

Vintage Port的誕生

頂級的砵酒莊祇會用自己莊園或「quintas」內的葡萄釀製Vintage Ports。

許多莊園仍沿用傳統的蹂躪葡萄方法，但有一些已由機械程式所取代，或兩者結合。不過，無論是哪一種方法，原則也是一樣的。

放置葡萄的貯水池通常用花崗岩製造，稱為「lagares」。在這裡，葡萄會被壓碎，汁液就會釋放出來，然後開始發酵。一旦發酵，不論是蹂躪還是被機械程式壓碎的葡萄也會變軟，葡萄皮就會在葡萄酒中釋放顏色、丹寧和香氣。當葡萄汁中一半的天然糖份因發酵而變成酒精時，就要把仍在發酵的酒移至大橡木桶中，並加入中性無味的葡萄烈酒，令葡萄酒停止發酵。這個過程叫「加烈」，可在酒完全釀好時保留葡萄的天然甜味。

在翌年初，年輕的葡萄酒會受到評估。最優秀的會被認定為有潛能成為Vintage Port，但這階段還未有最終決定，這些酒只是留作儲備。

在第二年春天收割後，那些酒已在大橡木酒桶中經過兩個寒冬的考驗，釀酒師會再次品嚐葡萄酒的味道。此時，他們會決定這些酒是否有足夠的品質和耐力成為Vintage Port。

如果葡萄酒有超凡的品質、符合酒莊的風格、而且被認定可在瓶內幾十年不斷提高水準，那就有可能判定是「經認可的」年份。經認可(也稱為「經典」)年份的葡萄酒是最有價值的，而且得到高度評價。以往，每十年就只有約三個年份是經認可的。如果所有酒莊共同認可，那就是「全體認可」(general declaration)。若酒莊認可的年份各有不同，如1991年和1992年，那就是「分開認可」(split declaration)。經認可的Vintage Ports通常是混合了多個「quinta」的葡萄，以確保葡萄酒保持平衡、完整、以及有能力隨著歲月而孕育出複雜、多維度的香氣。

如果葡萄酒被認定有優良品質，但卻相對早熟，那酒莊可決定不認可，但將每個「quinta」的酒過別裝瓶。在這種情況下，每個「quinta」的葡萄酒會以酒莊的名稱個別裝瓶。「單一quinta」的vintage ports (Single quinta vintage ports) 代表卓越的價值，尤其適宜早些飲用。

