



Vi kör genom ett sovande villaområde. José Maria har vuxit upp här och är helt övertygad om att han vet var vingårdarna ligger. Via telefon får vi anvisningar. Ändå åker vi vilse. På en ödetomt hittar vi till slut en sorgsen, nedlagd vingård med några eländiga stockar. Några män kliver barskt fram med en vilt skällande hund framför sig. Här är vi inte välkomna! När vi kör vidare kommer skymningen blixtnabbt och vi får ge upp.

Vilken tur att jag fick en chans att se vingårdarna i Colares för ett kvartssekel sedan. Då var området fortfarande i sin glans, om än falnande. Sedan dess har villor och fritidshus tagit marken i besittning, men nu börjar vi svagt kunna skymta en möjlig renässans för detta unika vin. Förklaringen till dess kultstatus ligger inte bara i dess smak och karaktär, utan lika mycket i den djupa sand som vinrankorna växer i.

Byn Colares ligger vid Atlankusten, en knapp timmes bilresa från Lissabon, nära den forna fiskebyn Cascais där många utlandssvenskar numera bosatt sig. Intill finns Europas västligaste udde, Cabo da Roca,



2

Förra sidan

1. Vit colares kan uppvisa remarkabel kvalitet och är ännu mer sällsynt röd.
2. Europas västligaste udde, Cabo do Rocca är en stor turistmagnet.

Jakten på den FÖRSVUNNA VINGÅRDEN

Text & foto | Claes Löfgren

Det finns viner som kittlar och lockar extra mycket. Portugisiska colares är ett av dem. Lagringståligt som få och gjort på druvor som vinlusen aldrig nått. Vinfotografen och skribenten Claes Löfgren berättar historien om kultvinet, på plats i byn med samma namn.

även det en turistmagnet. Det spektakulära palatset Sintra, där portugisiska kungafamiljen förr tillbringade sina somrar, ligger på vägen. Allt sammantaget har detta lett till en byggboom med ständigt stigande markpriser som mer eller mindre utrotade det en gång så eftertraktade vinet.

Colares hade sin storhetstid under andra halvan av 1800-talet, då vinlusen ödelade resten av Europas vingårdar. Här skyddade den magra, sandiga jordmånen. För att nå leran under sanden var vinbönderna visserligen tvungna att gräva en både stor och djup grop. Det var ett livsfarligt arbete, då sanden plötsligt kunde rasa in, men efterfrågan ledde till högre priser och vinsterna lockade. Vinet från Colares (då kallat för Collares) blev mycket eftersökt och hyllades av törstande vindrickare när och fjärran.

Kombinationen av de salta havsvindarna, fuktig morgondimma och Sintrabergens skydd är en idealisk kombination för Ramisco, den lokala, minst sagt motsträviga rödvinsdruvan. För att skydda druvorna mot blåsten slingrar sig vinrankorna nära marken. När det närmar sig skörd stagas de upp en aning.

”Här kan du fortfarande köpa äldre viner tillbaka till 1931. Ett måste för dig som letar dig fram till detta vindistrikt”

1. Nicholas von Bruemmer på Casal Santa Maria tog över efter farfar Bodo när han dog 105 år gammal.
2. Casal Santa Marias vingårdar ligger precis vid havet och den berömda Praia da Adraga med en fantastisk fiskrestaurang på stranden.



1

Stängsel av bast, rotting eller tyg håller vinen nere och runtomkring har det planterats äppelträd som extra skydd. Ingen vacker syn, med andra ord. Men effektivt för en vindpinad vingård!

Ramisco ger små druvor med tjockt skal. Det är en ytterst tanninrik kamrat med hög syra som gör att det pinotljusa vinet behöver väldigt lång tid för att mjukna och yppa sina behag, knappast de egenskaper som kännetecknar det moderna, kommersiella vinet.

Röd colares ska ligga minst två år på stora träliggare (inte nödvändigtvis av ek) och bestå av minst fyra femtedelar ramisco. Övriga tillåtna rödvinsdruvor är Castelão, Molar och Tinta Miúda.

Trots att de traditionsbundna i första hand sukter efter röd colares, så kan även vitvinet uppvisa remarkabel kvalitet och unika toner. I detta dominerar Malvasia de Colares (inte nödvändigt släkt med andra malvasiadruvor) med en möjlig mindre andel av de portugisiska druvsorterna Arinto, Jampal and Fernão Pires. För vit colares krävs minst sex månaders mognadslagring.

Phylloxerakatastrofen som härjade vinvärlden löstes så småningom genom ympning på amerikanska stockar och Colares vin föll i glömska. Depressionen och ett ekonomiskt förfall i Portugal pågick ända till 1974. Då störtade den så kallade nejlikerevolutionen en diktatorisk ledning. Landet öppnades för demokrati och senare medlemskap i EU. Sedan dess har Portugal genomgått en formidabel modernisering, men Colares vin har bevarat traditionerna intakt. Även om det i dag är sällsynt, så är dess status bland kännarna ohotat och mytomspunnet. Men låt oss återvända till historieboken.

Efter att vinexporten till Brasilien kollapsade på 1930-talet gjorde myndigheterna ett försök att reglera den då tynande vinproduktion. Adegas Regional de Colares bildades som ett tvingande kooperativ. Målet var att stävja plagiering och det fusk som de höga priserna fört med sig.

Staten gav kooperativet monopol på att skörda och vinifera alla druvor som växte i den utstakade appellationen. Därefter fick producenterna tilldelning av vin i förhållan-



2



3



4



5

3. Gamla årgångar av Viúva Gomes Colares. Enstaka flaskor finns tillgängliga via privatimport. Kontakta importören Pourtocastas om intresse finns.
4. Viúva Gomes över 100 år gamla byggnad kompletteras nu med en modern anläggning.
5. De sandiga vingårdarna i Colares är svåra att hitta, ofta skyddade av träd, nät och bambustavar.

de till sin avkastning. Detta vin fick de sedan själva låta utvecklas i sina källare, i den mån de ville. Denna ensidighet var en förutsättning ända fram till tidigt 1990-tal, då Portugal tog steget in i EU.

Även om vinerna gjordes i kooperativets källare, så skapade lagringen möjlighet till en viss konkurrens mellan bönderna. Adegan/kooperativet var den överlägset största producenten. Problemet var att var ambitionerna i slutskedet där inte nådde ända fram. Det var istället de fristående producenterna som var eftersökta.

Första gången jag besökte Colares stod kooperativet som det självklara målet. Det blev en besvikelse! Där hade ingen tid med mig. Istället var alla i full fart med att smycka

lagringskällaren för ett bröllop. En efterlängtd sidoinkomst, förstod jag, minst lika viktig som vinet.

Efter mycket sökande på egen hand hittade jag några av vingårdarna som redan då låg insprängda som solitärer bland Lissabonbornas semestervillor. Det är dessa vi nu, 25 år senare, förgäves letar efter.

Risken finns tyvärr att det historiska vinet från Colares ska försvinna helt. Kultstatus räcker inte långt som brödföda och produktionen kompletteras nu på sina håll av andra, mer internationella viner från odlingar utanför Colares gränser.

Som jämförelse kan nämnas att det fanns 1 800 hektar planterade 1930. För tio år sedan hade den siffran minskat med 99 pro-

cent och var nere kring 20 hektar. Sedan dess har ambitiösa vinodlare återplanterat en del och några hektar kan ha kommit till, men den totala produktionen är bara cirka 50 000 halvlitersflaskor.

Hur smakar colares? Som ungt är det röda blygt tillbakadraget med kraftiga tanniner och hög syra. Med tiden växer en imponerande palett av nyanser och klassiska mognadstoner av läder, höstlöv, skog, blommor och torkade frukter och bär. Den höga syran är väl bibehållen, men vinet utvecklas harmoniskt och finsesrikt med stor komplexitet, exotiska kryddor och inte sällan ett uns mint i avslutningen. Den låga alkoholen, sällan mer än 12,5 procent, gör smakupplevelsen elegant, inte minst i kombination med mat.

Vitvinet är mer lättillgängligt och omedelbart med djup, lång smak, en tydlig sälta och underliggande toner av tropiska frukter. Det är gott att dricka redan efter ett par år, men kan liksom det röda åldras med stor värdighet.

Att Colares är värt en resa råder det ingen tvekan om, inte minst i dag då Portugal och Lissabon blivit en populär destination för både tillfälligt och fast boende. Att upptäcka att ett mer eller mindre dödsdömt vinområde har fått ny livskraft ger glädje och framtidstro.

Tillbaka till rötterna! Även om de ligger gömda åtta meter under sanden...

Hur ser då framtiden ut i Colares? Redan dagens första besök ger en fingervisning om att vinodlarna kämpar tappert för sin överlevnad och att ljusare framtid kan skyntas, tack vare nya entusiaster med ett friskt tillskott av kapital.

Casal Santa Maria är samtidigt en av Colares äldsta och yngsta producenter. Historien börjar redan 1720. Då byggdes gården, men när efterfrågan på Colares viner sinade gav de upp. Året var 1903.

Egendomen började förfalla, en tragedi som fortsatte tills baron Bodo von Bruemmer på 1960-talet fann platsen han drömte om och påbörjade en omfattande renovering. Von Bruemmer kom från en baltisk familj som tvingats fly den ryska revolutionen. Så småningom hamnade han i Schweiz, där han blev rik bankir.

Det tog tre år att få fason på gården som fram till portugisiska revolutionen 1974 drevs som ett litet lantbruk. På sjuttio-talet började Bodo och hans fru Rosário med uppfödning av arabhästar. En galoppbana utanför Cascais blev nästa projekt, men sen kraschade allt när det spred sig en pandemi bland hästarna som inte fick lämna gården på fem år. De båda makarnas hälsa hade samtidigt blivit sämre. Hustrun dog.

Efter en operation vid 96 års ålder vaknade Bodo von Bruemmer med en plötslig ingivelse att börja producera vin. Han rymde från sjukhuset och tog sig hem. Sex månader senare började han plantera vinrankor och lyckades även köpa upp några gamla ramiscoodlingar. Med köpet följde en vinkällare som gjorde att han snabbt kunde börja sälja vin under eget namn.

Bodo von Bruemmer gick bort 2016, 105 år gammal. Barnbarnet Nicholas tog över. Tillsammans med vinmakaren Jorge Rosa Santos produceras ett antal viner på mer vanliga druvor som arinto, riesling, merlot och pinot noir. Eftersom Nicholas själv älskar rosévin så skapade han Mar de Rosas som en hyllning till farfar Bodo som planterat tusentals rosor kring vingårdarna. Allt är gott nog,



1

”Efter en operation vid 96 års ålder vaknade Bodo von Bruemmer med en plötslig ingivelse att börja producera vin. Han rymde från sjukhuset och tog sig hem”

men det är ändå de ursprungscertifierade colaresvinerna som lockar mig mest.

Sedan kooperativets vinifieringsmonopol upphörde kan producenterna styra vinets väg från druva till flaska helt själva. Än så länge är det bara ett fåtal som gör det.

Adega Viúva Gomes har byggt en ny vinanläggning, men fortfarande huserar de i ett makalöst gammalt hus i byn Almoçageme. Här verkar tiden stått stilla sedan 200 år, men det arbetas medvetet i allra högsta grad.

Vinhuset grundades 1808 av familjen Gomes da Silva och ägdes under en tid av José Maria da Fonseca, mer känt som avsändaren till det storsäljande Perquita och magnifika söta muskatviner från Sétubal. Den historien tog en ände med förskräckelse under depressionen på trettio-talet.

Familjen Baeta köpte Viúva Gomes 1988 med ambitionen att bevara stilen på colaresvinerna och få dem mer kända. I dag är det José Baeta som, tillsammans med vinmakande sonen Diogo, tar emot ett stigande antal besökare och delar med sig av sin entusiasm. Här kan du fortfarande köpa äldre viner tillbaka till 1931. Ett måste för dig som letar dig fram till detta vindistrikt!

När Baetafamiljen tog över hade produktionen legat nere sedan nejlíkerevolutionen. Sedan 2018 vinifierar de själva, men köper också vin från kooperativet. De har även nyplanterat en del och gör numera även vin från vanliga lerjordar under appellationen



Förra sidan

1. Adega Regional de Colares är fortfarande den viktigaste producenten i Colares. Väl värd ett besök.

Denna sidan

2. De gamla faten av brasiliansk mahogny ligger uppradade i lagringshallen som liknar en katedral.
3. Colares 1974 är en magisk årgång för många portugiser. Nejlíkerevolutionen störtade diktatorn som styr land sedan 1926. Den här flaskan är eftertraktad på vinauktioner.
4. Viúva Gomes José och Diogo Baeta, far och son, arbetar hårt för att rädda ett utrotningshotat vin.

2



3



4



Lite längre från havet odlar många av producenterna mer traditionellt för att ha mer vin att sälja under namnet Vinho Regional de Lisboa.

Vinho Regional de Lisboa. Av den totala produktionen på 15 000 per år är bara 4 000 från de lokala, certifierade sandjordarna.

De vackra liggarna, som rymmer 10 000 liter vardera, är uppradade i vineriet för att påminna om svunna tider. Men de är tomma! – Vi gör tyvärr inte tillräckligt mycket colares för att fylla ett enda av dem, säger Diogo.

Fundação Oriente har rötter i den forna portugisiska kolonin Macaus kasinoverksamhet. I samarbete med lokala myndigheter köpte den välgörenhetsbaserade stiftelsen vid millennieskiftet nio hektar vingårdar. De investerade mycket pengar och var 2005 bland de första att producera vin utanför kooperativet. I dag gör de cirka 15 000 flaskor, vilket gör dem till den största fristående producenten.

Ramilo är ett nytillskott på den lokala vinlistan. Familjen har egendomar runt Sintra och har producerat vin i fyra generationer.

När det var dags för bröderna Pedro och Nuno Ramilo att ta över ville de inte bara lunka på i gamla fotspår. De ville göra egna avtryck och 2015 tog de över mark som familjen ägde, men som egentligen var tänkt att bli ett sommarresidens.

Problem med bygglov gjorde att dei stället planterade två hektar Ramisco och Malvasia. Ambitionen att utmana Fundação Oriente ovan och bli störst bland de oberoende colaresproducenterna. Om man lyckas får framtiden utvisa, men initiativet är beundransvärt och kan förhoppningsvis locka efterföljare.

”Fundação Oriente har rötter i den forna portugisiska kolonin Macaus kasinoverksamhet”

Adega Regional de Colares, kooperativet, är fortfarande den överlägset största producenten med över hälften av produktionen under egen etikett. Inte heller här har tiden stått still. Francisco Figueiredo är vinmakare och chef. Under hans ledning har kvaliteten höjts rejält och ryktet är i dag på topp.

– Jag känner mig optimistisk, säger han. Det har planterats en del nytt och ett fåtal seriösa producenter har tillkommit. Byggbloomen saktade in i och med finanskrisen 2008 och vi märker ett större intresse för våra viner. Turismen till Portugal har stigit markant och besökarna ökar stadigt. Så var det inte när jag började för 20 år sedan.

Även här tronar mäktiga rader rad med åldrade träliggare, tillverkade av importerad brasiliansk mahogny och andra ädla träslag, föga lämpade (och i dag oanvända) för vinlagring. Dagens vineri ligger strax intill. Paulo da Silva ”Chitas” är ett av de äldsta vinnamnen i Colares och verkar under namnet Beira Mar. Huset äger fyra hektar, men tar allt sitt vin från kooperativet. De köper även från druvodlare utanför Colares och buteljerar under namnet Vinho Regional de Lisboa. Deras viner finns att köpa på lite olika ställen, men verkar ha blivit lite omkärda av de nyare producenterna.

Andra historiska colaresnamn dyker då och då upp med gamla årgångar från forntida dagar. Några av dessa är värda att lägga på minnet, namn som DJ Silva, Tavares & Rodrigues och Visconde de Salreu.