

Koll på din importör - David Lima

David växte upp i staden Porto i norra Portugal. Inte långt ifrån douroflodens mynning i Atlanten. För tio år sedan kom han till Göteborg och Chalmers Tekniska Högskola för att genomföra ett masterprogram till miljöingenjör. Att han fattade tycke för Sverige, var mycket tack vare ordningen. – Jag älskar kulturen och vädret men mest av allt älskar jag att alla är så organiserade här, säger han och skrattar. Människor håller tider till skillnad från mitt hemland. Där blir jag galen på att alltid få vänta när jag bestämt möte med någon, fortsätter han. Kärleken till vin har han i generna. Familjen har alltid odlat vin, dock bara för husbehov. Redan som liten fick David trampa druvor och hjälpa till med tillverkningen. – När jag bestämde mig för att stanna i Sverige bad min farbror mig att undersöka intresset för portugisiska viner här, berättar han och tillägger att farbrodern företräder flera vinhus som gör kvalitetsviner i Portugal. David lärde sig hur Systembolaget fungerar och försökte sälja in sina bekantas viner till andra importörer. För fem år sedan började han som konsult åt en vinimportör med fokus på Dourodalen. Ganska snart förstod han dock att det krävdes tid, passion och hjärta för att övertala svenskarna om storheten i bland annat portvin och bestämde sig för att satsa fullt ut. 2010 startade David Lima Portofolio Wines, ett företag som bara handlar med viner från Portugal. – Framförallt så älskar jag portvin och det är för dem mitt hjärta klappar, utbrister han. Sedan har jag även torra kvalitetsviner, framförallt från Dourodalen. Hittills så har David sålt sina viner till restauranger men även en del till Systembolaget där de hamnat under tillfälliga, exklusiva lanseringar. – De producenter jag arbetar med har inga stora volymer, förklarar han varför han inte är med och slåss om de stora lanseringarna. Min största producent, Vallado, tillverkar 400.000 flaskor vin per år. Det är ingenting i stora sammanhang. David berättar hur han oftast får kontakt med en duktig sommelier. Det är för det mesta det som krävs då portugisiska viner behöver en ambassadör i matsalen. Någon som förklarar komplexiteten i vinerna från Dourodalen. – Portugal har över 300 lokala druvsorter plus att samma druva ofta har flera namn, säger han och skrattar igen. Det gör det inte lätt för oss som säljer dem att nå ut brett. Det är svårt att förklara men det är värt det. David bor och arbetar från Göteborg, staden han föll pladask för som ung student. Här finns han representerad på de flesta fina restauranger. Han drar sig dock inte för att resa land och rike runt till dem som uppskattar Portugals finare viner. – Framförallt så finns jag på klassiska restauranger, där de uppskattar och kan sälja portvin, menar han. Just nu är det högsäsong då portvin ofta förknippas med julbord. – Men de duktiga sommeliererna kan hitta otroligt många användningsområden för de olika portvinstyperna, utbrister David. Operakällaren till exempel. De rekommenderar ett av mina 40-åriga portviner som avec. David Lima älskar sommelierer men betonar hur viktigt det är att hela personalen på restaurangerna har kunskap om vinerna de ska sälja. Därför erbjuder han utbildning till de som vill arbeta med hans viner. – De flesta känner bara till Ruby och Vintage, suckar han. Jag måste lära dem att Tawny är det mest prisvärda du kan hitta när det kommer till kvalitetsviner. De vinerna är extremt användbara till allt från desserter till ost. Om jag får som jag vill utbildar jag helst hela personalstyrkan. Följande viner från Portofolio Wines finns tillgängliga på

Systembolaget: Artnr: 92131 QUINTA DO VALLADO Reserva Branco 2008 - 249kr Artnr: 92143
VALLADO Red 2008 - 148kr Artnr: 90380 QUINTA DO VALLADO Sousão 2008 - 259kr Artnr: 9214201
QUINTA DO VALLADO Reserva Field Blend 2007 - 388kr Artnr: 9214206 QUINTA DO VALLADO Reserva
Field Blend 2007 Magnum - 766kr Från och med första December (120 flaskor): Artnr:90300
S.LEONARDO Tawny 30 Years Old Porto - 863kr För mer information se www.portofoliowines.se