когда виноград поступал на винодельню, начиналась первая фаза. Два часа работники активно давили виноград: выстроившись в несколько рядов и держась за соседа, они ходили в лагаре вперед и назад, высоко поднимая ноги, чтобы максимально раздробить ягоды. Около полуночи первая фаза завершалась менее интенсивной и весьма веселой стадией либердаде (liberdade — свобода): темп снижался, работники разбивались на пары и «танцевали» в лагаре еще пару часов. Это тяжелый, да-да, физически тяжелый труд, потому что эти же работники весь день собирали виноград на склонах. Помните



Портвейн и ноги

В винодельне в долине Дору гид Кики, маленькая и спортивная женщина из Австралии, каким-то чудом или судьбой занесенная в Португалию, с упоением весь день показывала и рассказывала нам о виноградниках, о винограде, о сложностях работы и тонкостях производства портвейна. Когда ее повествование дошло до стадии давления винограда, она с печалью на лице сообщила, что с каждым годом желающих собирать виноград и потом еще давить его становится все меньше. Выражая энтузиазм всей группы, я предложила позвать нас. Тогда я была «молодым, начинающим» адептом всего, что касалось вина, и мне было очень интересно поучаствовать. Кики окинула меня с ног до головы и, задержавшись взглядом на моих ногах, отрицательно покачала головой. Оказалось, меня не возьмут, потому что у меня, простите, ноги не волосатые. Видя наше общее недоумение, Кики пояснила: волосатые ноги важны, потому что при давлении винограда ноги опускают в лагар, затем поднимают, и как раз на мокрые волоски налипают молекулы кислорода, которые потом при опускании ног обратно попадают в сусло, что и придает динамики всем процессам мацерации и брожения. Мы, конечно, долго потом обсуждали ее слова и хихикали. Не уверена, что работников отбирают по густоте растительности на ногах, и, возможно, это была такая шутка, но определенная логика в этом есть.

значительные высоты? Местами более 1400 м над уровнем моря. И все это пешком и со специальными заплечными корзинами. Крутизна склонов не позволяет машинам подвезать прямо к виноградникам. Поэтому сборщики винограда и сегодня поднимаются на склон пешком, собирают виноград и с полной корзиной возвращаются к машине. И так весь день. При этом это праздник сбора урожая и давление в лагаре сопровождается музыкой местных музыкантов и плясками... Ночью наступала фаза покоя и, возможно, начало брожения, если температура окружающей среды благоволила процессу, а утром начиналась следующая фаза — настаивания 16–18 часов для максимального извлечения ароматов, цвета и танинов из виноградной кожицы в сусло. Для этого виноградную массу в лагаре перемешивали специальной палкой с крестовиной на конце. Затем еще бродящее вино с содержанием спирта 6–8% сливали из лагара в бочки и закрепляли виноградным бренди крепостью 77%, чтобы остановить брожение. После закрепления крепость будущего портвейна составляла 18–20%.

Современный способ исключает использование человеческих ресурсов для давления винограда. Людей заменили специальные установки с механическими «ногами», а каменные лагары уступили место резервуарам из нержавеющей стали.

После закрепления вина всю зиму «отдыхают» в пипах — бочках объемом 550 л, а специалисты несколько раз проверяют качество вин, определяя, какие образцы пойдут на лучший Vintage Port, а какие станут Late Bottled Vintage, Tawny, Colheita, Ruby. Весной вина отправляются в Вила-Нова-ди-Гайю.

Исторически молодые портвейны перевозили в Вила-Нова-ди-Гайю по реке на специальных лодочках с плоским дном и квадратным парусом. Это было достаточно рискованно, потому что местами Дору очень неспокойна, но лучше, чем перевозка в телегах по неровным дорогам. В настоящее время бочки с вином транспортируют в специально оборудованных грузовиках, а те самые лодки с бочками можно наблюдать раз в году на ежегодной регате, которую организуют производители портвейна.





Гарантия

Винный дистиллят, которым крепят портвейн, должен быть непременно куплен в Институте портвейна (Instituto de Vinho do Porto, IVP), в ведении которого вопросы классификации и регулирования производства портвейна. Там же вместе с дистиллятом производители портвейна получают специальные марки IVP, которые наклеивают под капсулу на горлышке бутылки. Они и являются гарантией, что портвейн был создан в соответствии с регламентом и бутылкован на месте производства. Каждая марка на счету, имеет цифровой код, который при желании можно проверить. Отсутствие такой марки говорит о том, что перед вами подделка.

До 1986 г. выдерживать портвейны в Вила-Нова-ди-Гае было правилом, теперь портвейн можно выдерживать и в пределах своего хозяйства, но обычно так поступают только мелкие производители, и тогда на этикетке будет указано название Single Quinta (отдельная кинта/винодельня), редкая категория за пределами Португалии с поистине фантастическим сочетанием цены и качества.

На вершине всех портвейнов — категория Vintage Port. По регламенту молодые портвейны в процессе выдержки регулярно оценивают. Лучшие из них, демонстрирующие высокий потенциал качества, отправляются на экспертизу в Институт портвейна (IVP), где специалисты подтверждают высочайшее качество и разрешают производителю объявить винтаж. После декларирования винтажа лучшие портвейны одного года урожая из разных сортов и с разных виноградников и прошедшие выдержку в бочках в течение двух лет, ассамблируют, бутылкуют без фильтрации и осветления. Важно, что по закону с 1974 г. винтажный портвейн обязаны бутылковать только в Португалии (ранее множество портвейнов продавали в бочках, а бутылковали на месте продажи, например в Англии). В бутылках винтажный портвейн будет выдержан еще порядка пяти лет в погребах производителя и только потом поступит в продажу.



Купивший Vintage Port должен знать: сразу пить его не рекомендуется — лучше положить лет на восемь–десять на выдержку и забыть. Однако для тех, кто не хочет слишком долго ждать и желает получать удовольствие прямо сейчас, тоже есть портвейны. Ищем подсказки на этикетках. Надпись Crusted (осадок) подскажет, что перед нами ассамбляж удачных винтажей с выдержкой около трех лет, без фильтрации. Colheita (урожай) — винтажный Tawny, встречается редко, выдержан в бочках порядка семи лет, готов к употреблению сразу. Late Bottled Vintage (LBV) — облегченная версия винтажного портвейна; LBV выдерживают в бочках пять–шесть лет, благодаря чему он быстрее созревает, поэтому его можно пить сразу после приобретения. LBV все еще сохраняет отчетливую фруктовость, как в обычном вине. На мой вкус, идеальная категория.

Традиция питья портвейнов относит нас в XVII в., в век джентльменов и шпаг, с которыми они не расставались. Левая рука джентльмена всегда находилась на эфесе шпаги, даже за трапезой, поэтому сосуд (графин или бутылку) с портвейном всегда передавали справа налево. По английской традиции, хозяин дома внимательно следил, кому пора долить портвейн в бокал. Он спрашивал гостя, знаком ли он с епископом Лестера (или Ноттингема, или другого английского города), и знающий гость,

понимал, что должен передать портвейн соседу. Если гость затруднялся ответить или сообщал, что не знаком с епископом, гостю отвечали: «Епископ был отличный парень, но всегда забывал передавать портвейн соседу».

Сегодня портвейны подают обычно после еды, равно как и в Англии викторианских времен, когда мужчины уединялись от женщин, чтобы обсуждать свои мужские вопросы «за портвейном» после трапезы.

Базовые Ruby принято подавать охлажденными до 14–16 °C (в отличие от классических правил подачи красных вин при температуре 16–18 °C), белые портвейны подают при температуре 10–12 °C. Винтажные портвейны принято декантировать. Обычно в них велико содержание осадка, который необходимо удалить путем перелива из бутылки в декантер, следя за тем, чтобы осадок при этом остался в бутылке и не попал в декантер. Старые портвейны после перелива в декантер можно употреблять сразу, более молодые рекомендуется оставить в декантере или в открытой бутылке на час–полтора. Уместно портвейны после декантации все же поместить на 15–20 минут в холодильник или в прохладное место, ибо теплый портвейн будет слишком спиртуозен и несбалансирован.

Открывать старые винтажные портвейны надо осторожно: пробка от долгой выдержки может расколоться. Однажды в гостях у одного из производителей портвейна мне доверили открыть старый винтажный

портвейн при помощи раскаленных щипцов. Щипцы держат пару минут на горлышке бутылки (это приблизительно середина пробки), затем место, где были щипцы, поливают холодной водой. Разница температур раскаленных щипцов и холодной воды заставляет горлышко расколоться в месте нагревания, где образуется ровный гладкий срез. И нет проблем с расколовшейся пробкой! В любом случае, этот способ надо оставить для профессионалов и не использовать дома во избежание травм и ожогов. В домашних условиях уместнее использовать штопор и тонкую ткань, чтобы отсечь крошки пробки от напитка. Открытые винтажные портвейны долго не хранятся, в крайнем случае они проживут один–два дня, а более возрастные и вовсе могут выдохнуться за несколько часов.

С чем сочетать портвейны? Портвейн самодостаточен. Бокал на джентльменах продлит ваш вечер приятными минутами (или часами). Если все же есть потребность сопроводить портвейн, то классическими и правильными будут сочетания с сырами. В идеале — сыры с голубой плесенью, особый восторг — стилтон, король английских голубых сыров. Орехи (грецкие, кешью, фундук) вместе с твердыми или полутвердыми выдержанными сырами (до 60 месяцев), ягодные или шоколадные десерты в сочетании с портвейном также подарят невероятное удовольствие.



Эволюция бутылки портвейна



Port aget in wood	Age	Port aget in bottle	
40 YO Tawny	average age		
30 YO Tawny			
20 YO Tawny			
10 YO Tawny			
Reserve tawny	9	LBV – bottled unfiltered at 4 years of age	
Colheita – minimum age in wood	8		
LBV – aged between 4 & 6 yrs (bottled between 5 & 6 yrs)	7		
	6		
	5		
	4		
Reserve (Finest, Special etc...)	3		Vintage Port, Single Quinta Port & Crusted
Ruby, Tawny, White	2		
	1		
	0		

Классификация

Портвейн бывает красный и белый. Разобраться в тайне надписей, которые мы видим на этикетке, не сложно. По сути, портвейны делятся на две группы. Отличительным признаком будет являться срок выдержки в бочках (Ruby) или бутылках (Tawny). Ruby — молодые портвейны с насыщенным рубиновым цветом и яркими фруктовыми тонами. После выдержки в больших бочках, как правило, пару лет, реже дольше четырех, портвейны бутылкуют и сразу продают. Tawny («рыжики», англ.). Рыжеватые оттенки портвейны приобретают в процессе выдержки в небольших бочках до 40 лет (в продаже можно найти Tawny 10, 20, 30 и 40 лет), в аромате доминируют тона орехов и сухофруктов.