

Professor Sternbys vinskola del III: Starkviner

Sanningen om ”Passing the port” och den buteljstoppande Dr Wright

Till den instundande julen och efterföljande helger finns kanske tillfällen att prova olika starkviner. Torr sherry till apéritif och till soppa, söt till deserter eller till gottbordet. Madeira har ungefär samma användningsområden men kan också med fördel provas till choklad, hur torr eller söt beror på chokladen. Portvin i olika skepnader passar både före, under och efter maten – en klassisk kombination är stilton och port, helst en tjugoförårig tawny. Nötter är ett annat bra tilltugg. Prova och njut och ha en trevlig helg.

Om man skall förknippa ett speciellt vin med en speciell årlig högtid så är det väl i första hand champagne och nyårsafton som faller i tankarna. Men därefter kommer nog lucia/julhelg med glögg/starkvin, i anglosaxiska länder enbart den senare kombinationen. Det kan därför vara av intresse att bekanta sig lite närmare med denna typ av viner.

Enligt Nationalencyklopedin definieras starkvin som »ett vin med en alkoholhalt mellan 15 och 22 procent. Den högre alkoholhalten uppnås genom att sprit tillsätts. Ofta är det lokal druvsprit (brandy) som används. Det finns två huvudsakliga metoder att framställa starkvin: sherrymetoden och portvinsmetoden. Kända starkviner är marsala, madeira, portvin och sherry.» Dessa viner kallas i engelsktalande länder för forti-

fied wines. Om man skall vara noga med fullständigheten så räknas hit även vermut, malaga, australiska s k Liqueur Muscat- och Liqueur Tokay-viner samt de franska s k Vin Doux Naturel och liknande. Från praktisk synpunkt är det emellertid fråga om enbart sherry, portvin och madeira.

TEXT

NILS H STERNBY
professor, avdelningen för patologi,
Universitetssjukhuset MAS, Malmö.

FOTO

ROONY JOHANSSON

Vintage port är portvin av den allra högsta kvaliteten. Det görs enbart under bra år då druvorna nått perfekt mognad. Legendariska äldre stora årgångar är 1927, 1931, 1935 och 1945, upplyser Nils H Sternby.

Namnet sherry kommer från den engelska förvrängningen av det spanska namnet Jerez, som är den stad (egentligen Jerez de la Frontera) i Andalusien som är centrum för sherrytillverkningen. På franska heter vinet Xérès. Man använder numera endast tre druvsorter: Palomino, Pedro Ximénez, vanligen kallad PX, samt Moscatel. Av dessa är Palomino den helt dominerande och svarar för mer än 90 procent av den planterade arealen.

Basen är torrt vitt vin

All sherry utgår från ett torrt vitt vin som efter jäsningsen får en tillsats av druvsprit. Det bästa vinet används för tillverkning av sherrytypen Fino; dessa viner utvecklar på ytan av faten ett lager av en jästsvamp som kallas flor och skiljer Fino från andra sherrytyper. Det innebär också att alkoholhalten inte kan överskrida cirka 15 procent. Flor livnär sig både på luftens syre och på vinets alkohol och andra ingredienser. Om jästen självdör uppkommer sherrytypen Palo Cortado.

I en Fino hålls jästen vid liv genom att man tillför yngre vin, det s k solerasystemet; dvs vin från senaste årgången tillförs kontinuerligt. Det gör också att man kan hålla ett sherrymärke smakmässigt konstant år efter år.

Den tredje typen av sherry kallas oloroso och görs på yngre druvor och dylika av något lägre kvalitet än de som används för Fino. Denna typ tillsätts druvsprit upp till cirka 18 procent, vilket innebär att jästsvampar ej kan överleva; denna sherrytyp utvecklar således ej flor. I princip är denna sherry torr, men ofta tillsätts sött vin så att Oloroso blir sött. Till de finaste sorterna tillsätts intensivt sött vin gjort på Pedro Ximénez-druvan. För mera kommersiella söta sherrysorter används vin från torrade Palomino-druvor.

Den som går till Systembolagets katalog hittar emellertid inte ovan nämnda beteckningar på sherrysorterna, utom ibland i det finstilta. Vinerna klassas efter söthetsgrad i katalogen, och de flesta är kända under sina kommersiella namn skapade av de firmor som producerar dem. Tio Pepe är således en Fino producerad av Gonzales Byass, Dry Sack en halvtorr sherry av Olorosotyp som produceras av Williams & Humbert.

Den mest kända av de söta sherry-sorterna torde vara Bristol Cream, som produceras av den engelska firman Harvey & Son från Bristol. Cream är för öv-

rigt den allmänt använda beteckningen på en sött sherry. Det enda undantaget från denna regel i Systembolagets lista är Pedro Ximénez, som görs på druvan med samma namn.

Amontillado och Manzanilla

Ett vanligt namn i sherrysammanhang är Amontillado. Det betecknade ursprungligen sherry som kom från området omkring staden Montilla; ordet betyder Montilla-liknande. Numera används Amontillado dels som beteckning för ett i regel sött blandvin, den kommersiellt vanligaste varianten, dels för en Fino, oftast åldrad, som tillsätts sprit så att jästfilten på ytan, flor, dör och vinet exponeras för luftens syre.

Ett annat namn som man ofta möter är Manzanilla. Det är beteckningen på en Fino producerad i staden Sanlúcar de Barrameda som ligger vid kusten. Den fuktiga luften gör att lagret av flor blir tjockt, vilket innebär långsammare mognadsprocess samt lägre alkoholhalt. Den Manzanilla som exporteras brukar dock i regel tillsättas alkohol upp till sedvanlig sherrystyrka.

De största sherrykonsumenterna, utöver spanjorerna själva, är engelsmännen. Det var en populär dryck tills för ett par decennier sedan; under 80-talet dalade dess popularitet och produktionen minskade högst avsevärt. Den minskade populariteten innebär att priserna på även mycket bra sherrysorter är förhållandevis låga. Det är en lämplig dryck till såväl apéritif som till många maträtter; söthetsgraden avgör vilka sorter som går till vad. Även med Systembolagets tämligen begränsade sortiment kan man ordna en trevlig sherryprovning eller experimentera med olika maträtter i kombination med sherry.

Madeira

Namnet Madeira förknippar väl de flesta med sol, värme och bad, dvs en skön semester, men för vinälskaren har det en ytterligare och mycket mera intressant mening. Ön tillhör Portugal och ligger ute i Atlanten cirka 100 mil från moderlandet. Den blev tidigt en viktig knutpunkt för sjöfarten, och redan för cirka 300 år sedan gjorde man vin på Madeira.

Man lärde sig också att tillsätta alkohol för att öka hållbarheten, och man upptäckte också att vin som legat ombord under sjöresan till tropikerna smakade bättre än det som legat iland. Under slutet av 1800-talet började man i stället för sjöresa använda s k estufas

för lagring och mognad; det var tankar eller rum som kunde uppvärmas. Detta system används fortfarande, dels i form av stora cementtankar i vilka vinet uppvärms med hjälp av hett vatten som cirkulerar i rör, dels i form av 600 liters träfat som förvaras i artificiellt uppvärmda rum.

Denna senare metod ger de bättre viner. Dessutom produceras de bästa madeiravinerna utan någon artificiell upphettning, de lagras i 600 liters träfat i producenternas soluppvärmda lagerlokaler, och de blir i regel årgångsviner.

Madeiravinerna benämndes tidigare efter den druvsort som vinet gjorts på, och dessa s k ädla druvor var Sercial, Verdelho, Bual och Malvasia.

Samtliga är vita och de producerade viner av stigande söthetsgrad från Sercial till Malvasia. Vinerna kallades med dessa druvnamn fram till dess att EU från och med 1993 tvingade fram en ändring: ett vin får ej benämnas efter druvan om det inte innehåller minst 85 procent av densamma. Eftersom de ädla sorterna är sparsamt förekommande så görs huvuddelen av madeira sedan lång tid tillbaka på druvan Tinta Negra Mole, som alltså är röd. Vinerna får därför numera beteckningarna torrt, halvtorrt, halvsött respektive sött.

Jäses i träkar

Ursprungsvinet jäses i regel i mycket stora träkar eller numera i dylika av rostfritt, de enklare vinerna jäses helt och får tillsats av sötma och alkohol i efterhand, högre kvaliteter görs genom tillsats av 95-procentig druvsprit för att stoppa jäsningsen. Det sker tidigare för Bual- och Malvoisievinerna, som ju skall bibehålla en del restsocker. Malvoisie för övrigt detsamma som engelskans Malmsey.

Sercialdruvan odlas på de kallaste områdena, på hög höjd och på öns norra del. Det ger ett torrt och lätt aromatiskt vin. Verdelhodruvan odlas också på »kalla» områden men mognar snabbare än Sercial och ger vin med lite sötma. Bual, på portugisiska Boal, odlas inom varmare områden och är sötare än de två tidigare men har liksom övriga madeiror en tydligt markerad syra, även om också russinton finnes.

Malvoisiedruvan slutligen odlas också inom de varmaste områdena, ett känt namn för ett dylikt är Camara de Lobos. Den ger det sötaste vinet som emellertid har en tydlig balanserande syra. Det är ett av världens mest lagringsdugliga viner som tycks kunna bli

hur gammalt som helst.

Vid ett besök på Madeira för ett par år sedan smakade jag en 1795 års årgång som var helt underbar.

En stor del av madeiravinerna är enkla bulkviner som används i livsmedelsindustrin eller som enkelt matlagingsvin. Om etiketten säger Finest betyder det bara ett enkelt blandvin som inte fatlagrats. Fem- och tioåriga viner, även benämnda Reserve respektive Special Reserve, har delvis fatlagrats och de tioåriga är i regel gjorda på de ädla druvsorterna. Liksom med sherry så förekommer också solera-systemet på Madeira. Eller rättare sagt förekom, det är numera inte tillåtet för viner äldre än tio år. Om man alltid kan lita på etikettens uppgifter om det äldsta vinet i en gammal solera är dock mycket tveksamt!

Extremt hållbara viner

Den högsta kvaliteten av madeira är årgångsbetecknad, dvs Vintage Madeira. Vinet skall komma helt från angiven årgång, det skall ha legat minst tjugo år på fat – men ligger i regel betydligt längre – samt två år på flaska innan det säljs. Dessa viner är extremt hållbara och de enda viner som mig veterligt skall lagras stående, jag förmodar för att de inte skall skadas av en dålig kork och för att inte bli oxiderade.

Dessa viner är av en helt annan klass än de fem- eller tioåriga, och det är definitivt värt pengarna att prova ett årgångsvin. Ty pengar kostar de, i Systemets ordinarie sortiment finns en 1971 Bual för 562 kronor, 2 1/2 gånger så dyrt som den dyraste icke-årgångsbetecknade. I specialsortimentet finns flera

olika årgångar med en 1910 års Sercial som det dyraste för 5 200 kronor.

Madeira var tidigare en storsäljare i Sverige, Vin & Sprit hade till och med ett eget kontor på Madeira till in på 1940-talet. Det serverades förr som standard en torr madeira till soppan och en sötare variant till desserten eller som visitvin. Det var väl bara Cap Constantia från Sydafrika som kunde konkurrera i dessa avseenden. Men dryckesvanorna ändras och madeira tillhörde efter andra världskriget de stora förlorarna. För att popularisera vinerna gick ett antal producenter samman till »The Madeira Wine Company» (men bibehöll många av ursprungsfirmornas namn, t ex Blandy, Cossart och Leacock). Det finns dock ett antal mindre bra produ-

center kvar, t ex Bar-Beito, Borges och Henriques & Henriques. Man har också med strängare krav höjt kvaliteten på vinerna, och de förtjänar definitivt en plats i varje vinälskares sortiment.

För fullständighetens skull bör också ett par andra druvsnamn nämnas eftersom man kan stöta på dem på en etikett eller i en beskrivning: Terrantez och Bastardo. Den förra, den svarta druvan, försvann så gott som helt efter phylloxera-epidemin på 1800-talet men börjar nu åter planteras; den gav ett sött vin. Bastardo, också en röd druva som är mera känd som en av portvinsdruvorna, fanns också förr men är numera nästan helt försvunnen.

Portvin

Det tredje av de välkända starkvinerna, kanske det mest kända och det som med rätta fått namnet »the Englishman's wine», är portvin. Namnet kommer från staden Porto (eller Oporto), som är centrum för handeln med detta vin. Druvorna odlas emellertid ej här vid kusten utan i ett område längs floden Douro, som börjar cirka 7 mil från kusten och sträcker sig upp till spanska gränsen.

Vingårdarna, de s k quintas, är kraftigt terrasserade och i princip omöjliga att bearbeta med maskiner. Hela området skyddas från Atlanten av upp till 1 400 meter höga berg, och det innebär att det regnar mycket mindre i vinområdet än vid kusten. De bästa vinerna kommer från den centrala delen omkring staden Pinhão. På somrarna når temperaturen ofta upp till 35 grader eller mera, och med den sparsamma nederbörden tycker man att odlingsbetingelserna

skulle vara minst sagt begränsade. Men likväl produceras här superba viner!

Ett mycket stort antal druvsorter är tillåtna för framställning av portvin, och traditionellt har de planterats huller om buller i vingårdarna. Numera koncentrerar sig emellertid många odlare (firmor) på ett fåtal druvsorter, de viktigaste är Touriga Nacional, och Touriga Francesa samt Tinta Barroca, Tinta Roriz (som är samma som den spanska Tempranillo) och Tinta Cão. De är alla mörkblåa och ger djupt röda viner.

För framställning av vitt portvin används andra druvor som anses mindre »ädla»; enligt Churchill är ju också »the first duty of port to be red».

Druvorna skördas från slutet av september under 3–4 veckor. Traditionellt

transporterades de till stora öppna låga cementtankar där de trampades sönder av barfotagång. Det innebar att druvorna öppnades utan att kärnorna krossades, väsentligt för att undvika beska viner. Metoden används fortfarande delvis, men det mesta av portvinet jäses nu i cement- eller ståltankar. Musten överförs till tankar som innehåller 77-procentig druvsprit, vilket effektivt stoppar jäsningsen.

Det lagras därefter på platsen till följande vår då det sänds till respektive firmas lokaler, lodges, i Via Nova de Gaia, som ligger vid Douroflodens mynning mitt emot Porto. Detta skedde tidigare med speciella flatbottnade båtar men numera mera praktiskt med tankbilar.

Ny favorit i Frankrike

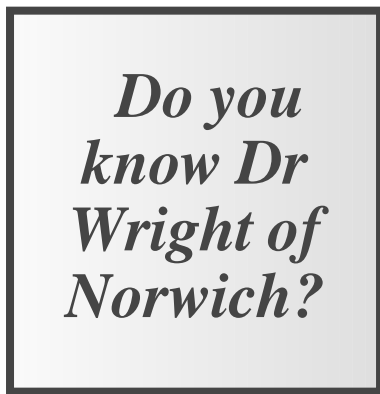
Portvinet lagras alltså så gott som uteslutande i Vila Nova, varifrån det också exporteras. För många kommer det kanske som en överraskning att höra att »the Englishman's wine» numera egentligen är »the Frenchman's wine». Frankrike är den största importören men huvudsakligen av de billigaste typerna. Och det finns verkligen många olika typer av portvin och med beteckningar som använder de engelska namnen. Det reflekterar naturligtvis det dominerande inflytande som engelsmännen haft på portvinsmarknaden sedan 1600-talet, då det infördes höga tullar på vinimport från Frankrike.

Det sägs också att det var en engelsman som upptäckte portvinet: i ett kloster fann han att man tillsatte brandy till det jäsande vinet och därmed stoppade jäsningsen.

Fortfarande är det ursprungligen engelska firmor, portvinshus, som dominerar marknaden. Namn som Cockburn, Croft, Dow, Graham, Sandeman, Taylor och Warre är alla av engelskt ursprung, och firman Croft grundades redan 1678. Den äldsta portvinsfirman är emellertid Kopkes, som grundades redan 1638.

Den enklaste typen av portvin är Ruby. Den lagras i tankar eller fat, och vin från olika årgångar kan blandas. Vinet filtreras, och ibland blir det även pastöriserat för att öka hållbarheten. Vinet har ingen fällning och är vackert rubinrött, det är en enkel och okomplicerad dryck som kan användas såväl som apéritif som till mat.

En speciell typ av portvin är s k Tawny, ett vin med brungul eller läderliknande färg (tan, garva på engelska). Det skall vara ett vin som lagrats på träfat så länge att den röda färgen av en Ruby övergått till en brunare. Numera produceras emellertid en kommersiell »Tawny» av druvor från nedre Douro som fått mogna i det varmare klimatet i inlandet, det är ofta inte äldre än en vanlig Ruby.



Det är denna typ av vin som utgör huvuddelen av exporten till Frankrike.

En riktig Tawny skall emellertid ha lagrats i träfat i Vila Nova minst sex år, i regel betydligt längre. På etiketten ser man beteckningarna 10-, 20- eller 30-årig tawny, ibland över 40-årig, det betyder inte exakt åldersangivelse, vinet är en blandning av olika års viner, utan en approximering av åldern. Etiketten skall ange när vinet är buteljerat, och det bör därefter inte bli alltför gammalt.

En öppnad flaska håller inte heller särskilt länge utan bör konsumeras inom en vecka eller två. Denna typ av vin är ofta portvinsproducenternas egna favoriter, och det är väl använda pengar att betala mellanskillnaden mellan en enkel Ruby och en 10- eller 20-årig Tawny. Mina favoriter är just de 20-åriga, de är mera fruktiga och mindre märkta av fatlagringen än de ännu äldre. Vilket hus, dvs vilken producent, man föredrar får man prova sig fram till!

Vintage Port

Mera känt än Tawny är nog Vintage Port, dvs portvin från ett speciellt år. Det är den högsta kvaliteten av portvin och görs enbart under bra år, dvs då druvarna nått perfekt mognad. Vissa år producerar så gott som varje portvinshus ett vintagevin, det kallas att man deklarerar ett år, så var fallet till exempel åren 1994, 1991, 1985, 1983, 1977, 1970, 1966 och 1963.

Legendariska äldre stora årgångar är 1945, 1935, 1931 och 1927. Andra år kanske det finns några firmor som deklarerat ett vintagevin, de har haft turen att få en perfekt skörd. Vintage Port utgör endast ett par eller några få procent av den totala portvinsproduktionen men är trots det det mest omtalade av portvinstyperna. Om ett vin skall deklarerars avgörs under andra året efter skörden då man skickar ett prov till portvinsinstitutet; om det godkänns deklarerars året. Det kommer sedan tämligen snabbt på marknaden men bör inte drickas förrän efter flera års lagring; mycket praktiskt för producenten som överlåter lagringen till kunden!

All Vintage Port kräver dekantering ty det bildas en kraftig fällning vid lagringen. Beroende på år och producent tar det tio år eller mera innan vinet är drickfärdigt. Ibland betydligt längre: för kort tid sedan provade jag årgångarna 1966 och 1963 från samma hus, 66 var perfekt att dricka nu medan 63 fortfarande behövde några år för att bli på topp.

Så långt är det inga svårigheter att förstå portvinsetiketten, men sedan blir det knepigare. Late Bottled Vintage, vanligen kallad LBV, är från ett särskilt år och i regel från ett bra sådant som emellertid inte har kvalificerat sig som

ett vintageår. Vinet skall buteljeras 4–6 år efter skörden och utan filtrering eller annan behandling, det måste därför som en Vintage Port dekanteras före servering. Det är drickfärdigt tidigare än en vintage och cirka fem år efter buteljering. Det finns emellertid, och tyvärr, också en annan typ som kallas LBV: de är filtrerade och stabiliserade före buteljeringen och ger alltså ingen fällning men är i gengäld oftast bleka kopior av en verklig LBV; behandlingen förändrar vinet till det sämre. Dessa som LBV betecknade viner är inte mycket bättre än en ordinär Ruby!

Crusting Port

Så finns det portviner betecknade Vintage Character trots att de inte har något att göra med Vintage Port. Det är Ruby av förhoppningsvis bra kvalitet som har lagrats i tank eller i bästa fall träfat under fem till sju år och sedan filtrerats och buteljerats. Dessa viner är speciellt populära i England. Crusted eller Crusting Port är ett vin som skapats av engelska portvinshus för att locka entusiaster för Vintage Port: det är ett blandvin av olika årgångar som buteljerats tidigt, i regel utan filtrering, och som därför liksom Vintage Port utvecklar mycket fällning. Det måste därför dekanteras före servering. Eftersom priset är mycket lägre än för Vintage Port är det trots allt ofta ett mycket prisvärt alternativ.

Single Quinta Vintage Port kan jämföras med ett slottstappat vin: det kommer från en enda vingård (Quinta) och från ett specifikt år, det lagras på träfat i ett par tre år, buteljeras utan filtrering och måste således dekanteras före servering. Behandlingen är således ungefär som för en Vintage, skillnaden består i att de saluförs under bra icke-deklarerade år.

Under dylika ingår de nämligen i Vintagevinet. En del producenten sparar sina Single Quinta-viner tills de är färdiga att dricka, kanske efter bortåt tio år. Kända namn i detta sammanhang är Quinta da Vargellas, som tillhör firma Taylor, och Quinta dos Malvedos, som tillhör firma Graham.

En annan beteckning som portvinsentusiasterna gärna stoltserar med är Colheita. Detta portugisiska ord betyder skörd men också årgång, en Colheita Port har emellertid ingenting med Vintage Port att göra. Det är i princip en Tawny från ett speciellt år som har lagrats på träfat i minst sju år, i regel är lagringen längre. Etiketten skall ange både när vinet är skördat och när det är buteljerat; och det är ingenting för lång lagring, det bör drickas inom ett par år efter buteljeringen.

Systembolagets lista innehåller ett trettiotal röda portviner, i beställnings-

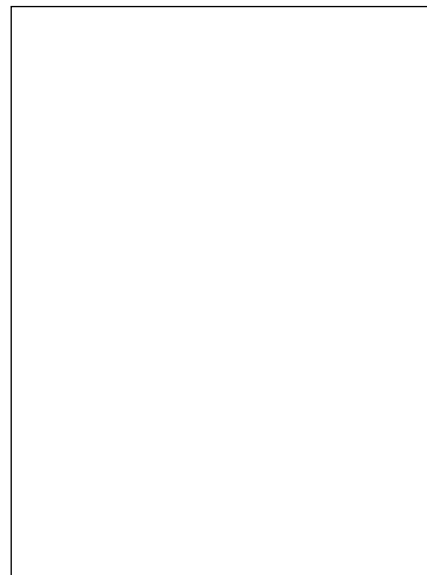
sortimentet finns ytterligare ett dussin. Dessutom finns det totalt ett tiotal vita portviner, men de är ju av mindre intresse. Alla olika typer utom Crusted Port finns representerade, av Vintage ett halvt dussin men där de äldsta kommer från år 1985. Vill man dricka riktigt mogen Vintage får man leta i Köpenhamn; där kan man också hitta dem på vinauktioner. England är naturligtvis ett Eldorado i detta sammanhang: i ett par kataloger som jag på måfå plockade fram från kända vinfirmor i London fann jag drygt femtio respektive ett sjuttiofem olika Vintage Port och tillbaka till år 1966 respektive 1920!

»Passing the Port»

Man kan väl inte nämna portvin utan att kommentera »Passing the Port». Denna ritual är väl inte respekterad vid så många middagsbord i Sverige, men skulle man råka bli inbjuden till lunch på The Factory House i Oporto får man inte göra bort sig! Detta »house» är en vacker gammal byggnad som är samlingspunkten för de brittiska portvinsfirmorna.

Där träffas deras representanter till lunch varje onsdag enligt gamla traditioner, som bland annat innebär att man skall gissa såväl hus som årgång på det portvin som serveras i desserttrummet efter lunchen.

Då skall värden hålla upp till gästen på höger sida, sedan till sig själv och slutligen skicka karaffen åt vänster. Den skall sedan så vandra tills den är tillbaka hos värden. Cigarrer får ej tändas förrän alla har smakat på vinet. Karaffen kan gå runt flera varv, och det är ytterst oartigt att låta den bli stående: man kan då få frågan »Do you know Dr Wright of Norwich?». Han var nämligen på 1950-talet en känd »bottle stopper»!



God jul och gott nytt år önskar Nils Sternby.