



★ Portugal



Vinspaltist Øyvind Tveit

PORTVIN

navn av vinverdens største skatter er etter vår mening PORTVINEN! Vinen har sitt navn etter byen Porto på Portugals nordvestkyst der den i hundrevis av år har blitt skipet fra, men vinen lages i "dalstrøket innafor" – nærmere bestemt den fantastiske vakre Dourodalen øst for Porto.

Portvin finnes både i hvit og rød utgave, men den røde er desidert viktigst og mest kjent. Den er søt og svært rik i smaksbildet, og har ofte en fantastisk lagringskraft. Rød portvin lages i hovedsak av druene Touriga Nacional, Tinta Roriz og Tinta Barroca.

TEKST: ØYVIND TVEIT | FOTO: GABINETE ALEXANDRE SOARES/ MORGUEFILE.COM

HISTORIE

Douro-dalen var faktisk det første vindstrøket i verden som fikk egne vinlover. Dette skjedde alt i 1755, og så mye som 100 år før den første franske vinloven kom. England var på denne tiden det desidert største markedet for portugisisk vin, og satte et sterkt preg på hele portvinsproduksjonen. Mange av portvinsfirmaene ble etablert av engelskmenn, og bærer den dag i dag engelske navn (eks. Graham, Taylor, Smith Woodhouse m.fl.). Portvin slik man kjenner den i dag, d.v.s. med høyere alkoholinnhold

enn vanlig vin, sies å stamme fra 1678. For å bedre vinens holdbarhet under transport ble vinen da for første gang tilsatt sprit.

TILVIRKINGSPROSESS

Dagens portviner har et alkoholinnhold på mellom 19 og 22 prosent, noe som gjør den til en såkalt sterkvin eller hetvin. Dette høye alkoholinnholdet oppnås altså ikke ved naturlig gjæring, men ved at sprit tilsettes underveis i prosessen. I praksis begynner portvinen sitt liv

som en ganske vanlig vin. Tidlig i gjæringsprosessen, når vinen har nådd et alkoholnivå på ca. 5% og stadig har det meste av druesødmenn i behold, tilsettes druebrennevin med en styrke på 77% inntil den ferdige blandingen oppnår det ønskede nivå (altså ca. 20%). Under denne prosessen dør gjærsoppen på naturlig vis, og gjæringen stoppes. Tilbake har man da en søt, oppsprøytet vin som bearbeides videre for å få den stil man ønsker.

NORGE OG PORTVIN

I dag er portvinens betydning for nordmenn flest meget begrenset for å si det mildt. Men slik har det ikke alltid vært. Norge har nemlig et helt spesielt historisk forhold til portvin. På slutten av 1800- og utover 1900-tallet var Norge sågar blandt verdens største portvinskonsumenter pr. capita! Utrolig, men sant. Grunnen til dette var først og fremst at portvinen ble et byttemiddel for vår egen klippfisk. Portugiserne var umettelige på klippfisk fra Norge, men hadde lite penger å betale med. Redningen ble altså å sende strie strømmer av portvin til landet i nord. Og nordmenn på den tiden lot seg åpenbart villig be. Rundt 1930 lå det årlige konsumet av portvin i Norge mellom 2 og 3 millioner liter, mot dagens ca. 100.000 liter – og det med bare halvparten av dagens befolkning! På den tiden utgjorde sterkvin så mye som 80% av det totale vinkonsumet i Norge. Dette tallet inkluderer litt sherry og madeira, men det aller meste var portvin.

PORTVINSKATEGORIER

Det skal aldri være helt enkelt i vinverden. Portvin deles da også inn i mange ulike kategorier basert på tilvirkning og lagring, og det kan være ganske så forvirrende å holde dem fra hverandre. Man skiller gjerne mellom to hovedkategorier; RUBY og TAWNY (igjen blir Englands historiske betydning for portvinen tydelig; Både ruby og tawny er engelske fargebeskrivelser,

der ruby indikerer en rubinrød/ungdommelig farge, og tawny en mer brunorange/læraktig fargetone). Kort sagt har Ruby Port kortere, og Tawny Port lengre fatlagringstid.

Her er den komplette oversikten:

TAWNY PORT	FATLAGRINGSTID
"Vanlig" Tawny	2-3 år
Reserve Tawny	7-8 år
Tawny 10 Y.O.	Gjennomsnittlig 10 år
Tawny 20 Y.O.	Gjennomsnittlig 20 år
Tawny 30 Y.O.	Gjennomsnittlig 30 år
Tawny 40 Y.O.	Gjennomsnittlig 40 år
Colheita	Fra èn enkelt årgang. Minst 8 år på fat. Ofte mye lenger.
RUBY PORT	FATLAGRINGSTID
"Vanlig" ruby	3-5 år
Reserve Ruby	4-6 år
Late Bottled Vintage (LBV)	Fra èn enkelt årgang. 4-6 år på fat.
Vintage Port	Fra èn enkelt årgang. 2-3 år på fat.

Alle portviner som ikke har spesifikk årgangangivelse er blandingsviner. Tawny-kategoriene 10 Years Old til 40 Years Old betyr således ikke at vinen er nøyaktig så gammel, men er blandet sammen av både yngre og

eldre vin for å gi en vin med den angitte alderskarakteren.

Den fornemste av alle portvinskategoriene er den såkalte VINTAGE PORT. Den lages kun i de beste årgangene (gjærne 2-4 pr. tiår), og kun av det beste druematerialet. Årgangsportvinene er lagringsviner og gjærne på sitt beste i en alder av 20-40 år. De utvikler en fantastisk kompleksitet med årene, og kan på sitt beste representere noen av verdens beste viner!

Portvin er i seg selv en nydelig kosedrikk, men også ideelt følge til blåmuggost (spes. Ruby) og til nøtter samt noen typer kake (spes. Tawny). Hvorfor ikke prøve en portvin til jul? Her er noen gode kjøp på polet (NB: De to Vintage Port'ene bør fortrinnsvis lagres. Resten er drikke moden vin):

- 32225 Niepoort LBV 2005 (190,-)
- 11093 Smith Woodhouse LBV 1999 (255,-)
- 13921 Niepoort 10 Y.O. Tawny (½-flaske 170,-)
- 58903 Gould Campbell Vintage Port 2007 (429,-)
- 73850 Niepoort 20 Y.O. Tawny (480,-)
- 59989 Niepoort Vintage Port 2007 (499,-)

5 kjøreregler for bedre vin *Opplevelser*

I forrige nummer av Bymagasinet skrev vi om "smak og behag" i forhold til vinens relative kvalitet. Uansett hva hver og en mener er en god vin for seg, kan det være nyttig med noen råd og vink for simpelthen å sikre en best mulig opplevelse av hvert eneste glass vin man nyter. Her er 5 kjøreregler:

1. INNKJØP/OPPBEVARING

Før du får vinflasken i hus, har den ofte gjennomgått en tøff behandling under transport og lagring. Vinen ristes, og utsettes ofte for altfor høye temperaturer. Ikke minst kan høy sommervarme under transport være kritisk. Så rart det kanskje kan høres ut, har all vin derfor godt av å ligge i ro noe tid før den åpnes – gjerne minst 3-4 uker. I tillegg bør den helst ligge mørkt og (litt) kjølig. Den vanligste feilen mange gjør er å oppbevare vinen på kjøkkenet. Der er det altfor varmt og lyst! Aller best er det å ha en kjølig kjeller eller et temperert vinskap. Nest best er nederst i det kjøligste skapet i huset eller leiligheten.

2. SERVERINGSTEMPERATUR

Mange har vent seg til å servere rødvinen på såkalt romtemperatur, som jo i de fleste hus i dag er 22-23 grader. Dett er etter vår mening alt for varmt! Ingen rødvin bør serveres varmere enn 18 grader, og mange litt "lettere" typer rødvin gjerne på 15-16 grader. Bare prøv! Vi er sikre på at mange vil oppleve en mye fastere og mer markant fruktighet når

vinen servers en smule "nedkjølt". Dessuten tones alkoholsmaken noe ned. Stadig flere restauranter og vinbarer er nå meget nøye på dette med oppbevarings-/serveringstemperatur – selvfølgelig ikke uten grunn. Når det gjelder hvitvin og musserende vin, foretrekker vi som de fleste denne mer eller mindre kjøleskapskald, dvs. 4-6 grader. Det finnes likevel hvitviner som vil vise seg vesentlig bedre med litt høyere serveringstemperatur (8-10 grader). Dette gjelder særlig høykvalitetsvin laget på chardonnay-druen, f.eks. gode chablis'er og sentralburgundere.

3. GLASS

Mang en god vin har dessverre gått tapt i et håpløst dårlig vinglass. Formen og størrelsen på glasset er noe av det viktigste for å sikre en god vinopplevelse. Et godt vinglass skal ha "tulipanform" og være laget av tynt klart glass, være passe stort og ikke minst rent! (selv skyller vi gjerne maskinvaskede glass før bruk). Et godt glass er ikke nødvendigvis et dyrt glass. Der finnes i dag mange utmerkede vinglass på markedet til priser fra en 50-lapp

pr. stk. Anbefalte merker: Riedel, Schott-Zwiesel, Spiegelau.

4. LUFTING?

Noen viner har godt av litt lufting før servering. Grunnen er i korthet at oksygen bidrar til å åpne vinens aroma samt mykne syrene. Å bare trekke ut korken gir likevel ikke den helt store virkningen. Det beste er å helle viner over på en (godt rengjort) karaffel en time eller tre før servering. Spesielt unge rødviner med relativt høyt tannininnhold kan ha godt av en slik lufting (også kalt dekantering). For de fleste viner vil det likevel være tilstrekkelig å drikke vinen av gode og passe romslige glass.

5. VÆR NYSKJERRIG – PRØV NOE NYTT!

Å kjøpe samme (billige) vin hver gang bidrar ikke akkurat til å utvide smakshorizonten. Vær nyskjerrig – våg å prøve nye ting! Ekspeditørene på polet er ofte kunnskapsrike og kan komme med mange gode anbefalinger. Å ha et bevisst til vinen man drikker er ikke bare den beste måten å lære på – det gir også bedre vinopplevelser!

TERROIR – hva er det?

Terroir er et stadig mer anvendt ord i vinlitteraturen. Ordet kommer av fransk, og betyr direkte oversatt "jordsmonn". På norsk har dette blitt til "vin med adresse". Med andre ord har terroir noe med vinens stedlige opphav å gjøre. Det er imidlertid mange faktorer som inngår i begrepet, og som må spille sammen. Det meste handler om naturgitte forhold, og noe også om menneskelig påvirkning. Vi skal her se nærmere på noen av disse forholdene.

For ordens skyld; Det store flertall av verdens viner kan IKKE i nevneverdig grad smykke seg med terroir-begrepet. Her vil man først og fremst bestrebe seg på å lage en best mulig vin med en best mulig gjengivelse av druens karakter. Punktum. Med terroir snakker vi altså om noe mer – en tilleggsdimensjon så og si. Ordet brukes da også utelukkende i positiv forstand, og for på en måte å heve seg over den mer "kjønnsløse", masseproduserte vinen. Generelt kan man nok si at terroir-begrepet har mye større relevans for europeisk enn for oversjøisk vin.

Som allerede konstatert inngår selve jordsmonnet som en meget sentral faktor i begrepet. Jordsmonnets innhold og fysiske beskaffenhet vil i betydelig grad kunne påvirke vinens stil og

kvalitet. Hvorvidt jorda inneholder mye leire, sand, kalk, skifer/stein, vulkanske bergarter for å nevne noe, vil både ha mye å si for dreneringsforhold og defacto vinens smak. Mørk jord opptar mer varme enn lys jord. Mye stein virker som varmemagasin i kjølige netter o.s.v.

Den andre store og viktige terroir-faktoren har med klimaet å gjøre. Her skiller man gjerne mellom MAKROKLIMA, MESOKLIMA OG MIKROKLIMA, og dette har ikke bare med vær og vind å gjøre. Makroklima er det generelle klimaet i regionen, altså i hovedsak nettopp normalforholdene for vær og vind. Dette er kanskje relativt sett av minst betydning for terroir-uttrykket. Mesoklimaet derimot har f.eks. med vinmarkenes gradering og soleksponering å gjøre, og er av meget stor betydning. Mikroklimaet er helt ned på plantenivå, og har mest å gjøre med hvordan plante og drueklaser blir stelt. For eksempel kan man øke druenes soleksponering ved å fjerne en del av bladverket på planten, man kan redusere antalle klaser pr. plante – alt med det formål å maksimere fruktens og i neste omgang vinenes kvalitet.

Alle disse - for det meste naturgitte - forholdene, vil måtte følges opp av vinmakeren i både vinmark og kjeller for at det endelige produktet skal bli fullendt og terroir-begrepet virkelig ha innhold og mening. Og lykkes man godt med dette, garanteres man som vinkonsument den visse ekstra opplevelsen!



" HVORVIDT JORDA INNEHOLDER MYE LEIRE, SAND, KALK, SKIFER/STEIN, VULKANSKE BERGARTER FOR Å NEVNE NOE, VIL BÅDE HA MYE Å SI FOR DRENERINGSFORHOLD OG DEFACTO VINENS SMAK..."
- ØYVIND TVEIT

