

생산 과정

포도 수확(빈티지)은 보통 9월 중순에 시작되고, 수작업으로 이루어진다.

유명 포트 하우스에 속한 여러 포도원에서 여전히 따르는 전통적인 방식을 쓰면, 먼저 포도를 '라가르'라고 불리는 넓은 화강암 탱크에 집어넣는다. 그런 다음 열매를 발로 밟는다.

발로 밟는 첫 번째 이유는 포도즙이 나오도록 열매를 으깨고 발효가 시작되게 하기 위해서다.

발효는 포도즙이 와인으로 바뀌는 과정을 말한다. 효모라는 미생물이 포도즙 속 당분을 알코올로 변환시키는 것이다. 발효 동안 포도 껍질은 아로마 성분과 천연 색소, 타닌을 와인 속으로 내보낸다.

포도가 으개지고 난 뒤에도 발로 계속 밟는 두 번째 이유는 포도 껍질이 발효 중인 와인과 접촉을 유지하도록 하여 필요한 풍미와 색상, 타닌이 추출되게 하기 위해서다. 일부 포트 하우스에서는 발로 밟는 과정을 대체하거나 보완하기 위해 현대 기술을 이용하기도 한다.

포도즙의 천연 당분 중 절반 정도가 알코올로 바뀌었을 때 밟기를 멈추고, 와인을 라가르에서 배트 통으로 옮긴다. 이 시점에서 포도 스피리츠(어린 브랜디)를 첨가한다. 일반적인 스타일의 포트의 경우 그 비율은 와인 450리터당 스피리츠 약 100리터 정도다. '주정 강화'라고 불리는 이 과정은 와인의 알코올 도수를 높이고 발효를 중단시키는 역할을 한다. 포도즙 속 모든 당분이 알코올로 바뀌기 전에 주정 강화가 일어나기 때문에 포도의 천연 당분 상당 부분이 와인에 그대로 남게 된다. 이것이 포트가 다른 와인들보다 더 달고 알코올 도수가 높은 이유다.

주정 강화된 와인은 도우로 벨리의 키타(포도원)에서 몇 달간 놔둔다. 봄이 오면 와인을 빌라 노바 데 가이아의 롯지(창고)로 옮겨 숙성시키고, 블렌딩하고, 병입한다.

포트의 숙성은 나무통(보통 오크) 혹은 병 안에서 일어난다. 주정 강화하지 않은 일반 와인과 달리 포트는 아주 오랜 기간, 일부는 한 세기 넘게 나무통에서 숙성할 수 있다. 빈티지 포트 같은 일부 스타일은 병에서도 수십 년 동안 숙성시킬 수 있다.

서로 다른 숙성 방식과 숙성 기간을 선택함으로써 고유의 특징을 간직한 다양한 스타일의 포트를 만드는 것이 가능하다. 주장컨대 포트는 다른 어떤 와인보다도 더 다양한 스타일과 풍미를 제공할 수 있다.

