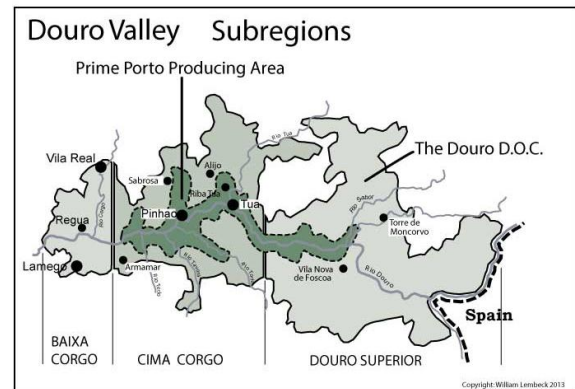


Andreza Viosinho/Verdelho, Portugal



Huset:

Lua Cheia em Vinhas Velhas er resultat af tre mænds passion for at skabe vine som afspejler Douro dalens mangfoldige udtryk. De tre mænd er João Silva e Sousa, Francisco Baptista og Manuel Dias.

Lua Cheia er grundlagt i 2010 hvor man startede med at lave vine fra "Upper Douro" i på det tidspunkt midlertidige faciliteter. Man er sidenhen flyttet i egne lokaler. Druerne købes fra drueproducenter som ikke har faciliteterne til selv at vinnificere deres druer. Her er tale om druer som udvælges som værende typiske for netop det specifikke område.

De første vine kom på markedet i 2011 og opnåede rigtig flotte anmelderroser og sådan er det fortsat frem til i dag hvor huset høster ualmindelig gode karakterer for deres vine.

Distriktet:

Vinindustrien i Portugal har siden 1986 gennemgået en kraftig modernisering. Blandt fornyelserne er gæringstanke af rustfrit stål og små, nye egetræsfade, og de anonyme blandingsvine er blevet sjældnere. Landets vinlov er bragt på niveau med EU's normer, og der er afgrænset 55 vinregioner, hvoraf de 19 har status som Denominação de Origen Controlada, hvilket svarer til det franske AOC.

En af de vigtigste, og den største, region er Vinho Verde, der fremstiller friske og let mousserende vine; de meget tørre røde vine drikkes kun lokalt, mens de ofte let sødlige hvidvine også eksporteres. De bedste ikke-mousserende hvidvine er lavet på den fine drue Alvarinho. Franske druer anvendes kun i beskedent omfang, og i det nordlige Portugal laves de gode rødvine på gamle lokale druer, især den ædle Touriga Nacional og Tinta Roriz (Tempranillo).

I Dourodalen laves der foruden portvin gode, solide rødvine, hvoraf flere bliver sløftappet ligesom i det sydligere Dão. Bairrada syd for Porto er kendt for fyldige og krydrede rødvine på druen Baga samt mousserende vin efter champagnemetoden, Vinho Espumante, og syd for Lissabon ligger distrikterne Setúbal og Palmela, hvor man på druen Muscat laver en af de fornemste søde vine i verden, Moscatel de Setúbal.

De fleste af landets 190.000 vinavlere er tilsluttet et af de mange kooperativer, som siden Salazar (statsminister/diktator fra 1932 til 1968) har haft en vigtig social og økonomisk rolle og står for 43% af landets vinproduktion.

Portugal har et vinareal på 380.000 ha og er med en årlig høst på 9 mio. hl (1998) det femtestørste vinland i EU. Før Danmarks tilslutning til EF i 1973 blev mere end 50% af danskernes vinforbrug dækket af vin fra Portugal, hvorimod det i 1998 kun var ca. 5%.



Opskrift

Vinen:

Andreza Viosinho/Verdelho består - ikke overraskende - af druerne Viosinho og Verdelho, to druer som betragtes som portugisiske. Portugal har haft modet til at holde fast i egne druer og ikke falde for fristelsen og hente for mange af de såkaldte internationale druer ind i deres vinproduktion. Et meget sympatisk karaktertræk som fortjener respekt og applaus.

Farven er klar og strågul. Duften er meget aromatisk men med et tydeligt mineralsk element. I smagen meget kraftfuld men også utrolig elegant og med en lang eftersmag. Syren er påtrængende men flot balanceret med den dejlige frugt. Vinen nærmest kalder på dampet fisk med citron men også kylling, svinekød og bløde oste.



Grillet Dorade eller anden fisk.

Til 4 portioner (4 kan dele 2 fisk til en let aftensmad, men meget sultne mennesker kan godt spise 1 fisk hver)

2 Dorade eller anden fisk
1 citron i skiver – ikke overfladebehandlet
4 store rosmarinkviste
Salt
Olivenolie
Køkkensnor

1. Dup fiskene tørre og gnid dem i olie og salt over det hele.

2. Læg til hver fisk 1 kvist rosmarin og derpå 2 skiver citron hvorpå fisken placeres ovenpå. På fiskens øverste side lægges så igen 2 skiver citron og en kvist rosmarin og der bindes 2 stykker snor om hver fisk for at holde på citron og rosmarin.



3. Læg fiskene i en grillbakke eller i et fiske-grill-net og tilbered i lukket grill i ca. 15 minutter (de skal ikke vendes). Varmluftsovn ved 250 grader kan også anvendes men grillen er nummer 1. Hvis du bruger en åben grill steges fisken direkte over gløderne og vendes så efter 10 minutter pr. side.

4. Filetér fisken og servér med f.eks. salat og brød.