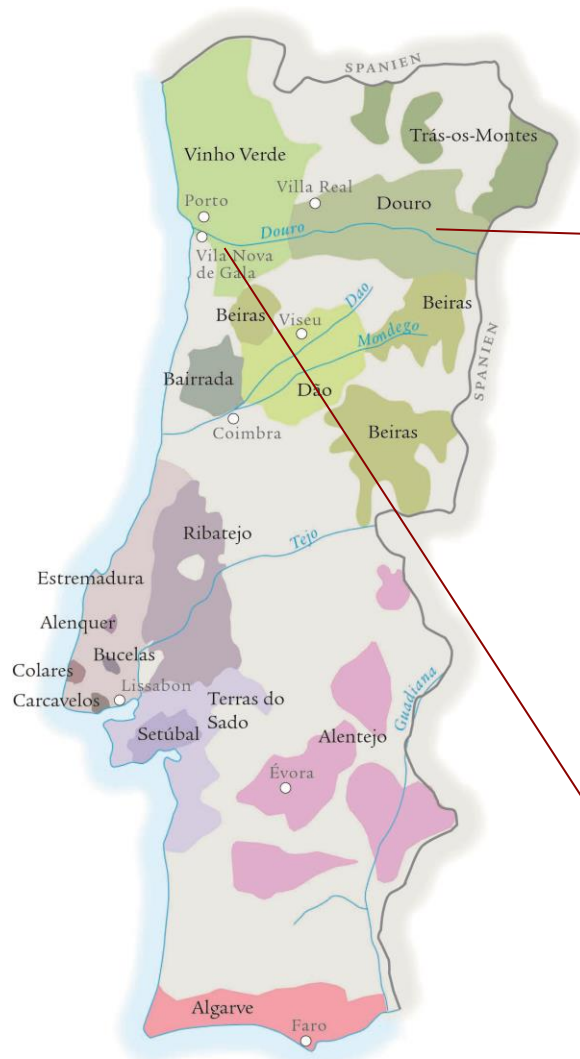


Stationsprovning Portvin

Munskänkarna Kungsbacka

Portugal och Douro-dalen



Tillverkning

Vinet kommer från Dourodalen i norra Portugal och är uppkallat efter hamnstaden Porto. Alla röda portviner tillverkas på samma sätt:

Man tillsätter 77-procentig druvspirit och musten slutar jäsa vid några procents alkohol. Då finns det fortfarande socker kvar i musten och resultatet blir ett sött starkvin med cirka 20 volymprocent.

Olika stilar

Ruby

Är fruktigt, ungdomligt och ligger en endast en kortare tid på fat eller tank före buteljering, oftast 2 - 3 år. Det vinner inte på lagring.

Tawny

Är i sin enklaste variant en blandning av vitt portvin och ruby. Tawny av högre kvalitet lagras lång tid på stora gamla ekfat och får en mjuk, elegant smak och ljusare färg. De betecknas ofta 10, 20, 30 eller 40 år, vilket indikerar lagringstid eller stil.

Late bottled vintage (LBV)

Detta är ett årgångsbetecknat portvin som lagras på fat 4 – 6 år. Viner som lagrats sex år, (buteljeringsår anges), behöver inte dekanteras. Traditional Late Bottled Vintage Port lagras fyra år och buteljeras utan filtrering och behöver dekanteras för servering.

Colheita port

Vinet är årgångsbetecknat och lagras på fat fram till buteljeringen. I praktiken en årgångsbetecknad tawny .

Vintage port

Vintage Port är årgångsbetecknat och tillverkas endast vid bra år. Vintage port buteljeras efter två år på ekfat och behöver därefter mogna minst i 10–15 år. Vid bra årgångar kan vintage port lagras i flera årtionden. Vinet bildar kraftig fällning och brukar därför dekanteras (hällas över på karaff). Flaskan bör ha stått upprätt något dygn innan du dekanterar.

Visste du detta om portvin?

Vinodlingarna i Dourodalen är gamla och ursprungsskyddades redan 1756. Detta gör det till världens tredje äldsta "skyddade" vinodlingsområde efter Chianti 1716 och Tokaj 1730.

