



Med respekt för historien  
och nyfikenhet inför det  
moderna blandas vinstilarna  
vilt i Portugal. Gourmets  
Anders Melldén gör en resa  
från då till nu i vinlandet  
fullt av kontraster.

# FRÅN DÅ TILL NU

## EN VINRESA I CENTRALA PORTUGAL

*Text och foto:* ANDERS MELLDÉN

**P**ortugisiskt vin var länge liktydigt med kärv strävhet och lång lagringspotential – kanske alltför lång för sitt eget bästa. Med en inte alltför avlägsen militärdiktatur då vinexport inte stod högst upp på dagordningen föll flera vingårdar i glömska, och på

många håll drogs rankorna upp till förmån för spannmålsodling. Runt decennieskiftet mellan åttio- och nittiotal hände något, när en handfull producenter lyckades nå ut med sina produkter internationellt. Det handlade då om moderniserade viner, mer frukt drivna och lättillgängliga än tidigare, ofta med internationella druvsorter och till priser som tilltalade många konsumenter. Framför allt var det producenter i vinområden nära Lissabon och in i regionen Alentejo som drev utvecklingen, men även Dourodalens producenter hängde med och levererade goda, fylliga bordsviner.

I början av 2000-talet sågs en ny våg av producenter på exportmarknaden, denna gång med lite exklusivare viner i snyggt presenterade flaskor. I denna andra våg fanns fortfarande de internationella druvsorterna med i vinerna, men en stolthet över de inhemska sorterna hade också vuxit fram. Just respekten för det gamla och utrotningshotade har på senare tid också lett till att allt fler vinälskare åter fått upp ögonen för dessa gammeldags viner, gjorda för lång tid i källaren.

**FÖR ATT FÅ** en bättre förståelse av de olika stilarna av portugisiskt vin drar jag ut på en vinresa från då till nu, en resa som ska visa sig lättare sagd än gjord, eftersom dagens portugisiska producenter verkligen blandar både stil och teknik. Vi skippar kändisarna Douro, Minho och Alentejo denna gång och gör en vinresa som börjar med historiska vingslag i Bairrada och avslutas med det senaste bland Lissabons vinbarer.

#### **Tradition hos Buçaco Palace Hotel**

Det är jag och Zürichs Porscheklubb. Vi, och ytterligare en handfull turister, har lyckats ta oss de krokiga vägarna upp till Buçaco Palace Hotel i gränslandet mellan vinregionerna Bairrada och Dão. Porscheklubben har parkerat sina bilar alldeles intill hotellets uteservering. Jag ställer min hyrda Opel Corsa en bit därifrån. Förutom just gästernas bilar är det inte mycket här som vittnar om att det faktiskt är 2015. Hotellet, en gång tänkt som kungligt palats, ligger i ett före detta klosterområde med anor från 1600-talet högst upp i Serra do Buçaco. Rumspärmen presenterar ett inte så rikt men fokuserat aktivitetsutbud, nämligen att promenera i hotellets park eller i skogarna runt omkring.

Den fantastiskt utsmyckade lobbyn och trapphallen – med sina konstverk i kakel, riddarrustningar och möbler man inte får sitta i – leder tankarna långt bakåt i historien. Samtidigt har Buçaco Palace Hotel korrekt och stilenlig service, ett par härliga samlingsrum, uteserveringar och restaurang. Några av övernattningsrummen är lyxigare, men de flesta är inget att skriva hem om. Det var länge sedan någon renovering skedde, och även om det är rymligt lockar varken tjock-tv:n eller något annat till längre stunder här. Istället finns två saker som pockar på uppmärksamheten: maten och vinerna.

Det är för de sistnämnda jag är här. Och det är inget brett utbud som gjort



**Bor kungligt gör man på Buçaco Palace Hotel i Bairrada. Inredningen är inte direkt blygsam.**

*”Och det är inget brett utbud som gjort mig nyfiken utan att man lagrar sitt eget husvin, som görs i stort sett på samma sätt som i början av 1900-talet, och att man därmed kan erbjuda årgångar långt tillbaka i tiden.”*

Familjebostaden Casa de Santar intar huvudgatan i den lilla byn.

mig nyfiken utan att man lagrar sitt eget husvin, som görs i stort sett på samma sätt som i början av 1900-talet, och att man därmed kan erbjuda årgångar långt tillbaka i tiden.

**JAG HAR STÄMT** träff med António Rocha, vinansvarig för hotellet. Han berättar att ägarfamiljen De Almeida alltid haft ambitionen att skapa ett rejält vinbibliotek med inspiration från lyxhotell i Frankrike och Italien. Från början kom vinet från egna vingårdar, och i källaren finns årgångar tillbaka till 1940-talet. Utbudet är som sagt begränsat – ett rött vin av druvsorterna touriga nacional, mest känd i Dão och Douro, och бага, Bairradas "egen" druva. Ett vitt vin görs också, en blandning av de mindre namnkunniga sorterna maria gomes, encruzado och bical. Numera produceras vinerna av några olika producenter, och António Rocha ser sig därför endast delvis som vinmakare, även om han är med och bevakar hela processen.

**TILL DET RÖDA** vinet fottrampas druvorna i lagares, stora öppna kar, på sant gammelportugisiskt manér. Det lagras sedan i trehundra litersfat av ny fransk ek efter att de ekliggare som förr använts blivit uttjänta. Största andelen i blenden har bagadruvan, som ger sin karaktäristiska tjurighet till vinet. Blandningen med den generöst fruktiga touriga nacional ger några fler publikpoäng.

Det vita vinet får också känna på eken, under cirka ett års tid, vilket ger en härligt rustik men god nöjighet med inslag av honung och frisk frukt. Det är faktiskt det vita vinet som imponerar allra mest med sin traditionella och långlivade stil.

Att hotellet har tagit fram just dessa två viner beror helt enkelt på att de ska matcha hotellets mat, något jag blir varse när jag lite senare slår mig ner i den vackra "kungliga matsalen" med sitt träsmyckade innertak. Solens sista strålar letar sig ner mellan träden utanför, men matsalen är ordentligt upplyst på sedvanligt sydeuropeiskt vis. Efter ett glas friskt mousserande bairradavin överraskas jag av kvaliteten på maten. Trots hotellets något bedagade charm är smakerna här ganska moderna.

Bland silverbestick, silverrivar i



färggranna framgångsbyxor och några asiatiska turister njuter jag ett perfekt pocherat ägg på syrlig kronärtskocka och al dente-bondbönor. Till den fint rosastekta ankan med traditionellt krämig gratäng passar det tretton år gamla vita husvinet som handen i handsken. Det lyfter hela måltiden, och då gör det inte så mycket att servicen inte är helt perfekt.

#### **Dão – regionen som missade tåget**

Efter en natt i palatset beger jag mig en bit inåt landet. Drygt en timmes bilfärd från Serra do Buçaco ligger den lilla sömniga byn Santar mitt i vinregionen Dão. Tidigare var regionen känd som "Portugals Bordeaux" tack vare alla

små vinproducenter, men de senaste årtiondena gick det mesta av druvorna till kooperativ. Detta ledde till att många viner härifrån än idag säljs väldigt billigt, kanske alltför billigt för att alla vinodlare ska få ut något av sitt arbete.

Casa de Santar är emellertid en av få producenter som etablerat sig hyfsat väl på den svenska marknaden med sitt högkvalitativa, goda reservavin. Vinhuset har varit i samma familjs ägo sedan 1800-talet, och i våras avled grevinnan Vasconsellos, som var den sista i familjen att bo i det vackra vitkalkade stenhuset på huvudgatan. Idag ingår Casa de Santar i Dão Sul, ett storbolag som äger flera producenter i sex olika regioner i Portugal samt i Brasilien.



Gammelstavnig på de vackra etiketterna.



Vänster bild. När vinrankorna i Colares planteras grävs djupa diken i sanden. Efter hand som rankan växer fylls diket igen, och den får sedan växa ouppbunden likt en orm längs marken.



## TESTA SJÄLV NÅGRA VINER FRÅN PRODUCENTERNA I ARTIKELN.

**Buçaco Palace Hotels** röda vin görs av Niepoort, vars viner finns i Sverige. Importören Wicked Wine meddelar att man eventuellt kan komma att ta in Buçacovinet i höst.

Från **Casa de Santar** finns Casa de Santar Reserva, en rik, mustig och kryddig godsak till vrakpris (BS-nr 2519, 77 kr).

**Colares** viner är tyvärr ännu svåra att hitta på den svenska marknaden.

**Quinta de Chocopalha** har flera viner på Systembolaget. Bland annat finns deras Cabernet Sauvignon (nr 92243, 141 kr) och Sauvignon Blanc (nr 90287, 109 kr) i ordinarie sortiment. I beställningssortimentet finns Arinto och toppvinet CH.

**JM da Fonseca** har massor av viner i Sverige, och på Systembolaget hittar man bland annat Periquita Original (nr 2574, 75 kr) och mustiga J Tinto från Alentejo (BS-nr 72269, 359 kr). Hittar du en flaska José de Sousa Mayor, ett amforajäst Alentejovin, tycker jag definitivt att du ska slå till.

**”Sandjorden har gjort att man inte sett skymten av den vinlus som i övrigt härjat över i stort sett hela vinvärlden.”**

Luis Santos är vinmakare, och han menar att Dão-producenterna generellt slumrade lite medan den stora vinrevolutionen skedde i andra delar av Portugal kring 1990-talets början, något som gjorde att man missade det taget mot internationell berömmelse, men nu är man på god väg att hinna med nästa. Idag domineras Dão av en knapp handfull stora producenter, men också många små gör sitt bästa för att slå sig in på marknaden.

Det är hett och soligt i vingårdarna samtidigt som det höga läget flera hundra meter över havet, nära Serra da Estrella, gör att det fläktar något. Detta ger friskhet och elegans i vinerna, något som skiljer Dãos viner från de lite generösare hos grannen Douro. De röda vinerna domineras av touriga nacional, medan de vita ofta görs av encruzado blandat med andra druvsorter. Casa de Santars viner provar man bäst på vinhusets egen restaurang, som serverar riktigt bra mat.

#### Oympad vinv historia i Colares

Det har blivit dags att fortsätta resan, och jag styr söderut. Trots att jag närmar mig huvudstaden är jag på väg till den lilla vinregion som kanske är landets mest traditionella och historiskt mest intressanta. Men också den region som nu återupptäcks av unga sommelierer världen över, nämligen Colares.

Vinregionen Lissabon hette tidigare Estremadura, och det nya namnet är aningen missvisande. Regionen omfattar nämligen hela nio DOP (ursprungsskyddade vinregioner) och sträcker sig så långt norrut från huvudstaden som till

Leiria. Lilla DOP Colares ligger vid kusten strax utanför turistmagneten Sintra. Resan hit från Dão tar knappt tre timmar längs motorvägen, och från Lissabon tar det cirka en timme inklusive avslutande serpentinvägar ner mot havet.

**COLARES ÄR VINREGIONEN** olik alla andra. Totalt finns bara ett par vinproducenter, därtill finns några som lagrar och buteljerar vin. Och vinerna, de röda av druvan ramisco och de vita av malvasia, är ofta rustika smakupplevelser som tål lång tid i källaren. Därför kan man här hitta riktigt gamla årgångar. Men det är inte denna lilla regions enda egenhet, utan även de gamla vingårdarna – murengärdade sandjordar vid havet där ett litet antal rankor bokstavligen ringlar sig längs med marken. Traditionellt har stockarna alltså inte bundits upp, och sandjorden som låter rötterna ta sig långt ner i marken har gjort att man inte sett skymten av den vinlus som i övrigt härjat över i stort sett hela vinvärlden. Det har i sin tur lett till att man inte behövt ympa på vinlusresistent amerikanska rötter.

Nu ska det sägas att Colares viner inte måste komma från oympade stockar; däremot måste rankorna ha vuxit i de speciella sandjordarna. Numera finns det också odlare som binder upp sina rankor för att enklare kunna sköta dem.

På torget i den lilla byn Almoçageme möter jag José Baeta, som äger Adega Viúva Gomes med anor från 1800-talet. Hans familj tog över källaren 1988 men har gjort vin i området under betydligt längre tid. Baeta berättar att man förr lät stjälkarna till rödvinet vara med under hela urlaknings- och jäsningsprocessen

för att ge extra tanniner. Idag har en viss anpassning skett, och i hans viner får numera endast en tredjedel av stjälkarna vara med. Även lagringen har genomgått viss modernisering – numera används fransk ek till en första halvårslång fatlagring, därefter ligger vinet på traditionellt vis i stora ekliggare i fyra år. Resultatet blir ett vin som har rustik kryddighet med inslag av jod, tobak och körsbär. Jag köper med mig en flaska rött från 1969 för 55 euro och en flaska vitt från samma år för 15 euro, en billig peng för en flaska unik vinv historia.

#### Portugals vinstjärna

Jag vill nu möta motsatsen till Colares vinstil och beger mig till Alenquer, en timmes bilfärd norrut från Lissabon. Här gör Sandra Tavares da Silvas familj vin. Sandra har kallats Portugals unga stjärnskott i vinvärlden och driver idag själv också viner i Douro tillsammans med sin make. Några dagar i veckan tillbringar hon emellertid i familjevineriet Quinta de Chocapalha, som hon startade tillsammans med pappa Paulo, mamma Alice och systern Andrea. Man kan lugnt säga att Quinta de Chocapalha varit med och lyft den moderna portugisiska vinmakningen både genom sina viner och genom familjemedlemmarnas personliga engagemang.

Med sina stilrena etiketter och lättgillade snygga viner är det lätt att få uppfattningen att Quinta de Chocapalha är en toppmodern anläggning, och faktum är att själva vineriet är det – idag. Men det är bara ett par år gammalt, och innan dess gjordes vinerna i den lantliga egendomen bestående av en handfull stenhus som familjen köpte 1987. Här fanns redan en övergiven och misskött vingård, men efter lite övertalning från nyutbildade vinmakerskan Sandra tog man tag i den och kunde producera vin från början av 2000-talet.

**NU HAR FAMILJEN** 40 hektar vingårdar här, främst planterade med druvsorterna touriga nacional och aragonez men också internationella sorter som syrah och cabernet sauvignon. Den sistnämnda ger ett vin som sedan några år säljer bra på Systembolaget. Man gör också vita viner av bland annat arinto, sauvignon blanc

och chardonnay. Andrea låter mig prova första tillverkade årgången av arintovinet, årgång 2008, som har en förvånansvärd friskhet och syra trots sin ålder samt utvecklade toner som nästan liknar rieslingdruvans petroleumkaraktär. Häftigt! Fantastiska rödvinet CH görs uteslutande av touriga nacional och är ett praktexempel på druvans komplexitet och parfymerade fruktighet. Vinmakningstekniken är som sagt toppmodern, men ändå smyger sig den portugisiska traditionen in, exempelvis i form av maskinell ”fottrampning” i glänsande rostfria lagares.

### Nytt möter gammalt på By the wine

Resans sista anhalt blir huvudstaden Lissabon. På andra sidan den vackra modernistiska bron ligger Setúbal-halvön, och här, i den lilla staden Azeitão, ligger familjeegendomen José Maria da Fonseca, som under nuvarande ägar-duo, bröderna António och Domingos Soares Franco, har blivit liktydigt med portugisisk vinframgång internationellt. JM da Fonseca var en mycket viktig spelare i Portugals vinboom på åttio- och nittioalet, men faktum är att husets produkter, som det söta starkvinet Alambre Moscatel de Setúbal, de återupptäckta amforatillverkade vinerna från Alentejo och storsäljande Periquita, har en lång historia. Men genom en kombination av snygg presentation, tillgänglig prissättning och en karismatisk ägarfamilj har bröderna lyckats med att få massor av konsumenter att öppna ögonen för portugisiskt vin. Inte minst i Sverige.

**DET SENASTE TILLSKOTTET** för att ytterligare förstärka sitt varumärke är den vinbar man nyligen öppnade i Lissabons gamla stadsdelar. Baren By the wine är ett slags showroom för firmans alla viner, och vid mitt besök trängs välklädda men festglada portugiser i de gamla stenvälven där taken är klädda med flaskor. Här dricker man viner glasvis, äter ostron, charkuterier, smårätter och ostar. By the wine är faktiskt den första vinbaren i Portugal i sitt slag som ägs av en vinproducent. António Soares Franco den yngre berättar, samtidigt som vi testar några olika viner och maträtter vid bardisken, att projektet fallit mycket väl

FOTO: BY THE WINE



Klackarna i taket? Nej, men flaskorna pryder de gamla valven på By the wine.

*”Portugal är ett nygammalt vinland där då och nu på sistone vuxit ihop till en mycket spännande enhet.”*



Alenquers vingårdar trivs bra i det soliga läget.

ut. Och det är fullt förståeligt. Tack vare firmans breda portfölj med viner från flera olika regioner känns det heller inte som att man saknar något på vinlistan.

By the wine har verkligen blivit ett lika självklart stopp på en barrunda som ett ställe för en helkväll. En plats där det moderna vin-Portugal möter sin historia och tradition på ett avslappnat sätt. Det sammanfattar också den här resan: Portugal är ett nygammalt vinland där då och nu på sistone vuxit ihop till en mycket spännande enhet.

### TIPS

#### Bedagad lyx för en tusenlapp

För från 90 euro natten får man ett schyst rum utan extravaganser på Buçaco Palace Hotel, nära Coimbra. Man får också njuta av lyxig service i den äldre skolan. En tre-rättersmiddag betalar man cirka 60 euro för, och vinlistan har viner från egna källaren (egna vinets äldsta årgångar kostar uppåt 1100 € ner till de yngsta för 32 €) samt vin från andra delar av Portugal.

#### Gammelarkitektur i Sintra och gammelvin i Colares

På berget Sintra ligger världsarvsstaden med samma namn. Arkitekturen är sagolik i dubbel bemärkelse, och här finns massor att se. Problemet är bara att många andra också tycker det, så välj helst lågsäsongs. Varför inte en hösthelg i Sintra som kombineras med (förbokad) vinkällarbesök i Colares?

#### Skönt vinbarshäng i Lissabon

I Chiado, Lissabons gamla kvarter, ligger José Maria da FONSECAS vinbar By the wine, som serverar lättare rätter, lokala specialiteter och firmans samtliga viner. Här njuter man av skön stämning och bra fart, särskilt på helgerna. De gamla stenvälvens tak är prydda med flaskor en masse.