

## Porto

**Porto** är den näst största [staden](#) i [Portugal](#) med cirka 263 000 invånare i den centrala kommunen och 1,4 miljoner invånare i hela storstadsområdet.<sup>[1]</sup> Den är belägen i norra delen av landet nära floden [Douros](#) mynning i [Atlanten](#).

Porto är en stad med livlig [sjöfart](#) och tillverkningsindustrier. I området öster om staden vid floden Douros lopp produceras ett välkänt starkvin - [portvin](#) - som till stor del exporteras.

[2001](#) var Porto tillsammans med den nederländska staden [Rotterdam](#) [Europas kulturhuvudstäder](#).

Stadens stolthet inom sportsektorn är [FC Porto](#), som vid finalen i [UEFA Champions League 2004](#) besegrade det franska laget [AS Monaco](#).

Porto var under Romersk tid känd under namnet Portus Cale och kom att namnge hela landet [Portugal](#). 540 erövrades staden av [visigoterna](#), 716 av [araberna](#) och 1092 av de kristna.<sup>1</sup>



**Douro** är en [vinregion](#) i [Portugal](#) belägen i floden [Duoros](#) dalgång i reginen [Trás-os-Montes e Alto Douro](#) region. Den kallas ibland *Alto Douro* (Högre Douro), då den är belägen en bit uppströms sett från [Porto](#), skyddad av kringliggande berg från kustens klimatpåverkan. Regionen har landets högsta vinklassificering med [ursprungs- och kvalitetsmärkningen](#) [Denominação de Origem Controlada](#) (DOC). Medan området främst förknippas med sin produktion av [Portvin](#), producerar Douro lika mycket bordsvin som starkvin. Portvinerna går inte under beteckningen Douro DOC utan [Porto DOC](#) och enklare viner från Douro har beteckningen [Duriense VR](#), en lägre [Vinho Regional](#)-beteckning.

Vinerna som producerar sträcker sig från lätta vita viner, röda viner i [Bordeaux](#)-stil till mörka röda viner i [Bourgogne](#)-stil som fått åldras i nya ekfat.<sup>[1]</sup>

## Historia

Det finns arkeologiska fynd som visar på att vintillverkning i regionen härrör från slutet av [Västromerska rikets](#) tidevarv, på 200- och 300-talet, även om vindruvor även hittats i äldre fornminnen.<sup>[2]</sup> Under [medeltiden](#) från mitten av 1100-talet hade [Cistercienserorden](#) stort inflytande över vintillverkning i regionen, genom sina tre kloster [Salzedas](#), [São João de Tarouca](#) och [São Pedro das Águias](#).

På 1600-talet utvidgades regionens vingårdar och det tidigaste omnämmandet av "Portvin" är från 1675. [Methuenfördraget](#) mellan Portugal och [England](#) in 1703, och den följande etableringen av många brittiska vinhus i Porto innebar att Portvin blev regionens främsta produkt, och blev ekonomiskt betydelsefullt för hela Portugal. Som ett led i regleringen av produktionen och handeln av denna värdefulla handelsvara, definierade en kunglig portugisisk stadga den 10 september 1756 produktionsområdet för portvinet. Detta blev därigenom den första vinregionen med en formell avgränsning. Vingårdarna inom denna avgränsning låg i västra delen av den nuvarande regionen. Senare, har vingårdarna gradvis expanderat österut till varmare och torrare områden.

Douro kom inte undan utbrottet av [gräsmjöldagg](#) 1852 och [Vinlusens](#) härjningar 1863. Då bordsvin alltid producerats i regionen, sågs under lång tid inte mycket av detta utanför själva regionen. Vinhusen fokuserade på produktionen och exporten av Portvin som var deras unika produkt på exportmarknaden och hade lite intresse i andra vinsorter. Således, då vinerna kunde vara bra, gjordes inga försök under lång tid att producera mer exklusivt bordvin. Den första personen som skapade det första amitiösa Dourovinet var [Fernando Nicolau de Almeida](#), som arbetade som [oenologist](#) på vinhuset [Ferreira](#). Han besökte [Bordeaux](#) under [Andra världskriget](#), vilket gav honom inspiration att skapa ett toppkvalitetsvin. Vinet Barca Velha blev resultatet, första gången producerat 1952 med druvor från Quinta do Vale de Meão beläget i vindistriktet Douro Superior.<sup>[3]</sup> Barca Velha fick inte omedelbart många efterföljare, då de flesta Portvinshusen förblev ointresserade i vanligt vin under lång tid. Ett fåtal mer amibiösa Douroviner framträdde från början av 1970-talet, men det var inte förrän på 1990-talet då ett större antal viner kom ut på marknaden. En bidragande faktor var Portugals inträde i [Europeiska ekonomiska gemenskapen](#) 1986, som innebar att Portvinshusens monopol avskaffades,<sup>[4]</sup> och därigenom beredde vägen för producenter i Douros dalgång att producera och buteljera sina egna viner – Portviner eller torra Douroviner. I detta skede, introducerade flera Portvinshus även Douroviner i sitt sortiment.

Vinregionen Douro fick [världsarvsstatus](#) 2001.<sup>[5]</sup>

**Portvin**, eller *port*, är ett sött [starkvin](#) från norra [Portugal](#) som tillsammans med [madeiravin](#) är Portugals mest kända vin. Namnet kommer av den portugisiska staden [Porto](#). [Alkoholhalten](#) ligger vanligtvis på tjugo procent. För att få portvinets söta smak tillsätter man [druvsprit](#) som dels avbryter [jäsningsen](#) och därigenom förhindrar att allt [socker](#) omvandlas till alkohol, dels ger portvinet dess höga alkoholhalt.

Portvin skall odlas på [skifferjordar](#),<sup>[källa behövs]</sup> framförallt för att uppnå den fina fruktsötman som är karaktäristisk för bra portviner. Skifferjordar är flitigt förekommande i Portugal, framförallt i [Douro dalen](#) där druvorna till allt portvin odlas. Sedan 1756 får inte portvin odlas på annat än skifferjordar.

Portvin är ett intressant samlar- och spekulationsobjekt eftersom årgångsport som lagrats länge kan uppnå mycket höga priser på marknaden.

Portvin finns både som [rött vin](#), rosé vin och som [vitt vin](#). Vitt portvin är emellertid ett enklare vin som lämpligen serveras som [aperitif](#). Rött portvin passar till exempel som [dessertvin](#) eller till smakrika [ostsorter](#) som [stilton](#).

Centrum för lagring av portvin är Villa Nova de Gaia som är en stadsdel i Porto.

- **Vintage port** är den förnämsta sorten port. Den görs endast de år då vinet bedöms nå exceptionell kvalitet, och innehåller endast druvor från en årgång. Vintage port lagras ett fåtal år på stora träfat, varefter det buteljeras och sedan utvecklas på flaska i mellan tio och fyrtio år, eller i vissa fall ännu längre. Vintage dricks med fördel till lagrade ostar.
- **Late bottled vintage**, eller **LBV** är en port som [lagras på ekfat](#) under ett antal år för att utvecklas tillräckligt för att bli drickfärdigt.
- **Tawny** har lagrats på små ekfat och har genom detta fått en ljusare färg och tydlig fatton. Vinet måste lagras minst sju år för att få säljas som tawny. Tawny säljs också med angiven ålder – tio, tjugo, trettio eller fyrtio år – vilket innebär att vinet är en blandning av viner med en genomsnittlig ålder av angivet antal år.
- **Colheita** är ett portvin av tawnykaraktär men kommer från en angiven årgång. Det mognar på ekfat och är efter buteljering färdigt att konsumeras. Colheita lagras ibland mycket länge.
- **Ruby** är en enklare form av port som lagrats på ekfat ett par år och därefter buteljerats för omedelbar konsumtion.
- **P3 Porto port** är den absolut enklaste formen av port. Den har inte lagrats på ekfat eftersom den används för omedelbar konsumtion, lämpligen i hotellbarer. Den var vanligt förekommande under första delen av 1980-talet.