

# Dow's Ruby Port

*Portvin från Douro, Portugal*

**Området** I norra Portugal ligger portvinsdistriktet Alto Douro, som har sitt namn efter floden Douro. Området skyddas från det fuktigare Atlantklimatet av bergsryggen Serra do Marao, vilket ger mycket torra somrar. Jordmånen består mest av skiffer, förutom i norr där granitjord dominerar. Alto Douro präglas av anlagda terrasser med långa stentrappor längs de mycket branta floddalarna. Detta monumentala arbete påbörjades under 1600-talet och var en förutsättning för att överhuvudtaget kunna odla i det karga landskapet. Duorodalen består av 250 000 hektar varav cirka 35 000 hektar är uppodlat med vinstockar. Det finns ungefär 33 000 vinodlare i området.

**Producenten** Portvinets framgångar beror delvis på den politiska situationen i Europa under 1700-talet, då britterna tvingades söka sig till Portugal för att stilla vintörsten hemma i England. För Dow's viner skapade Bruno da Silva det omvända. Han handlade med portviner, framförallt Dow's viner. 1798 gjorde han en resa till London. Han startade en importfirma där och så småningom gifte han sig med en engelsk dam. Han importerade Dow's viner och under Napoleonkriget var det väldigt osäkert att transportera varor till England. Han bad om tillstånd att få sitt handelskepp beväpnat, så han kunde ta sig från Oporto till Bristol och därifrån transportera varorna till London. Dow's vingårdar med bland andra de mycket kända Quinta do Bomfim och Quinta da Senhora da Ribeira ägs idag av familjen Symington.

**Vinet** Dow's Ruby Port är ett rött vin av Rubytyp. Ungt och fruktigt portvin gjort av traditionella portvinsdruvor såsom tinta roriz, touriga franca och tinta barroca. Efter en kraftig macerering startar jäsningen, och stoppas när alkoholhalten nått cirka 7 volymprocent genom att 77-procentig vinsprit tillsätts. Ungefär hälften av det ursprungliga sockret i musten finns nu kvar i vinet. Vinet får nu vila på gamla ekfat något år innan buteljering.

**Karaktär** Färgen är rubinröd (ruby!) och klar. Doften är mycket fruktig med inslag av russin. Smaken är söt, mycket fruktig och fyllig med liten russinton.

**Serveras** vid 16 grader till grönmögelost. Prova gärna till en päronpaj med Västerbottenost.

**Lagring** Vinet kan med fördel drickas nu. Det håller att spara 2-3 år. Öppnad flaska bör konsumeras inom en vecka.