vinetur

Quinta do Noval выпускает первый портвейн Tawny 80-летней выдержки

После 80 лет выдержки в бочках дебютный релиз составил 450 бутылок из одних из самых старых запасов в погребах Quinta do Noval

понедельник, 9 ноября 2026 г.



В понедельник, 9 ноября, Quinta do Noval объявила о выпуске своего первого портвейна Tawny 80-летней выдержки. По словам португальского производителя, это одно из самых старых и редких вин, когда-либо выпущенных под именем Noval.

Компания сообщила, что вино 80 лет выдерживалось в старых дубовых бочках в её погребах в Вила-Нова-де-Гая и долине Дору. По словам производителя, итоговый купаж составили из отборных запасов одних из самых старых портвейнов Tawny. В 2026 году для первого розлива выпустили всего 450 бутылок.

Этот выпуск стал заметным событием для исторического производителя портвейна. Компания заявила, что вино отражает решения, которые команды погребов принимали на протяжении десятилетий: сохранять очень старые запасы, а не разливать их раньше. В анонсе Quinta do Noval представила вино как результат преемственности нескольких поколений виноделов и мастеров погреба, а не работы одной команды или урожая.

Карлуш Агреллуш, технический директор Quinta do Noval, сказал, что проект налагает особую ответственность, поскольку создать вино такого возраста силами одного поколения невозможно. По его словам, нынешняя команда считает себя хранителем вин, которые уже провели в погребах многие десятилетия, прежде чем она приняла за них ответственность.

Агреллуш отметил, что купаж создавали, стремясь сохранить историю входящих в него вин и учесть изменения, произошедшие с течением времени. По его словам, определяющая черта итогового вина — не только его редкость, но и, как он выразился, жизненная сила, которую оно сохранило после восьми десятилетий в бочке.

Tawny Port — это выдерживаемый в древесине стиль крепленого вина, для которого характерна длительная окислительная выдержка, постепенно меняющая цвет и вкус. Quinta do Noval сообщила, что новый Tawny 80-летней выдержки отличается глубокими янтарными тонами с оттенками красного дерева и оливково-зелёным ободком, характерным для очень старых портвейнов. В дегустационных заметках, опубликованных вместе с анонсом, производитель описал ароматы экзотических пород дерева, смол и бальзамические ноты, за которыми следуют грецкий орех, сушёный инжир, апельсиновая цедра, кофе, тёмный шоколад, табачный лист, специи и травы.

По словам компании, во вкусе вина сочетаются концентрация и глубина с кислотностью, которая придаёт ему динамику и энергию. Послевкусие производитель назвал исключительно долгим и точным: оттенки вкуса продолжают раскрываться в бокале и на нёбе.

В анонсе не указаны цена релиза и план дистрибуции по отдельным рынкам. Однако компания ясно дала понять, что тираж крайне ограничен: выпуск всего 450 бутылок подчёркивает коллекционный статус вина, ориентированного на верхний сегмент рынка элитных и крепленых вин.

Quinta do Noval — одно из самых известных имён в виноделии Дору и торговле портвейном. Этот запуск вписывается в более широкую тенденцию: крупные производители предлагают коллекционерам и состоятельным покупателям всё более старые портвейны Tawny. В случае Noval компания представила вино как знаковый релиз, напрямую связанный с сохранением старых резервов в её погребах и долгосрочной заботой, необходимой для того, чтобы вывести на рынок купаж 80-летней выдержки.

По словам производителя, за вином следили поколения работников погребов и виноделов, вмешиваясь лишь по мере необходимости, пока оно продолжало выдерживаться в бочках. Такой подход, заявила компания, позволил вину со временем обрести концентрацию и сложность, сохранив при этом свежесть.

Для Noval дебютный выпуск Tawny 80-летней выдержки имеет и символическое значение. Агреллуш сказал, что нынешние хранители вина представляют публике то, что предыдущие поколения решили сберечь, не зная, кто в итоге разольёт его по бутылкам. По его словам, это ощущение масштаба и преемственности — неотъемлемая часть истории старинной квинты и значения нового релиза.