

VYNAS

Įsipilk porto pats!

Išauklėta, rafinuota dama, sėdinti prie stalo su portą gurkšnojančiais ponais, gali taip ir likti jo neparagavusi, jei kantriai lauks, kol džentelmenai įpils į jos taurę šlakelį kvapaus gėrimo. Šiuo atveju galioja kitokios taisyklės. Apie tai ir kitas šiauriniame Portugalijos Doro regione gaminamo saldaus spirituoto gėrimo subtilybes pasakoja **Jūratė Sprindžiūnaitė**

TARP SENŲJŲ PORTUGALŲ ir Anglijos džentelmenų iki šiol gajus posakis apie Kenterberio arkivyskupą, kuriam neva blogai baigėsi, kai sėdėdamas prie stalo pamiršo perduoti taurę. Laikantis tradicijų, šis gėrimas iš rankų į rankas keliauja pagal laikrodžio rodyklę, tai yra kairėje sėdinčiam kaimynui. Matyt, taip yra todėl, kad jūrininkų kalba „port“ reiškia „į kairę“. Be to, taurę būtina perduoti dešine ranka. Tikėta, kad ji yra skirta „teisingiems“ darbams.

Dar egzistuoja trečia svarbi taisyklė – porto į taurę turi įsipilti pats. Jokių patarnautojų, netgi ponioms. Jei jos nusprendė įsilieti į vyrišką draugiją, privalo paisyti gėrimo tradicijų.

Portas priskiriamas spirituotų, arba likerinių, vyno rūšių grupei, kurioje yra cheresas, maderas, marsala, „vin doux naturel“. Esminis dalykas, kad jiems gaminti naudojamas vynuogių spiritas, kuris sustabdo fermentaciją ir išsaugo didelį natūralaus cukraus kiekį.

Gėrimo tradicijos išskirtinai senos: Doro regione, kuriame buvo galima gaminti portą, ribos nustatytos dar 1756 m.; senesni už jį tik Tokajus Vengrijoje (1730 m.) ir Kjančis Italijoje (1716 m.). Nubrėžus Doro ribas, iškart buvo priimtas vadinamasis Carvalho įstatymas, kuriuo įkuriama valstybinė institucija, kontroliuosianti porto gamybą nuo vynuogių auginimo iki gėrimo eksporto. Minėtame įstatyme buvo 53 straipsniai. Viename jų rašoma, kad portas gali būti gaminamas tik iš Doro regione užaugintų vynuogių. Įstatymiškai leidžiama naudoti 48 veisles, bet dauguma vyndarių išsiverčia su 5–10. Vertingiausia iš jų, vietinių vadinama karaliene, yra „Touriga Nacional“. Vienas medelis duoda apie 700 gramų derliaus. Gėrimo kokybės kontrolė vykdoma iki šiol

ir už ją atsakingas Porto vyno institutas. Patys vyndariai išdidžiai sako, kad jų vinas kontroliuojamas griežčiausiai pasaulyje.

Po 1703 m. Methueno sutarties, kuria portugalai pasižadėjo pirkti britų vilną, o pastarieji – gerti jų vyną, šis gėrimas Didžiojoje Britanijoje tapo ypač populiarus. Tam buvo palankios politinės aplinkybės: dėl Prancūzijos ir Anglijos karo prancūzišką vyną salose uždraudė. Žinoma, tuo metu portas nebuvo toks, koks dabar. Šis jaunas, „liesas“ raudonasis vinas anuomet buvo šiek tiek skiedžiamas brendžiu, kad nesugestų.

Atidžiai nagrinėjant porto etiketes, nesunku susipainioti tarp terminų, tačiau pradėti reikėtų nuo paprasto dalyko. Išskyrus baltąjį ir rožinį portą, gaminamą be griežtai apibrėžtų taisyklių, tėra du esminiai tipai – visų kitų subtilių versijų ištakos. Šiek tiek pažengusiam vartotojui jos pasidaro pačios įdomiausios.

Bet iš pradžių – apie „ruby“ (brandinamas buteliuose) ir „tawny“ (brandinamas ąžuolo statinėse). Vienas yra geliamai tamsios vyšnių spalvos, kitas – sodriai geltonas lyg gintaras. „Ruby“ brandinamas didelėse, apie trijų tūkstančių litrų talpos, statinėse nuo poros iki ketverių metų. Jį renkasi gaivesnio, uogų skonio mėgėjai. „Tawny“ bręsta bemaž penkis kartus mažesnėse ąžuolo statinėse, bet dešimt, dvidešimt ir net daugiau metų. Šio tipo aromatai gerokai sodresni: nuo brandžių, džiovintų, rūkytų juodųjų uogų iki cigaro ir net kokybiškos odos. Kaip sako vyno žurnalistas Henrikas Oldenburgas, parašęs knygą apie portą, „tawny“ turi dvelkti senu balnu.

„Ruby“ dar būna vintažinis, tai yra vienerių metų derliaus. Jo galima tikėtis tik išskirtinai gero



Doro regione, kuriame buvo galima gaminti portą, ribos nustatytos dar 1756 m.; senesni už jį tik Tokajus Vengrijoje (1730 m.) ir Kjančis Italijoje (1716 m.)



Verti dėmesio

Iš ne itin gausios pasiūlos, į Lietuvą atvežamos importuotojų, vis dėlto galima sudaryti visai neblogą, net ir išrankiam skoniui įtinkantį porto vynraščių. Čia rasite ir garsių, gilią tradicijas turinčių gamintojų, ir vos viename vynuogyne besidarbuojančių šeiminių gėrimų. Šio porto išsigysite tik specializuotose gėrimų parduotuvėse

derliaus metais. Visame pasaulyje garsaus porto gamintojo „W&J Grahams“ atstovas Gustavas Devesas apie vieną tokį portą pasakojo: „Pamenu, kaip 2000 m. nuėmę derlių stovėjome vyninėje prie rūšiavimo stalų, sunėrę rankas ant krūtinės, ir džiaugėmės: uogos atrodė tokios sveikos, puikiai prinokusios, kad nebuvo ką išrinkti. Tuomet kalbėjome, kad tai bus portas, kurį galima laikyti šimtą metų“, – legendinius derliaus metus prisiminė pašnekovas.

Didingai vintažinis, puikiai subrendęs portas stovi greta geriausio vyno iš viso pasaulio.

Įdomus yra „Late Bottled Vintage“. Populiariai tariant, tai lyg pagerintas vintažinis „ruby“ tipo portas. Jis taip pat pagamintas tik iš vienerių metų derliaus, bet brandinamas ne mažiau kaip ketverius metus. Kai kurie gamintojai šio porto nefiltruoja, todėl prieš geriant jį reikia perpilti į dekanterį.

Užrašas „colheita“ reiškia, kad tai „tawny“ tipo vinas, taip pat pagamintas tik iš vienerių metų derliaus, tačiau statinėse brandintas ne mažiau kaip septynerius metus. Neretai „colheita“ statinėse būna 20–40 metų. Šio vyno etiketėje nurodoma ne tik derliaus metai, bet ir išpilstymo į butelius data.

Dar yra 10, 20, 30 ir 40 metų brandinto „tawny“ porto. Tai – maišytas, įvairių derlių produktas, o skaičius etiketėje rodo, kad mišinyje yra didžiausias kiekis tiek laiko statinėje brandinto gėrimo.

Atsivėlgiant į faktą, kad portas per keletą amžių nuėjo ilgą evoliucijos kelią nuo stalo vyno iki desertinio, sunku patikėti, kiek daug yra šio gėrimo ir maisto derinių. Kai porto vyndarių paklausu apie kombinacijas, jie buvo lakoniški: „Tawny“ – su pyragais, o vintažinis – su siltone sūriu.“ ■



ALVES DE SOUSA QUINTA DA GAIVOSA PORTO VINTAGE 2003

1999 ir 2006 m. įtakingas Portugalijos žurnalas „Revista de Vinhos“ Domingosą Alvesą de Sousa pripažino Metų vyndariu. „Alves de Sousa“ vynuogyne auga apie 30 vynuogių veislių. Šio porto išskirtinumas yra ne tik vintažinis pobūdis, bet ir tai, kad derlius jam buvo surinktas tik iš vieno vynuogyno (port. „quinta“ – vynuogynas), pavadinto „Gaivosa“.

Kaina 161 Lt („Vyno klubas“)



NIEPOORT'S VINTAGE DO 1987

Vyninė įsikūrusi istoriškai svarbioje „Vila de Gaia“ vietovėje, kur nuo senų laikų portas buvo brandinamas ąžuolo statinėse ir saugomas vadinamuosiuose „demijohns“ (dideliuose stiklo induose). „Niepoort“ misija yra išlaikyti nišinio gamintojo pozicijas ir kurti didingą portą. Leidinyje „1001 Wines You Must Try Before You Die“ paminėtos net trys šios vyninės porto rūšys.

Kaina 331 Lt („Vyno klubas“)



GRAHAM'S VINTAGE PORTO DO 2000

Šių vynu namų istorija siekia tris šimtmečius ir yra neatšiejama nuo juos valdančios Symingtonų šeimos. Škotų giminės šaknis iki šiol liudija beveik kiekvieno Symingtono ugninio raudonumo plaukai, tačiau jų gaminamas portas yra tradicinis portugaliskas. 2000 m. uogų derlius buvo itin mažas, ir tai suteikė vynu labai koncentruotą skonį.

Kaina 314 Lt (MV gėrimų parduotuvės)



TAYLOR'S 40 YEAR OLD TAWNY PORT

„Taylor's“ – viena seniausių bendrovių, kurios istorija prasidėjo dar 1692 m., kai anglų pirklys Bearsley atvyko į Portugaliją. „Taylor's“ priskirtini paties geriausio vintažinio porto, daromo iš trijų nuosavų vynuogynų, gamintojams. Ši vyninė taip pat yra viena iš nedaugelio, kuri iki šių dienų gamina 40 metų brandinamą portą.

Kaina 440 Lt („Marche de Provence Boutique“)



QUINTA DO PÉGO VINTAGE 2003

Daugiau nei 30 hektarų vynu ūkį jau dešimt metų valdo Danijos vyno importo bendrovė AMKA. Pagal regiono vynuogynų pranašumų klasifikavimo sistemą Pego vynuogynas yra priskiriamas aukščiausiai A kategorijai. Dalis šio porto buvo 20 mėnesių brandinama ąžuolo, dalis plieno statinėse. 2003-iejai – puikūs metai Doro slėnyje, todėl šis vintažinis gėrimas yra geidžiamas porto mėgėjų.

„Magnum“ (1,5 litro) kaina 260 Lt („Marche de Provence Boutique“)



C. N. KOPKE

Seniausi iki šiol veikiantys porto namai, dar 1638 m. įkurti vokiečio Christiano Kopke's. Jų pasididžiavimas – „colheita“ portas, kurio etiketėse galima rasti net 1937 metus. Kuo šie gėrimai pranašesni už vintažinį portą? Beveik visi geriausi XX a. „vintažai“ yra pagaminti būtent šiuo stiliumi. Kai kuriuos iš jų rekomenduojama laikyti, pavyzdžiui, iki 2050 metų.

Kaina 106–2200 Lt („In Vino Veritas“)