



Скорая помощь при выборе португальского портвейна

Вы собираетесь впервые купить португальский портвейн, но опасаетесь сделать неверный выбор? Ваши опасения не напрасны: портвейны бывают разные: их типов - больше дюжины, их производителей - сотни. Не паникуйте! Мы поможем Вам не совершить ошибку. Для начала разыщите правильное место продажи портвейнов и спокойно, с видом знатока, начните исследовать надписи на этикетках бутылок. Вот что Вы наверняка обнаружите:

- **Vintage** – это король портвейнов, винтажный красный портвейн. Рядом со словом «vintage» Вы всегда обнаружите дату: например, «vintage 2007», что обозначает год урожая. Вино попадает из бочки в бутылку на втором году от урожая и взрослеет в бутылке десятилетиями. Плохих винтажных портвейнов не бывает! Выбирайте бутылку, которая Вам лично приглянулась, без оглядки на производителя. Если вам по душе «яркие», терпкие вина с ягодно-цветочно-фруктовым букетом, выбирайте молодые винтажи нулевых лет. Если нравится вино с деликатными ароматами и вкусом пряностей, сухофруктов – выбирайте винтажи 80-х и старше, но учтите, что они значительно дороже! Вина 90-х тоже хороши, они находятся посередине этой вкусовой гаммы. Все винтажи содержат осадок, пусть это не станет для Вас сюрпризом: с вином всё в порядке.
- **LBV (Late Bottled Vintage)** – это так называемый «поздно бутылкованный винтаж». Попадает из бочки в бутылку между четвёртым и шестым годами после сбора урожая. Отличный красный портвейн по разумной цене, однако качество у различных производителей заметно отличается. Ищите нефилтрованный! На бутылке будет написано "Unfiltered" или "Não filtrado". Оптимальная покупка!
- **Ruby, Tawny и Branco (White)** – рядовые и самые дешёвые портвейны, красный (руби), золотистый (тони) и белый. Не стоит ждать от них многого: хотя попадаются весьма достойные образцы, выбор среди этой категории зачастую похож на лотерею.
- **Special Reserve:** а вот это гораздо лучший по соотношению цена/качество вариант. Это те же, но отборные руби, тони и белый портвейны.
- **Tawny 10, 20, 30, 40** - старые бочковые портвейны тони, цифра указывает на средний возраст, это купажированное вино. Богатые, ароматные десертные портвейны с орехово-карамельным букетом. 30 и 40 лет весьма дороги, 20 лет оптимальный вариант, но и 10 лет очень хороши.
- **Colheita** – отборные старые бочковые портвейны тони категории премиум. Это вина одного года урожая. На этикетке указывается две даты – год урожая и год бутылкования. За старые колейты просят больших денег, но они того стоят; а вот от покупки слишком юных, например, нулевых годов, лучше воздержаться.
- **Rosé (Rosado)** это розовый портвейн, самый молодой тип портвейна. Иногда можно встретить надпись «Pink». Модный напиток, стоящий в стороне от типичного вина, называемого «португальским портвейном», хорош для коктейлей.
- **Lágrima** – белый портвейн невероятной сладости со вкусом переспелых фруктов, изюма, ванили.

УЧТИТЕ:

Большинство португальских портвейнов производится из красного винограда, доля белых портвейнов невелика. Не обращайте внимания на содержание алкоголя в вине: все портвейны это крепкие вина и содержат примерно одинаковый его объём 19 - 22 %, за редким исключением. Что касается сахара, то портвейны условно делятся на экстра-сухие (менее 40 г/литр), сухие (40-65 г/литр), полусухие (65-85 г/л), сладкие (85-130 г/л) и очень сладкие (более 130 г/л) – это и есть Lagrima. Примите это к сведению, исходя из Ваших предпочтений.

ВАЖНО!

Определитесь, **для какого случая** или **для кого** Вы покупаете портвейн. Практически все портвейны – это десертные вина, за исключением белого, который пьют как аперитив, для аппетита. Портвейн – отличный вариант на юбилей, можно поискать **Vintage** или **Colheita** соответствующего года. Да, это будет недёшево, но ведь живём-то один раз! Для любителей ликёров и вообще сладкоежек подойдёт **Lagrima**, как подношение для деловых партнёров или высокого начальства – **Vintage** либо **Tawny 20+**, для юной клубной тусовщицы и для любителей коктейлей – **Rose** или модный **Pink**, просто, достойно и универсально – **LBV, Tawny 10**, и бюджетный **Special Reserve**. Ну а для себя, любимого (-ой) - всё, что пожелаете!

Где покупать портвейн в Португалии, а где не стоит этого делать:

Проще, лучше и дешевле покупать портвейн в самом городе его происхождения – **Порту**. Начать можно с посещения винных погребов знаменитых производителей портвейна, сконцентрированных в **Вила-Нова-де-Гайя** на противоположном от Порту берегу реки. Там можно узнать об истории и производстве портвейна, продегустировать несколько его видов (не самые дорогие, разумеется), а заодно и приобрести драгоценный напиток.

A. Ramos Pinto

Av. Ramos Pinto, 380

Посещения с понедельника по пятницу (за исключением праздничных дней)

С июня по сентябрь: с 10:00 до 18:00

С октября по май: с 9:00 до 17:00, обед с 13:00 до 14:00

Barros

Rua D. Leonor de Freitas, 180

С июня по сентябрь: с 10:00 до 18:00

С октября по май: с 10:00 до 17:30

Cálem

Av. Diogo Leite, 344

Посещения каждый день

С мая по октябрь: с 10:00 до 19:00

С ноября по апрель: с 10:00 до 18:00

Cockburn / Martinez

Rua Dona Leonor de Freitas 182

С апреля по октябрь: с 9:30 до 16:00, обед с 12:00 до 14:30 с понедельника по пятницу (за исключением праздничных дней)

С ноября по март: только по предварительной записи по тел. +351 233 794 031

Croft

Largo Joaquim de Magalhães, 23

Посещения каждый день с 10:00 до 18:00, в июне и июле до 19:00, в августе до 20:00.

Ferreira

Avenida Ramos Pinto, 70

Посещения каждый день с 10:00 до 18:00, обед с 12:30 до 14:00

Burmester

Morada: Largo da Ponte D. Luiz

С апреля по октябрь каждый день с 10:00 до 19:00.

С ноября по март – только по предварительной записи.

Kopke

Av. Diogo Leite, 310/312

Посещения каждый день

С мая по октябрь с 10:00 до 19:00

С ноября по апрель: с 10:00 до 18:00

Offley

Rua do Choupelo, 62

Посещения каждый день с 10:00 до 18:00, обед с 12:30 до 14:00

Quinta do Noval - Vinhos S.A.

Avenida Diogo Leite, 256

С июня по сентябрь каждый день с 10:00 до 19:30

С октября по май: со вторника по пятницу с 10:00 до 17:00, обед с 13:00 до 14:00

Real Companhia Velha

Rua Azevedo Magalhães, 314

С апреля по октябрь каждый день с 9:30 до 18:00

С ноября по март только по предварительной записи

Rozés, S.A.

Rua Cândido dos Reis, 526 - 532

Только по предварительной записи по тел. +351 223 771 680

Sandeman

Largo Miguel Bombarda, 3

Посещения каждый день

С марта по октябрь: с 10:00 до 18:00, обед с 12:30 до 14:00

С ноября по февраль: с 9:30 до 17:30, обед с 12:30 до 14:00

Taylor Fladgate & Yeatman

Rua do Choupelo, 250

С понедельника по пятницу с 10:00 до 18:00

В субботу и воскресенье с 10:00 до 17:00

W.&J. Graham

Rua Rei Ramiro, 514

С апреля по октябрь каждый день с 9:30 до 18:00

С ноября по март: с понедельника по пятницу с 9:30 до 17:30, обед с 13:00 до 14:00.

Посещения в выходные и праздничные дни по предварительной записи.

Wiese & Krohn

Rua Serpa Pinto, 149

С июня по сентябрь каждый день с 10:00 до 20:00

С октября по май: с понедельника по пятницу с 10:00 до 17:00, обед с 13:00 до 14:30.

Посещения в декабре и январе, а также в выходные и праздничные дни по предварительной записи.

C. DA SILVA (это только магазин)

Av. Diogo Leite, 154

Каждый день с 10:00 до 19:00, обед с 13:00 до 14:00

Винные магазины в Порту

Garrafeira Tio Pepe

В этом магазине имеется отдельная зона, посвященная портвейнам, с очень большим выбором, где можно найти портвейны, начиная от 1900 года.

Адрес: Rua Eng^o Ferreira Dias, 51

Режим работы:

С понедельника по пятницу: с 10:30 до 13:30 и с 15:00 до 20:00.

В субботу: с 10:00 до 13:00

Garrafeira Cleriporto

В этом магазине есть отдельный раздел с портвейнами (колейты, винтажи и т.д.). Находится он в историческом центре Порту, рядом с колокольной церкви Торре-душ-Клеригуш.

Адрес: Rua da Assunção, n^o 38

Открыт с понедельника по воскресенье с 9:30 до 19:30. Обед с 13:00 до 14:30

Garrafeira do Carmo

Магазин существует с 1990 года. С особенным вниманием относится к коллекции портвейнов. Здесь можно найти редкие и очень старые колейты и винтажи, начиная с 1834 года.

Находится рядом с Дворцом Правосудия (Palácio da Justiça).

Адрес: Rua do Carmo, n^o 17 e 18

Открыт с понедельника по пятницу с 9:00 до 19:00. Обед с 13:00 до 14:00. В субботу открыт с 9:00 до 13:00.

Wine O'Clock (Matosinhos)

В магазине хороший выбор портвейнов и высоко квалифицированный персонал.

Магазин работает:

Со вторника по пятницу с 11:00 до 20:00

В пятницу и субботу с 10:30 до 20:30

Ближайшая станция метро «Matosinhos Sul»

Адрес: Rua de Sousa Aroso, 297

Espaço do Vinho

Магазину более 50 лет, имеется широкий выбор портвейнов.

Адрес: Rua da Constituição, 103. Самая близкая станция метро «Marques»

Открыт с понедельника по субботу с 10:00 до 20:00. Обед с 13:00 до 15:00

Garrafeira Congolesa

Также отличается большим выбором портвейнов.

Адрес: Rua Sr. Da Luz, n^o 374

Магазин открыт с с понедельника по субботу с 13:00 до 19:30. В субботу с 10:00 до 13:00

El Corte Inglés

В торговом центре El Corte Inglés имеется большой винный раздел с портвейнами.

Магазин работает:

С понедельника по субботу с 10:00 до 23:00

По воскресеньям и выходным дням с 10:00 до 20:00

Находится рядом со станцией метро «João de Deus».

Адрес: Avenida da República, 1435

Также портвейн можно продегустировать и приобрести в самом **Институте Вин Дору и Порту (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto)**

Магазин открыт с понедельника по пятницу с 11:00 до 19:00.

Находится он по адресу Rua Ferreira Borges, 27, это недалеко от Дворца Биржи (Palácio da Bolsa).

Винные магазины в Лиссабоне

Для приехавших в столицу Португалии или ее окрестности.

Garrafeira Nacional

Это один из самых старых специализированных винных магазинов в Лиссабоне (открыт с 1927 года) и он же предлагает наиболее широкий выбор вин и спиртных напитков, а также одну из крупнейших коллекций старых и редких вин для тех ценителей, которые могут себе это позволить. Именно здесь, благодаря широчайшему выбору портвейнов, можно найти Vintage или Colheita с годом Вашего рождения, свадьбы или другой знаменательной даты. Здесь же можно бесплатно попробовать 4-5 портвейнов.

Магазин открыт с понедельника по пятницу с 09:30 до 19:30.

В субботу с 09:00 до 13:00

Адрес: Rua de Santa Justa 18. Добраться сюда можно, идя от Лифта Санта Жужта (Elevador de Santa Justa) по улице Santa Justa в сторону уменьшения номеров, пока не дойдете до дома номер 18.

Wine Shop NAPOLEAO (НАПОЛЕОН)

В этом магазине предлагают попробовать бесплатно три портвейна. Находится он недалеко от Площади Коммерции (Praça do Comércio). Если стоять спиной к реке, то площадь надо обойти справа и начать подниматься по улице Fanqueiros, пока не дойдете до вывески магазина (с правой стороны по ходу движения).

Магазин открыт с понедельника по субботу с 9:30 до 20:00

Адрес: Rua Fanqueiros 70 и Rua Conceição 16 – это два здания, расположенные друг напротив друга.

GN Cellar

Здесь тоже можно бесплатно продегустировать портвейны, находится он напротив Wine Shop Napoleao.

Магазин открыт ежедневно до 21:00 (включая субботу, воскресенье и праздничные дни).

Адрес: Rua da Conceição 20/26.

Wine O'Clock

Сотрудники магазина – компетентные профессионалы, уже бывавшие судьями на международных винных конкурсах.

Магазин работает: со вторника по пятницу с 11:00 до 20:00

В пятницу и субботу с 10:30 до 20:30

Адрес: Rua Joshua Benoliel, 2B (относительно недалеко от станции метро «Rato»).

Delidelux

Это магазин и бар. Работает: с понедельника по пятницу с 12:00 до 24:00.

В субботу с 10:00 до 24:00

В воскресенье с 10:00 до 20:00

Адрес: Avenida Infante Dom Henrique Armazém B, Loja 8. Находится рядом со станцией метро "Santa Apolonia".

Living Wine

Магазин открыт во все дни недели (включая субботу и воскресенье) с 9:30 до 21:30

Адрес: Av. De Roma 48B. Находится в небольшом коммерческом центре Roma рядом с выходом из метро "Roma".

El Corte Inglés

Большой выбор, но цены существенно завышены.

Магазин открыт: с понедельника по четверг с 10:00 до 22:00

В пятницу и субботу с 10:00 до 23:30

По воскресеньям и выходным дням с 10:00 до 20:00

Находится между Avenida António Augusto de Aguiar и Avenida Marquês de Fronteira e Avenida Sidónio Pais. Туда можно легко добраться на метро. Станция называется «S. Sebastião» и прямо из метро есть выход в коммерческий центр.

Винные магазины в провинции Алгарве

Для тех, кто отдыхает на юге Португалии, но тем не менее, имеет желание увезти с собой бутылочку портвейна.

Veneza

Не смотря на то, что магазин носит название итальянского города, продаются в нем португальские вина и портвейны. Дело в том, что он унаследовал имя от ресторана, к которому примыкает, и у которого с ним общий владелец. В магазине можно найти винтажные портвейны с 1900 года.

Находится магазин рядом с Албуфейрой. Адрес: Paderne – Mem Moniz

Режим работы: с понедельника по воскресенье с 12:00 до 20:00. Закрыт по средам.

Garrafeira Soares

Это сеть винных магазинов по всей территории Алгарве.

Режим работы:

Летом с понедельника по воскресенье с 10:00 до 24:00

Зимой с понедельника по субботу с 10:00 до 19:00

- **Албуфейра**
Av. da Liberdade, 48
- **Виламора**
Edifício Marina Plaza, Loja 17 и 28 – находятся на марине в центре Виламоре
- **Портимау**
Rua Afonso Albuquerque, Ed. Tropical Rocha – Loja A
Av. Tomás Cabreira, Ed. Varandas da Rocha – Loja 22

Adega Algarvia

Помимо большого выбора вин, может похвастаться весьма конкурентоспособными ценами. Находится Estrada de Almancil / Vale do Lobo

И в заключении немного о том, где НЕ СТОИТ покупать портвейны и вообще винную продукцию:

- В маленьких сувенирных и туристических магазинах на узких улочках в центре города (все-равно какого), где бутылки пылятся рядом с глиняными вазочками и барселушскими петушками, а то и вообще рядом с бакаляу. Во-первых, цены рассчитаны на туристов, которые только и мечтают о том, чтобы побыстрее избавиться от лишних денег. Во-вторых, к винам там относятся как к жидким сувенирам, им не созданы необходимые условия для хранения, а вино – продукт капризный, это ведь не магнетик на холодильник. В-третьих, вряд ли там дадут совет по существу.
- Супермаркеты можно рассматривать как бюджетный вариант, при этом важно не выбирать самые дешевые портвейны с нижних полок.

Удачных покупок и приятного аппетита!

P.S. Мы не указали некоторые редкие типы портвейнов, и чтобы не загружать Вас избыточной информацией, старались преподнести её в упрощённом виде. Мы специально не рекомендовали определённых производителей и их бренды по этическим соображениям. Уверены, что Вы сделаете правильный выбор и полюбите это прекрасное вино – португальский портвейн.

На скорой помощи мчались к Вам:

Valeria Zeferino www.winestep.com и
Андрей Портвейныч www.porto-wine.ru