

PORT

Portvinshus dominerar fortfarande portvinshandeln. Portvinet utvecklades av Engelska och Skottiska familjer under 1700-talets första hälft. Det är namn som Taylor's, Graham's, Dow's, Sandeman's och andra.

Druvorna växer på avgränsade områden längs Duorofloden och man använder upp till 30 olika blåa och gröna druvor i produktionen. De bästa blå druvorna är Touriga Nacional, Touriga Francesa och Tinta Roriz.

Klimatet är extremt med mycket heta somrar och kalla vintrar. Jordmånen är stenig och karg och vingårdarna ligger delvis på starkt sluttande och terrasserade bergssidor. Det frångås numera i stor utsträckning då skördearbetet försvåras och det även är stor risk för jord erosion.

Portvin gör man med att - som alltid - först krossa druvorna, ibland via fottrampning, även om det i stor utsträckning är en turistattraktion. Jäsningen äger rum i stora stenkar (lagars), eller slutna tankar. När tillräckligt med färg har lakats ur skalen och det fortfarande finns en stor del ojäst socker kvar i vinet avbryts jäsningen genom tillsats av druvspirit. Då har vinet bara en alkoholhalt av 6-7 procent, men vinet får härigenom sin typiska kraftfulla och söta smak. Druvspriten är en Brandy, gjord på de lokala druvorna.

Vinet tappas sedan på fat och lagras på de egendomar där de gjorts. Det är 600 liter stora fat som kallas Pipor. Vissa firmor transporterar under den kommande våren sina fat till hamnstaden Villa Nova de Gaia, mitt emot Oporto, för att där lagras ytterligare. Numera är det dock lika vanligt att denna lagring sker på vingården. Ytterligare lagring, antingen på fat och/eller flaska, ger de många och olika typer av Portvin som finns.

Lagstiftningen definierar dessa typer ganska diffust, vilket gör det ganska förvirrande. Jag tänkte snabbt gå igenom de som finns och lite mer ingående de som vi ska dricka i kväll.

Ruby - är ett friskt, eldigt och fruktigt portvin som lagrats på fat i mellan 1 och 3 år. Den ska drickas ung och är den enklaste och billigaste av de röda portvinstyperna.

Fine Old Ruby Port - görs av vin av bättre kvalitet och som lagrats ca. 4 år på fat. Vissa producenter blandar detta med ett äldre vin, vilket gör det fylligare och mjukare. Även detta ska drickas ungt och vinner inte på lagring.

Vintage Character - är även den en s.k. Ruby Port av god kvalitet och som lagrats 4-5 år på fat. Den blandas av olika årgångar och det år som anges på etiketten är året för buteljeringen! Då detta vin har mycket mer karaktären av en Ruby än en Vintage Port, känns beteckningen Vintage lite förvillande!

Vintage Port - är, som namnet anger, ett årgångsvin som görs bara då årgången anses tillräckligt god! Potvinshusen meddelar då högtidligt att - We now declare this vintage! Detta vin lagras på fat i bara 18-24 månader och utvecklas sedan på flaska. Detta kan ta 10 till 50 år, beroende på årgång och producent. Denna oftast mycket långa flasklagring innebär att det alltid måste dekanteras! Det innehåller stora flak av sediment som i sig inte smakar dåligt, men som inte ser så trevligt ut! En bra Vintage hör till de bästa starkvinerna och smaken är enormt kraftfull och mäktig, men samtidigt - i moget tillstånd - mjukt och elegant!

Single Quinta Vintage Port - är ett årgångsvin från en enskild vingård. Denna görs oftast och av de flesta husen då årgången INTE håller tillräckligt hög kvalitet för en Vintage. Men, för att göra det yttermera komplicerat, finns det hus som BARA gör Single Quinta och som bara gör det då årgången är verkligt god! En av dessa är "Quinta de Nacional" som anses som kanske den allra bästa.

Late Bottled Vintage, eller LBV - är som namnet anger en sent buteljerad Vintage. Den görs sämre år och får ligga 4-6 år på fat innan buteljering. Detta gör den mindre lagringsduglig än en Vintage och lämnar sällan fällning. Förr gjordes LBV endast de år då man inte deklarerade en Vintage, men idag finns det hus som både gör Vintage och LBV samma år!

Crusted Port - är ett blandvin från 2-3 årgångar som lagrats 3-4 år på fat. Detta vin har oftast en rejäl fällning. Sålde förr bara i England, men finns på Alko i form av Fonseca Crusted Port för €24,30 och som vi kommer att dricka i kväll!

Tawny Port - utan årstillägg - görs av att man blandar vita och röda viner för att uppnå den ljusare Tawny färgen på vinet. Dessa är enkla och relativt billiga.

Den andra typen av Tawny - Fine Old Tawny Port - är ett mjukt och elegant vin som lagrats länge på fat. Den tiden anges på flaskan som 5 year Tawny, alternativt 10, 20, 30, eller 40. Detta indikerar den genomsnittliga tiden som vinet, från olika årgångar, legat på fat. Detta vin kan, men behöver inte, lagras ytterligare på flaska och har sällan fällning. Den ljusare läderfärgen (Tawny) får vinet av sin långa fatlagring.

White Port - görs av endast gröna druvor och finns i torr, halvsöt och söt variant. Oftast enkla, även om det finns undantag. Niepoort har en torr variant på Alko för €16,90 och Krohn en söt för €16,99.

Colheita - anses vara crème de la crème av Portvin. Det är en årgångs Tawny, således ett vin som bär årgång från skörd samt även lagrats en längre tid på fat. Den görs bara av särskilt fina årgångar vilket innebär att en fin Colheita hör till de bästa starkvinerna! Det finns en Colheita på Alko. Det är Burmeister Colheita 1964. Jag funderade på att ha den med i kväll, men vår eminente kassör Kristian tyckte den var aningen dyr! Den kostar nämligen €191,90!

Vinerna

003235	Niepoort Ruby	€ 16,90
	Mörkröd, söt, mogen körsbärighet, fikonkaraktär, lätt kryddighet, varm.	
345077	Smith & Woodhouse LBV 2002	€ 25,90
	Mörkröd, söt, fikonkaraktär, körsbärig, blåbärig, kryddig, varm och lång.	
350927	Graham's Crusted Port	€ 26,30
	Tegelröd, söt, körsbärig, fikonkaraktär, inslag av mörk choklad, kryddig, varm.	
312064	Burmester 20 year old Tawny	€ 20,30/37,5
	Kopparbrun, söt, nötig, fikonkaraktär, russinkaraktär, svag kryddighet, elegant, lång.	
354677	Graham's Vintage Port 2000	€ 99,00
	Mörkröd, söt, mogna fikontoner, mörka plommontoner, choklad, kryddig, balanserad, elegant.	

