

地理與「風土」

砵酒的葡萄園位於葡萄牙東北，在杜羅河谷上游的山區。

這個地區位於離海岸130公里的內陸，Marão山脈令它不受大西洋的影響。夏天時，葡萄園區炎熱乾燥，冬天則十分寒冷；砵酒是濃郁而強勁的葡萄酒，杜羅河谷的氣候為釀造砵酒締造了優良的條件。沿岸地區潮濕溫和，也為葡萄酒的陳化提供理想的環境。

杜羅河谷葡萄園內的葡萄成熟後，就會變成葡萄酒。在收成後的春季，葡萄酒會運送到海岸的砵酒莊倉庫中陳化，那個倉庫稱為「砵酒地窖」（lodges）。這些「砵酒地窖」位於杜羅河南岸波爾圖（Oporto）舊城對面的小鎮Vila Novade Gaia。直到大約六十年前，從葡萄園沿河運送葡萄酒往海邊的運輸工具，就是一種叫「barcos rabelos」的傳統木船。

大部分的葡萄園位於杜羅河及其支流（如Corgo、Távora及Pinhão）兩岸的陡峭山坡上。最古老的葡萄園於古城牆的台階上建成，部份已有超過兩百年歷史，而且被列為聯合國教科文組織世界遺產。杜羅河谷也被公認為世上最美麗壯觀的葡萄園區之一。

杜羅河谷的土壤由片岩（一種火山岩石）組成，因此非常多石。由於土壤不能保留多少水份，葡萄樹必須深深扎根入山坡中尋找水源。葡萄樹的產量很低，因而令葡萄酒非常濃縮。

大約三十種不同的葡萄品種可用來釀製砵酒。其中最好的紅葡萄品種是Touriga Nacional、Touriga Francesa（有時稱為Touriga Franca）、Tinta Roriz、Tinta Barroca、Tinta Amarela及Tinta Cão。砵酒有複雜的香氣和味道，其中一個原因是她往往由幾種不同的葡萄釀成。不同的砵酒莊會根據自己的風格而對不同的葡萄品種有偏好。

種植葡萄樹的莊園被稱為「quintas」，它們等同於波爾多的「châteaux」。頂級砵酒莊的「quintas」也在世界上最負盛名的葡萄酒莊園之列。

