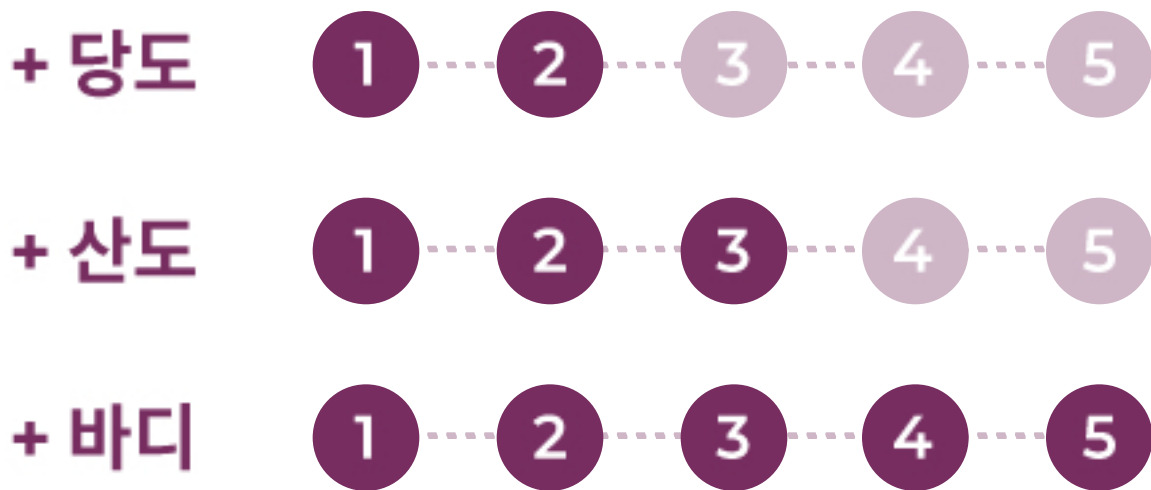




Fonseca Vintage Port 1994

# 폰세카 빈티지 포트 1994

빈티지 포트 생산자 세계 1위



## Point

- 로버트 파커의 저서 <Wine Buyer's Guide>에 '빈티지 포트는 뽀므를 와인과 비슷하다'고 표현
- 19세기 중반 이후, 빈티지 포트 생산자 중 1위에 속한 폰세카
- 폰세카는 4명의 가족구성원에 의해서만 감독되어 일관적인 품질을 가지고 있다

Type	포티파이드 와인
Country / Winery	포르투갈 > 도우로 벨리 / 폰세카
Grape Variety	블렌딩
Capacity	375ml
Food Matching	호두나 블루치즈처럼 풍미가 강한 치즈와 잘 어울린다. 16°C에 눕혀서 보관하되 마시기 이틀 전에 미리 똑바로 세워둬 침전물을 가라앉힌다. 디캔팅을 해도 좋지만 천천히 잔에 따라 찌꺼기를 걸러내면 디캔팅 없이도 마실 수 있다.

## Information

카시스, 후추, 감초, 트러플 등 다채로운 향이 매우 강렬하게 표현된 와인이다. 맛의 레이어가 다양하게 나타나며 매끄러운 감촉, 강렬하고 긴 여운을 가진 풀 바디 스타일이다. 유명한 와인평론가 제임스 서클링은 이 와인에 대해 '와인 스펙테이터'에 “1977년 이후 폰세카 최고의 빈티지 포트 와인”이라 평하며 “100점 만점을 부여하기에 너무나 완벽하다”고 표현했다. 1993년에서 1994년으로 이어지는 겨울은 비가 많이 내렸고 이 때문에 도우로 지역 평균 생산량의 75% 가량까지 수확량이 떨어졌다. 시작은 좋지 않았지만 포도 생육 기간의 기후는 좋은 편이었다. 8월에 두 번, 9월 초에 네 번 적당한 시기에 비가 아주 조금 내렸고 향과 안토시아닌, 당도가 높은 포도를 수확했다.

## Awards

Wine Spectator 100점 (1997년 Top 100 1위)

## Tip

| 폰세카는 19세기 중반부터 빈티지 포트를 생산한 선구자적인 와이너리이다. 작황이 훌륭한 해에만 만드는 빈티지 포트는 나무 통에서 숙성해 블렌딩하는 포트 와인과는 달리 각각 병입해 숙성한다. 20세기 내내 가문에서 딱 네 명만이 빈티지 포트 와인 양조에 관여했으며, 이 때문에 일관적인 스타일을 유지하는 유니크한 생산자로 자리매김했다. 모든 포도는 와이너리 소유의 밭에서 난 것만을 사용하며 전통방식대로 라가레스(lagares)라고 하는 오픈된 통에서 사람이 직접 발로 밟아 즙을 낸다.