

Tawny - en bortglömd storhet från Portugal

Publicerad 2010-12-28 av Anders Levander

ARTIKEL: VIN Julen är ju traditionellt tiden då man dricker portvin. Jag har just återupptäckt en typ av vin som blivit lite bortglömt nämligen Tawny. Livets Goda har provat tio-, tjugo-, trettio- och fyrtio-årig Tawny. Kyliga vinterdagar är perfekta för en njutbar stund med ett glas Tawny Port framför brasan.

Den lite okända producenten Quinta do Mourão från Duoro-dalen är specialiserad på just Tawny av hög kvalitet. David Lima i Göteborg med bolaget PORTOFOLIOWINES AB importerar dessa viner.

David är själv född och uppvuxen i Porto så han har givetvis god kännedom om traktens viner. Han menar att Tawny är en bortglömd storhet och jag kan inte annat än hålla med honom om detta.

Själv drack jag Tawny under min studenttid i början på åttoitalet och har väl inte funderat så mycket på detta vin sedan dess förutom vid de årligen återkommande portprovningarna veckan före jul.

Nu hade David godheten att visa mig vad kvalitetstawny är. Jag har ju alltid varit fokuserad på Vintage Port tidigare, men en god Tawny har precis lika mycket att ge som en Vintage. Det är dock viktigt med producenten. Quinta do Mourão är specialiserad på Tawny, vilket märks.

Vinerna säljs efter antalet år på fat. Den som säljs med 40 år är i verkligheten mer än sextio år gammal enligt David Lima. De övriga överskrider även de med råge det stipulerade antalet år som anges på flaskan.

Vad skiljer en Tawny från en Vintage? Jo en Tawny är fatlagrat och sedan buteljerat på flaska till skillnad från Vintage som tappas på butelj tidigt efter alkoholjäsning och uppspritning. Colheita är en årgångsbetecknad Tawny och härrör därför från en specifik skörd.

Samtliga viner har en stor komplexitet och aromrikedom och har ett stort användningsområde. De passar till mycket från aperitif för tio åringen till Stiltonost och valnötter för de äldre sorterna.

Tjugoåringen är perfekt till exempelvis många desserter. Färgen är inbjudande bärnstensfärgad och de äldre vinerna är ljusare i kulören. De äldsta vinerna känns mest balanserade och har en högre syra. Doften är fylld av nötter, fikon, katrinplommon, kaffe och tobak i en oerhörd komplex sammansättning. Sötman är hög men samtidigt fint balanserad på grund av syran i vinet.

Eftersmaken är lång och intensiv. En öppnad flaska håller länge till skillnad från en Vintage som bör drickas upp inom ett fåtal dagar. Jag kan bara uppmana våra läsare att som jag bekanta er med mitt nyupptäckta vin – Tawny.

Det finns fyra olika viner på Systembolagets beställningssortiment.

10 årig med nummer 76149
20 årig med nummer 76147
30 årig med nummer 761 46
40 årig med nummer 761 45

