

우드 숙성 포트

포트는 대부분 오크 통이나 배트에서 숙성시키고, 이것을 '우드 숙성 포트' 혹은 '우드 포트'라 부른다.

와인이 나무통에서 시간을 보내면 공기와의 접촉으로 인해 숙성된다. 색상은 '루비' 색이라 부르는 진한 붉은색에서 '토니(황갈색)'라 부르는 조금 더 연하고 갈색을 띠는 색으로 바뀐다. 동시에 맛이 조금 더 부드러워지고 어린 와인의 과일 아로마가 조금 더 복합적이고 그윽한 숙성의 아로마로 바뀐다.

'루비' 색에 풀바디, 신선한 과일 풍미를 지닌 포트를 만들려면 와인을 비교적 짧은 기간 동안 큰 배트 통에서 숙성시킨다. 반대로 '토니' 색에 부드러운 특징, 복합적이고 그윽한 풍미를 지닌 포트를 만들려면 작은 캐스크(배럴)에서 더 긴 기간 동안 숙성시킨다. 아래의 표를 보면 '우드 포트'의 주요 스타일과 그것이 숙성되는 과정, 그리고 각각을 제대로 즐길 방법 등이 나와 있다.

포도	화이트 품종		레드 품종				
	스타일		부드럽고 감미로운 레드 포트 (토니 색상)		풀바디하고 과일의 향이 많은 레드 포트 (루비 색상)		
스타일	화이트 포트		오크 캐스크(약 630리터)		큰 오크 배트		
숙성 방법	큰 오크 배트		어린 포트	에이지드 포트 (10, 20, 30, 40년 숙성)	루비 포트	리저브 포트	레이트 부틀드 빈티지 (LVB)
포트 종류	더 달콤한 화이트 포트	조금 드라이한 화이트 포트					
숙성 기간	2-3년	3-4년	2-3년	표시대로	2-3년	3-4년	4-6년
상황별 추천							
식전주	✓	✓		✓		✓	✓
푸아그라	✓			✓		✓	✓
초콜릿				✓		✓	✓
치즈			✓	✓		✓	✓
디저트			✓	✓		✓	✓
식후			✓	✓		✓	✓
휴식			✓	✓		✓	✓
담배				✓			✓
메인 요리와 페어링	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

© The Vintage Port Academy

'우드 포트'는 다루고 서빙하기 매우 쉽다. 완전히 숙성되어 마실 준비가 되었을 때 판매되기 때문에 디캔팅할 필요도 없고, 병을 연 후에도 6-8주간 좋은 상태를 유지한다. 따라서 잔으로 판매할 수도 있고, 코르크 마개를 연 바로 그 날 병을 다 비워야 할 필요도 없다. 그래서 대부분의 '우드 포트'는 병에 다시 끼우기 쉬운 코르크 마개로 밀봉한다.

'우드 포트'는 커다란 포트 잔이나 화이트 와인 잔에 서빙한다. 화이트 포트는 차게 (8-10°C), 숙성시킨 토니는 시원하게 (15-18°), 이보다 어린 레드 포트는 실온보다 조금 차갑게 (18°-20°) 하여 마신다.

