

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden
Objektivt.
Oberoende.

Nr 9, 2018 - Portviner från Sandeman

Hej,

idag ska vi ägna oss lite åt portvin, då jag just provat igenom en del av Sandemans sortiment. Alla kanske inte dricker port så ofta, så jag berättar både lite om tillverkningen och om de viner jag rekommenderar.

Alla portviner görs i norra Portugal, i och nära staden Porto. Vinerna är alltid förstärkta, vilket betyder att man börjar göra ett vin som vanligt. Sedan avbryter man jäsningen genom att tillsätta sprit. Då dör jästen innan den konsumerat allt socker i druvmusten. Vinet blir då sött, men får även hög alkoholhalt. Typiskt ligger portviner på cirka 20% alkoholhalt. Det finns vita, rosé och röda portviner.



Man kan faktiskt göra drinkar på portvin också. Visst ser det gott ut - och det var det!



Vita portviner finns i olika stilar, från rätt torra till söta. De torra passar som aperitif, medan de sötare dricks till feta förrätter, exempelvis anklaver, samt smakrika ostar och desserter. Här provade jag **Sandeman Nr 76039 Fine White Port** för 127 kronor. Det har lätt doft av banan, vanilj och kokos, och halvtorr smak. Den som tycker att torr sherry är alldeles för sur som apéritif kan prova denna port, väl kyld och eventuellt med en isbit i.

Bilden till vänster: Ankleverterrin och söt vit port. Mycket gott!
Foto: Maria Cruseman

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Jag nämnde att det finns rosé-port också. Det provade vi inga idag, men jag har stött på dem förut och det finns två stycken på Systembolaget. Undvik dem.

Godast är dock röda portviner, och där finns det två undergrupper. Den första lagras länge på stora ekfat. Vinet oxiderar då, blir guldgult och brunt, och får läcker smak av knäck och nötter. Denna typ kallas *tawny port*. De kan vara från ett visst år - då anges t ex "Colheita 2007" på etiketten. De kan också vara en blandning av viner från olika år. Då ser vinmakaren till att få lagom syra, lagom sötma, lagom mognad och så vidare i vinet. Då anger man en genomsnittsålder på etiketten. Vi drack **Sandeman Nr 70282 Tawny Port 20 Years** för 279 kronor, vilket är ett lysande gott portvin och dagens bästa köp. Det har vacker, klar läderfärg med litet rött stick i kroppen, som går via läderbrun i mitten till guldgult i kanten. Doften är stor och aromatisk med karamell och kanderade frukter. Smaken är lång och intensiv, söt men ändå inte klibbig. Denna port, och generellt för tawny port, passar bra till efterrätter med kola, karamell, mandel och/eller nötter. Även till en crême brûlée med vanilj är det gott.

Den andra typen av röda portviner lagras på flaska. Då oxiderar de inte, utan behåller sin svartröda färg. När de är unga är de mer röda och kallas då *Ruby*. En gammal klassiker är **Sandeman Nr 8064 Old Invalid Port** för 119 kronor. Det är ett relativt enkelt vin, men helt OK för det priset. Det är bra att börja öva på för den ovane, och finns även på halvflaska för 69 kronor. Prova det med desserter eller till starka hårdostar, en lagrad grevé t.ex. Den som gillar typen, och vill gå upp i kvalitets- och prisklass, köper sedan en vintage port eller en Late Bottled Vintage, LBV. Det finns många bra i olika prisklasser på systemet.

Här är så listan över rekommenderade viner

Typ	Vin	Sortiment	Pris	Kommentar
Vit port	Sandeman Nr 76039 Fine White Port	BS	127	Till apéritif
Röd ruby port	Sandeman Nr 8064 Old Invalid Port	Ord	119 (75 cl) 69 (37,5 cl)	Instegsport, bra att börja med.
Röd tawny port	Sandeman Nr 70282 Tawny Port 20 Years	BS	279 (50 cl)	Mycket bra vin. Bra prisvärde.

Gunnar Lindholm

Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år. Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se