

Martha's Porto Special Reserve Tawny

Alkuperä:	Portugali, Douro, Regua
Rypälelaji:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Roriz
Kypsytytys:	Kypsytytys tammitynnyreissä 6-7 vuotta
Jäännössokeri:	110 g / l

Martha's Porto on dourolainen portviinituottaja jo kuudennessa sukupolvessa! Perheen historia portviinien parissa alkoi jo vuonna 1727 ja se ylpeileekin yhtenä vanhimmista, edelleen perheomisteisista portviinitaloista. Samaan vuoteen osuu toinenkin merkkipaalu, nimittäin vuonna 1727 perustettiin Oporton kaupunkiin *Feitoria Inglesa*. Se oli brittiläisten kauppiaiden rahoittama "klubi", jonka tarkoituksena oli toimia tapaamispaikkana ulkomaisille kauppiaille. Feitoria Inglesa symboloi englantilaisten kauppiaiden valtaa ja asemaa menneinä vuosisatoina.

Martan perheen toinen sukupolvi aloitti omien rypäleiden kaupallistamisen. Neljäs sukupolvi Manuel Nogueiran johdolla alkoi tuottaa ja myydä bulkkiviiniä viinikauppiaille. Manuel Nogueiran nuorin lapsi, Margarida Nogueira de Jesus meni naimisiin Manuel de Almeida Martan kanssa. He alkoivat yhdessä pullottaa ja markkinoida omia portviinejään. Näin ympyrä sulkeutui ja perhe keskittyi huolehtimaan koko prosessista viinitarhoilta loppuasialle.

Martha's Porton tila sijaitsee Peso da Régua, Baixo Corgon ala-alueella, Douron jokilaaksossa, mikä tänä päivänä kuuluu Unescon maailmanperintölistaan. Tila tunnetaan erityisesti vanhoista tawny -porteistaan. Ne saavat vuosittain arvostusta ja kunniaa osakseen kansallisissa ja kansainvälisissä viinikilpailuissa.

LUONNEHDINTA PORTVIINISTÄ

Portviini on ulkonäöltään rusehtavan punainen. Tyylikkäässä tuoksukentässä voi aistia pähkinäisiä, balsamisia ja hennon lakritsisia aromeja yhdistettynä miellyttävään paahteisuuteen. Täyteläinen suutuntuma on niin ikään hyvin monivivahteinen. Tuntuvat hapot tasapainottavat ja raikastavat runsasta ja makeaa suutuntumaa. Lakritsaisen lääkemäinen jälkimaku. Kokonaisuus on pehmeän mehevä, tasapainoinen ja elegantti.

RUOKASUOSITUKSET

Martha's Special Reserve Tawny on monipuolinen juustojen ja jälkiruokien kumppani. Portviinin runsaus ja makeus tekevät siitä loistokumppanin esimerkiksi pitkään kypsytetyille lampaanmaitojuustoille, cheddar -juustoille, pitkään kypsytetyille goudalle ja sinihomejuustoille, joiden suolaisuus sulaa yhteen portviinin makeuden ja runsauden kanssa. Suklaassa (miehellään tummaa suklaata) saa olla kyytipaikana pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä tai mausteita. Niin ikään suklaakakut ja -fondantit maistuvat tämän pitkään kypsytetyn tawnyn kanssa. Portviinien ystäville myös sellaisenaan.

