

Portvin - en portugisisk skatt.



Portvin är ett av Portugals mest kända viner och utan tvekan ett av världens mest kända starkviner. Vingårdarna finner man längs Dourofloden och de vackra terrasserade vinodlingarna är med på Unescos världsarvslista. Det odlas upp till 80 olika druvsorter i Douro, men de viktigaste druvorna är touriga nacional, tinta roriz (tempranillo), touriga franca, tinta cao och tinta barroca. Dourodalen är mest känd för sina portviner men under senare år har även de "vanliga" vinerna fått stor uppmärksamhet.

Portvin är ett sött starkvin som är uppkallat efter hamnstaden Porto. De flesta portviner är röda, men det finns även vita och roséport.

Traditionellt lagrades allt portvin i Porto och exporterades från systerstaden Vila Nova de Gaia. Än idag ligger de flesta bodegor och handelshus här.



Så tillverkas portvin

När man gör rött portvin vill man få ut så mycket färg som möjligt på kort tid. För premium- och vintagevarianter använder man sig av fottrampning i tråg av sten, *lagares*. Den mänskliga foten är nämligen ett utmärkt redskap för att få fram vätskan ur druvorna utan att krossa kärnorna som ger en bitter smak. Numera används även mekaniska trampmaskiner samt specialgjorda pressar och jästankar.

Efter att vinet har jäst till några procent alkohol tillsätter man 77-procentig druvspirit och stoppar därigenom jäsningen. Då finns fortfarande socker kvar och resultatet blir ett sött starkvin med cirka 20 volymprocent.

Olika typer av portvin

Portvinet delas in i olika typer utifrån kvalitet och hur det lagras.

Ruby Port

Ett ungdomligt och fruktigt portvin som lagras kortare tid på fat eller tank före buteljering, oftast 2 till 3 år. Ruby port är den enklaste typen av portvin och vinner inte på vidare lagring. Ruby passar till smakrika ostar såsom grönmögel samt till många chokladdesserter och desserter baserade på mörka bär.

Vintage Port

Vintage Port är årgångsbetecknad och tillverkas endast riktigt bra år. Vintage Port buteljeras efter bara två år i ekfat. Vid bra årgångar kan den lagras i flera årtionden. Vinet bildar kraftig fällning och brukar därför dekanteras. Är de dyraste och mest exklusiva portvinerna och står endast för 1% procent av produktionen. Avnjuts som den är eller till ostbrickan och utvalda desserter.

Late bottled vintage (LBV)

Ett årgångsbetecknat portvin som lagras på fat 4 till 6 år. Kommer oftast från år då man inte klassificerat någon Vintage Port. Dessa viner har inte lika stor lagringspotential som Vintage Port. Den traditionella stilen av LBV filtreras ej och behöver därför dekanteras. Den moderna stilen är både filtrerad och kylstabiliserad och behöver därför inte dekanteras. LBV används till ostbrickan och till desserter på mörk choklad och/eller mörka bär och frukter.

Single Quinta Vintage

Ett årgångsbetecknat vin från en enskild vingård som lagras 2-3 år i fat. Är oftast mellanår då man inte släppt någon Vintage Port. Lagras vanligtvis längre tid på flaskan (jämfört med Vintage Port) av producenten innan den släpps på marknaden.

Tawny port

Tawny betyder "läder" och syftar på vinets rödbruna färg. I de enklaste varianterna (Fine Tawny) är det en blandning av vitt portvin och ruby port. Tawny av högre kvalitet lagras däremot lång tid i stora, gamla ekfat (550 liter) och får en mjuk, elegant smak samt en ljusare mer rödbrun färg. De betecknas ofta 10, 20, 30 eller 40 år, vilket indikerar lagringstid eller stil. Tawny port är utmärkt tillsammans med nötter, desserter som innehåller choklad, knäck, nötter och torkade eller bakade frukter. Är även en god kompanjon till lagrade hårdostar.

Colheita Port

En Colheita är en typ av Tawny Port där druvorna är från en enskild årgång och de vilar minst 7 år på fat (ofta betydligt längre). Årgången står på etiketten. Samma användningsområde som Tawny Port.

Vitt Portvin

Görs på gröna druvor och det finns båda söta och mer torra varianter. Viner som benäms *Lagrima* som betyder tårar är mycket söta. En beteckning som förekommer även för röda portviner. De torra används som aperitif eller utvalda ostar. De sötare varianterna till drinkar eller desserter.

Roséport

Roséport skapades så sent som 2008 av portvinshuset Croft och har blivit populärt i hemlandet Portugal. Det är i princip en ruby men tillverkas på samma sätt som många roséviner, alltså genom kort skalmaceration som bara ger en rosa nyans. Har blivit en produkt som attraherar en yngre målgrupp.

Ett portvin som får smaklökarna att jubla

Egendomen Quinta Vale D. Maria är belägen i hjärtat av Dourodalen, längs bifloden Torto. Den köptes 1996 av Cristiano Van Zeller vars familj odlat och tillverkat vin sedan 1620. Druvorna till det här portvinet kommer från gamla vingårdar där hela 25 olika druvor växer tillsammans.

Hela vingården skördas samtidigt, en så kallad *field blend*. Många portviner kan ha en obalans där alkoholhalten är för påträngande, men här har vi ett vin där alkoholen på ett fint sätt omfamnas av både fruktighet och koncentration. Det är ett vin att avnjuta tillsammans med en god bok och väl vald musik. Sen är den ju också ett efterlängtat sällskap tillsammans med ostbrickan, eller för den delen till den fina desserten baserad på mörka frukter och bär.



Quinta Vale D. Maria Late Bottled Vintage Port

Systembolagsnummer: 51308

249,00 kr

Att avnjuta som det är tillsammans med gott sällskap eller en god bok. Ett alldeles utmärkt ostvin samt till lite kraftiga desserter baserade på mörka frukter.

Smaken är fruktig och balanserad med fina inslag av plommon, björnbär, cassis, svartpeppar, mörka körsbär, choklad och kryddor.

Se också



Vinet Madeira förtjänar en renässans.

Madeira är ett av våra mest underskattade viner och förtjänar en renässans. Vinexpert Mats Claësson lär dig mer om vinet som en gång fanns på varje bord.

[Läs mer](#)



Nytt pärlande rosévin från Portugal.

Nu lanseras Casal Garcia Rosé från producenten Aveleda som är ett friskt och fruktigt vin med lite spritsig karaktär och låg alkoholhalt.

[Läs mer](#)
