



Portvinstyper

Type	Fadlagring	Flaske-lagring	Farve	
Hvid	ca. 3 år	-	Hvid eller gylden	Grønne druer - lagres på store fade - drikkes kølig
Ruby	ca. 3 år	-	Solbær	Aftappes fra store fade – drikkeklar
Tawny	ca. 3 år	-	Teglfarvet med røde nuancer	Aftappes fra små fade – drikkeklar
Tawny med alder	I princippet ubegrænset	-	Teglfarvet med brunlige nuancer	Angives altid som: 10, 20, 30, eller 40 års - dette er et udtryk for at vinens blandingssammensætning minimum har et gennemsnit på den angivne alder - 40 års "alt vin er over 40 år"
Colheita	Mindst 7 år	-	Teglfarvet	Lagres på små fade - udelukkende fra en årgang - tappes først ved salg
LBV - Late Bottled Vintage	Mellem 4 & 6 år	-	Mørk solbær	Lagres på store fade - aftappes, filtreres og drikkeklar - altid en bestemt årgang
Vintage	Tappes inden 2 1/2 år	0 til 50 år eller mere	Som ung endnu mørkere end LBV Som gammel bliver den lysere	Blanding fra forskellige Quintaer - Altid samme årgang - skal altid dekanteres

A still life photograph of wine bottles, a decanter, and glasses on a wooden surface. The lighting is warm and focused on the glassware, creating a sophisticated atmosphere.

Deklarering

At få sin Vintage portvin erklæret som Vintage
og derved få retten til at tappe og sælge som Vintage portvin
kræver at man fremsender prøver af vinen til portvinsinstituttet
i det andet år efter høsten.

Nærmere bestemt i perioden 1. januar og frem til 30. september.

Tappes på flaske inde der er gået 2 $\frac{1}{2}$ år.
- ufiltreret

A still life photograph of wine bottles and glasses on a wooden table. In the background, three dark wine bottles stand against a warm, textured wall. In the foreground, a pair of metal tongs and a glass decanter are visible, along with a wine glass partially filled with red wine. The lighting is warm and focused on the objects.

Druetyper

Der findes historisk et hav af forskellige druetyper. Idag arbejder man med 5 primære røde druer. Både fordi de er de bedste men også fordi det er disse druer der er en del af EU-støtteordninger.

Touriga nacional:

Betrages som den ædleste af de 5 druesorter. Den giver et lavt udbytte. Ofte omkring 1 kg. pr. vinstok. Druen, som er lille, giver megen farve og tannin til vinen og er derfor uhyre vigtig til produktion af de bedste vintage. Druen er som regel supersød og har derfor godt grundmateriale.

Touriga franca:

Giver godt udbytte. Giver godt med farve og komplekse smagsnuancer til vinen. Sukkerindhold lavt.

Tinto cão:

Druen der modner sidst, hvilket er en fordel at vide når høsten planlægges. Høstudbyttet lidt større end nacional. Giver spændende smagsindtryk afhængig af vejr og vind. Sukkerindhold stort.

Tinta roriz:

Druen der vokser på høje planter er oprindeligt importeret fra Spanien. (Tempranillo) Druen giver godt udbytte ca. 3 kg. pr. vinstok. Den har et højt indhold af tannin.

Tinta barroca:

Er den først høstede drue. Feminin udgave som giver fylde og blødhed men uden de voldsomme tanniner og farve.



Klassificering

Alle demarkerede vinmarker i Dourodalen er klassificeret efter et finurligt system der kaldes Cadastro-systemet.

Vinmarkerne klassificeres fra A-F.

Kun de allerbedste vinmarker bruges til Vintage og de ædle tawnyvine.

De variabler der tæller i klassificeringen er:

- Højde (jo lavere des bedre)
- Udbytte (jo lavere des bedre)
- Jordbund
- Lokalitet
- Retningsorientering
- Druesort
- Vinstokkenes alder (jo ældre des bedre)
- Vinmarkens hældning

De fleste A-marker findes i Cima-Corgo omkring byerne Pinhao og Regua.

A still life photograph of several bottles of port wine and a glass decanter on a wooden surface. The bottles are dark with labels, and the decanter is filled with a dark liquid. The background is a warm, textured wall.

Holdbarhed?

Portvine tappes generelt på flaske drikkeklare og kan derfor ikke lagres hjemme i kælderen.

Undtagelsen for dette er vintagetypen som aftappes efter ca. 2 år (og inden der er gået $2 \frac{1}{2}$ år) på fad og herefter er det meningen at den skal lagre i flasken.

De fleste vintagevine toppe efter ca. 20 år.

De allerbedste efter væsentligt længere tid.

Holdbarhed efter åbning

Alle portvine vil efter åbning miste deres friskhed.
Nogle hurtigere end andre.

- Vintage drikkes samme dag.
- Øvrige rubyvarianter kan gemmes nogle dage.
- Tawnyvinene er lidt mere hårdføre og vil i køleskab kunne holde sig nogle uger.
- Fælles for dem alle er at de vil miste deres friskhed.

Er økologisk vin sundere og bedre?

Nej, økologisk vin er ikke sundere end konventionelt produceret vin, og eftersom det ikke smager anderledes, kan det heller ikke påstås at smage bedre

OBS !!

Min lokale afdeling af SuperBrugsen har placeret alle de økologiske vine på ét enkelt hyldeskab for at gøre det let for forbrugeren at finde de økologiske vine. Det skrev jeg om her i avisen for nogle uger siden, hvor jeg argumenterede for, at det er en fin måde at dele vinafdelingen op på, fordi forbrugeren let kan finde sin vare og dermed gør det nemt for butikken at sikre sin omsætning.

Til gengæld kan jeg være mere usikker på forbrugernes bevæggrunde for at styre direkte hen til hylde med økvin. Der foretager mange ukorrekte antagelser og fordomme om økologisk vin, og de to, som jeg oftest har hørt, handler om, hvorvidt økvin smager bedre, og om det er sundere. Lad os tage et kig på de to spørgsmål.

ØKOVIN SMAGER IKKE BEDRE

Smager økologisk vin bedre end konventionel vin? Svaret er nej. Og ja. Faktisk er der slet ingen forskel på smagen af økologisk og konventionel vin. Økologi er primært et jordbrugsprincip, og økologisk vinproduktion er ikke så meget anderledes end konventionel vinproduktion. Der findes ganske mange forskellige metoder og kemikalier, som kan bruges til at producere økologisk vin, men de vil kunne smage lige så gode som de i vinen. Økologi er et kvalitetsbegreb, som ikke i sig selv betyder noget. Når svaret

også er ja, er det, fordi det hverken er vores næse eller tunge, som bestemmer, hvad vi synes er lækkert. Den slags foregår i hjernen og er bestemt af vores vaner, af moden og af alle mulige andre påvirkninger. Også dem, der forner os, at det er godt at spise og drikke sundt og at passe på miljøet og hinanden. Hvis du tror, din personlige smag er upåvirket af andet end dine sansers registrering af molekylære konstruktioner, tager du fejl.

Derfor er det paradoksal at diskutere, om en økologisk vare er »bedre« end varen konventionelle end varen konventionelle sidestykke. Økovaren ER bedre, men kun hvis du går op i økologi. For alle andre er prisen den eneste forskel. Smage forskel kan ingen.

ØKOVIN ER IKKE SUNDERE

Det er også paradoksal, at de fleste producenter af økologisk vin er drevet af en drøm om at redde verden, når vi, der køber de

ringsmidlet sulfitter (SO₂) i økvin ikke må overstige 100 mg/l i rødvin og 150 mg/l i hvidvin.

Men det er ikke sundere. Gennemsnitsindholdet af SO₂ i konventionel vin er lavere end grænseværdierne for økvin. Og i færre end fem procent af konventionelle vine er der pesticidrester, som overskrider grænserne. Både æbler, hvedebrød, kartofler, pærer, tomater og agurker er større kilder til danskernes samlede indtag af pesticidrester, end vin er. Og selvom fem procent efter min mening er fem procent min mening er fem procent meget, er det altså stadig mindre, end vi får fra æbler, som de færreste nok vil opfatte som usunde.

MILJØMÆSSIGE FORDELE

Der er mange gode grunde til at vælge økologisk vin, men de handler så godt som alle sammen om de miljømæssige fordele, der ligger i at minimere mængden af kemikalier i marken og i kælderne. Selv hvis du mener, at der kan være en sundhedsmæssig fordel i enhver minime-

kan glæden ved den gode smag måske stimulere en generelt mere opmærksom og kvalitetsorienteret omgang med mad og drikke. Undersøgelser har påvist en sammenhæng mellem indkøb af vin og indkøb af friske råvarer - i modsætning til den tætte sammenhæng mellem indkøb af øl og indkøb af færdigretter.

Hvis vi antager, at det er sundere at spise mad, som man selv har lavet af friske råvarer, er der i det mindste en statistisk sammenhæng mellem madkulturen og en sundere madkultur. Men statistikken siger ikke noget om økologisk vin, så selvom vi måske kan pine en enkelt sundhedspositiv vinkel ud af vores viden om vinvaner, giver det ikke økvinen nogen fordel.

Økologisk vin kan smage fantastisk. Det samme kan konventionelt produceret vin. Hvis alt andet er lige, vil jeg til enhver tid vælge den økologiske, fordi jeg tror, det er vigtigt, at vi minimerer mængden af de kemikalier, vi udleder i naturen. Men jeg gør mig ingen illusioner om, at jeg bliver

Fra 2012 kunne vin fra EU sælges som "økologisk" Før hed det "vin dyrket på økologisk dyrkede druer - vin kan nu få det røde Ø-mærke - indholdet af konserveringsmidlet sulfitter (SO₂) i økvin må ikke overstige 100 mg/l i rødvin og 150 mg/l i hvidvin