Οι κανόνες απόλαυσης του Port

Ο βασιλιάς των ενισχυμένων οίνων φοράει πολλές μάσκες και, ανάλογα με τον τύπο και τη διάθεση, πότε σερβίρεται με επιδόρπια και ώριμα τυριά, πότε συνοδεύει το φαγητό αντί άλλου κρασιού και πότε απαιτεί να το πιούμε σκέτο, σαν ένα καλό παλαιωμένο απόσταγμα.

ΑΠΟ ΤΗ **ΜΕΡΟΠΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ**

Μια υπέροχη οινική απόκλιση, ένα κρασί του οποίου η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται με την προσθήκη αλκοόλ. Αυτό είναι το Port. Οφείλει την ύπαρξή του στις διαταραγμένες σχέσεις Αγγλίας και Γαλλίας τον 17ο αιώνα, όταν η βρετανική κυβέρνηση απαγόρευσε την εισαγωγή οποιουδήποτε αγαθού από τη Γαλλία. Όμως η αριστοκρατία της εποχής δεν μπορούσε να στερηθεί το κρασί της και έτσι οι ράφτηκε στην Πορτογαλία, που παρήγε ομολογουμένως εξαιρετικά κρασιά, τα οποία ωστόσο δεν μπορούσαν να αντέξουν το μακρινό ταξίδι με τα πλοία και έφταναν στον προορισμό τους οξειδωμένα. Η λύση βρέθηκε, τα κρασιά ενισχύθηκαν με αλκοόλ και εγένετο το γλυκό δυνατό Port, που έμελλε να στεφθεί επικεφαλής των ενισχυμένων οίνων παγκοσμίως.

Από ποιες ποικιλίες σταφυλιών φτιάχνεται

Οι ντόπιοι ισχυρίζονται ότι χρησιμοποιούν 52 ποικιλίες στην παραγωγή του, γιατί η καθεμία δίνει στο κρασί διαφορετικά αρώματα. Οι πιο διαδεδομένες είναι: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca, Tinta Co. Οι ποικιλίες καλλιεργούνται στις πανέμορφες πλαγιές στον ποταμό Ντούρο, σε στενές πεζούλες, που δημιουργούν ένα μαγευτικό τοπίο, το οποίο συμπεριλαμβάνεται στα Μνημεία Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO.

Τι γεύση έχει

Παρόλο που η γεύση του διαφέρει από τύπο σε τύπο, ωστόσο υπάρχουν κοινά χαρακτηριστικά, όπως τα μαύρα φρούτα, δαμάσκηνα, βατόμουρα κ.λπ., η σοκολάτα, η κανέλα, τα αποξηραμένα φρούτα... Όσο το Port ωριμάζει τόσο οι γεύσεις και τα αρώματα εμπλουτίζονται με νότες πράσινης πιπεριάς, φουντουκιού, σύκου, αμυγδάλων και καραμέλας βουτύρου.

Πόσοι τύποι Port υπάρχουν

RUBY PORT: Φρουτώδες, απλό, για καθημερινή κατανάλωση. Είναι χαρμάνι πολλών διαφορετικών κρασιών που έχει παλαιώσει για δύο τρία χρόνια σε βαρέλι ή σε δεξαμενή. Ιδανικός παρτενέρ για ένα πλατό τυριών (τύπου τσένταρ), ένα σοκολατένιο επιδόρπιο, μια συμπυκνωμένη σάλτσα για βοδινό φιλέτο.

TAWNY PORT: Ένα απλό Tawny είναι το πιο ελαφρύ Port που μπορούμε να βρούμε. Αν στη φιάλη δεν υπάρχει ένδειξη παλαίωσης, το χρώμα του είναι πολύ ανοιχτό και προορίζεται για άμεση κατανάλωση. Από εκεί και πέρα, θα βρούμε Tawny Port 10, 20, 30, 40 ετών. Όσο παλιώνει το Port τόσο τα αρώματά του εξελίσσονται, προσφέροντας αξέχαστες γευστικές απολαύσεις. Από τα πιο δημοφιλή της κατηγορίας είναι τα Port 10ετούς παλαίωσης, τα οποία θα απολαύσετε παγωμένα ως απεριτίφ ή συνοδεύοντας μηλόπιτα, πορτοκαλόπιτα, κρέμα καραμελέ και γλυκά με φράουλες. Ένα 20 ετών απαιτεί δίπλα του μια παρμεζάνα ή μια κρεμ μπριλέ και αντικαθιστά επάξια το Sauternes για να συνοδεύσει ένα μπριός με φουά γκρα. Τα 30 και 40 ετών Tawny απολαύστε τα σκέτα στην αναπαυτική πολυθρόνα σας, με καλή μουσική, με ή χωρίς παρέα.

VINTAGE PORT: Πρόκειται για Port μιας μεγάλης χρονιάς, η οποία και αναγράφεται στην ετικέτα. Το χρονολογημένο Port παραμένει στο βαρέλι για διάστημα όχι μεγαλύτερο των δύο ετών προτού εμφιαλωθεί. Στη συνέχεια, ωστόσο, μένει για παλαίωση στη φιάλη για μεγάλο χρονικό διάστημα (μέχρι και 20 χρόνια), όπου αναπτύσσει περίτεχνα αρώματα και πλούσιες γεύσεις. Συνοδεύει άριστα μπλε τυριά – στίλτον, ροκφόρ, γκοργκοντζόλα.

LATE BOTTLED VINTAGE PORT (LBV): Κρασί μιας συγκεκριμένης χρονιάς που έχει παλαιώσει στο βαρέλι για τέσσερα έως έξι χρόνια. Στη συνέχεια εμφιαλώνεται και διατίθεται σχεδόν αμέσως στην αγορά, έχοντας παραμείνει από λίγο έως καθόλου στη φιάλη. Αρκετά φθηνότερο από ένα Vintage Port. Βάλτε το δίπλα σε πλούσια κατσικίσια τυριά με κοκκώδη υφή ή σε ένα κέικ σοκολάτας με σιρόπι από κόκκινα φρούτα.

ΛΕΥΚΟ PORT: Εξαιρετικά δημοφιλές στην Πορτογαλία, το λευκό Port είναι ξηρό ή ημίξηρο και σερβίρεται ως απεριτίφ, με πάγο, τόνικ ή και σόδα, με αλμυρά αμύγδαλα και χοντροκομμένα σπιτικά τσιπς. Δοκιμάστε το παγωμένο μαζί με τερίνα φουά γκρα. Επίσης, 1-2 κουταλιές σε κάθε πάτο θα «ανεβάσουν» τη γεύση μιας χειμωνιάτικης σούπας.

SINGLE QUINTA: Πρόκειται για Vintage Port που έχει παραχθεί σε μια συγκεκριμένη Quinta (Κτήμα), σε μια χρονιά που δεν έχει ανακηρυχθεί επίσημα «μεγάλη». Παλαιώνει σε βαρέλι για περίπου μία δεκαετία. Θεωρείται προϊόν μιας πιο «boutique» προσέγγισης στο Port και είναι εξαιρετικά δημοφιλές, ειδικά επειδή είναι φθηνότερο από τα μεγάλα Vintage Ports της αγοράς. Λατρεύει γαλλικά τυριά, όπως μπρι και Pont l'Eveque, και φλερτάρει με το ιταλικό Taleggio.

QUIZ

Ποια είναι η ελληνική απάντηση στο Port

▼

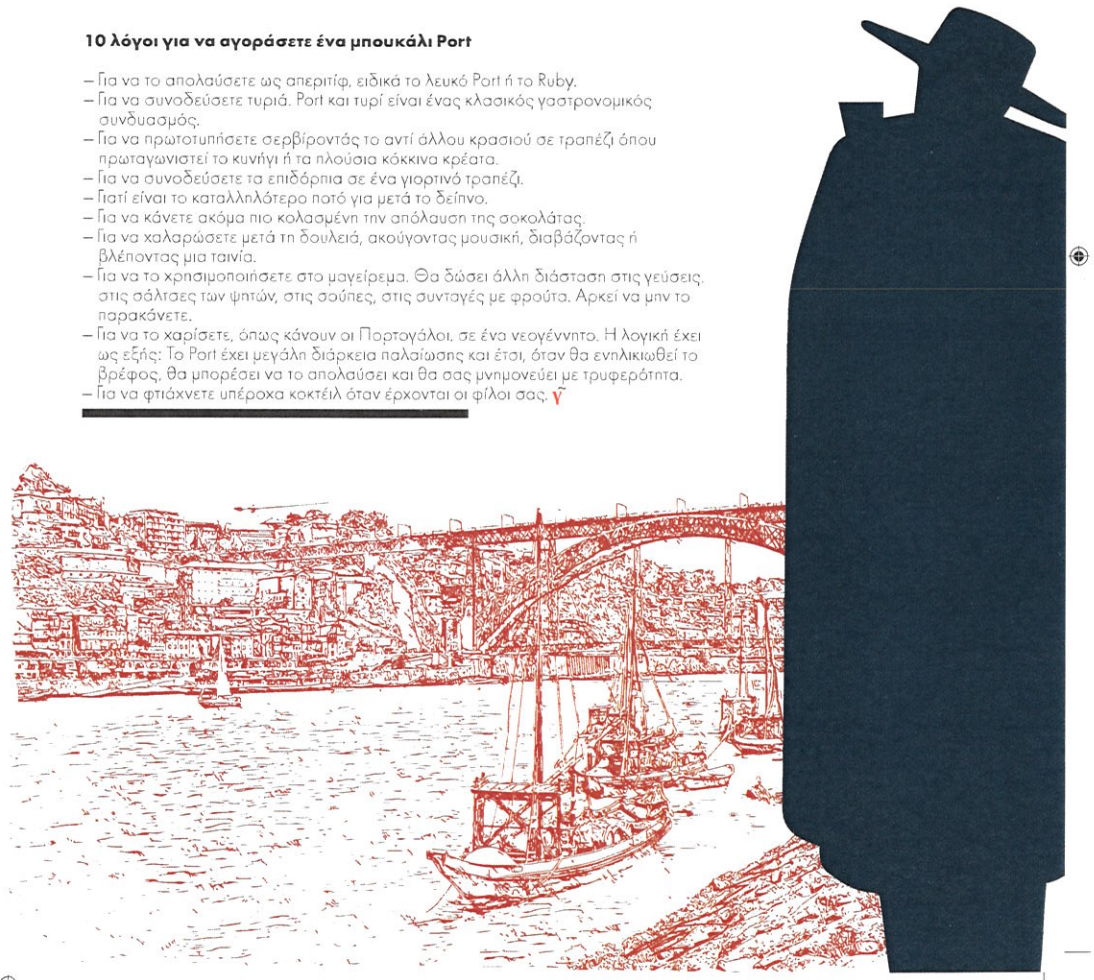
Τη μαντέψατε; Η Μαυροδάφνη φυσικά. Προκύπτει από τη συνοινοποίηση των ποικιλιών Μαυροδάφνη και Μαύρη Κορινθιακή. Η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται με την προσθήκη αλκοόλ (όπως και στο Port), με αποτέλεσμα ένα δυνατό, γλυκό, απολαυστικό κρασί με αρώματα σταφίδας, μελιού, καφέ, μπαχαρικών.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΑ

Ας ξεχάσουμε τα μικρά, κομψά κρυστάλλινα ποτηράκια της γιαγιάς. Το σωστό ποτήρι για το Port είναι η κλασική τουλίπα του λευκού κρασιού. Δεν γεμίζουμε ποτέ περισσότερο από το μισό.	Τα παλαιωμένα Tawny 30 και 40 ετών και τα Vintage Port σερβίρονται σε θερμοκρασία δροσερού δωματίου (17-19°C). Σε αντίθεση με τα νεότερα ανοιχτόχρωμα, που θα τα απολαύσετε παγωμένα.	Τα παλαιωμένα Port χρειάζονται οπωσδήποτε μετάγγιση. Αφήνουμε το μπουκάλι να σταθεί όρθιο για τουλάχιστον 24 ώρες, έτσι ώστε το ίζημα να μαζευτεί όλο στον πυθμένα.	Έπειτα, αδειάζουμε προσεκτικά το περιεχόμενο σε ένα καθαρό δοχείο, χωρίς να αφήσουμε να περάσει μαζί και το ίζημα.	Στη συνέχεια, αφού ξεπλύνουμε το μπουκάλι, ξαναβάζουμε μέσα το κρασί.	Οι μεγαλύτεροι και γνωστότεροι οίκοι Port αντιπροσωπεύονται και στην ελληνική αγορά. Αναζητήστε διάσημες μάρκες, όπως Graham's, Noval, Taylor's, Fonseca, Niepoort, Ramos Pinto, Croft, Sandeman.	Οι τιμές αρχίζουν από 11 € για ένα απλό Ruby και σκαρφαλώνουν στα 700 € για κάποια σπάνια Vintage.

10 λόγοι για να αγοράσετε ένα μπουκάλι Port

– Για να το απολαύσετε ως απεριτίφ, ειδικά το λευκό Port ή το Ruby.
– Για να συνοδεύσετε τυριά. Port και τυρί είναι ένας κλασικός γαστρονομικός συνδυασμός.
– Για να πρωτοτυπήσετε σερβίροντάς το αντί άλλου κρασιού σε τραπέζι όπου πρωταγωνιστεί το κυνήγι ή τα πλούσια κόκκινα κρέατα.
– Για να συνοδεύσετε τα επιδόρπια σε ένα γιορτινό τραπέζι.
– Γιατί είναι το καταλληλότερο ποτό για μετά το δείπνο.
– Για να κάνετε ακόμα πιο κολασμένη την απόλαυση της σοκολάτας.
– Για να χαλαρώσετε μετά τη δουλειά, ακούγοντας μουσική, διαβάζοντας ή βλέποντας μια ταινία.
– Για να το χρησιμοποιήσετε στο μαγείρεμα. Θα δώσει άλλη διάσταση στις γεύσεις στις σάλτσες των ψητών, στις σούπες, στις συνταγές με φρούτα. Αρκεί να μην το παρακάνετε.
– Για να το χαρίσετε, όπως κάνουν οι Πορτογάλοι, σε ένα νεογέννητο. Η λογική έχει ως εξής: Το Port έχει μεγάλη διάρκεια παλαίωσης και έτσι, όταν θα ενηλικιωθεί το βρέφος, θα μπορέσει να το απολαύσει και θα σας μνημονεύει με τρυφερότητα.
– Για να φτιάχνετε υπέροχα κοκτέιλ όταν έρχονται οι φίλοι σας. Υ



ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΚΑΡΑΪΣΑΣ