

Passion for portvin

Portvinshusene emmer af tradition og legender, arven fra 1700-tallet er stadig grundlaget for variation og kvalitet. Tag med til byen og egnen, hvor det hele foregår

(TEKST: JACOB LUDVIGSEN • FOTO: RODERICK CHEN/SCANPIX OG PR)

Langs Dourofloden hæver terrasserne med de grønne druestokke sig, et vidunderligt skue. Den skiferholdige og mineralrige jord giver druerne fordelagtige vækstbetingelser i forening med stærk sommersonne og moderat regn. De blå og grønne druer plukkes ved håndkraft i september og oktober, og de klaser, der ikke er helt modne, får lov at hænge, og så må arbejderne gå flere ture. Også fodkraft tages i brug, når høsten skal forvandles til most, men de fleste producenter har anskaffet sig moderne udstyr til presningen med stempler, der kan efterligne det hårde benarbejde. Efter kort tids gæring tilsættes alkohol, og lagringen på ege-træsfade kan begynde.

Portugiserne var de første i verden, der fysisk demarkerede vindistrikter; det skete allerede i 1758-61, grænsepælene i granit står stadig i det 250.000 hektar store område. I samme periode indførtes flasker, der kunne proppes til og tåle at ligge ned. Kvalitetsbevidstheden blev understreget i 1933 ved oprettelse af det officielle portvinsinstitut, der ud fra en vurdering af potentialet på hver quinta, vingård, fastsætter dens produktionskvote, beneficio. Nok er portvinshusene konkurrenter, men på et overordnet plan har de fælles interesse i at præ-

stere det ypperste. I tidens løb har andre vinlande søgt at efterligne, men portvin kan og må kun fremstilles i Portugal.

Porto (1,2 millioner indbyggere) deles af Dourofloden, bydelene forbindes med broer, hvoraf den mest markante er tegnet af en elev af Gustave Eiffel, og i konstruktionen ligner den Paris' vartegn.

På venstre bred ligger det ene portvinshus efter det andet. Vi træder ind hos Ferreira, grundlagt 1751, og betragter med andægtighed maleriet af Dona Antónia Adelaide Ferreira (1811-1896), der blev enke som 33-årig og udviste et forbløffende forretningstalent og ved sin død var Dourodalens dronning og en af Portugals rigeste kvinder.

Alle kan smage, men...

Nutidens stjerne er Luis Sottomayor, der bærer titlen ønologisk direktør og har det øverste kvalitetsansvar. Han byder velkommen, og ganske vist har han travlt med at overvåge årets høst i Dourodalen, men han tager sig tid til prøvesmagning af hele skalaen: white, golden white, full red, ruby, tawny og old tawny – bleggylden, gylden, dybrød, rubin, gyldenbrun og lys læderfarve. De engelske fagudtryk vidner om den massive britiske indflydelse. >

FAKTA



• Portvin på bordet

Portvin er en smuk ledsager til mange desserter eller en ingrediens i portvinsfromage eller en frugtsalat. Englænderne er begejstrede for kombinationen af Vintage og gammel Stilton ost, også mindre krasbørstige blåskimmeloste svinger godt med portvin. Paté af andebryster, marineret i portvin, due i portvin og indbagt fasanpaté med portvin, druer og nødder er blandt forslagene, når danske kokke bliver spurgt.

• Kan portvin blandes?

At hælde vand i førsteklasses portvin eller mixe den med andre drikkevarer er virkelig synd. Forfriskende er derimod en hvid port med tonic, is og lidt citron.

• Kan portvin gemmes?

Modningen på fad fortsætter i flasken. Men hvor længe kan indholdet bevare smagen, når proppen er taget af? En vintage skal drikkes med det samme, en yngre holder stand i 3-4 dage, så flader vinen langsomt ud og mister sine fine og flygtige aromaer. Mere jævne røde og hvide portvine kan nok klare sig i 2-3 måneder i køleskabet, men bliver ikke bedre af det. Tommelfingerregel: Jo ældre portvin, desto hurtigere skal den nydes.



»Jeg tror egentlig, at alle kan smage, men at forskellen er, at man også kan huske sine indtryk og bruge dem, når vinene skal blandes, så de holder stilen fra år til år,« siger han.

»Min opgave er at bevare traditionerne og samtidig have sans for publikums smag. Lagringen og blandingen bestemmer vinens karakter.«

Ferreira blev grundlagt af vinavlere fra Dourodalen, og gennem generationer blev firmaet videreført af efterkommere af den store dame, men indbyrdes stridigheder førte til, at SOGRAPE, Portugals store vinfirma og kendt for Mateus Rosé, i 1987 fik nøglerne og tilførte Ferreira frisk kapital og nye afsætningsmuligheder, men med fuld respekt for arven.

Fjerde generation

Portvinshuset Poças Júnior er fortsat i slægtens besiddelse, grundlagt 1918 af Manoel Poças Júnior og hans onkel. Manoel arbejdede sig op fra bydreng til betroet fuldmægtig hos Ferreira og opnåede indsigt i portvinsbranchen, hvorefter han blev selvstændig. På et par år var Poças blandt de 4 største leverandører med 3 destillerier.

Men i 1934 nationaliserede staten den vigtige råvare, og destillerierne måtte sælges med tab. Nogle år tidligere havde en nødlidende kunde betalt sin gæld ved at overdrage ham sin ejendom i Douro, og dermed var Manuel i stand til at grundlægge sit eget mærke og sige farvel til sin onkel som kompagnon. I dag ejer Poças vingårde med i alt 100 hektar opdyrkede terrasser. Kælderen rummer 250.000 liter portvin.

»Vi er et af de sidste familieejede portvinshuse,« fortæller Pedro Poças Pintão, kommerciel direktør, oldebarn af grundlæggeren og et af de 5 medlemmer

Portvinshuset Poças er et familieejet portvinshus, der blev grundlagt for knap 100 år siden.

Portvinshusets kapital ligger i kælderen. Det kræver økonomisk styrke at lagre vin i 10, 20, 30 eller 40 år.

Vi har lært betydningen af familiesammenhold

af slægten, der er aktivt beskæftiget med dyrkning, produktion og økonomi. Far Manuel har formelt trukket sig tilbage i 2003 efter 51 aktive år, men er stadig firmaets internationale galionsfigur.

»Portvin har vi jo nærmest fået ind med moder-mælken, i vores hjem er der altid blevet talt om emnet,« siger han, mens vi beundrer de store fade med 77.000 liter og piberne med 625 liter.

»Vi har vores eget bødkerværksted, hvor vi reparerer fadene, hvoraf mange er gamle og fremstillet af fransk og amerikansk eg.«

Ædel portvin i glasset

»I august 2018 runder vi 100 år, og det kunne være en anledning til at finde de virkelige gamle piber frem. Vi har lært betydningen af familiesammenhold og respekterer vores respektive arbejdsområder, og vi er stolte over, at vi har en stærk position, som vi prøver at udbygge med en kraftig og vellagret rødvin og vores egen olivenolie,« siger Pedro og skænker op. Højdepunktet er nok den 30 år gamle tawny, den 10 år ældre vintage udtrykker essensen af den fylde og dybde, der ophøjer ædel portvin til et højdepunkt af naturens ødselhed og menneskelig omhu. ●

PORTVIN

HVID PORTVIN
Robigato, viosinho, malvasia, gouveio med flere.



RØDE PORTVINE
Touriga franca, touriga nacional, rinto roriz (tempranillo), tinto barrocca, tinto cão med flere.

HVID

KARAKTERISTISKE NUANCER:

Åbrikos, søde bagte æbler, citronskal, ristede nødder. Serveres ved 6-10 grader.

ROSÉ

KARAKTERISTISKE NUANCER:

Jordbær, hindbær, tranebær og karamel. Serveres ved 4 grader.

TAWNY

KARAKTERISTISKE NUANCER:

Karamel, hindbær, hasselnød, kanel, kløver og figen. Serveres ved 14 grader.

RUBY

KARAKTERISTISKE NUANCER:

Solbær, hindbær, kanel og chokolade. Serveres ved 16 grader.

STANDARD

Stilen er lettere med mere citrus og ofte mindre sødme.

RESERVE

7 års lagring med kraftig nøddesmag og sødme.



PORTVINGLAS

Den høje alkoholprocent og sødme betyder, at det anbefales, at man drikker portvin af mindre glas, der rummer ca. 0,8 deciliter.

TAWNY

Standard tawny er lagret i mindst 2 år og er lidt nøddeagtig.

COLHEITA

Colheita (betyder høst) og er en særlig variant af tawny port fra et enkelt høstår (deraf navnet). Colheita skal lagre minimum 7 år på fad.

10 ÅR

Blanding af forskellige årgange som regel med en gennemsnitsalder på 10 år med karakter, som er typisk for sin alder: blød og med saft og råstyrke. Nuancer af hindbær og kanel.

20 ÅR

Blanding af forskellige årgange som regel med en gennemsnitsalder på 20 år med karakter, som er typisk for alderen: Rund og fyldig med bl.a. noter af karamel.

30 ÅR

Blanding af forskellige årgange som regel med en gennemsnitsalder på 30 år med karakter, som er typisk for alderen: Blød, cremet m. noter af nødder og karamel.

40 ÅR

Blanding af forskellige årgange som regel med en gennemsnitsalder på 40 år, men karakter, som er typisk for sin alder: Moden, aromatisk og fløjlsblød med noter af vanilje.

RUBY

Sød og frugtagtig stil, blandet af forskellige vine og egnet til at blive drukket ung.

RESERVE

Premium ruby port, lidt i stil med vintage, men skal også drikkes ung.

LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)

Årgangsport, som lagres 4-6 år på træfade og minder om vintage port, men i en lettere stil, som kan nydes ung.

VINTAGE

Fra en enkelt høst, lagret 2-3 år på fad og derefter 2-3 år på flaske. Kan udvikle sig i 20-40 år ved optimal opbevaring.

CRUSTED

En portvin fra forskellige høstår. De aftappes ufiltrerede og blandes efter vinenes obligatoriske 2-3 års lagring på træfade. Kan danne bundfald. Bør nydes ung.

SINGLE QUINTA

Vintage port fra en enkelt vingård (quinta).

