

Portské víno od řeky Douro



Kde se vzalo portské?

Na severu dnešního Portugalska se již přes dva tisíce let daří vinné révě. Čas plynul však až do roku 1678, kdy se poprvé v názvu vína objevil přídavek “portské”.

Stalo se tak díky dvěma bratřím, synům bohatého britského obchodníka, kteří v tomto roce dorazili do Porta, aby se blíže seznámili s portugalskými vinohrady. Ubytovali se prý v některém z klášterů na řece Douro a pustili se do ochutnávání místních vín. Ta jim však připadala příliš lehká a pokusili se je **posílit přidáním portugalské pálenky z vína**. Víno takhle obohacené bylo nejen silnější, ale **stoupla i jeho odolnost vůči změnám teploty a lépe vydrželo dlouhou lodní přepravu**. Mohlo tedy přestát zejména transport do Británie, kam se tehdy více a více portské víno dováželo.

Falzifikáty

Aktivní obchodování na druhou stranu podněcovalo nárůst falšování těchto vín. Výsledkem bylo, že přibližně v polovině 18. století začal vývoz portského vína stagnovat a jeho ceny spadly velice hluboko. Britové se rozhodli, že už žádná portská vína kupovat nebudou, a obvinili portugalské zemědělce z pančování. Reakcí portugalských pěstitelů z povodí Douro bylo **založení nové instituce, jejímž posláním bylo zajištění stálé kvality vína**.

Bylo také provedeno první **“horské vytyčení hranic oblasti Douro”**, přičemž hranice vinařského regionu byly určeny 335 patníky. Ty znamenaly nejlepší kvalitu vín, jedinečnou pro export do Anglie. V roce 1926

pak vytvořila vláda celní zónu ve **Vila Nova de Gaia**(dnes součást Porta) a všechny společnosti, které chtěly nechat svá vína uzrávat ve vlastních sklepech, zde byly nuceny vystavět své sídlo. To prakticky znamenalo konec přímého obchodu z dourských vinic.

Jak nejlépe podávat portské

Červené portské se má servírovat při pokojové teplotě cca 18°C, bílé spíše chlazené na teplotu 8 až 14°C. Jako aperitiv se hodí zejména suché bílé portské. Portské víno nejlépe chutná k dezertům, sýrům, ořechům, olivám nebo i k pečivu všeho druhu. Co se trvanlivosti týče, tu má portské víno prakticky neohraničenou, a to i v otevřené láhvi.

Kromě toho, že se portské pije nejčastěji jako čisté, **výborně se hodí také do koktejlů, pro zjemnění omáček nebo jako přísada při přípravě jídel.**