

TAMPEREEN VIINIKLUBI
Lämmitellään Portviineillä
11.2.2009

Kuvauksia viineistä

Messias White Dry

Tuottaja: Sociedade Agrícola e Comercial dos Vinhos
Messias (perustettu 1926)
Alue: Bairrada
Hinta: 13,42 € (Alko)
Alkoholipitoisuus: 19,5 t-%
Sokeripitoisuus: 85 g/l
Hapot: 3,5 g/l
Energiasisältö: 140 kcal/100 ml
Rypäleet: Malvasia Fina, Rabigato, Codéga
Kypsytytys: suurissa tammiastioissa, minkä jälkeen noin kaksi vuotta terästankeissa

Väri: kullankeltainen
Tuoksu: lämminhenkinen, neutraali, hunajaisia ja kukkaisia piirteitä
Maku: kuivahko, hedelmäinen, hennon yrttinen, tyylikkään pähkinäinen, lämmin

Ruokasuositus: aperitiivi

Viinistä viiniin:

Voimakas maku on melko kuiva, mutta erittäin lämminhenkinen. Mausta voi erottaa muun muassa vaalean persikan, kuivattujen hedelmien ja paahteisuuden aromeja. Jälkivaikutelma on pitkä ja nielua lämmittävä, lähes polttava.

Taylor´s Fine White Port

Tuottaja: Taylor (perustettu 1692)
Alue: Oporto, Douro
Hinta: 14,92 € (Heinon Tukku)
Alkoholipitoisuus: 20 t-%
Sokeripitoisuus: 110 g/l
Rypäleet: sekoitus useasta rypäleestä, lajikkeita mm. Arinto, Boal (Semillon), Codega, Esgana Cao, Folgasao, Gouveio, Viosinho, Rabigato
Kypsytytys: kolmen vuoden ajan tammitynnyreissä

Väri: kullankeltainen, hieman kehittynyt
Tuoksu: runsas ja rusinainen, kypsän hedelmäinen
Maku: makea, täyteläinen, samettinen, maukas jälkimaku

Ruokasuositus: aperitiivi, jälkiruoat

Valkoiset portviinit sopivat mainiosti myös juotavaksi drinkkeinä tonicin tai kivennäisveden ja mintunlehden/sitruunan kera.

Warres Heritage Ruby Port

Tuottaja: Warre´s Port (perustettu 1670)
Alue: Douro
Hinta: 14,26 € (Heinon Tukku)
Alkoholipitoisuus: 19 t-%
Sokeripitoisuus: 90 g/l
Rypäleet: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão
Kypsytytys: vähintään kolme vuotta tammitynnyreissä

Väri: rubiinipunainen
Tuoksu: runsas, nuorekas, punaisia marjoja
Maku: makea, hedelmäinen, tasapainoinen, raikas

Ruokasuositus: juustot, pähkinät ja kuivatut hedelmät. Tarjoillaan huoneenlämpöisenä, ei tarvitse dekantoida.

Burmester Colheita 1990

Tuottaja: Burmester (perustettu 1730)
Alue: Douro
Hinta: 50,30 € (Alko tilausvalikoima)
Alkoholipitoisuus: 20 t-%
Sokeripitoisuus: 118,6 g/l
Rypäleet: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barocca
Kypsytytys: 550-litraisissa tammitynnyreissä

Väri: oranssi, kehittynyt, meripihkaan vivahtava
Tuoksu: voimakas, ja kehittynyt: vaniljaa, rusinoita, aprikoosia, puuta ja häivähdytys konjakkia
Maku: makea ja kehittynyt, pyöreähkö, runsasta kypsää hedelmäisyyttä, makeita rusinoita, pitkä ja tasapainoinen, jälkimaussa mantelikeksiä

"Herkullinen, kypsä viini, jolla vielä muutama vuosi ikää jäljellä."

Ruokasuositus: nauti sellaisenaan tai keveän makean kumppaniksi

Graham's 30 yrs old Tawny Port

Tuottaja: Graham's Port/Symington (perustettu 1820)
Alue: Douro
Hinta: 68 € (Alko tilausvalikoima)
Alkoholipitoisuus: 20 t-%
Sokeripitoisuus: 120 g/
Rypäleet: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barocca, Tinta Roriz, Tinta Cão
Kypsytyks: 534-litraisissa laadukkaissa tammitynnyreissä

Väri: mahonkiin vivahtava tumma meripihkan väri
Tuoksu: loisteliaan kypsä tuoksu on runsas, antelias ja mausteisen tyylikäs
Maku: makea, iäkäs, suklainen, viikunainen, herkullinen

Ruokasuositus: leivonnaisten ja muiden jälkiruokien sekä juustojen, pähkinöiden ja kuivattujen hedelmien seuraksi. Tarjoile varsinkin kuumalla ilmalla mieluiten hieman viilennettynä.

Viinilehti 6/2008:

Portviini-pruvin numero 1: "Makea, runsas, miellyttävän pähkinäinen ja tasapainoinen. Jälkimaku on suhteellisen pitkä ja hienostuneen pähkinäinen. Siitä voi erottaa miellyttävästi bergamonttia ja aromaattista tonkapapua. Viini on kuin luotu bitteriselle, laadukkaalle suklaalle".

Kertaus rypäleistä:

Touriga Nacional:

Kypsyä varhain, pienisatonen (kilohinta viisinkertainen muihin portviini-rypäleisiin verrattuna), rypäleet ovat hyvin tummia, napakoita, paksukuorisia ja pienikokoisia. Viineistä tulee erittäin tanniinipitoisia ja konsentroituneita. Viineissä maistuu tummien hedelmien, kukkien ja mustan teen aromit.

Touriga Franca (Touriga Francesa):

Köynnökset kestää kuivuutta ja tuo riittävän sadon. TF tuo viineihin tanniineja ja etenkin (kukkaista) parfyymisuutta sekä kestävä jalkimakua. Aromeina tummaa kirsikkaa ja kypsiä metsämarjoja.

Tinta Barocca:

"Nuorimpia" portviini-rypäleitä, ei helposti altistu homeelle, mutta herkkä kuivuudelle. Erittäin sokeripitoinen rypäle, joka tuo viineihin kukkaisia aromeita, luonnetta ja hyvää rakennetta sekä kypsiä tanniineja.

Tinta Roriz (Tempranillo):

Kestää hyvin kuumuutta ja kuivuutta, rypäleet tummia ja paksukuorisia, ei kovin hapokkaita. Tuo viineihin maskuliinisuutta, tiiviitä tanniineja, monimuotoisuutta ja rusinan tuoksua.

Tinta Cão:

Erittäin niukkasatonen paksukuorinen rypäle, joka tuo viinin tuoksuun kukkaisia aromeja ja makuun hedelmäisyyttä.

Malvasia Fina (Arinto Galego, Assario):

Kypsyä varhain, elegantti-arominen ja hapokas rypäle, joka saattaa muistuttaa rieslingiä (ei sukua), hunajan aromeja (myös madeiran rypäle).

Rabigato:

Douron "Médoc", tuottoisa joskaan ei kovin arvostettu rypäle.

Codéga (Alva, Roupeiro):

Tuottoisa, vähä-alkoholinen ja -happoinen rypäle, jolla on pitkät viljelyperinteet Portugalissa. Sopii hyvin kuivaan ilmastoon, tuo viiniin hienostunutta aromia ja hyvän bukeen.