



Real Companhia Velha er blant de eldste vinhusene i Douro-dalen og har en lang og begivenhetsrik historie. Huset ble etablert i 1756 som et statlig organ for å kvalitetssikre vinproduksjonen i Douro, med fokus på portvin, som var en av Portugals viktigste eksportartikler. I 1865 ble portvinsmonopolet opphevet og Real Companhia Velha privatisert. I dag har huset flere eiendommer og store vinmarker flere steder i Douro-dalen, med hovedvekt på Cima Corgo og Douro Superior.

På begynnelsen av 1990-tallet begynte Real Companhia Velha sin storsatsning på moderne vinifikasjon av fine wines. Dette innebar blant annet store investeringer i moderne vinifikasjonsutstyr, omplanting av vinmarker etc. I tillegg hentet RCV inn Jerry E. Luper fra California, som winemaker for å få hjelp til å lage førsteklasses fine-wine. Etter fire år som konsulent, valgte Jerry å flytte til Portugal og har siden 1999 jobbet fulltid med RCV.

Jerry E. Luper har jobbet med vin og vinmaking siden begynnelsen av 1970 tallet og har vunnet en rekke internasjonale priser for sine viner. Jerry har blant annet jobbet for Diamond Creek Vineyards og Freemark Abbey.

Douro dalen er et meget vakkert skue, situert i den nordlige delen av Portugal. Dalen følger elveløpet til elven Douro, som kommer fra Spania og renner ut i Oporto, Portugals nest største by.

Douro dalen er 120 km lang og har ca 40 000 ha beplantet med vinstokker. Dalen er delt opp i tre deler: Baixo Corgo, Cima Corgo og Douro Superior, som har store klimaforskjeller. Baixo Corgo er den nederste delen med relativt mye nedbør, som avtar jo lenger opp i dalen man kommer. Jordsmonnet er meget karrig og preget av schist og skifer med litt leire i mellom. Vinmarkene er bygget opp i et terrasselignende system med skiferstein. Vintrene er kalde og med mye nedbør, mens somrene er tørre, varme og intense. På grunn av svært lite nedbør i sommerhalvåret genererer vinstokkene ekstremt lange røtter for å finne vann. Dette fører igjen i stor grad til viner med høy andel av jordsmonnskarakter og høy andel syre i vinene.

Ca. tretti druer er tillatt dyrket, men det er Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Baroca og Tinta Cão som er de fem store. Spesielt Touriga Nacional er kjent for sin særhet og mulighet til å gjenngi jordsmonnet den vokser i på en elegant måte.

Alle vinmarkene i dalen er også klassifisert i et bokstavsystem fra A til F, basert på gitte kriterier for å lage vin av høy kvalitet. Alle vinmarkene til Real Companhia Velha er klassifisert som A eller B, de to beste klassifiseringene.

Oporto har en lang tradisjon med handel av varer, og spesielt vin. Det store løftet kom når England og Frankrike lå i krig, og fransk vin ble forbudt ved lov i England. De engelske kjøpmennene måtte finne nye handelspartnere og landet hadde et godt forhold til Portugal, så Oporto ble et naturlig sted å begynne.

Kjøpmennene begynte med vin fra Vinho Verde, men tilbakemeldingene var at vinen var for spinkel og syrlig, noe som resulterte i at utsendingene beveget seg lenger opp Douro-elven på let etter kraftigere vin. Vinen de lette etter fant de i stupbratte skråninger rundt Pinhão, som ligger sentralt i Douro-regionen.

Eksporten av vin ut fra Portugal startet allerede i 1678, og ble betydelig forsterket igjennom en handelsavtale med England i 1703, som la et særdeles godt grunnlag for videre eksport. I årene som fulgte ble vinene fra Douro umåtelig populære i England og prisene steg i takt med etterspørselen. Som i så mange andre tilfeller, førte dette også med seg endel uærlige selgere, som tilsatte sukker og fargestoff i enkelte viner fra andre distrikter og solgte det som Douro-vin. Problemet eskalerte og Kongen løste dette med å etablere Real Companhia Velha som skulle lage regler og øke Portvinens rykte. Huset ble etablert i 1756 og innbefattet flesteparten av de store kvalitetsvinmarkene i Douro. Det første prosjektet ble etableringen av et regelverk som spesifiserte området, druer og produksjonsteknikker for Portvin. Således ble Douro verdens første appellasjon i 1761.

Det statlige monopolet gjorde suksess og i 1810 registrerte tollene i Oporto en eksport på 20 000 fat med vin. Noe som tilsvarte nesten 50 % av Portuglas eksport.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Porca de Murca Branco - Lys gulgrønn farge. Aroma preget av sitrus, blomst, urter og litt fersken. Ung og saftig smak med preg av sitrus, eple og urter.	kr. 128,00	1484201		
Portvin (75 cl)				
Royal Oporto Ruby - Tiltalende mørk farge. Aroma av mørke bær, plommer, moreller, epler og noe krydder. Fruktig smak av mørke bær, kjernefrukt, tørket frukt og noe kryddertoner.	kr. 176,90	1133201	2050342	125388



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 www.bestcellars.no