

儲存，處理及醒酒

大多數砵酒是完全在木桶內陳化，在裝瓶時已可以飲用。例如Aged Tawny或Late Bottled Vintage等橡木桶陳年砵酒，在裝瓶後是不會再有甚麼變化的。所以橡木桶陳年砵酒是要即時飲用，而不是讓她在地窖中陳化。

但Vintage Port就不同了。

Vintage Port只在橡木桶中很短時間，通常不超過兩年，然後可在瓶內多年仍然繼續成熟和完善，如在酒窖中更可持續幾十年。其卓越的陳化能力（最好的Vintage Ports可持續一個多世紀）使她成為收藏家的終極珍藏。不過，即使是飲用年輕的Vintage Ports，也是一種無比的享受。

Vintage Port與橡木桶陳年砵酒不同的是，她有一個長的軟木塞，瓶子是深色玻璃，以保護葡萄酒免受光線的損害。Vintage Port的標籤通常都非常簡單低調，因為傳統以來，它們只是在酒窖中作識別之用。

貯存Vintage Port的方法，跟任何優質紅酒的方法一樣。瓶子應橫放在酒窖中，以防止軟木塞變乾。

如要取出一瓶非常古老的Vintage Port的軟木塞，最好使用螺旋紋較長的開瓶器；由於軟木塞往往隨著酒齡而軟化，因此要非常緩慢地把它拔出來。極古老的葡萄酒有時要動用「砵酒鉗子」（port tongs）把整個瓶頸移除。

Vintage Port在飲用前必須醒酒，其目的有二：第一，分隔葡萄酒與瓶中的自然沉積物；其次，跟其他瓶內陳化的葡萄酒一樣，醒酒可令酒的香氣充分釋放和發揮。Vintage Port在醒酒當天最能發揮其魅力。

由於Vintage Port沒有經過過濾，其沉積物往往比其他酒多。一些酒瓶的一邊會有白點記號（splash mark）。當酒存放在釀造商的酒窖時，這個標誌是在瓶子的上側。買家如果將酒以同一位置貯存，就知道沉積物在哪裡形成。

Vintage Port必須用非常優質的酒杯，例如Riedel Port酒杯或優質白酒酒杯，這點是非常重要的。這可令葡萄酒在醒酒之後，讓你欣賞其複雜香氣的演變。

