



OMRÅDE

Colares

APPELLATION

Colares

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

DRUER

Ramisco

GÆRING

Gæring på stål

TYPE

Let rødvin

Viuva Gomes

Viuva Gomes, Colares Tinto 1969

Colares "claim-to-fame" er deres historiske evne til at lagre godt i årtier. Til trods for lav alkohol og lette karakter, er det som om at vinene iklæder sig en udødelighedsdragt for at overleve de kystnære klimaforhold, her på stranden ud til Atlanterhavet. Helt ekseptionelt har vi fået lov at købe nogle få flasker fra Viuva Gomez kældre, af denne snart 60 årige røde Colares. Alt sammen fra pre-phyloxera vinstokke, plantet i klitterne ud mod Atlanterhavet. Gæret og lagret på 100 år gamle fade af kastanie og mahogni, og efterfølgende lagret i årtier i kældrene hos Viuva Gomez. I år 2000 blev vinene alle omkorket. Farven er lys, let brunlig men stadig med masser af friskhed i den subtile duft af kirsebær og rosin. Tanninerne er stadig presente og den elegante vedholdende frugtsyre og salte hav karakter giver vinen spændstighed og længde. Bragende flot vin, og en sand museumsgenstand. Vinen har stadig potentiale til mere! Alc. blot 11.2% vol. Robert Parkers mand i Portugal Luis Gutierrez havde denne kommentar til vinen, da han smagte den i januar 2026 i kældrene hos Viuva Gomez: ***"We tasted a bottle of the 1969 that was incredibly young, with rustic notes of wild berries and an earthy touch, hints of eucalyptus and salty, with iron and tannin."***

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 finde 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens