

## 26. PORTUGAL Porto BARROS (Portugal, Douro)

Publikováno na webu KapWein Bohemia s.r.o. (<http://www.kapwein.cz>)

---

## 26. PORTUGAL Porto BARROS (Portugal, Douro)

Svahy okolí řeky Douro, sklepy ve Vila Nova de Gaia a mistrovství lidí, to jsou základní atributy úspěchů Barros' Port – Barrosova portského. Tato proslulá a slavná značka vína, uznávaná a ceněna všude ve světě, je nejznámější značkou holdingu BARROS, ALMEIDA & C.A. V současné době k holdingu také patří i další významné společnosti, jako například C. N. Kopke & C. S., LDA., založená v roce 1638, která je nejstarším exportérem portského vína na světě, a dále takové společnosti, jako H. & C. J. Feist – Vinhos, S.A., nebo Hutcheson, Feuerherd & Associados – Vinhos, S.A. . Pozice holdingu na trhu s portským vínem je významná, protože činí cca 5% celkového obrátu.

Na světě je jen jedno místo, kde může být portské pěstováno. Jsou to svahy v okolí řeky Douro, která protéká severem Portugalska. Nikde jinde neroste víno tak obtížně jako právě tady. Břidlicová hornina ve svazích musí být hluboce zorána, aby bylo možno sázet révu a vytvořit na těchto svazích terasy. Tyto terasy jsou tak úzké, že jsou dosažitelné pouze pěšky. Na těchto sluncem vyprahlých svazích vinná réva proráží svými kořeny do hloubky 12 metrů, aby tam našla vodu a živiny, které potřebuje. Pět hlavních odrůd vína dává portskému jeho barvu, hustotu a zřejmou eleganci a čistotu. Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinta Barroca a Tinta Cao i či jiné místní vinné odrůdy se začínají sklízet v polovině září a sklizeň probíhá zhruba do konce října. Sklizené hrozny se přemístí do vinných skladů, kde se odstopkují a lisují. Při lisování se preferuje tradiční způsob: po hroznech, které jsou připravené v žulových vanách, se šlape bosýma nohama asi tak, jak se u nás šlape zelí. Proces vytváření portského začíná tehdy, když vinný mošt dosáhne žádané hustoty. V tom momentu se na každých 450 litrů moštu přidává 100 litrů 77%-ní vinné pálenky, čímž se zastaví proces alkoholového kvašení. Tento krok způsobí, že portské získá svou jemnost a lahodnost, jeho ovocné aroma zesílí a procento alkoholu dosáhne 19 až 21. Takto připravené víno se poté převáží do sklepů v části města Porto, která se jmenuje Vila Nova de Gaia, kde se míchá. Po smíchání portské zraje v dubových sudech, až 100 let starých, a to nejméně po dobu dvou let.

Portugal  
Douro



### [PORTO BARROS 10 Anos](#)

portské, které potvrzuje ručení: portské víno je tím lepší, čím je starší. Stříbrná medaile na soutěži International Wine and Spirits Competition v roce 1995 i 1997 je toho důkazem. Víno má překrásnou barvu topasu, má dostatek ovocného a květinového buketu, je plné, něžné a sametové. Je výsledkem míchání vysoce jakostních vín, které byly pro tento účel schváleny Institutem portského vína v Portu. Počet let znamená průměrné stáří vín, které byly smíchány. Je vhodné jako digestiv po dobrém jídle, jako krásný dárek, nebo jako příjemné pití k posezení s dobrými přáteli.

Optimální doba zrání: do roku 2020

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS 20 Anos](#)

Portské, které je ve své třídě pokládáno odborníky za nejlepší. Je hezky tříslově zbarvené, perfektně vyvážené s mnohočetným aroma, s delikátním medovým buketem a s jemnou chutí mandlí a kávy. Je výsledkem míchání vysoce jakostních vín, které byly pro tento účel schváleny Institutem portského vína v Portu (IVP). Počet let znamená průměrné stáří vín, které byly smíchány. Již v roce 1990 americký časopis „Wine Spectator“ (považovaný ve Spojených Státech za špičkové periodikum ve světě vín) umístil toto portské na první místo poté, co bylo podrobeno anonymní degustaci mezi 23 rozličnými značkami a získalo 96 bodů z celkových 100. Vedle toho toto víno obdrželo First Award of Excellence na mezinárodní soutěži vín „Wine America 94“ a

## 26. PORTUGAL Porto BARROS (Portugal, Douro)

Publikováno na webu KapWein Bohemia s.r.o. (<http://www.kapwein.cz>)

---

v roce 1998 i velkou zlatou medaili na „Concours Mondial de Bruxelles“.

Optimální doba zrání: do roku 2025

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS Branco "Very Old"](#)

Staré portské víno, vyrobeno z bílých hroznů. Je to směs starých portských vín nejlepšího původu, které zráli roky v dubových sudech. Má nádherné ovocné aroma s převahou čerstvých hroznů, je sladce silné a jemné. Konzumuje se jenom tak, nebo s čerstvým ovocem, je vhodné také pro použití v kuchyni, do moučnicků, pudinků a dezertů. Je vynikající jako míchaný nápoj s tonikem (1:1), kostkou ledu a plátkem citronu (Barros Portonic).

Optimální doba zrání: do roku 2030

**Barva:** bílé · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS Colheita \(1979\)](#)

Vína z jednoho vinobraní, která před svým uvedením na trh stárla v dubových sudech po dobu nejméně 7 let. Jejich zrání může rovněž pokračovat ve dřevě i dále, až pokud IVP nesvolí s ukončením zrání. Společnost BARROS je velmi hrdá na tento druh vína, jehož kvalita je stále více a více uznávána, protože právě na tomto druhu portského je založena většina jejího úspěchu. Například ročník 1983, víno nádherné rubínové barvy s oranžovými odlesky a jemným květinovým buketem získalo na Challenge International du Vin v roce 1998 ve Francii zlatou medaili a ocenění Prix d'Excellence. To je taky důkaz toho, že ve společnosti BARROS mají vášeň pro výjimečnost.

Optimální doba zrání: do roku 2025

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS Imperial Tawny](#)

Mladé portské víno vysoké kvality. Je to produkt několika směrů, který zrál v dubových sudech dva roky. Lehce nahnědlého topasového nádechu, krásný ovocný buket a bohatou, plnou chuť s dlouhým zakončením. V roce 1996 se umístilo jako třetí mezi výběrem 29 portských při anonymní degustaci belgického časopisu „Uit“. Je vhodné jako digestiv po dobrém jídle, je vynikající i v kombinaci se sýry či oříšky, s ovocným zákuskem (třešně, borůvky, černý rybíz) nebo s čokoládou.

Optimální doba zrání: do roku 2020

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS Vintage](#)

Je portské víno z jednoho vinobraní v mimořádně příznivém roce. Zpočátku zraje v dubových sudech a musí být

## 26. PORTUGAL Porto BARROS (Portugal, Douro)

Publikováno na webu KapWein Bohemia s.r.o. (<http://www.kapwein.cz>)

---

stáčeno do lahví během druhého roku. Na rozdíl od ostatních portských pak jeho zrání pokračuje v láhvi. Vintages jsou jediná z portských vín, která vyžadují zrání v láhvi. V láhvi přitom dochází k usazování sedimentů, proto je potřebné toto víno před spotřebou dekantovat. Tím se portské pročistí a podníti se kontakt mezi vínem a vzduchem. Doporučuje se tento postup: dvacet čtyři hodin před pitím vybrat láhev ze sklepa, jednu až dvě hodiny před servírováním jí otevřít. Pak se silným zdrojem světla za lahví nalít víno přes filtr do karafy. Tato portská by měla být konzumována ve stáří nejméně 8 let. Svě plnosti dosahují mezi desátým až třináctým rokem. Odměnou za pečlivé zrání je bohaté zbarvení, jemný buket a dokonalé rozvinutí nejrůznějších vůní.

Optimální doba zrání: do roku 2030

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml



### [PORTO BARROS Vintage \(1974\)](#)

Portské víno z jednoho vinobraní v mimořádně příznivém roce. Zpočátku zraje v dubových sudech a musí být stáčeno do lahví během druhého roku. Na rozdíl od ostatních portských pak jeho zrání pokračuje v láhvi. Vintages jsou jediná z portských vín, která vyžadují zrání v láhvi. V láhvi přitom dochází k usazování sedimentů, proto je potřebné toto víno před spotřebou dekantovat. Tím se portské pročistí a podníti se kontakt mezi vínem a vzduchem. Doporučuje se tento postup: dvacet čtyři hodin před pitím vybrat láhev ze sklepa, jednu až dvě hodiny před servírováním jí otevřít. Pak se silným zdrojem světla za lahví nalít víno přes filtr do karafy. Tato portská by měla být konzumována ve stáří nejméně 8 let. Svě plnosti dosahují mezi desátým až třináctým rokem. Odměnou za pečlivé zrání je bohaté zbarvení, jemný buket a dokonalé rozvinutí nejrůznějších vůní.

Optimální doba zrání: do roku 2030

**Barva:** červené · **Obsah:** 750 ml

- [Douro](#)
- [Portugal](#)

**Zdrojové URL (získáno 19.05.2012 - 13:43):**

<http://www.kapwein.cz/vinarstvi/26-portugal-porto-barros-portugal-douro>