

Porto Şarapları

Porto şarabının ortaya çıkması, yüzyıllardır bir gelenek şeklinde devam eden İngiltere-Portekiz ticaret ilişkilerine dayanmaktadır. Douro nehri boyunca uzanan üzüm bağlarından elde edilen şarabın başlıca müşterisi olan İngilizler'in en büyük sorunu alınan şarapların İngiltere'ye taşınırken uzun yolculuk ve dalgalı denizin etkisiyle bozulmasıydı

Bu nedenle İngilizler
şaraba brendi
karıştırarak ömrünü
uzatmak istediler ve
sonuçta yüksek
alkollü Porto şarabının
ilk versiyonunu elde
ettiler. (*bugün hala bu
şarabın en büyük alıcısı
İngilizler'dir*).

- Uygun şeker içeren şıranın fermantasyonu sırasında alkol katılarak üretilen şaraplardır. Sorun renk maddelerinin şıraya tam olarak geçişinin sağlanmamasıdır. Çünkü kabuklar alkol katılımından önce ayrılır, bu nedenle renk zayıf kalır.

Portekiz ve Kaliforniya'da bu soruna çözüm bulunmuştur. Çok yoğun rengi olan "Tinto Cao" gibi özel üzüm çeşitleri kullanılmaktadır. Rengini fermantasyonda korur. Bazı termofinikasyon sistemlerinde, kabuklardan renk maddelerini ısıtma yolu ile elde etme yönüne gidilir.

- Her ne kadar brendi katılsada, günümüzde brendi yerine, şarabın fermantasyonunu durdurmak, şarabı tatlandırmak ve alkol oranını arttırmak için Aguardente (*%30-60 arası alkollü bir içecek, en bilineni Cachaça'dır*) kullanılır. Porto şarapları çoğunlukla kırmızı, tatlı ve sek şaraplardır. Beyaz Porto şarabı da bulmak mümkündür.

Porto şarabı, özünde şarap olmamasından dolayı, asla yemekle birlikte tüketilmez. Tatlı ve yoğun tadı nedeniyle yemekten önce ve yemekten sonra, mümkünse peynirle tüketilir. Yoğun alkollü olması nedeniyle yavaş ve dikkatli içilmelidir