

DE NYE KOMETER I PORTUGAL

*Yngre winemakere i Portugal har fokus
på tradition, terroir og økologi*

AF BJARNE MOURIDSEN

Tendensen ses i hele verden. Yngre ønologer og winemakere går imod strømmen, benytter andre druesorter, reetablerer gamle, forladte vinmarker i højderne eller nyplanter i nyt terroir.

De vinificerer på gammeldags vis og eksperimenterer, bekender sig til økologi og minimalisme og lancerer måske deres vine i alternativ indpakning og med fancy og funky navne.

Det gælder også i Portugal, hvor brands som Vinhos Imperfeitos, Trans Douro Express, Nat Cool, Sexy, World Wild Wine og Titan of Douro er dukket op. Ved en smagning sidste år i forbindelse med den store vinfestival Essencia

do Vinho i Porto blev jeg under titlen "Underdogs" præsenteret for en række yngre winemakere samt enkelte erfarne men stadig utraditionelle som Dirk Niepoort. En af dem var Mateus Nicolau de Almeida.

"Det, vi havde til fælles, var nok den fuldstændige frihed til at udtrykke vores egne idéer," siger Mateus Nicolau de Almeida, som har etableret sig i Douro Superior, hvor han arbejder økologisk og samtidigt undersøger terroir og vinificeringsprocesser.

"Mine vine er certificeret økologiske, og jeg tilstræber det biodynamiske. For tiden arbejder jeg på at koble universiteter på for at studere anvendelsen af andre planter i vinmarkerne. Der er en ny interesse for økologisk og biodynamisk landbrug i Portugal.

Antonio Macanit

Gamle vinstokke hos Titan of Douro



Vi husker, hvordan vi i sin tid lod mennesker arbejde i markerne uden at skade omgivelserne. Vi kan udvikle os uden at ødelægge alting, men vi har stadig meget at lære,” forklarer Mateus Nicolau de Almeida.

Tilsvarende lyder det fra Pedro Marques fra Vale de Capucha i Lisboa-regionen:

”Vi prøver at skabe balance og ikke spille gode næringsstoffer, så vi genbruger alt i vores kompost. Druerester, gødning fra fjerkræ, heste og får, rester fra køkkenhaven og fra beskæring i marken. Al denne komplekse energistrøm gavner jordbunden og skaber gode forhold for bakterie- og gærkulturer og dermed mulighed for at lave mere ekspressive vine.”

GAMLE SORTER OG METODER

Interessen for økologi og minimal indgriben findes hos andre af de nye, fremstormende winemakere som Márcio Lopes, Luís Leocádio, Carlos Raposo og António Maçanita. Men det er ikke den eneste fællesnævner, de har, mener António Maçanita: “Jeg tror, den nye generation bekymrer sig om tilhørsforholdet og de indfødte druesorter. Vi prøver at opnå en fuld forståelse af en regions potentiale, dens terroir og dens druesorter samt fokusere på sund frugt og en ren produktion med lav intervention.” Den grønne bølge i Portugal går altså hånd i hånd med en øget nysgerrighed for og forståelse af det stedsspecifikke terroir, de gamle vinmarker kaldet *vinhas velhas* og de traditionelle portugisiske druesorter. Og vel at mærke ikke kun de mere kendte som *touriga nacional* og *baga*, men også mere ukendte som *terrantez do pico* på Azorerne, *negro mole* og *moreto* for at nævne nogle enkelte eksempler.

“At genskabe tidligere eksisterende ‘smage’, historien og vores bedsteforældres opskrifter er en drivkraft,” lyder det fra António Maçanita.

Heri er Carlos Raposo, som er hjemmehørende i Dão, enig: “Mange unikke karaktertræk som udviklingspotentiale, elegance, mindre frugt og mere personlighed kan komme fra de gamle vinmarker. Portugal har et skatkammer af druesorter, som næsten er forsvundet, men med denne interesse kan vi redde de næsten uddøde sorter.”



SØGER GAMLE VINMARKER

I Vinho Verde er der tradition for at lave rødvin på regionale sorter som *vinhão*, *alvarelhão* og *pedral*. Tidligere var rødvinene meget rustikke, tanninfyldte og brusende, og de blev kun drukket lokalt. Men nu arbejdes der på at tæmme druerne og skabe moderne vine gennem mindre ekstraktion.



Fita Preta



Carlos Raposo

Márcio Lopes fornyer f.eks. med sin Atlantico Tinto den gamle tradition med pergola— en metode, der sin tid blev brugt for at skabe plads til grøntsager under de højthængende drueklaser og samtidig modvirke sygdomme i regionens våde klima. “Jeg benytter pergola i Vinho Verde og gamle vinmarker med blandede sorter i højderne i Douro, da det er en del af vores historie og kultur. Verden efterspørger mere friske rødvine, hvilket vi kan levere i Vinho Verde,” siger Márcio Lopes, som langt fra

er den eneste, der benytter gamle vinmarker. Det gælder også Luís Leocádio, som med sit projekt Titan of Douro netop tager afsæt i gamle vinmarker i Douros bagland. “Gamle vinmarker kan producere druer med en langt større smagskoncentration. Alderen kombineret med højden giver druer med en fantastisk balance. Dertil kommer den menneskelige side. Er vinstokkene gamle, er det fordi, nogen har taget vare på dem og ikke sat

økonomien over alt andet. Jo ældre, des mindre producerer de. Derfor bestræber vi os på at opkøbe gamle marker i Vale dos Mil for at bevare dem og fortsætte historien,” siger Luís Leocádio. Luís har bl.a. fokus på at lave balanceret hvidvin fra højderne. Som vi tidligere har beskrevet det her i DinVinGuide, er hvidvin et område, hvor der de seneste år virkelig er sket et kvalitetsspring i Portugal. Ikke kun i mere traditionelle hvidvinsregioner som Vinho Verde men også i Douro og Alentejo, hvor António Maçanita med sit Fita Preta projekt har stort fokus på hvidvinene.

En sidste fællesnævner for mange i den nye generation af winemakere er, at de kombinerer det lokale og det traditionelle med grundig uddannelse og internationale erfaringer og tidens globale trends. Der er ikke blot tale om bonderøvsnostalgi men også en moderne tilgang til markedet. Eller som Luís Leocádio udtrykker det: “I dag er der bedre mulighed for at opdage nye steder, nye vinmarker og nye idéer. Summen af disse nye muligheder gør unge ønologer bedre i stand til at fremstille og skabe vine, som i højere grad appellerer til markedet.”



Mateus Nicolau



Denne Chardonnay er Tormarescas signaturvin og enslydende med navnet på huset. Vinen er et ærefuldt symbol på Apuliens sande natur og understreger Tormarescas stolthed over sit navn. »Tormaresca« er et kreativt navn, som hylder de gamle fæstningstårne, der blev bygget for at forsvare Apuliens kystlinie mod pirater, som var en trussel mod lokalbefolkningen. En usædvanlig frisk og aromatisk vin, som ellers ikke er en stilart, syditalienske hvidvine er kendt for.



FRISK OG AROMATISK

Chardonnay

En levende og sprød Chardonnay med havets toner





SPAR
20,-


2019 TORMARESCA CHARDONNAY

PUGLIA IGT

1697270919

 100% Chardonnay

 Apéritif /skaldyr /lyse fisk

 Riedel Viognier/Chardonnay

Normalpris 109,-

Pr. flaske v/2 fl.

99,-

VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

SEKS SPÆNDENDE PRODUCENTER



ANTÓNIO MAÇANITA

► At kalde António Maçanita for ny er måske lidt af en tilsnigelse. Han startede sin karriere som winemaker i år 2000 på Azorerne (se DinVinGuide nr. 21) og har siden spredt sig til Alentejo og Douro, ligesom han har lavet vin i Algarve, Lisboa og Beiras. "Ingen regioner er perfekte. Alle regioner mangler et eller andet. Det kan være mangel på vand i Alentejo, mangel på sol, temperatur eller jordbund. At forstå det og forstå alle hvorfor'erne gør det muligt for mig at lave bedre vin," siger han selv. I 2018 blev António Maçanita kåret som Årets Winemaker af vinbladet Revista dos Vinos, hvilket i år blev fulgt op at prisen som årets producent i Portugal. I det hele taget har han de seneste år høstet stor anerkendelse såvel i Portugal som globalt— og det med god grund. Han fokuserer både på økologi, mindre kendte druesorter, terroir og gamle teknikker som anvendelsen af hele drueklaser og spontangæring. I Alentejo laver han fremragende hvidvine og spændende rødvine på enkelttruer som бага, touriga nacional og castelão under navnet Fita Preta, mens brandet i Douro hedder Maçanita Vinhos og også involverer søsteren Joana. Fita Preta er i øvrigt opkaldt efter det sted, hvor António tilbragte ferierne på Azorerne som barn. På Azorerne hedder brandet Azores Wine Company.

MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA

► Det forpligtiger at være barnebarn af Fernando Nicolau de Almeida, som opfandt ikonvinen Barca Velha, og søn af den mangeårige winemaker og direktør for Ramos Pinto, João Nicolau de Almeida. Med den baggrund kan det ikke undre, at såvel Mateus som broderen João er blevet winemakere. Familien driver sammen Quinta do Monte Xisto i Douro Superior, hvor også Mateus har slået sig ned med sit eget projekt.



"Monte Xisto kombinerer min fars idéer fra et helt liv i Douro med min brors og mine erfaringer. Så det er en samklang mellem forskellige generationer. Mine egne vine besvarer de spørgsmål, som jeg finder interessante at undersøge og vise verden," siger Mateus Nicolau de Almeida. Med serien Trans Douro Express udtrykker Mateus Nicolau de Almeida terroirprofilen i de tre underregioner, Baixa Corgo, Cima Corgo og Douro Superior. Eremita-serien er hvidvine på druesorten rabigato, alle fra samme område i Douro Superior, og alle vinificeret ens, men fra forskellige marker og dermed med mindre forskelle i terroir og mikroklima. Og endelig eksperimenterer han i kælderen med serien Curral Teles. Eller som han selv udtrykker det: "I Trans Douro Express arbejder jeg med klimaet, i Eremitas med jordbunden og i Curral Teles med mennesket og dets tekniks betydning for den endelige vin. Alt i alt et akademi i den græske betydning af ordet." Alle vine er økologiske, og der arbejdes med spontangæring og biodynamik.

CARLOS RAPOSO, WORLD WILD WINE

► Carlos Raposo har i en del år assisteret selveste Dirk Niepoort, som både er gået sine egne vegne og har dannet skole, hvad angår portugisisk vin. Inden da studerende Carlos i Bairrada, Bordeaux og Bourgogne og arbejdede nogle år i Frankrig, i spanske Ribera del Duero, californiske Napa Valley og Australien. Han kombinerer altså international erfaring med lokal kunnen. I 2018 forlod han Niepoort og lancerede sidste år tre eksklusive hvidvine under navnet "Vinhos Imperfeitos" (uperfekte vine)— en fra Vinho Verde, en fra Dão og en som et blend af druer fra de to regioner. Druerne var særligt udvalgte fra gamle vinmarker i de to regioner. Vinene var økologiske og fremstillet med minimal indgriben i kælderen. Carlos Raposos nye projekt hedder World Wild Wine, og i første omgang har han nyligt lanceret fire vine fra Dão. Hvor vinene i Vinhos Imperfeitos var topvine i den høje ende af prisklassen, er vinene i World Wild Wine serien mere tilgængelige. "World Wild Wine er en anden drøm, jeg har haft. At lave vin med karakter og personlighed og med andre karakteristika end de vanlige— samt i forhold til Vinhos Imperfeitos mere prisvenlige. Jeg kalder det for World Wild Wine, fordi jeg vil lave vine i hele verden, og fordi de vil blive lavet med respekt for druesorterne, uden tilsætning af kemikalier og så naturligt som muligt," fortæller han. Flere vine skulle være på vej fra Carlos Raposo, herunder rødvine i "Vinhos Imperfeitos"-kategorien.





MÁRCIO LOPES

► Márcio er født i Porto i 1983. I 2010 etablerede han sig som winemaker i nærområdet, nærmere bestemt med Pequenos Rebentos i Vinho Verde og Proibido i Douro Superior. I 2017 blev spanske Galicia og to andre portugisiske regioner, Azorerne og Dão, føjet til porteføljen. Inden han startede sit eget projekt, arbejdede han for mesteren Anselmo Mendes, og i dag arbejder han også sammen med Dirk Niepoort om Nat Cool projektet med unge, friske vine. "Folk som Anselmo og Dirk har været inspirationskilder på det rigtige tidspunkt. Siden jeg startede for mig selv, har jeg mest

lært af mine egne fejltagelser," siger Márcio Lopes med et glimt i øjet. Som winemaker tilstræber han økologi, bæredygtighed og minimalisme. Druerne er såvel fra egne marker som indkøbte. Han laver vine på såvel enkeltduer, blends og field blends fra gamle vinmarker, herunder fra vinstokke, der gror som pergola i Vinho Verde. "Jeg foretrækker at løbe en risiko og lave, ikke anderledes, men originale vine med udgangspunkt i vinmarkerne," forklarer han. Fra flere sider bliver Márcio Lopes udråbt som en af de kommende stjerner i Portugal, hvorfor han da også blev kåret som årets unge winemaker i 2019.

LUÍS LEOCÁDIO, TITAN OF DOURO

- Titan of Douro blev startet i 2016 af winemaker Luís Leocádio og Vanessa Santos, som begge er vokset op i Douro. Efter at have studeret til landbrugsingeniør og ønolog vendte han tilbage til Douro, hvor parret har fundet en række gamle vinmarker ved Távora-floden i Serra do Reboredo, som med sine 1.000 meter er det højest beliggende sted i regionen og nær grænsen til Beira Interior. "Jeg efterstræber enkelthed og autenticitet i mine vine. De skal afspejle det sted, hvor druerne er født. Jeg tror ikke, der findes dårlige steder at lave vin, men at ethvert sted har mulighed for udtrykke sig uden manipulation eller make-up," siger Luís Leocádio. Projektet er opkaldt efter deres hund Titan, og vinene er opdelt i tre kategorier: Titan of the Douro i hvid, rosé og rød, enkeltmarksvinene fra Vale dos Mil, og endeligt en mere eksperimenterende serie med bl.a. amforavin. "Douro er en alsidig og kraftfuld region med en lang række af terroirs. Der vil komme flere og flere moderne vine fra Douro," fastslår Luís Leocádio. I 2018 blev Luís Leocádio kåret som bedste nye ønolog af det portugisiske vinblad Revista de Vinhos.

► Blandt andre navne, som det er værd at lægge mærke til, bør nævnes Rita Marquez fra Conceito i Douro, Tomás Emídio fra Quinta Várzea da Peda i Lisboa, Joana Vivas fra Serra Oca i Lisboa, Luísa Borges fra Viera de Sousa i Douro samt Pedro Ribeiro og Catarina Veira fra Herdade do Rocim i Alentejo. Et godt sted at møde yngre og mere alternative vinproducenter er i øvrigt vinfestivalen Simplesmente Vinho, som normalt finder sted i februar i Porto.

PEDRO MARQUES, VALE DE CAPUCHA

- Pedro Marques er femte generation i familien, som beskæftiger sig med at lave vin, men den første som er uddannet. Tidligere blev der på familiens 13 hektarers ejendom i Torres Vedras i Lisboa fokuseret mere på kvantitet end kvalitet, men det har Pedro nu ændret. Han lavede sin første vin under navnet Vale da Capucha i 2009, og siden er det kun gået en vej. Foruden familiens ejendom har han også arbejdet som winemaker i Alentejo og Tejo for andre producenter. Sammen med hustruen Sonia har Pedro nyplantet indfødte druesorter, især hvide, og omdannet vinmarkerne til økologisk og biodynamisk drift. "De fleste nyplantede druer er arinto, resten fernão pires pga. det køligere klima nær ved kysten. Men vi har også øje for de røde og er ved at nyplante røde sorter," fortæller Pedro Marques, som f.eks. nyligt har lanceret en enkeltdruevin på castelão.



13 GODE VINE FRA PORTUGAL



Fita Preta Branco de Indigenas 2018, Alentejo

BUTIK SORTEBRO | 280 KR.

Blend af 80% arinto og 20% verdelho, spontangæret. Strågul. Ekspressiv, flot indsmigende duft af moden pære, lidt eksotiske noter og honning, gærrester, elegant og kraftfuld. Fremragende i munden med flot tekstur, dyb, mineralsk, fin syrebalance, lang hale. En fantastisk, harmonisk og dejligt kompleks vin. Alk.: 13% **95**



Mateus Nicolau de Almeida Curral Teles Alfa 2018, Douro DOC

IKKE I DANSK DISTRIBUTION

Druer fra blandet vinmark med mere end 15 forskellige sorter, økologisk dyrket. Fodtrådt i tre timer, gæret og lagret otte måneder i betontank. Lyst rubinrød, ikke intens. Syrlige kirsebær, lidt røde bær og krudtnoter. Dejlig i munden med fin fylde og frugt, syrnede kirsebær, florale noter, krydret, lidt lav på syre, lang, lækker og lidt syrlig hale. En spændende og anderledes vin. Alk.: 14% **92**



Mateus Nicolau de Almeida Eremitas Amon de Kélia 2019, Douro DOC

IKKE I DANSK DISTRIBUTION

100% rabigato, spontangæret og lagret et år i betontanke. Grøngul. Elegant, fint ekspressiv næse med pære, blomster og lidt eksotiske frugt som undertone. En slank og stringent vin med fin frugtfylde, elegant og mineralsk, fin syre og balance, pæn og let syrlig hale. Stilen, delikat og vellavet, vil kunne lagres. Alk.: 12% **92**



World Wild Wine Definido 2019 Branco, Dão DOC

VINHO.DK | 419 KR.

Field blend fra 60 til 100 årige marker med sorter som encruzado, malvasia fina, uva cão, rabo de ovelha, branda, barcelo og douradinha, fermenteret på fransk eg. Gulgrøn. Flot, men diskret næse med lidt gule stenfrugter, citrus og vegetale noter, såvel frisk som fyldig. God fylde og dejlig taktil følelse i munden, i første omgang blød, men syren og friskheden følger hurtigt, mineralsk, lidt grape, god kompleksitet, lang hale med lidt sprød bitterhed. Alk.: 12,5% **93**

Maçanita Touriga Nacional Cima Corgo 2017, Douro DOC

BUTIK SORTEBRO | 380 KR.

100% touriga nacional, lagret 18 måneder på fad. Mørk rubin til violet, lilla kant. Komplex næse med brombær, fuldmodne kirsebær, mørke skovbær, violer, blomster og lidt balsamicobund. Fyldig, nuanceret og kompleks i munden, men også med elegance, fint balanceret med syre, pænt med fint integrerede tanniner, lang og dejlig hale. Flot og godt med stort potentiale.

Alk.: 14,5% **95**

Titan of Douro Fragmentado Branco Blend 1, Douro DOC

PORTUGISISK VINKÆLDER | 775 KR.

Field blend fra 100 år gammel vinmark og blend af vin fra 2015-2018, lagret på fransk eg. Gulgrøn til strågul. Dyb og ekspressiv næse med abrikos, grape, lidt muskatnød og lidt røgede noter, diskret fadpræg. Fylder hele munden med masser af moden frugt, pære, grape, blomster, mineralsk, dejligt kompleks og meget god balance, lang hale med fin syre. En stor nydelse. Alk.: 13% **95**



Titan of Douro Vale dos Mil Tinto 2018, Douro DOC

PORTUGISISK VINKÆLDER | 300 KR.

Field blend fra 100 år gammel vinmark, lagret 16 måneder på fad. Rubin. Dyb næse med brombær, syrnede kirsebær, balsamico, lakrids, hvidløg, eukalyptus, lavendel og friske urter. Robust men også frisk i munden med masser af bær, høj syre, tobak og lidt mørk chokolade. Mineralsk, fin balance, godt med tanniner, lang hale med bær og tørre tanniner. Powerful og frisk med potentiale, kræver lidt modspil fra mad. Alk.: 14% **93**

World Wild Wine Definido 2018 Tinto, Dão DOC

VINHO.DK | 419 KR.

Blend fra 60 til 100 årige stokke med bl.a. tinta pinheira, tinta carvalha, бага, touriga nacional, touriga feminino, tinta roriz, afrocheiro og jaen, lagret 20 måneder på fransk eg. Rubinrød, mørk kerne. Frisk, lidt diskret næse med røde bær men også med moden frugt, sorte kirsebær, brombær, skovbær og kaffe, krydret, god mineralitet med flint, lang hale og fin kompleksitet. En dejlig vin med stort potentiale. Alk.: 12,5% **93**



Fita Preta Palpite Branco 2018, Alentejo

BUTIK SORTEBRO | 260 KR.

Blend af 70% arinto, 13% tarez, 7% alicante branco, 5% antão Vaz og 5% verdelho, lagret 12 måneder på fad med bærmøn. Gulgrøn. Dejligt ekspressiv med grape og lime, moden pære, lidt eksotisk bund samt lidt toastede noter. Citrus og lime, lidt stenfrugter, krydret, høj syre balanceret med masser af frugtfylde, lækker cremet og taktil tekstur, harmonisk og fyldig, lang frisk og syrlig hale. En stor, lækker vin. Alk.: 13% **93**

**Márcio Lopes,
Pequenos
Rebentos
Alvarinho
2019, Vinho
Verde DOC**
VINO GAUDIUM
135 KR.



Gulgrøn med grønt skær. Aromatisk med æbler, citrus, lidt eksotisk frugt som fersken og banan samt en smule honning. Fyldig i munden, virker lidt lav på syre i første omgang men kommer igen midtvejs, frisk med god frugt, dejligt tekstur, tør, ok balance og kompleksitet, læskende og med lang hale. Alk.: 13% **91**



**Vale da
Capucha Vinha
Teimosa Tinto
2014, Lisboa**
FUCO WINE
190 KR.

Blend af 70% touriga nacional og 30% tinta roriz, lagret kort tid på fad. Mørk rubin, uigennemsigtig kerne. Dejlig moden frugt, kirsebær, brombær, violer, lavendel, lidt krydderurter, mineralsk. Frisk i munden, godt med moden frugt, sorte syrnede kirsebær, lidt engelsk lakrids, høj syre, stadig power og godt med tørre tannin er til fortsat udvikling. Alk.: 12,5% **92**



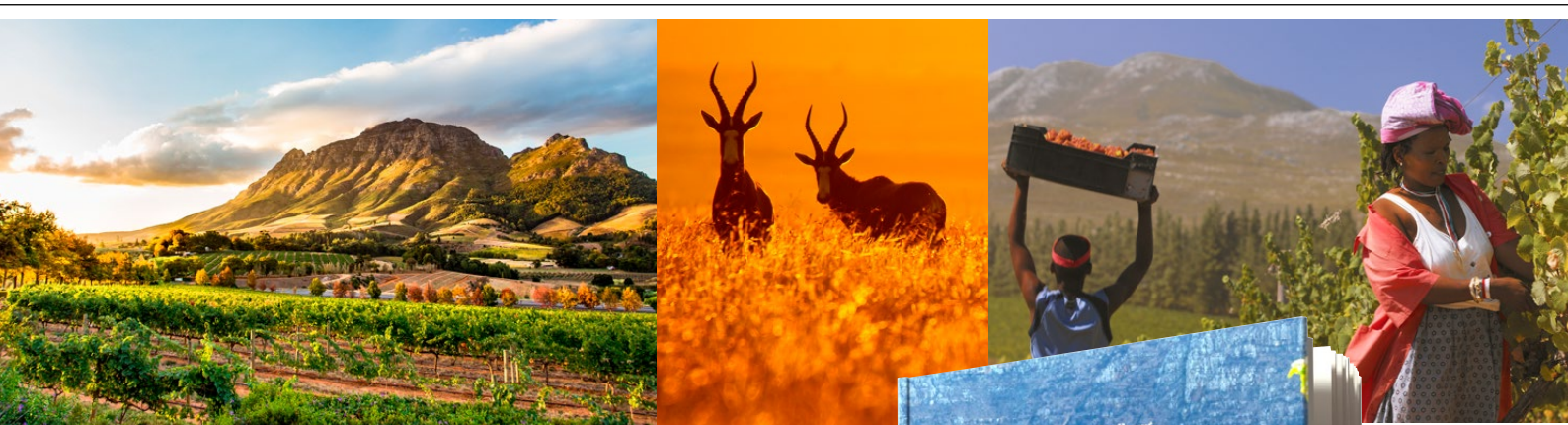
**Márcio Lopes,
Atlantico Tinto 2019,
Vinho Verde DOC**
VINO GAUDIUM | 199 KR.

Blend af cainho tinto, alvarelhão og pedral fra traditionel pergola, lagret på brugte fade. Rød, lys og med lav intensitet og lys kant. Hindbær, jordbær og syrnede kirsebær men med et underlag af røgede og animalske noter. Frisk med godt med bær samt en animalsk undertone, krydret, medium syre, rimelig kompleks, mineralsk, stort set ingen tanniner, fin hale. En anderledes og spændende vin, som fint beviser, at der kan laves glimrende rødvin i Vinho Verde. Alk.: 12% **92**



**Vale da Capucha Fossil
Branco 2017, Lisboa**
FUCO WINE | 190 KR.

Blend af 50% fernão pires, 35% arinto og 15% regionale druesorter. Strågul, tæt. Intens og aromatisk med fersken, passionsfrugt, ananas, lidt vingummibamse og mineralitet. Frisk og fyldig i munden med citrus, fersken, lidt eksotiske noter, høj syre og med en lang, let syrlig, saltet og mineralsk eftersmag. Alk.: 12,5% **91**



SYDAFRIKANSK VIN

272 sider om sydafrikansk vin med beskrivelser af alle regioner, historie, vinhuse og mere end 500 vine.

*Købes hos boghandlere over hele landet.
Pris 350 kr.*

