ROSE PORT

Quinta da Trovisca

FAKTA

Portvin
Drue(r): 10% Tinta Barroca, 30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca / Francesa, 30% Touriga Nacional
Lagring: -
Alkohol: 18.5%
Syreindhold: 3,85 g/L
Restsukker: 84 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06360030035
Anbefales til:

Distriktet
Ca. 90 km. fra floden Douros udmunding i Atlanterhavet starter Dourodistriktet, godt beskyttet mod havet af en ca. 1400 meter høj bjergkæde i nord-sydgående retning. Derfra og til den spanske grænse består undergrunden af flere forskellige typer jordbund, hovedsageligt skifer men også smuldrende granit, en blanding som giver de bedste muligheder for vindyrkning. I 1675 fik vinene fra Douro for første gang det navn, som stadig er gældende, nemlig Porto. Navnet kommer selvsagt af, at vinene blev afskibet fra byen Porto. Et fantastisk eventyr hvor både engelske, hollandske og tyske købmænd kom til at sætte deres præg og var med til at gøre vinene verdensberømte.

I dag bruges de fleste druer som dyrkes i Dourodalen stadig til portvin, men også til hvid- og rødvine (bordvine) i Douro DOC/DOP (Denominação de Origem Protegida). Mange af disse vine er i dag ganske fremragende og fortjener langt større opmærksomhed end de retteligt får - stadig lidt i skyggen af portvinene!

Producenten
Siden 1889 og i 5 generationer har familien Quevedo dyrket druer i den fantastisk smukke dal langs Douro-floden. Familiens udgangspunkt er i dag den lille by, São João de Pesqueira, som ligger ca. 20 km sydøst for Pinhão i Cima Corgo-regionen. Som så mange andre små familiebrug solgte familien indtil for relativt nyligt sine druer til de store portvinshuse inde i Vila Nova de Gaia, så det var derfor først i 1993, at man etablerede sig som selvstændig producent og begyndte at aftappe og markedsføre portvine under eget navn.

Søskendeparret Cláudia og Oscar Queveda er i dag som 5. generation i front for familiefirmaet. Ønologuddannede Cláudia har ansvaret for produktionen af portvinene og økonomiuddannede Oscar har ansvaret for salget til i dag mere end 40 lande.

I dag dyrker og ejer familien i alt 100 ha. vinmarker og 25 ha. olivenmarker fordelt på 5 såkaldte Quintas, og Quinta da Trovisca er den største ejendom (30 ha.). Familien kalder selv marken på Quinta da Trovisca for deres "favorit-mark" i relation til at foretage en række eksperimentelle forsøg med bl.a. nye druevarianter og alternative dyrkningsmetoder. Det var derfor også på denne mark, at de i 2012 indledte en overgang til økologisk dyrkning på 12 ha.

Familien har stort fokus på at indrette produktionen, så der tages mest muligt hensyn til miljøet. Man udvider derfor successivt den økologiske produktion, og man anvender ikke kemiske midler til bekæmpelse af svampesygdomme og ukrudt. I stedet anvender man udtræk af urter og olier (fx appelsinkerneolie), som er effektiv mod fx meldug, og naboens 80 får sørger indimellem for at holde ukrudtet i ave samt gøde jorden.

Familien Queveda er meget anerkendte for at producere kvalitets-portvine, som virkelig er value for money.

Produktet
Rosé Port kan vel godt betegnes som "den nye stjerne på portvinshimlen" - eller en ung og kosmopolitisk portvin, som familien Queveda selv betegner den. Den er i hvert tilfælde på relativ kort tid blevet en meget populær portvinsvariant, og som helt sikkert også har fået personer, der tidligere ikke nød så meget portvin (eller måske slet ikke nød…) til at tage imod den med begejstring.

Produktionsprocessen er på mange identisk med den, som øvrige portvinstyper gennemgår bortset fra, at skindmacereringen foregår i kort tid, så farveudtrækket begrænses, og at den slutteligt ikke modner i kortere eller længere tid på egetræsfade og/eller rustfrie ståltanke. Rosé Port er derfor en noget friskere og lettere portvin, som helt sikkert har fået et "gennembrud" hos især de lidt yngre generationer.

Vinen har en meget indbydende og delikat hindbærfarve. I duften finder man en herlig blanding af friske og modne røde bær, jordbær og hindbær især, samt et strejf af lidt sødere tropiske frugter. Smagen er helt identisk og slutter meget harmonisk med en behagelig og tilpas sødme, der er fint matchet af en frisk og livgivende syre.

Rosé Port nydes ved ca. 9-10° til fx friske jordbær med flødeskum, isdesserter eller frugtsalater. Den er også glimrende som aperitif, hvor man evt. også kan mixe den i forholdet ¼ Rosé Port og ¾ tonic sammen med isterninger, lidt friskrevet skal fra citron, lime eller grapefrugt og en lille smule juice fra (én af) disse.