

빈티지 포트의 탄생

최고 포트 하우스들은 각자의 에스테이트, 혹은 '킨타'에서 재배한 포도를 가지고 빈티지 포트를 생산한다.

열매를 발로 밟는 전통적인 방식이 여전히 여러 곳에서 쓰이고 있다. 그렇지 않은 곳에서는 기계화된 자동화 시스템을 쓰거나 두 가지를 함께 사용한다. 그러나 어떤 시스템을 사용하든 원칙은 같다.

먼저 '라가르'라 불리는, 보통 화강암으로 만든 넓은 탱크에 포도를 집어넣는다. 여기에서 포도 열매를 으깨 즙을 내어 발효가 일어나게 한다. 발효가 시작되고 나면 발로 밟든 기계를 쓰든, 포도를 즙에 담긴 채로 껍질에서 색소와 타닌, 아로마가 와인 속으로 빠져나오게 한다. 포도즙 속 당분의 절반 정도가 발효를 통해 알코올로 바뀌고 나면 이 와인을 뽑아내 배트로 옮긴다. 포도 스피리츠를 첨가하면 이것이 발효를 중지시키는 동시에 완성된 와인 속에 포도 열매의 천연 당분 상당 부분을 보존시킨다. 이 과정을 '주정 강화'라 한다.

이듬해 초, 어린 와인들을 가져다 각각 평가한다. 이 중에서 가장 품질이 좋은 것을 잠재적인 빈티지 포트로 선정 하는데, 여기에서 최종 결정을 내리는 것은 아니다. 그저 리저브로 따로 보관해둘 뿐이다.

수확 후 두 번째 해 봄, 잘 건조된 오크 배트에서 두 번의 겨울을 난 와인들을 다시 맛본다. 바로 이때가 이것을 빈티지 포트로써 병입하기에 충분한 품질과 지구력을 갖추었는지 결정하는 시점이다.

와인이 분명히 뛰어난 품질을 갖추고, 하우스 스타일과 일치하고, 병 안에서 앞으로 수십 년 동안 계속 발전할 가능성을 갖추었다고 판단되면, 빈티지를 '공표'하겠다는 결정을 내린다. 공표된('클래식'이라고도 부른다) 빈티지는 매우 가치가 높고 높은 점수를 받는다. 역사적으로 10년마다 단 세 해만 빈티지로 공표되었다. 모든 하우스가 공통으로 빈티지를 공표하는 것을 '총 공표(general declaration)'이라고 부른다. 그리고 1991년과 1992년에 그랬듯 하우스 별로 서로 다른 해에 빈티지를 공표하는 경우 '분할 공표(split declaration)'라고 한다. 빈티지 포트는 보통 잘 균형 잡히고, 완벽하고, 시간과 함께 다면적이고 복합적인 아로마를 개발시킬 수 있게 하려고 두 군데 이상의 키타에서 생산한 열매를 블렌딩한다.

품질이 매우 좋으나 비교적 숙성이 빠르다고 판단되는 경우에는 빈티지 포트로 공표하지 않고 한두 가지의 '싱글 키타' 빈티지 포트로 병입하기도 한다. 이 경우 각 키타의 와인은 각 포도원의 이름 하에 개별적으로 병입된다. '싱글 키타' 빈티지 포트는 가치가 매우 높고, 오랜 숙성을 거치지 않고 어릴 때 먹기에 특히 좋다.

