

ЗАНЯТИЕ С ПОРТО

О ВИНЕ ИЗ ДОЛИНЫ ДОРУ

ИЛЬЯ НАГИБИН



— В долине Дору стиль портвейна сформировался к 1852 году



— Британцы Семингтоны, владельцы Graham's, хранят свои бутылки в гигантском Graham's Port Lodge



— **Graham's Diamond Jubilee 1952**, портвейн, выпущенный к 60-летию юбилею коронации Елизаветы II. Цена — 1 тысяча долларов

Репутация портвейна в свое время была сильно подмочена советской ликероводочной промышленностью. Хорошо, что это происходило за железным занавесом — реноме вина из долины реки Дору осталось незыблемым: в подвалах еще есть дореволюционные винтажи, а лучшие образцы портвейна подают в Белом доме и Букингемском дворце.

«И к нему приходят люди с чемоданами портвейна и проводят время жизни за сравнительным анализом вина», — пел в 1980-х Борис Гребенщиков. В СССР, чтобы наладить массовое производство, сомнительные виноматериалы разбавляли этиловым спиртом и называли это портвейном. На этикетках издательски ставили цифры «13», «33», «72» или «777» (в народе «три топора»), якобы обозначающие номера бочек. Контркультура тогда, конечно, не представлялась без дешевой «портянки» («Мама — анархия, папа — стакан портвейна»), но к виноделию все это не имело ни малейшего отношения.

Выдержанные портвейны относятся к дорогим винам. Например, бутылка Graham's Diamond Jubilee 1952 года, выпущенная к 60-летию юбилею коронации Елизаветы II, стоит в России около \$1 тыс. Поскольку весь ограниченный тираж уже разлит и выпущен в продажу, коллекционеры вскоре смогут назначить любую цену. Упоминание короны британской империи тут неслучайно — популярностью португальское вино обязано именно англичанам. Постоянные войны между Англией и Францией, а затем введение непомерных налогов на вина из Бордо вынудили англичан искать других поставщиков. В 1703 году было подписано соглашение о льготных пошлинах с португальцами. В то время это было кислое красное вино, плохо переносившее качку в трюмах. Но кто-то — по разным источникам, местные монахи или некий алхимик Арно де Вилланова — придумал добавлять в вино бренди. До 1756 года бренди лили в сухое вино, а тот портвейн, который известен сейчас, был создан уже после 1820 года, когда технология стала основываться на прерывании брожения винограда именно для сохранения в нем остаточного сахара. В долине Дору стиль портвейна окончательно сформировался к 1852 году.

Склоны холмов как будто набриолилены и аккуратно расчесаны — под виноградную лозу приспособлены рукотворные террасы. Именно здесь становится понятно, откуда появилась идея выложить белыми буквами слово

Hollywood — точно такими же здесь написаны названия различных производств портвейна. Виноград растет практически на камнях, корни в поисках влаги и питательных веществ уходят вглубь до 20 м. Это делает вкус ягод сильно концентрированным, насыщенным ароматами.

Виноградные грозди до сих пор давят ногами в специальном гранитном чане — лагаре. Этот процесс почему-то очень полюбился голландским туристам, которые не прочь поплясать по колено в виноградной каше. Однако терпение их кончается примерно через час, а процесс этот требует если не вдумчивости, то по крайней мере терпения. Поскольку производству не хватает рабочих ног, все чаще стали использовать машины с силиконовыми подушечками, точно имитирующими работу человеческих ступней.

Брожение сула длится два-три дня, а когда приблизительно половина естественного сахара из винограда преобразовалась в алкоголь, к нему добавляют бренди, который чаще всего закупают во Франции.

Самые лучшие образцы вина классифицируют как Vintage Porto, или исключительный урожай одного года. Их выдерживают два года в дубовых бочках, а затем до 100 лет — в бутылках. За сутки до дегустации такого вина бутылку нужно поставить в горизонтальное положение, а затем перелить в декантер. Купажи Ruby и Tawny легко различить по цвету — рубиновый и рыжий. Срок выдержки, указанный на этикетке, означает средний возраст вин, входящих в купаж. И, наконец, королевский портвейн, о котором шла речь выше, относится к категории Colheita. Это Tawny одного года урожая — на этикетке непременно указывается как год урожая, так и год разлива.

Одни из самых знаменитых поместий, где производят портвейн, — Кинта ду Новал (бренд Quinta do Noval), Кинта да Кавадинья (бренд Warre's), Кинта душ Мальведуш (уже упомянутый бренд Graham's). Два последних принадлежат династии британцев Семингтонов. В Порту у них гигантский Graham's Port Lodge — здесь и погреб, и дегустационный зал, и хранилища коллекционных портвейнов, и семейный музей. В застенках томятся заключенные (в буквальном смысле за решеткой) портвейны — например, 1917, 1924, 1926 годов. Среди многочисленных экспонатов меню из Белого дома и Букингемского дворца с приемов Барака Обамы и Елизаветы II, в которых предлагается вино из долины реки Дору.