

지형과 ‘테루아’

포트 포도원은 포르투갈 북동쪽, 도우로강 계곡의 산이 많은 상류에 위치하고 있다.

이 지역은 약 130km 내륙에 위치하고 마라오 산이 있어 대서양의 습한 바람을 막아준다. 포도원 지역은 여름에는 덥고 건조하지만 겨울에는 추워서 농축되고 풍미가 강렬한 와인을 생산하는 데 최고의 조건을 자랑한다. 또한, 해안 지역은 습도가 높고 온화하여 와인을 숙성시키는 데 제격이다.

포도는 도우로 벨리의 포도원에서 재배되고 와인으로 만들어진다. 그리고 수확 후 봄이 오면 와인을 ‘룻지’라고 불리는 해안가의 포트 하우스 창고로 가져가 숙성시킨다. ‘룻지’는 포르투라는 옛 도시를 마주 보고 있는 도우로 강의 남쪽 강둑에 위치한 빌라 노바 데 가이아에 위치해 있다. 약 60년 전까지만 해도 ‘바르쿠스 하벨루스(barcos rabelos)’ 라고 불리는 전통 수송선에 실어 도우로 강을 따라 해안까지 운송했었다.

포도원들은 대부분 도우로 강 계곡과 코르고, 타보라, 피냐옹 같은 지류의 가파른 비탈에 있다. 가장 오래된 포도원은 약 200여 년 전에 만들어진, 벽이 돌린 테라스형 대지에 자리 잡고 있다. 이곳들은 유네스코 세계문화 유산으로도 지정되어 있다. 도우로 계곡은 세계에서 가장 아름답고 경관이 좋은 포도원 지역 중 하나로 여겨진다.

도우로 계곡의 토양은 돌이 많고 일종의 화산석인 편암으로 구성되어 있다. 이런 토양은 물을 오래 머금지 않아서 포도나무가 물을 찾으려면 비탈 깊숙이 뿌리를 내려야 한다. 수확량이 적어 와인은 풍미가 매우 농축되어 있다.

포트를 만드는 데에는 대략 서른 가지의 포도 품종을 사용할 수 있다. 그중 가장 많이 쓰이는 레드 품종으로 토우리가 나시오날, 토우리가 프란세자(때로는 토우리가 프랑카라고도 불린다), 친타 호리즈, 친타 바호카, 친타 아마렐라, 친토 카옹 등이 있다. 포트는 언제나 서너 가지 포도 품종을 블렌딩해 만드는데, 그 아로마와 풍미가 그리도 복합적인 것은 이러한 이유 때문이기도 하다. 포트 하우스 별로 그곳만의 하우스 스타일에 따라 선호하는 품종도 다르다.

포도나무를 재배하는 곳을 ‘킨타’라고 부른다. 보르도의 ‘샤토’와 비슷한 개념이라고 볼 수 있다. 유명 포트 하우스의 ‘킨타’는 세계에서 가장 명망 있고 유명한 포도원들과 어깨를 나란히 한다.

