



RUBY, TAWNY, VINTAGE ...

Der er over ti forskellige slags portvin, fra den gyldne *white* over den dybrøde *ruby* til majestæten *vintage port*.

Inddelt i to store familier:

1. Portvine, der er modnet lang tid på fad - *tawnies*. De skal drikkes efter kort tid på flaske.
2. Portvin med kort tid på fad, men som til gengæld bliver bedre på flaske. Som den fornemme *vintage*, der fadmodner et par år, men bliver mere og mere elegant og kompleks på flaske gennem de næste 20-50 år.

Portvinene er normalt et blend af nye vine og ældre årgange. Undtagen årgangsvine som *vintage* og *colheita*.

White Port. Fra grønne druer. Serveres kølig, fx som aperitif. Fra sød til meget sød: *extra dry*, *dry*... og de portugisiske bedstemødres hofdrik *lagrima*, der efterlader tykke sukkertårer i glasset.

Ruby. Mørk rubin-vin, stadig med masser af frugt efter et par år på fad. En ligefrem porto i den billigste kategori.

Fine Old Ruby. Modnet på fad i op til fire år. Mere krydret end almindelig ruby.

Tawny. Lagret på småfade 2-3 år. Kontakten med fadenes træ giver en gyldenbrun farve.

Fine Old Tawny. Mindst 6 år på fad. Rundere og mere kompleks end almindelig tawny. Ofte med lidt gemmevin fra husets bedste marker. 10, 20, 30 eller "over 40 years old", står der på flasken. Det er gennemsnit. En 10 år gammel tawny kan være et blend med 10 procent 7-8 år gl. porto, 60 procent 10 år gl. og resten 12-20 år gamle vine

Colheita, eller *vintage dated tawny*. Et blend af vine fra samme høst/årgang, fadlagret mindst 7 år, men til tider 20-50 år. Som en fin gammel tawny, men med høstårets særtræk.

Crusted Port. Har et skær af *vintage*. Et blend af velmodnede fadvine, tappet på flaske uden filter og flaskemodnet 2-3 år, inden vinen kommer på markedet. Gem den. Flaskens snaskede bundfald gør vinen bedre gennem endnu nogle år.

Vintage Character Port. Filtreret udgave af *crusted port*. Som en ruby på alderdomshjem.

LBV, Late Bottled *Vintage*. Årgangsvin med mindst fire år på fad. Filtreret (køb-den-og-drik-den). Eller ufiltreret, med stof til en del års flaskemodning.

Single Quinta Port. Et blend af vine fra en enkelt vingård. Ofte en ufiltreret prestigevin brygget på druesaft fra quintaens bedste marker.

Vintage. Et blend fra Douros bedste druemarker, fra et ideelt høstår. Modner et par år i store fade og vinder i karakter og kompleksitet efter 20-100 år eller mere på flaske. Man køber *vintage* til sine tipoldebørn. Eller som en god investering. Det er portvinenes absolutte top, ca. 1 procent af den samlede produktion.