

釀造過程

葡萄收成季節 (vintage) 通常始於 9 月中旬，全由人手操作。

許多頂級砵酒莊至今仍沿用傳統方法釀造砵酒，它們會把葡萄放置在稱為「lagares」的花崗岩貯水池中，然後用腳踩踏。

第一階段的踩踏是要壓碎葡萄，令汁液釋放出來，並開始發酵。

發酵是葡萄汁變成酒的過程。酵母是一種微生物，可把葡萄汁中的糖分變成酒精。在發酵過程中，葡萄皮會在酒中釋放有香味的化合物、天然色素及丹寧。

一旦葡萄被壓碎，第二階段的踩踏可令葡萄皮與正在發酵的酒保持接觸，從而提煉出所需的味道、顏色和丹寧。一些莊園已由機械技術取代或補充踩踏程序。

當汁液中有一半天然糖份變成酒精時，踩踏就會停止，而葡萄酒會由「lagar」轉移至大橡木桶。此時就要在酒內加入中性的葡萄烈酒（年輕白蘭地）。大多數砵酒的比例是每450公升葡萄酒加入100公升葡萄烈酒，這個過程名為「加烈」，目的是提高葡萄酒的酒精含量和停止發酵。由於「加烈」在汁液內的糖份未全部變成酒精之前已進行，因此大部份的葡萄天然甜味仍保留在酒內。這就是為什麼砵酒比大部份葡萄酒甜和略為濃烈的原因。

葡萄酒加烈後，會放在杜羅河谷的「quinta」（莊園）中幾個月。到春天來臨時，葡萄酒會被送到Vila Nova de Gaia的「砵酒地窖」（倉庫）進行陳化、混合和裝瓶。

砵酒可在木桶（通常是橡木）或瓶內陳化。與沒有加烈的葡萄酒不同的是，砵酒可在木桶內經過很長的時間才成熟，在某些情況下甚至可超過一個世紀。某些風格的砵酒，如Vintage Port，也可在瓶中幾十年才陳化。

通過不同的陳化方式和陳化時間，可創作出許多不同風格的砵酒，而每種也有其特性。可以說，砵酒比其他葡萄酒有更多元的風格和味道。

