

## Operakällaren satsar på portvin

Publicerad 2011-04-20 av Anna Henning Moberg

**ARTIKEL: VIN** Är Portvin en dryck för äldre damer alternativt något du smuttar på till jul? Inte om portugisen David Lima får bestämma. Med hjälp av en designad portvinsvagn och en av Sveriges vassaste sommelierer, vill han visa vilken mångsidig dryck Portvin kan vara.

– Tawny Port är den perfekta drycken att erbjuda på glas på en restaurang, säger David och tillägger att hållbarheten på en öppnad flaska är strålande till skillnad från en Vintage Port som du helst ska konsumera direkt när du öppnat den.

En som delade Davids passion för Port var stjärnsommeliererna Fredrik Horn på Operakällaren i Stockholm.

– Vi säljer mycket söta viner på glas då vi har en fantastisk ostvagn, säger han och berättar att det var så tanken på att ha en vagn även för portvinerna föddes.

– Det blir automatiskt en snygg presentation och betydligt lättare att sälja in till gästerna på det viset, fortsätter han.

Då Operakällaren är en av Sveriges spektakuläraste krogmiljöer med sin konst och stuckaturer, fick vagnen specialbeställas av en designer. Sedan en månad tillbaka rullar den mellan borden av Fredrik eller sommelierkollegan Carl Frosterud.

– Det har gjort enormt mycket för portvinsförsäljningen, utbrister Fredrik nöjt och tillägger att han erbjuder de söta kvalitetsvinerna till alla typer av gäster. Dock är kunskapen om drycken låg vilket kräver att aktivt arbete av den som serverar.

– Jag önskar att jag kunde få svenskarna att förstå hur gott Portvin är året runt, suckar David. I Dourodalen dricker vi det till allt möjligt. Min favorit är till tonfiskröra på rostat bröd, det är ljuvligt gott till en 10-årig Tawny.

David berättar också att efterfrågan på vitt Portvin ökar, dock är det en mycket liten produkt än så länge. Fredrik fyller i och tillägger att han uppskattar det som aperitif före maten.

– Jag serverar och dricker Portvin året om, avslutar Fredrik. Framförallt till ost men det kan även innebära en varm rätt med ost, till det är det fantastiskt gott med Portvin.

För mer information se [www.portofoliowines.se](http://www.portofoliowines.se)

