



*Beskjedne forhold
hos Foliás de Baco.*

DREINING I DOURO

TEKST & FOTO VIDAR K. JOHANSEN

Douro med sine mange sidedaler er ikke bare det portugisiske området som lager mest vin. Dette karrige, ville, stolte og historiske landskapet huser også svært mange innovative vinprodusenter. Lenge var portvinen enerådende i dette verdens først avgrensede vindistrikt. Bordvin hadde alltid vært produsert i området, men de store portvinshusene fokuserte kun på sin unike forsterkede vin. Ikke før i 1952 ble det gjort store anstrengelser for å lage en svakvin for verdensmarkedet.

Den som gjorde det var Fernando Nicolau de Almeida, ønolog for Ferreira, som skapte Barca Velha. Den fikk god mottakelse, men det fulgte ingen bølge av lignende viner i dens farvann. Quinta do Infantado var første produsent som både tappet på egen eiendom i Douro-dalen i 1979 og eksporterte derfra i 1986, da det ble åpnet for dette i forbindelse med Portugals inntreden i EU. Da hadde bransjen merket den generelle nedgangen for sterkviner så lenge at nå var tiden moden for å satse mer på svakere viner. På 1990-tallet så vi en mengde nye prosjekter, ikke bare fra nye produsenter, men også fra de gamle portvinshusene. De fleste med ambisjoner om å nå ut laget imidlertid rike, fyldige, alkoholsterke rødviner.

I dag lages det fortsatt mer portvin enn bordvin. Men mens DOC-godkjent portvin har falt til 62 % av salget i 2019 er tilsvarende for bordvin oppe i 34 % (resten fordeler seg mellom moscatel, musserende og IGP-vin). Niepoort er et eksempel på et tradisjonelt portvinshus som har tatt gigantiske skritt i en ny retning; de selger nå to tredeler svakvin. Det dreier altså fra forsterket mot uforsterket vin. Men også innad i bordvinskategorien opplever vi at mange produsenter går fra fyldige, tunge, alkoholrike rødviner mot lettere viner med lavere alkohol, friskere syre og mindre ekstraksjon – og i tillegg fra

rødvin mot hvit, rosé og pét nat. For portvin er det også lettere å finne hvite og mindre søte viner enn før.

Douros vinmarker er klassifisert fra A til F, der A er best. Vinmarker som kommer godt ut i dette systemet er de som ligger lenger ned i sidene, har høy andel skifer (kontra granitt), klassiske druesorter osv. Det er for mange ikke lenger noe mål å bruke mest mulig A-marker. Man tenker faktisk motsatt, å gå høyere i landskapet (og lavere i vinmarkshierarkiet) for å få mer friskhet. Dermed er det også i større grad granittholdige marker som blir brukt til bordvin. Druesortene er ofte også andre enn de klassiske røde som gjerne begynner på T.

Tradisjonelt var det den sentrale delen, Cima Corgo, som var tettest beplantet av portvinshusene. Det er derfor i de to andre, Baixo Corgo mot vest og Douro Superior østover mot Spania, pluss i høyereliggende deler av Cima Corgo, som i dag bygges ut av nye, unge, moderne-tenkende folk. Særlig rundt landsbyen Vila Nova de Foz Côa i Douro Superior har det dukket opp mange spennende prosjekter de seneste årene.

En tommelfingerregel er at i vest, ved Marão-fjellene er det kjøligst og mest regnfyllt, og så blir det varmere og tørrere jo lenger øst man kommer. Og så er det, ikke overraskende, kjøligere i høyden og varmere nede ved elven.

FOLIAS DE BACO

Et prima eksempel på en ung, moderne-tenkende produsent som både har respekt for tradisjoner, men som går egne veier når han finner dette best, er Tiago Sampaio. Han lager sine viner under navnet Folias de Baco. Jeg har smakt disse vinene gjennom flere år nå, og det har forundret meg at hans viner ikke har fått større oppmerksomhet i Norge. Nå har han riktignok vunnet et anbud for pét nat, med den ultra-friske Uivo PT Nat branco, med lansering i juli. Så man kan håpe at dette er starten på en seriøs satsing.

Tiago Sampaio holder til i Sanfins do Douro ved Favaios (i kommunen Alijó). Dette er tradisjonelt moscatel-druens høyborg. Vi er på nordsiden av Douro, nordøst for landsbyen Pinhão, og vinmarkene ligger 500-700 moh.

Quinta do Infantado var første produsent som både tappet på egen eiendom i Douro-dalen i 1979 og eksporterte derfra i 1986, da det ble åpnet for dette i forbindelse med Portugals inntreden i EU.

Familien leverte også druer til kooperativene i Sanfins og Alijó. I 1999, mens Tiago fortsatt studerte, overtalte han sin far til å plante om til kvalitetsdruer i stedet for de som ga stort utbytte. I 2007 grunnla han sitt eget firma. I dag lager han nærmest sensasjonelle moscatelviner; som Uivo Moscatel Galego Vinhas Velhas, som både har konsentrasjon og de typiske, inviterende blomsteraromaene.

Han har på en måte vært i vinbransjen siden han var 13, da han begynte på landbruksskole. Han tok sin vinutdannelse i Oregon. Det var der han ble betatt av >

Kjeller hos Folias de Baco.



pinot noir. Han har også noe alvarinho, resten er lokale druer.

Tiago jobber kun med druer som kommer fra familiens vinmarker. De har rundt 20 hektar, hvorav 6 er moscatel, fordelt på åtte parseller lokalisert i en radius på 5 kilometer. De ligger i en høyde på 500-700 meter, og alle dyrket økologisk. Halvparten har over 80 år gamle stokker. Det er røde og hvite druer plantet om hverandre, slik det var vanlig tidligere. Alt drives uten mekanisering. I den andre halvparten, som ble plantet mellom 2001 og 2010, er druesortene holdt hver for seg. Det er her vi finner opphavet til endrueviner av moscatel galego, alvarinho, rabigato, tinta francesca og pinot noir.

I noen områder er det sådd en miks av belgfrukter som brukes til å gjødsle jorden. For øvrig er det lite behandling. Alle druer høstes for hånd. I kjelleren er det likeledes svært lite inngripen. Bruken av tilsetningsstoffer er så

godt som null, med unntak av en lav dose sulfitter i noen viner.

– Det er varmt her ja, medgir Tiago, – men det er stor forskjell mellom natt og dag. Jeg liker friskheten og syren. 9 gram total syre i vinene er helt normalt her. Det jeg ønsker aller mest er å beholde friskheten og energien i vinene, så for hvitvin bruker jeg stort sett direkte pressing av hele klaser. For røde og oransje viner kan maserasjonen være lang (opptil 4 måneder), men med svært lite mekanisk ekstraksjon. I vinen Renegado, som er en «clarete», holdes tradisjonen for samfermentering av hvite og røde druer i hevd, i en kort periode på 3-4 dager.

Vi står i den beskjedne kjelleren i Sanfins do Douro. Her er alt som trengs, stålanker, fat, tappe-maskin. Her er også en ny etiketteringsmaskin, kjøpt i forrige uke i Montpellier. Men det er lite av alt, og det er ikke særlig prangende, for å si det forsiktig. Jeg får også øye

I dag lages det fortsatt mer portvin enn bordvin. Men mens DOC-godkjent portvin har falt til 62 % av salget i 2019 er tilsvarende for bordvin oppe i 34 % (resten fordeler seg mellom moscatel, musserende og IGP-vin).

på to store amforaer. – De fikk jeg av min gode venn Vasco Croft (Aphros, Vinho Verde). Han fikk dem igjen fra Alentejo. De har vært brukt til «vinho de talha» der. Derfor har de hull i bunnen. Tradisjonen der er at vinen fylles på øverst og filtreres gjennom strå i hullet i bunnen idet de tas ut av leirebeholderen. De er delvis dekket av voks. Dette puster fortsatt, fordi det er et tynt lag av det. Vasco hadde sagt at de fortsatt avga litt voks- og røyksmak de to-tre første årene han hadde dem. Vinen Uivo Loureira er for øvrig laget hos Vasco i Vinho Verde.

Andelen solgt portvin kontra bordvin i Douro er håndfaste tall. Når det gjelder det andre vi antydnet innledningsvis, at det er en dreining innad i svakvinskategorien mot lettere og friskere viner, så har også Tiago registrert at det er noen som har begynt å snakke om det. Han tror likevel, akkurat som flere av dem jeg presenterer i det følgende, ikke det er noe som kan leses ut av statistikkene ennå. – Det er kanskje en liten nedgang i alkohol og mindre ekstraksjon, men det er veldig få rødviner fra høyere områder i Douro som blir godkjent.

Dermed er han inne på et interessant aspekt: Hva blir godkjent, og hva gjør produsentene med det som ikke blir det. Hans viner er utenfor DOC-systemet nå, men hvordan kom han dit? Den første vinen som ble lansert etter først ikke å ha blitt godkjent var nettopp Renegado, som betyr noe slikt som sviker eller desertør. Dette var i 2014. Selv om clarete i betydningen blanding av røde og hvite druer er en tradisjonell teknikk som ble brukt i århundrer i Douro, inntil for en del år siden, hadde ikke myndighetene i Douro sett for seg at noen skulle ta dette opp igjen. Vinen kunne imidlertid ha blitt godkjent om den hadde blitt kalt rosé. Spørsmålet er for øvrig noe komplisert, for da regulativet for bordvin ble laget ble kategorien Douro Clarete tatt med, men den gjelder for lys rødvin basert på røde druer. Det hører også med til historien at i Portugal er «palhete» det offisielle navnet på den vintypen Renegado representerer. Og palhete er ikke en kategori innenfor lovverket i Douro.

Etter dette har det ifølge Tiago vært alle slags konflikter, og helt rutinemessig har han anket for å få vinene godkjent. En dourovin skal være klar og fin, men Tiago filtrerer aldri, og det er dermed ofte skyer i hans him-



melske viner. Det kan være stilen; den innbydende, sementlagrede moscatelvinen Curtido er en oransjevin, og det er heller ikke lov. I 2018 var hans andel DOC-viner allerede nede i en tredel. De mer «klassiske» vinene ble godkjent, men det var alltid komplikasjoner. Var de ikke for syrlige var de for slanke, og han ble alltid anklaget for å prøve å tøye grensene. Så i 2019, etter å ha snakket med sine faste kunder, bestemte han seg for at det fikk være nok – og meldte alle vinene ut. Den som kjenner den blide og hyggelige Tiago Sampaio vet at han ikke søker konflikt eller er noen kranglefant. Han har bare en urokkelig tro på det han holder på med.

MAPA

Pedro Garcias er kjent som journalist, men i 1999 realiserte han en gammel drøm om å lage sin egen vin. Det har blitt til prosjektet Mapa, som omfatter tre gårder, en i Favaios nær fødestedet og to i Muxagata, sør i kommunen Vila Nova de Foz Côa. Det begynte på det sistnevnte stedet da han fikk kjøpt en liten gård. – For meg er denne østlige delen viktig, forteller Pedro, – blant annet fordi jeg liker druesorten rabigato, som trives der. I dag har han 32 hektar fordelt på de tre gårdene. Den første vinen, en rødvin, fottråkket i en «lagar» av sement i 2009. Året etter kom den første hvitvinen, laget i ståltank. I 2013 kom så en tredje, hvitvinen Vinha dos Pais, som modnes ett år på 500-liters fat. Målet med prosjektet er

Niepoort er et eksempel på et tradisjonelt portvinshus som har tatt gigantiske skritt i en ny retning; de selger nå to tredeler svakvin.

å produsere økologisk kvalitetsvin knyttet til jorden den kommer fra, av lokale druer. – Min mor drev biodynamisk dyrkning, forteller Pedro. Bare egne druer brukes. Prosjektet inkluderer også olivenolje, av olivensorter som er typiske for området og dyrket økologisk.

I Favaios, på den 2,5 hektar store gården Quinta de São Bento, er det skifer og granitt. I Muxagata er det skifer med kalkinnslag. Her hadde han på et tidspunkt 30 hektar, men solgte unna og beholdt de 10 som han mener er de beste, altså de som ligger høyest i landskapet – og fikk midler til å kjøpe gården i Favaios, for øvrig fra foreldrene til stjernekokken Rui Paula i Porto. Høyden betyr mye på slike

steder; det er den som framfor alt sørger for friskhet i vinene.

Vi smakte viner fra tank og flaske, og det er ikke tvil om at det noe stort i vente her. Her var en gouveio fra Muxagata, blomsterpreget og med flott syre, og en rabigato som var mer krydret og sitruspreget, med mindre syre. Pedro mener disse to vil gi en flott blanding. Jeg liker godt Vinha dos Pais, en blanding av vioso og rabigato fra Muxagata og gouveio og arinto fra Favaios. Dette er en svært karakterfull vin som utvikler seg i glasset, med innslag av gule frukter og aromatiske urter og en solid kropp. Denne er fermentert i ståltank og lagret hovedsakelig på gammel eik, med noe bâtonnage.

Han har også en god hånd om >



Også innad i bordvinskategorien opplever vi at mange produsenter går fra fyldige, tunge, alkoholrike rødviner mot lettere viner med lavere alkohol, friskere syre og mindre ekstraksjon – og i tillegg fra rødvin mot hvit, rosé og pét nat.

moscatel galego, som vi har hørt er en stjerne i Favaios. Han lager blant annet en usvovlet vin kalt Natural med tre dagers skalkkontakt, litt i nærheten av Sampaos vin Curtimento. Her er også en flott rosé av tinto cão. Av de røde kan nevnes Grande Reserva 2016 fra Muxagata, god fylde og rundhet, men også flott syre fra druesorten sousão – og en mer «seriøs» vin, Vinha Cristina 2014 (ikke en vinmark, men inspirert av navnet til hans kone). Den er en blanding fra både Favaios og Muxagata, noe sementfermentert,

noe i ståltank. Her er det mange druer involvert, den er preget av mørke bær og balsamiske toner, og marken i Favaios bidrar med friskhet.

QUINTA DO ROMEU

Quinta do Romeu er den nordligste vingården i hele Douro, nord for Vila Nova de Foz Côa. Jeg overnattet i et av rommene som er til disposisjon i «herberget». Det var en iskald natt i slutten av februar. Bedre ble ikke temperaturen av at en flaggermus måtte jages ut av vinduet før jeg kunne ta kvelden.

Clemente Menéres startet virksomheten i 1874. Etter å ha kommet tilbake fra Brasil startet han Portugals eldste bevarte hermetikkfabrikk og landets første fabrikk for produksjon av vinkorker. João Menéres er femte generasjon og rår i dag over 120 hektar oliventrær og 25 hektar vinmarker. Korkeik er her også. Faktisk var kork viktigste levevei inntil for kort tid siden. Rundt de to småelvne er et yrende liv av fugler, ekorn, villsvin – og husdyr.

– Klimaet er veldig kontinentalt, sier João. – De kjølige nettene gjør syklusen lenger. Alt skjer tre uker senere enn hos de fleste her. Innhøstingen er som regel fra slutten av september til et stykke ut i oktober. Det blir lavere alkohol og friskere frukt. – Vi ønsker moden, men ikke kokt frukt, sier João.

Gården er stor, og jordsmonnet variert, så man har mye å spille på. Vinene har noe av det robuste vi er vant med fra Douro, men de balanserer godt med et kjølig, friskt drag og en viss eleganse. De røde vinene gjæres i granittlagarer, med minimale svovelverdier, og eiken er stort sett gammel.

Siden 1995 er alle vinmarkene omplantet i vertikal posisjon, ikke terrasser. Det brukes en blanding av kobber og te av kjerringrokk til beskyttelse mot meldugg. På terrassene ville dette ha blitt vasket bort.

Dyrkingen har vært økologisk siden 1997. Hele gården er faktisk økologisk dyrket, og har vært det siden 1997. De har hatt biodynamisk sertifisering for vin siden

Særlig rundt landsbyen Vila Nova de Foz Côa i Douro Superior har det dukket opp mange spennende prosjekter de seneste årene.

2012. – Naturen er tilbake på jobb, som João uttrykker det. Egentlig hadde dyrkingen lenge fulgt biodynamiske prinsipper, man hadde alltid vært på linje med tankene, med dyr og natur, hadde alltid sådd og høstet i henhold til månefasene. Det eneste nye var egentlig preparatene.

Om jeg skulle velge en favorittvin kunne det vært Moinho do Gato. Dette er en ung, frisk og ueiket vin, hovedsakelig av tinta barroca. Den er laget for hverdagsbruk, med lite ekstraksjon og heller ikke for mye konsentrasjon. Men jeg synes dette er et sjarm-troll, og 12,5 % er helt fint. Druene er høstet for hånd og avstillet, før de ulike sortene spontangjærer sammen i åpne lagarer og lagres i sement. Ellers lages et variert spekter av viner, hvite, rosé og ulike røde viner, deriblant en god endrue-touriga nacional.

Det lille stedet rundt vingården heter Jerusalém do Romeu. På den tiden som gården ble grunnlagt var dette så fjernt fra sivilisasjonen at området var neglisjert av staten. Menéres-familien tok saken i egne hender og bygget en skole, ansatte en lærerinne, bygget et forsamlingshus, et bibliotek. Et annet viktig prosjekt var restaureringen av et kapell, som hadde båret navnet Vår Frue av Jerusalém do Romeu. Mye senere, i 1960-årene, restaurerte en av grunnleggerens sønner, Manoel, tre lokale grender, grunnla barnehager, restauranten Maria Rita og et museum for kuriositeter. Så det var kanskje ikke så ufortjent at familien fikk tillatelse til å navngi det lille samfunnet som omkranser vingården.

QUINTA DO ZIMBRO – GRAU BAUMÉ

Ana Hespagnol og Hugo Mateus, som ble med Tiago Sampaio og meg på smaking og middag i en restaurant i Alijó, kan også stå som representanter for forandringen som mange er i. Anas far, Manuel Pinto Hespagnol, kjøpte eiendommen i 2003. Han kjøpte også et stort vinhus i Régua. Da han døde i 2015, nedskalerte Ana hele virksomheten til kun å gjelde gårdsviner fra Quinta do Zimbros, som ligger i Tua ved Douro. Det store vinhuset deler hun nå med andre produsenter. Den gamle vinserien Calços do Tanha fra Baixo Corgo, som bestefaren hadde etablert, var viktig på 1990-tallet – og den var også representert her hjemme. Disse vinene er det nå blåst nytt liv i, også de med en større fruktighet enn før.

Sammen med sin kompanjong Hugo og en av de fire søstrene driver de også Grau Baumé, et mikroprosjekt med spesielle og interessante viner. Ana balanserer mellom respekten for det hennes far bygget opp og å



finne en ny vei slik hun selv mener er den rette nå. Siden 2014 er det kun egne druer som brukes. Det eksperimenteres, tas større risiko enn før, det unngås tilsetninger. De har «gått skritt for skritt over i økologisk dyrking, er nysgjerrig på biodynamikk og syntropi og entusiastisk mht. naturvin», for å bruke Anas egne ord.

CONCEITO

Jeg besøkte ikke Conceito denne gangen, men har lenge vært fascinert av Rita Marques' elegante viner fra gården nær Vila Nova de Foz Côa. Vinene kalles Contraste og Conceito, en ny serie kalt Ontem kommer fra Terras de Beira – og hun lager også noe portvin, alt med hjelp av ønolog Manuel Sapaço.

Vinmarkene ligger på rundt 400 meter for røde og 600 meter for hvite. – Alle vinmarker dyrkes økologisk, forteller Rita, – og vi griper lite inn. Vi bruker ikke kommersielle enzymer eller gjær, eneste tilsetning er litt SO₂. Bentonitt brukes

for stabilisering av hvite viner. Vi er imot syrejustering, så vi jobber på en måte som gir lavere alkohol.

Skulle jeg velge én vin hos Conceito må det bli Bastardo. Den kommer fra 40 år gamle stokker i skiferjord, er fottråkket i granittlagar uten avstilkning eller tilsatt gjær. Den ligger på ståltanker til den tappes. På grunn av bastardo-druens tynne skall blir fargen lys. Det er en meget delikat vin full av rød frukt og blomster, saftig, men også med en lett tanninstruktur. Super frukt hele veien.

QUINTA DO INFANTADO

Quinta do Infantado har som nevnt en historisk interesse. Men til tross for at alle deres vinmarker i Covas de Douro, 4 kilometer fra Pinhão er A-klassifiserte og perfekte til klassisk portvin, så har de en kjølig stil på flere av sine bordviner. João Roseira er femte generasjon. Han var den som ledet det banebrytende arbeidet på 1970- og 80-tallet og leder fortsatt >



Quinta da Carolina

arbeidet i vinmarkene. Ansvaret for vinene har han overlatt til sin nevø Álvaro, altså sjette generasjon.

Jeg smakte den røde Quinta do Infantado 2015 Organic (grønn etikett) på beskjedne 12 % alkohol. Den er laget på touriga franca (50 %), touriga nacional og tinta roriz fra vinmarken Pousado, som er nordvendt. Disse er høstet sent, men det er likevel ikke behov for noen syrejustering. Vinen har en direkte stil, god friskhet og har god frukt etter fem år.

Deres portviner må nevnes. Her går de inn for en tørrere stil. Jeg kan ikke huske noen gang å ha trukket fram en ruby-portvin spesielt. Men deres Reserva Ruby er ikke helt som andre. Druene kommer fra tre vinmarker i Covas, som dekker 6 hektar på skifer i en høyde av 250-350 meter. Den består av årgangene 2016, '17 og '18. Hos Infantado gjærer portvinene lenger enn det som er vanlig, slik at på et tidlig stadium er det mindre restsukker og mer alkohol. Derfor er det behov for mindre til-

setning av alkohol, og det blir tilsatt gradvis, ikke på en gang. Portvinene oppleves derfor som naturlige, og både sukker og alkohol blandes godt med frukten. Denne rubyen har bare rundt 50 gram sukker; det står faktisk «meio-seco» (halvtørr) på etiketten. Den er økologisk dyrket, og – uvanlig for en ruby – den er ufiltrert.

QUINTA DA CAROLINA, LUIS PEDRO CÂNDIDO DA SILVA, NIEPOORT OG SEABRA

Luis Pedro Cândido da Silva har jobbet i vinbransjen siden 2003, da han var 15 år gammel. Ti år senere hadde han praksisplass hos Dirk Niepoort på Quinta de Nápoles, etter å ha fullført mastergraden i ønologi i Tarragona. Det var da han innså viktigheten av å reise, treffe nye mennesker og la universitetslærdommen få bryne seg på det virkelige livet. Han var med og laget vin i New Zealand, Champagne, Mosel, Sør-Afrika og USA. I 2015 overtok han familieeiendommen Quinta da Carolina,

Pedro Garcias er kjent som journalist, men i 1999 realiserte han en gammel drøm om å lage sin egen vin. Det har blitt til prosjektet Mapa, som omfatter tre gårder, en i Favaios nær fødestedet og to i Muxagata, sør i kommunen Vila Nova de Foz Côa.

som ligger på sørsiden av Douro, nordvendt i Adorigo, opp mot Távora-Varosa. Han har der 2,5 hektar gamle vinmarker og 5 hektar oliven og andre vekster. I 2018 fikk han også tilbud om en retur til Quinta de Nápoles og har nå ansvar for alle Niepoorts bordviner i Douro.

På Quinta da Carolina er det meste plantet i 1959, med samplanting av touriga franca, tinta francesca, bastardo, tinta amarela og andre druer. Markene ovenfor huset i Adorigo ligger på 600 meter og er også nordvendte. Disse er fra senest 1931, med mye malvasia. Så er det også en vinmark fra 2001 kalt Amarelinha, som er østvendt og plantet på gul skifer, med 95 % touriga franca og resten tinta amarela.

Luis gikk straks i gang med noen tilpasninger. Konverteringen av hele eiendommen til økologisk dyrkning er nå gjennomført, og det er like før en sertifisering blir godkjent. –Det var viktig ikke å lage noen revolusjon, men å endre litt etter litt, sier Luis.

I 2016 ble et eget merke, Primata, lansert. Mens Quinta da Carolina hadde vært ganske svære viner (og fra A-klassifiserte marker) var druer til Primata plukket tidligere, og vinene fikk et kjøligere preg. – Primatavinene reflekterer måten jeg tenker på, fortsetter han, – at viner ikke bør lages med fundamentalisme, men være grunnlagt i en tillit til dyrkerne som jeg jobber med, samtidig som jeg prøver å bevare det naturlige gjennom en minimalistisk tilnærming i kjelleren. For han kjøper noen druer, men kun her fra det lille stedet Adorigo. – Jeg betaler bøndene mer for ikke å bruke insektmidler, og alt gjøres i forståelse med dem.

– Jeg like å lage drikkevennlige viner, sier Luis, – men jeg vil at de skal kunne lagres også. Så det dreier seg vel om å balansere mellom disse to ønskene. Det eneste som tilsettes er en liten dose sulfitt, og gjerne kun etter malolaktisk gjæring.

Luis laget i 2016-årgangen en bemerkelsesverdig vin på touriga nacional som inngår i serien Nat'Cool, som Dirk Niepoort startet sammen med Luis og den tidligere stjernekokken Vitor Claro. Denne bærer også navnet Primata. Den kom med smått surrealistiske 9 % alkohol, men savnet likevel ikke noe hverken drue- eller terroirpreg, slik vi kjenner det. Den var



heller ikke kvalifisert for DOC-status, for nå å komme tilbake til et tidligere tema, for det krever minst 11 %.

Den allestedsnærværende Dirk Niepoort dukket altså opp igjen. Han passer da også godt inn i en framstilling av moderne tider, viner med lav alkohol og høy naturlig syre. En personlig favoritt er Bioma, der druene ifølge Luis alltid er blant de første som blir høstet, for å holde på en naturlig, levende syre.

En annen som har vært tilknyttet Niepoort som vinmaker og som også begynner å få et visst feste her hos oss, er Luis Seabra. Også han har en kommende anbudsvinner, den hvite Xisto Ilimitado. Han begynte for seg selv i 2013, og hans viktigste hensikt da var å utforske ulike småplasser i Douro. For som han sier, – vi har en tendens til å se på Douro som et hele, i det minste delt inn i de tre hovedområdene. Dette er nok en konsekvens av de mange årene med portvin der blanding var et nøkkelord. Fortsatt kan vi se at det kan være lang avstand mellom den som arbeider i vinmarken og den som sitter i eksportleddet.

Luis Seabra begynte med leide vinmarker på forskjellige steder, men også med innkjøpte druer. Rød og hvit Xisto Ilimitado er fortsatt laget på innkjøpte druer, men det er alltid fra de samme dyrkerne. De hvite kommer i hovedsak fra Mêda-området helt i utkanten av Douro Superior, sør for Foz Côa. Disse ligger i 500-800 meters

Skulle jeg velge én vin hos Conceito må det bli Bastardo. Den kommer fra 40 år gamle stokker i skiferjord, er fottråkket i granittlagar uten avstilkning eller tilsatt gjær. Den ligger på ståltanker til den tappes.

høyde. De røde kommer fra Cima Corgo, nær Pinhão fra 400 meter og oppover. Vinen Mono C er faktisk kun fra Baixo Corgo. Den som kjenner vinene hans vet at de heter noe med Cru, som Xisto Cru. Dette er her i betydningen «rå» (det samme på fransk, crudo på spansk). Her betegner det at han prøver å la jordsmonnet tale, her skifer. I kjelleren brukes kun en liten dose sulfitt, ingen andre tilsetninger. De røde lages alltid med hele klaser og svært lett ekstrahering. Vinene som er laget i lagar har kort skallkontakt, men de andre har som regel veldig lang, opp til to måneder for rød Xisto Cru.

Han beklager at han i enkelte år må syrejustere enkelte av de røde vinene.

Luis Seabra har også vært blant dem som har hatt problemer med å få godkjent viner innenfor DOC Douro, på grunn av at de ikke passet inn i systemet som har vært trygt og godt så lenge. I dag har han imidlertid godkjennelse for alle sine viner. Men han har også evnen til å se det fra den andre siden: – Jeg tror at dette også er en læringsprosess for alle som jobber i portvinsinstituttet og i DOC-systemet. Vi kan ikke forvente å forandre verden fra en dag til en annen, det tar litt lenger tid enn det.