

Referat fra medlemsmøde tirsdag den 22. november 2016 i Hollænderhavens selskabslokaler, Fuglebakken 3.

Emne: verdens bedste hedvin – Portvin.

Indledning

49 medlemmer blev budt velkommen af formand Annie Holm Pedersen. Annie informerede om aftenens portvinsaften:

En velkomstdrink, et glas hvid portvin, og herefter tapasservering med et glas vin. Efter middagen portvinssmagning af 4 forskellige portvine. Til slut kaffe og sødt.



Velkomstdrink

Quinta da Pedra Alta

Pedra Alta Dry White

Druer: Malvasia Fina, Rabigato,

Gouveio

Tapasserveringen (buffet) var leveret af **Hannes Herligheder**, og startede en herlig portvinsaften.

Efter tapasmiddagen gik vi til de 4 forskellige portvinssmagninger. Annie præsenterede de 4 vine med interessante "tekniske" og historiske kommentarer.

1. Smagning

Fonseca Guimaraens

Fonseca **Ruby** Port

Druer: Tinta Roiriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional

2. Smagning

Quinta da Pedra Alta

Pedra Alta Fine **Tawny**

Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

3. Smagning

Quinta da Pedra Alta

Pedra Alta **LEV** 2003

Drue: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

4. Smagning

Fonseca Guimaraens

Quinta do Panascal Vintage Port 2004

Druer: Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional

Kommentarer til de 4 smagninger:

Portvin

Portvin er den type vin, der kan benyttes ved flest forskellige lejligheder: Som velkomstdrink, til maden, til desserten, til kaffen og prøv endelig en portvin foran bålet. Portvin er en meget intens smagsoplevelse og den har en højere alkoholprocent end bordvin. De to ting gør, at man typisk ikke drikker så store mængder ad gangen. Derfor vil de fleste opleve at en flaske portvin rækker til fire, mens en flaske bordvin rækker til to.

Regionen

Portvin kommer fra Douro-dalen i Portugal. Vinen kan både være rød og hvid. Portvin er en blanding af flere druesorter, i mange tilfælde 5 til 10 sorter. Der findes næsten 50 forskellige sorter, hvor Touriga, Mourisco og Bastardo er de vigtigste. Vinstokkene er den eneste vækst som findes på 60 graders skråninger af granit og skifer. Jord og tørvesmuld er gennem generationer båret til skråningerne for at skabe grobund for stokkene.



Jordbunden

Portvinslandet er et skiferland. Gammel lærdom i Dourodalen er, at hvor skiferen bliver afløst af granit, hører portvinen op. En typisk vinparcel i Dourodalen: Grundfjeldets øverste lag er sprængt, eller der er anbragt et lag porøs jord oven på klippen. Plantelaget er omkring en meter, hvilket er nok til at holde på vinstokken. Skiferlagene er presset fra siderne ved vulkanske udbrud for ca. 300 mio. år siden. Det betyder, at vinstokkenes rødder kan søge ned mellem skifferblokkene og finde næring.

Der kan ikke dyrkes portvin uden at kende jorden. En gang dækkede havet jorden men trak sig tilbage og efterlod aflejringer, især skifer og granit, med en hastighed af 1 mm. aflejring pr. 100.000 år. For 300 mio. år siden kom der pludselig vulkanske udbrud, så skiferen blev presset og kom til at stå lodret. Det betyder, at vinstokkenes rødder kun kan gå lodret ned, og det er hemmeligheden bag Dourodalens jordbund – og årsagen til, at der ikke noget andet sted på jordkloden kan produceres en vin som portvin. Den gølle skiferjord er også årsag til, at der ikke kan gro andet nyttigt end vin, oliven og måske mandler inden for det markerede område.

Fremstillingen

Plukningen af druerne sker i slutningen af september med håndkraft fordi maskiner ikke kan køre på skråningerne. På nogle vingårde (Quintas) sker presningen af druerne stadig med "fodkraft". Udover det rigtige tryk har presning med fødder den fordel at kropsvarmen sætter gæringen i gang med det samme. Efter presningen hældes den unge most på træfad eller tank og der tilsættes brandy. Derved stopper gæringen og vinen bevarer sin sødme. I det tidlige forår omstikkes vinen til andre fade og der tilsættes brandy indtil alkoholstyrken er ca. 20 pct. og vinen fragtes til Vila Nova de Gaia. Her ligger vinen til den skal tappes.

De klassiske druer til røde Portvine: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz** (Tempranillo), **Tinta Barroca**.

White Port: Portvin fra grønne druer. Gylden og mere tør end den røde. God som aperitif evt. med tonic.

De røde Portvine kan opdeles i to overordnede stilarter; **Ruby** stilen og **Tawny** stilen. I begge tilfælde standses mostens naturlige gæring ved tilsætning af druesprit. Herved beholder mosten noget af druernes naturlige sukkerindhold - vinen bliver naturligt sød - og alkoholprocenten stiger selvfølgelig og ender typisk på omkring 20%. Ruby stilen får dog ikke særlig meget fadlagring og vinene lagrer typisk på store egetræsfade. Stilen er derfor frugtig og virker derfor som en sødlig rødvin. Der findes primært 3 typer i Ruby stilen; den almindelige og oftest billigste Ruby, Late Bottle Vintage (LBV) som er kvaliteten midt imellem Ruby og Vintage og ofte et godt køb, og Vintage Port som er den fineste og kun produceres i gode år.

For Tawny stilen gælder, at vinene får lov at lagre længe på små egetræsfade, hvilket gør at de bliver lyse og nærmest brunlige. Også i denne stil findes den almindelige Tawny samt 10 års, 20 års Tawny etc. Herudover findes Colheita (ko 'le 'ta) "Colheita" betyder "høst" og dermed også "årgang", men disse vine er faktisk meget forskellige fra Vintage Port. Colheita er en slags Tawny fra et bestemt år, der er lagret på træfade i mindst 7 år.

En fantastisk portvinsaften

Referent/Oluf Ewertsen

