

# Alvarinho - trendig druva på allas läppar.

I detta avsnitt av dryckesskolan lär vi oss mer om den trendiga gröna druvan albariño eller alvarinho, som den kallas i Portugal. Lär dig mer om alvarinhos karaktäristiska drag, historia och hur du matchar alvarinho till mat.



## Ursprunget vid den iberiska halvöns nordvästra kust

Den gröna druvan albariño eller alvarinho som den heter i Portugal har sitt ursprung i ett område som täcker in den nordöstra delen av Portugal och över gränsen in i spanska Galicien. Historiskt sett var detta område druvans enda bastion men nu är den i högsta grad trendig och välgjorda viner hittar vi nu från både USA, Australien, Nya Zeeland och Uruguay.

## Bland de populäraste spanska vita vinerna

Trots att cirka 49% av produktionen är vita viner så har Spanien till stor grad varit mest kända för sina röda viner. Men det har förändrat sig en del under de senaste decennierna, då de vita vinerna blivit mer och mer uppskattade. I bräschen för denna förändring har varit Galicien med vinerna från druvan albariño.

Ett av de första spanska vinerna där druvsorten namngavs på etiketten var faktiskt en albariño från Galicien och här hittar vi också de största odlingarna. De bästa vinerna anses komma från vinområdet Rías Baixas och de doftar förföriskt av både blommor, citron, persika och grapefrukt. De har en bra smakrikedom och en lätt fet textur som balanseras av en frisk och fräsch syra.

## Blomstrar i portugisiska vinregionen Vinho Verde



I Portugal går den under namnet alvarinho och har spridit sig från hembygden nära den spanska gränsen längre söder och österut inom regionen **Vinho Verde**, som är druvans viktigaste område. Vi finner numera även odlingar längre söderut i Portugal i **Dão**, **Setúbal** och **Lisboa**.

Vinregionen Vinho Verde delas in i 9 olika subregioner och bästa alvarinhovinerna anses komma från de två längst norrut **Monção** och **Melgaço** som ju också ligger inom druvans ursprungsområde.

Inom Vinho Verde är det också vanligt att den blandas med andra druvor som **Loureiro** och **Trajadura**. Den används även som bas i mousserande viner.

## Nu odlas alvarinho även i Bordeaux

I januari i år gick CIVB (Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) ut med nyheten att de tillåter sex nya druvsorter i Bordeaux. Beslutet är ett sätt att anpassa sig till de pågående klimatförändringarna. Det är fyra blå druvor och två vita. En av de sex är alvarinho som ju är van vid ett klimat som påverkas av Atlanten. Den ger torra och friska viner och är inte så känslig för gråröta. Alvarinhos kraftiga aromatiska karaktär är ett bra komplement till druvan sauvignon blanc.

## Alvarinho är en dröm till fisk

Vanligtvis tillverkas alvarinho-vinerna utan ekfatslagring och de är fruktiga, fräscha och blommiga viner med en frisk syra. I doft och smak hittar du ofta inslag av lindblom, akaciablommor, citrongräs, citrus, apelsinskal, grapefrukt, honungsmelon, persika, och mandel.

Ofta är druvorna kyssta av havsvindarna, så att du känner en lätt sälla och vinerna passar till det mesta som är sprunget ur havet. Både till skaldjur och fiskrätter och det får gärna finnas en syrlighet i tillbehören eller i tillagningen.

Vid de tillfällen som vinerna ekfatslagras blir de mer kraftfulla och får en lätt fet textur. Då kan det vara extra gott att grilla eller halstra fisken just för att möta den rostade ekfatskaraktären.

## Tips på alvarinho-viner:



### Aveleda Alvarinho

Systembolagsnummer: 73576

109,00 kr

---

En alvarinho med frisk och fruktig doft med fina inslag av lime, citron, passionsfrukt och en fläkt av vita blommor. Smaken är frisk, torr och fruktig. Här hittar du toner av citron, mandarin, mineral och en sträng av citrusskal och blommor.



## Aveleda Alvarinho Reserva da Familia

Systembolagsnummer: 51651

129,00 kr

---

Aveleda Alvarinho Reserva da Familia 2018 har en nyanserad doft med inslag citronskal, blommor, rostade fat och smörstekta mandlar. Smaken är torr med lätt fet textur och inslag av grapefrukt, fat, mineral och en fläkt av blommor.



## Asorei Albariño

Systembolagsnummer: 78989

115,00 kr

---

Doften i Asorei Albariño är fräsch och fruktig med inslag av citron, färska örter och en fläkt av citrusskal. Smaken är torr och frisk med fina toner av citron, färska örter, ananas och touch av citrusskal.



## Terra de Asorei Albariño Crianza Sobre Lías

Systembolagsnummer: 76438

129,00 kr

---

Doften i Terra de Asorei Albariño Crianza Sobre Lías är fräsch och nyanserad med inslag av citron, mandarin, persika, färska örter och en fläkt av citrusskal. Smaken är torr och frisk med fina toner av citron, mandarin, mineral, färska örter, persika och touch av citruszest.

### Du kanske också är intresserad av:



### Vinho Verde - de fräscha gröna vinerna

Vinho Verde betyder det gröna vinet på portugisiska men det syftar inte på vinets färg utan på att vinerna (oavsett färg) säljs och konsumeras när de är unga.

**Läs mer**

---





## Ceviche på gös med råa tomater och salsa på grillade tomater.

Mauritz Larsson Stormgaard har släppt en bok om utekök och bjuder på sitt recept på ceviche på gös med salsa på grillade tomater.

[Läs mer](#)

---



## Pasta med halstrad tonfisk, vitlök och vitt vin

Linnéas smarriga pasta med tonfisk där hon använder pastavattnet istället för grädde för att få en krämig pastasås.

[Läs mer](#)

---



En fisktaco som är lätt att göra, hälsosam och otroligt god.

Linnéas recept på fisktaco är lätt att göra, hälsosam och otroligt god. Bra för både kropp och själ!

**Läs mer**

---