

Det har været en gammel nyhed et stykke tid, at Douros bordvin rykker nu. På trods af flere års god presse er det dog stadig som om, nyheden kun florerer blandt skribenter, vintjenere og specialister. Det er ærgerligt. I min mund er Douro-bordvinene den vildeste fremkomst blandt de europæiske vinområder de sidste ti år.

De godt 100 km flodbred, skrænter og skiferterrasser langs Douroflodens dybe løb var, indtil Portugal indtrådte i EF (nuværende EU), svært tilgængelige. Især det indre afbrændte Douro Superior var æselland og grusvejenes

stolthed. Det centrale Cima Corgo, hvor langt de fleste gode huse huserer, er i mellemtiden blevet både umistelig kulturarv under UNESCO og hipt, mens det nedre Baixa Corgo fortsat tilhører de slemme producenter – der regner simpelthen for meget til seriøs vinproduktion, hele 300 mm mere om året end i Danmark.

Dourodalens mestre og tronprætenderne

Der er et langt stykke ad vejen overlap mellem de bedste portvinsproducenter og så dem, der kan lave moderne bord-

vin. Tre huse blandt 'De Fem Store', Taylor's, Fonseca og Dow's koncentrerer sig dog kommercielt udelukkende om portvin. De Fem Store er selvfølgelig ikke en officiel titel, men for mig gælder det Taylor's, Fonseca, Quinta do Noval, Graham's og Dow's. Husene har en århundrede lang historie og ligger konsekvent i toppen hvert eneste år med vintage-deklarering. Gruppen lige under rummer masser af styrke med gamle huse som Ramos Pinto, Warre's, Gould Campell, Croft, Smith Woodhouse og ikke mindst Niepoort. De Fem Store står hver især

Portvin er en gammel historie, og det er områdets bordvin såmænd også – men det er ret nyt, at der laves bordvine af så foruroligende høj kvalitet. [René Langdahl Jørgensen](#) har set nærmere på fænomenet og har prøvet et par af de producenter, der kan både det ene og det andet.

pass the **port**, please – og send rødvinen med!

for deres egen personlige stil, og for portvinsfanatikere plejer det ikke at være det store problem blindt at finde Graham's sødlige stil, Taylor's tørre og strukturerede stil, Quinta do Novals enorme kraft, Dow's slanke og syrede vildskab og Fonsecas fuldendte sammensmeltning af dem alle sammen. Med Dourodalens revolutionære tider er der efterhånden dukket en del potentielle tronranere op, navne uden lang kommerciel baggrund, som med adgang til gamle vinstokke fra små selvstændige *quintas* laver Vintage Port af imponerende kraft og dybde. Det >



>> De traditionelle portvinsskibe i Oporto – i dag ikke til praktisk brug, men til ære for turisterne og som reklame for de respektive huse. I baggrunden ses Gustav Eiffels bro over Douro-floden.

SPECIALISTERNE I BORDVIN – THE DOURO BOYS

The Douro Boys, på mange måder initiativtagerne til bordvinenes revival, består af fem huse i et slags uformelt, sådan lidt for sjovagtigt samarbejde mellem fantaster, der mente, at Dourodalen kunne mere end at tilsætte druesprit til styrtgærende most. Fem gamle portvinsdøbte familier, Niepoort, Van Zeller, Ribeiro på Quinta Vallado, Roquette på Quinta do Crasto og Olazabal på Quinta do Vale Meão. Omkring The Douro Boys arbejder en lang række ønologer og *hangarounds*, og i halen af deres succes dukker flere og flere bordvinsproducenter succesfuldt frem.

Helt centralt i den nye bevægelse står ønologen Sandra Tavares. Hun har en finger med i spillet ved produktionen af flere af Douros helt unge mønsterbrydere som sin egen Pintas, Quinta do Vale Dona Maria og Poeira. Betegnelsen 'Douro Boys' stammer, ifølge Dirk van der Niepoort, fra en journalist, som fandt det morsomt, at fem forholdsvis unge og jævnaldrende fyre tog ud for at markedsføre Douros bordvine sammen. Alle fem huse; Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta do Vale Dona Maria, Quinta do Vale Meão og Quinta do Vallado indskærper deres forskellighed. Douros stil må for alt i verden ikke blive ensformig. Målet er at skabe en fælles høj kvalitet, og det er mere end lykkedes.

DRUERNE OG JORDEN

En af årsagerne til Douros herlige og ret enestående stil er udvalget af druesorter. Der hersker nogen uenighed omkring antallet af såkaldte 'indfødte druer', men omkring 30 rammer vist meget godt, selv om enkelte kilder taler om op til 50 sorter. Langt de fleste, både producenter og skribenter, nævner Touriga Nacional som den første og vigtigste drue for Douro. To af de toneangivende blandt The Douro Boys, Dirk Niepoort og Christiano van Zeller er dog ikke de store tilhængere af Touriga Nacional til bordvin. Touriga Nacional har tendens til

'gumpetyngde', mener de, og det er netop et af de gamle karakteristika ved bordvin fra området, som man har kæmpet for at undgå. Et andet glædeligt kendetegn ved drueudvalget i Douro er fraværet af de allestedsnærværende internationale sorter som Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah (enkelte forekomster findes dog), eneste reelle grænseoverskridende druesort er den iberiske guldfugl Tempranillo, her kendt under navnet Tinta Roriz. Dourodalen er omgivet af et massivt granitbælte, mens selve dalens skråninger mestendels udgøres af

smuldrende skifer. Og er der noget, som kan give mineralske vine, så er det skifer, tænk bare på Moseldalens stejle skråninger. For geologisk, ja og for den sags skyld seriøst, vinøst interesserede, kan det oplyses, at den skiferforekomst, som findes i Dourodalen, forsvinder dybt ned i den iberiske undergrund for at dukke op til overfladen igen i det nordøstlige Spanien, nærmere bestemt i Priorat. Det er derfor ikke nogen tilfældighed, at begge områders vines mineralitet er udtalt og, på trods af druesortsforskel, minder en hel del om hinanden.

UDVALGTE DRUER:

Touriga Nacional: garvesyrerig, lille satan med enorm koncentration af mørk frugt og farve. Ubetinget kongen af Douro.

Touriga Francesa: kaldes også Franca, brombærduftende og koncentreret.

Må ikke forveksles med Tinta Francesa.

Tinta Barroca: blid og knap så garvesyreholdig, varmebestandig drue med aroma af blomme og kirsebær.

Tinta Roriz: bedre kendt som Tempranillo, Douro-varianten er varmebestandig med krydret duft og røde bær.

Tinto Cão: meget lille, men fin blåbærduftende og krydret sort, der oxyderer let.

Rufete: rød, tidligt moden sort i den kropsligt lette afdeling med primært røde krydrede bær i duften.

Tinta Amarela: te- og solbærduftende sort, følsom over for råd.

Sousão: kaldes ufortjent rustik, aromerne er tydeligt frugtagtige og kan blive udpræget figen-, sveske- og rosinagtige.

Mourisco: engang en vigtig spiller i Barca Velhas-blanding, den er lille og lys med høj syre og aroma af sylrige nordiske bær som ribs.

Rabigato: spænder vidt, fra friske citrusfrugter over tørret abrikos til hasselnødder.

Códega: blomstret og citruspræget druesort uden lagringsevner.

Viozinho: blegfiset druesort med sprøhed og duft af friske abrikoser.

Arinto: syrerig, intens og citrusduftende sort med veldokumenterede evner for fadlagring – potentielt stor.

> gælder producenter som Quinta do Vesuvio, Pintas, Quinta Vale D. Maria, Churchill Graham og Quinta do Vale Meao for bare at nævne nogle få.

Bordvinsrevolutionen

Revolutioner sker kun fra den ene dag til den anden i den politiske verden. I vinen verden tager det flere år. Bordvin er ikke nogen ny opfindelse i Douro, de har bare ikke været taget seriøst, indtil for nylig. Undtagelsen er Portugals Vega Sicilia, den kultompundne Barca Velha, som huset Ferreira fødte i 1952. Den er siden kun

fremstillet i 12 årgange, men den krasbørstige og til tider lidt urene stil ligner på ingen måde nutidens stjerner og slet ikke den moderne udgave af den vingård Barca Velha oprindeligt blev bygget på, nemlig Quinta do Vale do Meão. Grundlaget for 1990'ernes nybrud blev lagt i 1986, da den portugisiske regering lancerede en lov, der gav druedyrkere lov til at eksportere vin selv. Det var således ikke påkrævet at have fysisk tilstedeværelse i afskibningshavnen, Vila Nova de Gaia. Som i Champagne var markedet blevet komplet styret af få kæmpestore pro-

ducenter, med i bedste fald stabil høj kvalitet og i værste fald fuldstændig uinteressant eller endda tæt på udrikelig portvin.

Manglen på mangfoldighed afspejlede slet ikke det kludetæppe af vinmarker og små vingårde alle så, når de bevægede sig op i Dourodalen. Lovændringen i 1986 udfoldede potentialet blandt Dourodalens forsømte vinmarker. I begyndelsen var det især de etablerede huse, som fik mulighed for at markedsføre de såkaldte *single quinta vintage ports* mere konsekvent, men i løbet af 1990'erne var det de

MESTRE MED DOBBELTKAPACITET OG KOMPETENCE

SYMINGTON

Siger man portvin, kommer man ikke uden om den allestedsnærværende familie Symington; hele syv berømte portvinshuse står de bag. Stoltheden er Graham's, det mere end 180 år gamle portvinshus med ansvar for mange glade stunder hos undertegnede. Symington-familien spænder over mange stilarter, Graham's som den sødeste og alligevel mest fuldendte af vintagetyperne. Repræsentanten for familien i projektet med Chryseia er den 39-årige Charles, søn af Peter Ronald Symington, masterblenderen over dem alle og Mister Vintage Port himself. Charles Symington indgik partnerskab med Bruno Prats, tidligere Cos d'Estournel-ejer, for at kombinere ekspertisen fra to områder. Det betyder druemateriale fra marker drevet efter gamle metoder på skiferterrasser og moderne bordeauxsk vinificering med komplet afstilkning og gæring i rustfrit stål, men kun otte måneder på store nye fade.

Chryseia vinificeres i Quinta do Sol, men stammer fra vingårdene Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim, Quinta do Vesuvio og Prats & Symingtons nyligt anskaffede Quinta da Perdiz.

Chryseia 2004

Sådan Johan! Fantastisk næse med masser af mælkesyre, ymer

og A38, spor af træ, birkes og nellike. Likøragtig næse med solbær, lakrids, ret moderne i udtrykket og international stil, men hvad gør det. Dyb saftig og ikke mindst frisk smag med meget bløde, men bestemt tilstedeværende tanniner. Vidunderlig silkeblød viskositet, ikke så mineralisk som andre, og når nu man er ved det; ret bordeauxagtig. 350 kr. *Theis Vine* www.theis-vine.dk

Graham's Vintage Port 2003

Ganske enkelt fantastisk portvin! Sød ja, men sandelig med fuld struktur, en skovfuld solbær, kirsebær, aromatiseret chokolade, endda lokkende toner af Syrah som oliven, rosin og blomster. Den er harmonisk kraftfuld og slubrede lækker og minder om Den Uendelige Historie i eftersmagen. Tre dage på karaffel gav godter som korender, krydderkage, brunsviger og amarena kirsebær. Dyr, men sublim portvin! 999 kr. *H.J. Hansen Vinhandel/vinspecialisten* www.hjhansen-vin.dk



QUINTA DO NOVAL

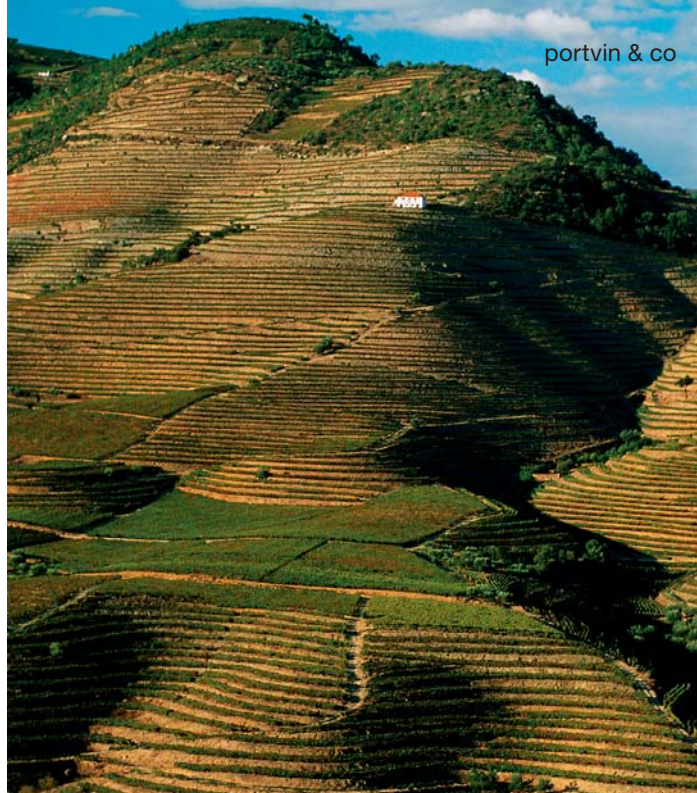
Christiano van Zeller og Quinta do Noval hang engang uløseligt sammen. Da det franske forsikringsselskab med vinøse aspirationer AXA Millésimes i 1993 købte det økonomisk pressede, men højt estimerede vinhus, måtte van Zeller og Noval skilles. Jean-Michel Cazes fra AXA Millésimes og Lynch-Bages installerede den evigt butterflyklædte brite Christian Seely ved roret, og en fuldstændig gennemgribende quinta og markrenovering blev igangsat. Quinta do Noval havde altid, som navnet indikerer, været en single quinta, men i 1990'erne samlede Christian Seely alt, også lagring, under ét tag oppe ved Pinhão. Quinta do Noval er også kendt som mærket bag den afsindigt dyre, sjældne og fantastiske Nacional – en enkeltmarkspport fra upodede stokke fra ren skiferjord med potaske. Det kan i øvrigt være her Christiano van Zeller fandt sin kærlighed til Sousão, for Nacional er den eneste af de 'store og gamle', som indeholder Sousão. Quinta do Noval er også med på bølgen af bordvine, om end status, ry og indpakning slet ikke endnu er på niveau med andre. Indholdet fejler dog intet.

bordvinsfokuserede, som overtog styretøjet.

Udviklingen kan på mange måder sammenlignes med den, der skete i South Australias Barossa Valley og McLaren Vale, hvor en stor mængde farmere, druedyrkere, der hidtil havde leveret råmateriale til de store huse med produktionskapacitet og markedsføringsstyrke pludselig turde blive selvstændige. Årsagerne var kollegialitet, god presse og et forbrugerpres mod de store konglomerater og en vinmæssig romantisk forbrugerforkærlighed for små producenter,

og det var lige præcis det samme, der skete i Portugal. Vinstokkenes gennemsnitlige alder var også til kvalitetsvinproduktion, og lige så snart man fokuserede på at plukke druer til bordvinsproduktion og ikke bare lod det være et restprodukt fra portvinsproduktionen, skete der ting og sager.

gastro smager nedenfor fire vinhuse med dobbeltkapacitet – evnen til både at mestre vintage port og bordvin – for at finde ud af, om husstilen er gennemgående. De oxyderede typer gemmer vi til en anden gang.



Quinta do Noval Tinto 2004

Fremstår sort med dyb rød-violet kant. Næsen er nærmest rhônesk, udtalt kødsaft, kirsch og framboise, peber og provencekrydderi. Der er først og fremmest fokus på friskhed. Smagen er ikke så dyb som konkurrenternes, tør og stram, nærmest sodet og slutter lidt abrupt.

499 kr. Johs. M. Klein
www.jmk.dk

Quinta do Noval Vintage Port 2003

Husets hjemmebane, og den er uindtagelig! Uforglemmelig stor i næse og mund. Dyb dyrisk og røget næse med kirsebæressens, grønne krydderurter, chokolade og så et udtalt drys peber. En kraftkarl, faktisk sådan lidt taylorisk i sin opførelse med jorden tørhed og udtalt mineralitet. En kæmpe og en skønhedsdronning på samme tid. Imponerende!

650 kr. Johs. M. Klein
www.jmk.dk



DIRK VAN DER NIEPOORT

Dirk van der Niepoort er en pralrøv. Han er også ubetinget den bedst formulerende og veltænkende af de fem i slængget Douro Boys. Jeg glemmer ikke efterårets smagning i den portugisiske ambassadørs embedsbolig, hvor Dirk van der Niepoort bramfrit og uden mindste antydning af ironi lancerede sin egen vin som smagningens bedste. Niepoorts portvine har ikke altid haft pressen med sig, men især sluthalvfemserne gav ros i de amerikanske medier, som, hvad enten vi vil det eller ej, er toneangivende selv for *would-be* selvstændige europæere. Til gengæld er Dirk van der Niepoort så ubetinget selvstændig og går gerne imod enhver form for vanetænkning og nemme løsninger.

Hans 1997 vintage var mesterlig, 2000'eren endnu bedre og 2003 indtil videre lige så god. Danmarks egen portvinseksperter, Henrik Oldenburg, refererer i sin referencebog 'Portvin' en smagning sammen med den unge Dirk, hvor han demonstrativt fokuserede på friskhed. Samme ideal, som på mange måder minder om Bourgognes tophuse, siger han mod, når det gælder bordvin.

Huset Niepoort stammer fra 1842, men for unge moderne mennesker er det absolut de sidste 15 års historie, som er mest interessant. Indtil 1987 baserede huset sin kvalitet på opkøbte druer, men Dirk van der Niepoort købte de to vingårde Quinta de Nâpoles og Quinta do Carril i 1988. De blev udgangspunktet for eksperimenterne med bordvin. I 1990 fremstillede Dirk Niepoort den første eksperimentelle rødvin, som øjeblikkeligt blev bortdømt af pressen og kollegaerne. Problemet med rødvinproduktionen var tidligere de overmodne druer. Altafgørende for portvinshusene var deres vintage, som gerne plukkes af let overmodne druer. Det varme klimas kogende effekt gav ikke just druer, der egnede sig til produktion af bordvin. Dirk van der Niepoorts ikke kommercialiserede debutårgang blev efterfulgt af den reelle start i 1991 – men kritikerne fra dengang må have fået røde ører, da Dirk van der Niepoort 10 år senere genpræsenterede sin Robustus, som nu forbavtede alle. Dirk van der Niepoorts bordvine er absolut i toppen, om ikke de allerbedste blandt Dourodalens nye stjerner.

Hans to hvide Tiara og

> Redoma Branco er væsensforskellige, den ene en slags riesling-fætter på speed og helt sin egen, Redoma Branco er derimod Douros svar på stor fadgæret bourgogne, men igen sin egen, med udtalt mineralitet.

Redoma 2002, Niepoort

Storebror Batuta er absolut min personlige favorit fra Dourodalen p.t., men Redoma kommer tæt på. 2002 er fortsat på markedet, men kan man finde den eller få adgang til 2005'eren, er den langt at foretrække. Redoma 2002 har frisk Merlotagtig og kødfuld duft med røde bær som ribs, hindbær og lidt bitter tranebær med sødmefulde indslag af tørrede krydderier, og først og fremmest saftig, sortkornet og anmasende vanilje. Redomas krop er spinkel, men ret fast i kødet, og så er der ikke mindst dette udtalte lag af mineralsk tryk på tunge og gane.
285 kr. Tasterwine og Skjold Burne Vinhandlere
tlf. 4345 1422

Niepoort 2003 Vintage Port

Onde tunger kalder den amerikaneragtig, men det skal man ikke lade sig gå på af. Til gengæld må man forvente en udfordring for smagsløg og følesans. Niepoort Vintage Port 2003 er voldsom, overvældende med *in-your-face* duft af Zinfandel og solbær. Kafferisteriet ligger også lige om hjørnet sammen med chokoladefabrikken, mens Dirk van der Niepoort har hevet så meget tannin ud af druerne, at levetiden må være 50 år. Imponerende kraft!
700 kr. Tasterwine og Skjold Burne Vinhandler
tlf. 4345 1422



QUINTA DO VALE DONA MARIA

Store og magtfulde Christiano van Zeller gør indtryk fysisk såvel som mentalt. Han er definitivt gruppens talsmand, initiativtager og mest velfunderede, når det kommer til argumentation for hans handlinger og antipatier, ja han taler nærmest som Dirk van der Niepoort for alle de mere tilbageholdende og knap så frembusende på holdet. Christiano Van Zeller er i portvinskredse fortsat mest kendt for sin fortid som leder af Quinta do Noval, portvinshusenes svar på Rolls-Royce. Han kvittede dog stedet i 1993, det tager tid at oparbejde et nyt selvstændigt ry. Han gør nu, hvad han kan med produktion af nogle meget personlige rødvine og portvin fra vingården Quinta do Vale Dona Maria syd for Pinhão.

Christiano er muligvis en enfant terrible og knap så velset blandt eliten af portvinshuse, men han har fat i den lange ende. Hans kærlighed til Dourodalens mangfoldighed af druer, skiferen i undergrunden og de gamle metoder er ubetinget. Han fintuner bare sin kærlighed lidt, og retter den et andet sted hen end de fleste andre i dalen. Touriga Nacional er ikke topdruen for Christiano Van Zeller, der er faktisk ikke rigtig nogen drue, som alene er topdruen for ham. Det er derimod de traditionelle samdyrkningsformer med op til 50 forskellige sorter på én og samme mark, der helst skal gæres sammen. Sorter som Sousão, Rufete og Cão bliver her nævnt for Touriga-sorterne. Van Zeller arbejder sammen med superonologen Sandra Tavares. Christiano van Zeller sværger fortsat til de gamle metoder med fodtrampring af druerne i gamle cementlagares. Aromaudtrækket sker mere nænsomt end ved moderne macerationsmetoder. Noget af det mest udtalte ved Dona Marias vine, også på port-



vinssiden, er de bløde tanniner og en imponerende ædelstoflighed med fokus på sund frisk moden frugt. Hans topvin CV (for Curriculum Vitae) er da dyrere end standardcuvéeen, men jeg er slet ikke sikker på, at den er bedre.

Quinta do Vale Dona Maria Tinto 2005

Fuldstændig sin egen med komplet mineralsk fokus initialt ingen formildende frugt, der dog kommer senere med blomster, chokolade og brombær. Smagen er flot koncentreret med bløde tanniner, men med klart fokus på det mineralske tryk, skifertouch og krydderier som nellike, vanilje og ikke mindst birkes som i en *mohnkuchen*. Næsen er mørk og dyster med sprælske indslag af sandeltræ, koks og tyttebær. Nick & Jay ville sige "lækker, lækker".
199 kr. Atomwine
www.atomwine.dk

Quinta do Vale Dona Maria Vintage Port 2005

Den er nærmest helt vinøs, sort, stofflig, olieagtig med solbær, lakrids, vanilje, kardemomme og essens af hyldebær. Den er bestemt slikket, forholdsvis ukompliceret og slet ikke voldsom og uforståelig som *only-for-insiders* portvinene Taylor's og Fonseca. Der er fokus på frugtfriskhed og opførsel som en stor Barossa Shiraz. Den er mineralsk med linedanserpræcision og alligevel afslappet nonchalance – smeltet, fed, sød lakrids. Absolut fællestræk med CV i samme årgang, og den glade røde sprælske Rufete gør sine hoser grønne her. Absolut indtagende og elskelig port!
299 kr. Atomwine
www.atomwine.dk