

보관, 다루기 및 디캔팅

포트는 대부분 나무통에서 완전히 숙성을 시켜 병입했을 때 바로 마실 수 있다. 에이지드 토니나 레이트 보틀드 빈티지 같은 우드 숙성 포트는 오랜 기간 보관할 필요가 없다. 우드 숙성 포트는 셀러에서 오래 보관하는 것이 아니라 즉시 마시기 위한 것이다.

그러나 빈티지 포트는 다르다.

빈티지 포트는 나무통에서 짧은 시간만 - 보통 2년을 넘지 않는다 - 보내고 병에 담긴 채 셀러에서 오랜 시간, 때로는 수십 년씩 보관되면서 점차 숙성하고 발달한다. 이 놀라운 숙성 가능성 - 최고 수준의 빈티지 포트는 100년 넘게 가기도 한다 - 덕분에 빈티지 포트는 수집가가 바라는 궁극의 와인이라고 불리지만 어릴 때 즐기기에 매우 훌륭하다.

우드 숙성 포트와 달리 빈티지 포트는 기다란 코르크 마개로 밀봉하고 짙은 색의 유리병을 써서 햇빛 노출을 막는다. 빈티지 포트 라벨은 보통 매우 단순하고 절제되어 있다. 전통적으로 셀러 내에서 와인을 알아볼 수 있게 하는 것만을 목적으로 하기 때문이다.

빈티지 포트는 다른 고급 레드 빈티지 와인과 똑같은 방식으로 보관해야 한다. 코르크가 마르지 않도록 병을 옆으로 눕혀 셀러에서 보관한다.

아주 오래된 빈티지 포트의 코르크를 제거할 때에는 스크루가 긴 따개를 이용하고, 코르크가 물러져 있을 수 있으니 아주 천천히 빼내는 것이 좋다. 아주 오래된 포트의 경우 포트용 통(부젓가락)을 써서 병목 부분을 완전히 제거하기도 한다.

빈티지 포트는 서빙 전 디캔팅 할 필요가 있다. 여기에는 두 가지 목적이 있다. 첫째, 병 안에 생성된 자연적인 침전물을 분리하기 위해서다. 둘째, 다른 병 내 숙성 와인과의 마찬가지로 와인의 아로마가 완전히 열려 최대한 표현될 수 있게 하기 위해서다. 빈티지 포트는 디캔팅 한 당일에 아로마와 풍미가 가장 잘 표현된다.

빈티지 포트는 여과하지 않기 때문에 침전물의 양이 다른 와인보다 많을 수 있다. 일부 병에서는 옆면에 흰색의 '튀 자국' 같은 것이 생기기도 한다. 와인을 생산자의 셀러에서 보관할 때 이 자국은 병의 위쪽에 생긴다. 와인을 구입한 사람은 이것을 보고 침전물이 어디에 생성되었는지 알고 자신의 셀러에서 같은 방향으로 눕혀 보관할 수 있다.

빈티지 포트를 마실 때는 리텔 포트 글래스나 고품질의 화이트 와인잔처럼 아주 좋은 품질의 잔을 쓰는 것이 매우 중요하다. 그래야 디캔팅 된 후 와인이 내뿜는 복합적인 아로마의 발달을 고스란히 느낄 수 있다.

