

Portvinen ruller igen i glassene

VIN. Forrygende festival og aktiv importør-opbakning har genfødt den traditionsrige vins popularitet hos danske livsnydere



De gode
Dråber

ERIK MORTENSEN
emo@email.dk

VIN: Der flyder igen portvin i lystige strømme i de danske glas. En stor satsning på port fra huset Burmester fra Philipson Wine i Kokkedal nord for København har boostet salget, og selvom konkurrenterne i starten var knotne over PW's prissætning, så er de fleste i dag glade, for når det regner på præsten, så drypper det som bekendt også på degnen.

Festival

Den voldsomt stigende interesse for den ædle drik fra Duorodalen i Portugal afspejledes også på den årlige Portvinsfestival i Chr. IV's børsbygning, der er arrangeret af direktør Henrik Oldenburg, Forlaget Smag, og som var et tilløbsstykke fra hele landet.

Her præsenterede de førende portvinshuse eller deres danske importører de seneste års høstresultater, og der var ikke et øje tørt, når repræsentanten bag disken skænkede en gammel vintageport som

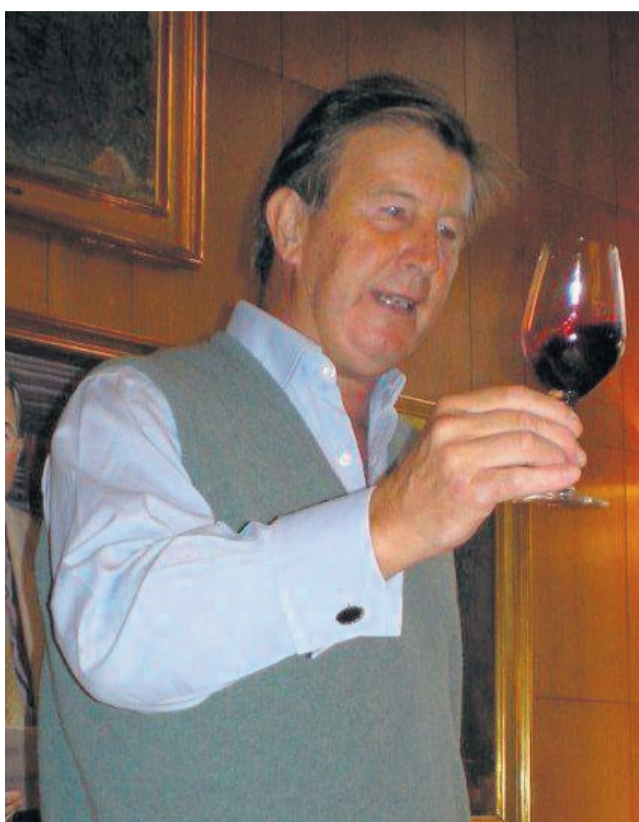
bevis for, hvordan den seneste årgangsport fra 2009 vil udvikle sig over de kommende mange år.

Vent 20-30 år

Det ligger nemlig ifølge de ansvarlige vinmagere fra hhv. husene Churchill's og Niepoort, Johnny Graham og Nicholas Delaforce, der som værdige efterkommere efter berømte vinfamilier med samme navne ikke er nogle hr. hvem-som-helster, at årgangsport først kommer til sin ret, når den har nået en alder af 20-30 år. Og hvis man så forsigtigt spørger, hvordan de livsnydere, der ikke har dette åremål foran sig, skal forholde sig, lyder svaret. Køb nogle ældre årgange. De er tilgængelige på markedet, og specielt her i Danmark kan de erhverves til yderst favorable priser!

Historie

Portvin var oprindeligt en almindelig bordvin, som hovedsagelig blev eksporteret på fad til England, men i slutningen af 1700-tallet begyndte man samtidig med tapning på flaske at forskære vinen med druesprit for at forhindre gæring under sørejsen. Mosten, der senere bliver til vin, udvindes af fodtrampede druer. Denne masning af druerne bruges af traditionsmæssige årsager den dag i dag, og mens den sø-



Det er bl. a. portugisiske vinmagere som Johnny Graham fra portvinshuset Churchill's, der med sin helt unikke tilgang til kvalitetsproduktion igen har sat liv i salget af den tidligere så populære dessertvin i Danmark. Foto: Erik Mortensen.

de juice gærer, tilsættes 77 % druesprit, som i løbet af nogle dage standser gæringen.

Ventetiden

Seks måneder senere afgøres

det, om portvinen skal blive til en Ruby eller en Tawny, som er de grundtyper, der opereres med. Den vin, der er udset en fremtid som Ruby, anbringes i store 10.000-liter træfade i 2-6

Ugens fund

FORMIDABEL FLOT DANSK ÆBLESNAPS

■ Dansk produktion af frugtbrændevin af virkelig høj karat og på niveau med de bedste franske og schweiziske eau de vie'er vil være en glædelig og overraskende nyhed for de fleste. Men rent faktisk fremstiller Brænderiet Enghaven i Mellerup på nordsiden af Randers Fjord med Esben Moestrup i spidsen som brænder nogle produkter, – hovedsageligt på de bedste, danske æblesorter – som sagtens kan matche deres udenlandske fætre og kusiner.

■ Det er frugtkvavitter, som er lavet helt fra bunden. Fra egen frugtplantage og udvalgte leverandører bringes frugten til brænderiet, hvor den håndsorteres og håndvaskes og moses. Derpå tilsættes gær for at igangsætte en langsom gæring, hvorved opnås en maksimal aromakonzentration. Når gæringen er afsluttet, gennemføres destillationen på et AroMat destillationsapparat, og spritten lagres på træ- eller stålfade før tapningen på flaske.

■ Målet om at skabe en enestående dansk frugtbrændevin er nået, så prisen på 269 kr. er fuldt berettiget. Læs mere på www.braenderiet-enghaven.dk, emo

■ ***** (6) af mulige ***** (6)

år, hvorefter den tappes på flaske for at videreudvikle sig her. Fordi den tappes så ung, er den

Modsat skabes Tawny af most anbragt i 225-liters træfade

mindre udsat for oxidering og bevarer sin frugtagtige smag, aroma og farve.

Modsat skabes Tawny af most anbragt i 225-liters træfade, som tillader, at den kan ånde, og her bliver den liggende i årevis. Lidt efter lidt oxyderer den og får en gylden læderagtigfarve med en herlig smag og duft af valnødder.

Prøv Churchill's store sortiment, der importeres af Fyns førende vinimportør, Vinens Verden A/S i Odense, eller en af de mange udgaver af Niepoort, som forhandles af Skjold Burne-vinkæden. Det er et sikkert valg.



KØB NU OG BETAL DEN OVER 36 MÅNEDER UDEN RENTER OG GEBYR!

DEL SENGENS PRIS MED 36, OG DU HAR DEN ENDELIGE YDELSE GÆLDER ALLE VORE SENGE DOG MAX LÅN KR. 60.000,- LAV LÅN DIREKTE FRA VØR HJEMMESIDE! WWW.SOVN-COMFORT.DK



KØB NU - BETAL OVER 36 MDR.
UDEN OMKOSTNINGER

0%
i rente

ALTID MINDST 100 SENGE PÅ LAGER TIL OMG. LEVERING!

KAMPAGNEN GÆLDER INDTIL 24/12 2011, ELLER INDTIL PULJEN KR. 1.000.000,- ER BRUGT!

ÅBNINGSTIDER:
Mandag - Fredag:
10.00 - 17.30
Lørdag: 10.00 - 14.00

Søvn & Comfort
Hjaltesvej 2, 7500 Holstebro, tlf.: 97 42 02 77

SØVN & COMFORT
www.sovn-comfort.dk