

OMRÅDE
Colares

APPELLATION
Colares

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND

DRUER
Ramisco

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let rødvin

Viuva Gomes

Viuva Gomes, Colares Tinto 2019

Husets sjældne røde Colares er lavet 100% på den lokale Ramisco drue. Den er plantet i de sandholdige jorde nær kysten. Langt nede under sandet ligger en klippegrund af lerholdig kalksten, hvor de oprindelige pre-phylloxera rødder henter deres næring og mineralske opdrag. Druerne håndhøstes i små kasser og fodtrædes i hele klaser, mens vinen gærer med skallerne indtil den alkoholiske gæring er slut. Herefter lagrer vinen på en blanding af 500 ltr. fade af fransk eg, kastanie og mahogni i yderligere fem år. Medium lys, teglstensfarve. En let og præcis vin med mørke frugter, urter og en saltet energi med fine tanniner og markeret frugtsyre. Lagringspotentialet er mindst 30 år. Tappet på klassiske 50 cl. flasker. ***"Sandstrand, groteske knudrede upodede edderkoppelignende vinplanter, fysisk nærhed til storby i udvikling, historisk vinomårde, lagringsevne som få andre og en diamantsjælden druesort. Den hedder ramisco og har syre ude i rummet. Fodtrampet og lagret fem år på kæmpefade af maghoni, kastanje og egetræ. Du skal prøve det her, inden det er for sent. Enestående stil og bestemt ikke for alle. Man skal acceptere surhed, sour cocktail vermouth-fornemmelse. Den dufter af usødet tranebær, tamarind, kombucha, glemt saft på umodne jordbær, tørv fra mosen, og den holder kun 11,5 procent. Vidste man ikke bedre, ville man tro det var alpevin, cool, vindblæst stil. Genial som modigt bittert bidrag i en fiskeret, grillede bitterskrællede grønsager. Den hvide Colares er også fremragende, men også mere "normal"" 6 stjerner***, René Langdahl, Gastro - juni 2026 ***"The 2019 Colares Tinto was produced with Ramisco grapes from ungrafted vines grown on sandy soils mostly close to the sea, from different plots, from centenary to very young. The whole clusters were foot trodden and fermented with indigenous yeasts in stainless steel, and the wine matured in a mixture of French barriques, 500-liter chestnut and mahogany (!) barrels and stainless steel. It has a characterful and nuanced nose, very perfumed and attractive, herbal, characterful, with notes of exotic woods (you bet!). It's surprisingly elegant and approachable. It has contained ripeness and alcohol, 11.5%. The wine is superb" 96p***, Luis Gutierrez, Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

José og Diogo Baeta er hhv. 4. og 5. generation bag dette mytiske vinhus fra det vestligste Portugal, på kysten lige ud for Lisabon. Her i de sandholdige og legendariske marker på stranden, har vinhuset tilvirket nogle af verdens mest distinkte vine fra den i dag mikroskopiske appellation Colares.

Tidligere var appellationen omfattende, men talrige udbygninger af byen, har gjort at området i dag kun er knapt 20 hektar stort. Det er derfor en af Europas mindste appellationer, og i øvrigt også det vestligst beliggende vinområde på kontinentet.

Colares var i sin tid kendt som en af verdens farligste vine. Forstået på den måde at markarbejdet med nyplantninger kunne kræve flere dødsfald om året. Forklaringen er at den rene sand skulle graves i render af flere meters dybde for at fine fast grund til rødderne. Sammenstyrtning af sandet gjorde arbejdet så farligt at flere blev levende begravet.

Sandet har imidlertid også haft den store fordel at vinlusen med sin hærgen i slutningen af 1800 tallet ikke kunne få fat i rødderne, hvilket gør at størstedelen af stokkene i dag er pre-phyloxera stokke.

Viuva Gomes har siden 1808 specialiseret sig i disse ikoniske vine, og vinhuset står i dag som flagskibet for traditionel Colares. Produktionen er årligt under 15.000 flasker, så det er om at holde sig til når de små mængder lander i Danmark.

Hvidvinene er intense, rene, mineralske og saltprægede, mens rødvinene med sin lette, friske og let urtede karakter kan minde om vine fra f.eks. Jura. Læg dertil at vinene til trods for lav alkohol og lethed, er verdenskendte for deres ekstreme lagringspotentiale.