

Ett litet land med stora viner

Portugal är det lilla landet som visar musklerna i vinvärlden. Ska du bara göra en vinresa i ditt liv, åk till Portugal, skriver vinskribenten och fotografen Claes Löfgren.

Text och foto | Claes Löfgren

Vy över Dourofloden från Quinta de Castelo Melhor. Här växer druvorna till Duorum-projektet.





1



2

1. Cemitério de São Miguel i Alenquer, Casa Santos Lima.
2. Stjärnduon Jorge Serôdio Borges och Sandra Tavares da Silva gör fantastiska viner i Lisboa och i Douro.

Ska du bara göra en vinresa i ditt liv, åk till Portugal! Jag har sagt det länge, när frågan om passande destination för vinresor kommer upp. Dourodalen är lika vacker som Moseldalen, men betydligt lugnare. Alentejo med sina korkekar och oändliga vinfält, vackra städer och pittoreska byar är ett oslagbart resmål och billigare än Italien. Mitt första möte med det portugisiska vinet på plats var en resa 1997. Då var det mest portvin som gällde i svenska konsumenters medvetande. Men vilken resa det var! Det besöket lade grunden för en livslång förälskelse med det lilla landet längst ner vid Atlantkusten. Med glädje kan jag konstatera att landet mer än trefaldigt sin vinförsäljning i Sverige på 15 år.

Nu tänker vi ta er med på en tur runt Portugals vinregioner, men först lite grundfakta. Landet är litet, 570 km långt och 210 km på bredden. Det kustnära läget påverkar klimatet med svala vindar och en del regn på vintern, men inlandet är väldigt varmt på somrarna. Det är ingen slump att väldigt många svenska valt att bosätta sig här. Det finns 14 olika vinproducerande regioner med cirka 230 000 hektar vinodling. Av dessa har 31 den lite finare benämningen DOC, som ställer högre krav på kvalitet.

Totalt producerar Portugal ca 700 miljoner liter vin och ligger därmed på tionde plats bland världens vinländer. Förutom på fastlandet görs det vin på öarna Azorerna och på Madeira.

Det unika med Portugal är de över 250 egna druvsorterna, där aragonez, touriga nacional, touriga franca, castelão, бага, jaen och trincadeira hör till de vanligaste för röda viner. Fernando pires, loureiro, arinto, alvarinho och malvasia dominerar för de vita. Extra knepigt är att samma druva kan heta olika beroende på område.

När jag var ung drack gubbarna portvin, ungdomar och damer gillade det spritsiga Mateus Rosé som på grund av sin sötma ofta föraktfullt beskrevs som vinväldens Coca-Cola. Det är ändå världens mest sålda vin och på 1980-talet stod det för 40 % av Portugals vinexport. Produktionen var ofattbara 117 miljoner liter! Vinet uppfanns 1942 under kriget, familjen van Zeller Guedes hade startat Sogrape, men det var svårt att sälja vin till Europa av förklarliga skäl. Brasilien stod liksom Portugal utanför kriget och vore en bra marknad att bearbeta. Fernando Guedes tyckte att man borde göra ett vin som



3

3. Ägaren till Casa Santos Lima, José Oliveira da Silva i sin vingård vid bostaden.
4. By the Wine, JM Fonecas populära vinbar i Lissabons gamla stad.
5. Missa inte ett besök i Colares, där Adéga Regional tar emot med öppna armar.



4

tilltalade kvinnor och idén med ett rosa, pärlande lätttrycket vin föddes. Flaskan skulle påminna om det knubbigt dryckeskärl som soldaterna bar, som tur var fanns redan den tyska "Bocksbeutel" i Franken, så den fick duga. På etiketten använde man en bild av det stiliga Mateuspalatset i Vila Real, där en del av druvorna till vinet växte. Grevn som ägde slottet kontaktades och man förhandlade fram en liten summa för varje såld flaska. Han ändrade sig i sista stund och begärde en fast summa i stället, något som ättlingarna bittert ångrar än i dag! Som bekant har portugisiska vinet utvecklats långt från Mateus Rosé.

Fyrtio år av diktatur låg som en våt filt över landet och hindrade all utveckling. Stora kooperativ dominerade och de små familje egendomarna var få och knappast lönsamma. Den enda exporten att tala om förutom Mateus var portvinerna och madeiravinerna. Nejlirevolutionen 1974 satte punkt för diktaturen och den politiska turbulens som följde la sig ganska snart. Portugal blev en demokrati och det stora lyftet kom när landet anslöt sig till EU 1986 och friska pengar började strömma in. Infrastruktur och industriella investeringar följdes av ökad turism som gynnade hela landet. Det tidigare isolerade och bakåtsträvande landet fick ny luft. I den vevan började det hända saker i vinindustrin. Kooperativen minskade i betydelse och privata intressen tog över. Men det som gör Portugal och dess viner så intressanta är ändå att de behållit mycket av sin särprägel och är stolta över sina druvor och sina traditioner. I de flesta regionerna fottrampas fortfarande druvorna i stora granit fat som kallas lagares. Anledningen anses vara att fötternas mjuka trampande bäst lämpar sig för att urlarka druvorna innan jäsnigen. En stor del



5

av druvorna skördas för hand och modern vinteknik samsas med gamla traditioner.

Lissabon är en fantastisk världsstad med ett stort utbud av kultur, nöjen och gastronomi. Här tänkte jag att vår resa ska börja till de portugisiska vinodlingarna. Vinregionen närmast Lissabon hette tidigare Estremadura, men döptes 2009 om till Lisboa. Mycket som produceras här är billigt rödtjut från gamla trötta kooperativ, men det finns undantag. Casa Santos Lima i Alenquer ägs av José Luís Santos Lima Oliveira da Silva. Producenten har fått ett rejält grepp om den svenska marknaden och deras Cigarra och Lab(rador) viner säljs i stora volymer. Betydligt mindre Quinta do

Chocopalha drivs av Alice och Paulo Tavares da Silva som köpte gården 1987. Sedan dess har de med hjälp dottern Sandra Tavares da Silva drivit upp kvalitén till högsta toppen av Portugals viner. Den före detta toppmodellen Sandra gör även fantastiska viner i Douro-dalen tillsammans med sin make Jorge Borges under namnet Wine & Soul. Hon är en stor Sverige vän och kommer ofta hit och presenterar sina viner.

Tre små klassiska områden är av stort intresse för besökare. Knappt en timme från Lissabons centrum ligger Colares, ett helt unikt och historiskt vinområde. Här växer druvan ramisco på oypnade rötter i den djupa sanden vid kanten av Atlanten. Sanden

De olika vinmakarna har egna recept, en del avstjälkar druvorna medan andra slänger i hela rasket

gör att vinlusen aldrig angripit vinstockarna. Druvan ger ett mörkt kraftfullt rödvin som går att lagra i princip hur länge som helst. Colares viner har varit mer eller mindre utdöda när markpriserna gjorde att många rev upp sina vingårdar för att sälja marken som semesterboenden. Nu satsar man på att rädda de kvarvarande odlingarna och nyplanterar en del. En given utflykt för att lära sig om ett historiskt portugisiskt vin. Besök kooperativet Adéga Regional som gärna tar emot för visning och provsmakning, boka även in Viúva Gomez ett makalöst ställe som har gamla årgångar till salu. Försök även få till ett besök på Casal Santa Maria, en relativ nykomling i sammanhanget. Vi skrev utförligt om Colares i Allt om Vin nr 3 2022. Bucelas och Carcavelos är två andra spännande historiska områden i utkanten av Lissabon. Bucelas står mest för vita viner av druvan arinto, medan Carcavelos är ett starkvin producerat av en både röda och vita druvor. Väldigt lite av vingårdarna finns kvar, men de sträckte sig ända fram till Lissabons stadsgrens under sin storhetstid. Tack vare bidrag från staden finns Villa Oeiras där produktionen samlats och som går att besöka. Man kan ju se de här vingårdarna som parenteser, men de har sitt historiska värde.

Vi tar oss vidare mot nästa vinregion, Peninsula de Setúbal, halvön på andra sidan Tejo floden. Här träffar vi på ett för de flesta svenskar mycket bekant vin! Periquita är Portugals äldsta vinmärke och det första bordsvinet som tappades på flaska, något som tidigare var reserverat för portvin. Det var den nytänkande José Maria da Fonseca som 1832 gav upp en lovande karriär som matematiker för att istället ägna sig åt vinframställning. Cova do Periquita blev hans främsta vingård och 1846 planterades druvsorten Castellão. Vinet döptes till Periquita (papegoja) efter vingården och numera är druvsorten intimt förknippad med den lilla fågeln. År 1850 buteljerades den första Periquitan och blev en omedelbar succé och så har det varit genom åren.



1

Periquita har sålts på Systembolaget sedan slutet av 1970-talet och finns fortfarande kvar. Idag är det bröderna Antonio och Domingos Soares-Franco som leder JM Fonseca och nästa generation deltar i arbetet att ta företaget från klarhet till klarhet. En mängd olika viner framställs här i en hypermodern anläggning och inte minst deras söta Moscatel de Setúbal är ett fantastiskt dessertvin som finns att tillgå från äldre årgångar. På ordinarie sortimentet hittar vi Alambre 2014 på halvflaska under hundringen. De har expanderat verksamheten till ett flertal regioner i Portugal. De har ett mycket trevligt besökscenter med vinmuseum, provningsmöjligheter och butik.

Längst i söder ligger Algarve. Kärt tillhåll för många svenskar som trivs i det varma klimatet. Vinmässigt är det väl inte riktigt lika spännande, även om den gamla popidolen Cliff Richard hade en vingård här som drog många besökare. Efter 40 år i området sålde han den förra året. Några av de stora producenterna har investerat här men det finns mer spännande vinregioner i landet.

Alentejo är ett bra exempel! Ett stort glesbefolkat område som gränsar till Spanien. Vinrankorna samsas med korkekar



2



3



4



5

Föregående sida

1. Nyplanteringar av castelão druvan i Fonsecas Periquita vingård.
2. Korkeken skördas bara var nionde år och ger material för den viktiga exportvaran.

Denna sida

3. JM Fonseca bjuder på provning och välsorterad butik i det vackra besökscentret.
4. Vin gjort i Talhas är en gammal tradition som Domingos Soares Franco vårdar på José de Sousa.
5. Det gamla slottet i Estremoz där man kan bo i den ståtliga Pousadan.
6. João Portugal Ramos är en av de främsta inom landets vinproduktion.



6

som är regionens stora produkt. Städerna Evora och Estremoz är ståtliga gamla städer med palats och romerska lämningar. Det här var rena bondlandet när jag var här för 26 år sedan. Det tog evigheter att ta sig hit på slingriga vägar, idag tar det lite under två timmar från Lissabons flygplats på välbyggda motorvägen. I Alentejo är João Portugal Ramos kung. Han började som vinkonsult på 80-talet och stod för många av de framgångsrika vinerna som så sakteliga började hitta ut på exportmarknaden. I mitten av 1990-talet började han plantera egna vingårdar och när vi möttes första gången 1997 planerade han bygget av sin egen vinanläggning, Vila Santa, utanför Estremoz.

Tillsammans med JM Fonseca dominerade JP Ramos den svenska marknaden under femton år, främst med röda Vila Santa, ett vin under hundralappen som ständigt fyndförklarades. Idag för vinet en tynande tillvaro på beställningssortimentet, trots att nuvarande årgången 2018 är bättre än någonsin. Vill man köpa Ramos på ordinarie sortimentet är det BiB som gäller, även den mycket omskriven och prisvärd. Sonen João Maria och dottern Filipa är numer aktiva i företaget som numer har egen-

domar i Douro och Vinho Verde regionerna. Alla vingårdarna ställs successivt om till ekologisk odling. Ett besök på den vackra vinanläggningen utanför Estremoz är ett måste för vinentusiasten.

JM Fonseca äger en av de mest sevärda vinerierna i Alentejo. Här gör Domingos Soares-Franco vin i stora lerkrus enligt flera tusen år gamla traditioner, så kallade Talhas. Metoden är i princip samma som i Georgien, med skillnaden att amfororna inte är nergrävda och i Portugal är det ett arv från romartiden. De olika vinmakarna har egna recept, en del avstjälar druvorna medan andra slänger i hela rasket. Spontan jäsnings och under tiden måste hatten av skalrester tryckas ner två gånger om dagen. Efter cirka 10 dagar har det jäst klart och får då ligga till sig till den 11 november då det nya vinet får smakas av. Ett vin klart i tiden då lite funky naturviner hyllas på hippa vinbarer världen över. Naturligare än så här blir det inte!

Herdade do Esporão och Herdade de Rocim är två andra producenter som är kända för sina talha viner. Särskilt Esporão är värd en omväg på grund av sin superbra restaurang och ett stort utbud av mycket bra viner i olika prisklasser.

Casa Relvas har vuxit sig stora på den svenska marknaden. Ett familjeföretag som annars är lite anonyma i sin framtoning. Vinet Segredos de São Miguel fick dubbelguld i Vinordic Wine Challenge och de har fler prisvärda produkter på bolagets hyllor. Fitapreta drivs av den nyskapande vinmakaren António Maçanita som förutom att han nyplanterade, letade upp gamla övergivna vingårdar med lokala druvor som behövde rustas upp. Förutom i Alentejo gör han vin på ögruppen Azorerna och på Madeira. Samtidigt som han hyllar det förflutna, vill han modernisera vinproduktionen med sunda miljöaspekter och en hållbar affärsverksamhet.

Vi drar oss vidare norrut och kommer efter ett par timmars färd till Dourodalens vildaste del. Regionen heter Porto e Douro och står på UNESCOs världsarvslista för sin unika natur och historia. Nu är vi i portvinsland, starkvinet som har varit Portugal kännemärke i många hundra år. Vinet kom till på 1700-talet då Portugal och England länge hade handlat med varandra. England fiskade i Atlanten och sålde kabeljo "Bacalhau", en portugisisk specialitet som liknar torsk, till portugiserna mot betalning i vin. Det var krig mellan England och Frankrike så de törstiga



Över hälften av Douros produktion är idag bordsviner och föryngringen av vinmakarna har satt sin prägel. Det har alltid gjorts rödvin in Douro men mest för eget bruk

Denna sida

1. Skördetid på Quinta da Castelo Melhor.

Nästa sida

2. På Quinta do Noval fottrampas fortfarande druvorna, något som mer och mer tagits över av robotar.

3. Ståtliga Palacio de Brejoeira i Monção, här görs det suverän Alvarinho.

4. Skörd på hög höjd hos Quinta do Vesuvio, ägt av familjen Symington.

britterna var desperata att hitta ersättare till sitt älskade Bordeauxvin. Dourodalens viner var inte av samma kvalitet, men britterna provade att tillsätta sprit i vinet, för att på så sätt bringa nytt liv i det. Åtgärden blev en succé när det gällde vinets hållbarhet, dessutom visade sig bli sötare och mer alkoholstarkt. Detta föll engelsmännen på läppen och så var portvinet fött. De stora portvinshusen skapades av engelska handelsmän för att styra handeln. Stränga lagar reglerade portvinproduktionen och firmorna tvingades ha lager i Oportos tvillingstad Vila Nova de Gaia. Den övre delen av Dourodalen började planteras och många av de stora gårdarna, Quintas, byggdes i det i övrigt ödsliga landskapet längs floden.

Portvin är värt en egen artikel, så jag tänkte skriva mer om de fantastiska vinerna som nu produceras på de klassiska druvorna touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz med

fler. Även vita vinerna har fått en framtid på druvorna gouveio, malvasia och viosinho. Över hälften av Douros produktion är idag bordsviner och föryngringen av vinmakarna har satt sin prägel. Det har alltid gjorts rödvin i Douro, men mest för eget bruk. Det första vinet som blev känt utanför dalen var Barca Velha som skapades av Ferreira Ports legendariska vinmakare Fernando Nicolau de Almeida. Han var på studiebesök i Bordeaux 1950 och förundrades över hur de arbetade med druvorna där och hur de krossades mjukare än i Douro. Han åkte hem och experimenterade. Han tog druvorna från den avlägsna Quinta do Vale do Meão. Det fanns ingen elektricitet, så druvorna fick kylas ner med isblock som mödosamt fick fraktas upp i dalen. Första årgången som producerades var 1952 och när den kom ut på marknaden blev det succé och är än idag ett kultvin som betingar höga priser. Vinet görs bara perfekta år, så det finns bara 19



2



4



3

årgångar på marknaden varav den senaste är 2011.

Tre vinmakare har haft ansvaret för vinet, De Almeida fram till 1998 då José-Maria Soares Franco tog över för att lämna över till Luis Sottomayor 2003. Ferreira ägs sedan 1987 av jätteproducenten Sogrape som legat i framkanten av rödvins revolutionen i Douro. I samband med försäljningen avgick Ferreras direktör Francisco "Vito" Olazabal och tog över släktens Quinta do Vale Meão för att skapa sitt eget vin. Tillsammans med sonen Xito har de skapat viner som överträffat Barca Velha och hör till de mest eftertraktade portugisiska vinerna. De arbetar nära tillsammans med goda vänner och släktingar som "Douro Boys". Gruppen består utöver Vale do Meão av Quinta do Vallado, Quinta do Crasto, Van Zeller & Co samt Dirk Niepoort. Alla fem topp producenter som tillsammans är Dourodalens främsta ambassa-

dörer. Dirk Niepoort kommer från en familj med långa anor i portvinshandeln men när han började arbeta i firman ville han göra röda bordsviner. Dirk kom på kollisionskurs med sin far vilken inte uppskattade vinerna, men blev ivrigt påhejad av andra storheter i branschen. På frågan varför han ville göra bordsviner svarade han – Det har gjorts röda viner i Dourodalen i 2000 år. 1955 år av skitviner! Det var dags att göra något åt det. Där startade rödvinsrevolutionen i Douro.

Barca Velhas vinmakare fram till 2003, José-Maria Soares Franco, överraskade många när han 2007 slutade sitt toppjobb och startade en ny vingård långt uppe i Douro. Tillsammans med João Portugal Ramos köpte han och planterade Quinta do Castelo Melhor för att skapa Duorum. Fokus ligger på välgjorda röda och vita viner i olika prisklasser och en liten skvätt portvin bara för att visa att de kan. Senast jag var

här, precis före pandemin, fick jag njuta av en båttur längs med Dourofloden som var helt spektakulär. De branta sluttningarna där vinrankorna växer på terrasser och alla de stora portvinshusens vackra gårdar längs floden är ett oförglömligt minne. Den lilla staden Pinhão ligger mitt i vinområdet och är en bra utgångspunkt för besök i området.

Staden Porto ligger vid flodens utlopp till havet och tillsammans med Vila Nova de Gaia ett måste att lägga lite tid i. Här kan man besöka portvinsproducenternas lodges, många med restauranger och provningsrum. Vi drar oss lite norrut, mot spanska gränsen, till regionen Vinho Verde i Minho, Portugals största region. Här är det viktigt att inte blanda ihop regionen med vinet då Vinho Verde för många innebär ett lätt spritzigt vin med hög syra och låg alkohol. Ett ungt och grönt vin, helt enkelt. Kan vara gott en stekhet sommardag men är inte speciellt spännande. Här har det hänt saker på tio år, en helt ny generation vinmakare har gett sig in här och förbättrat anseendet med stormsteg. Man kan tro att det bara görs vita viner här men hela färgskalan är representerad även om 80 % är vitt. Druvor som är vanliga är azal, loureiro, arinto och trajadura. Men det är alvarinho som har stått för den stora kvalitetshöjningen. Samma druva som albarino norr om gränsen i Galicien, är vinerna verkligen trendiga i dagens vinvärld. Producenterna Anselmo Mendes och Soalheiro som drivs av syskonen Cerdeira har gjort jättesuccé både i Sverige och resten av världen. Ett bevis på framgång är ju när producenter utifrån trängs i dörren för att komma in. João Portugal Ramos kom hit redan för tio år sedan och gör en strålande alvarinho och i dagarna offentliggjorde den

En filosof som låter naturen styra och gör de viner han själv gillar, utan att titta på trender och marknader

stora portproducenten i Douro, familjen Symington att de investerat i Vinho Verde med ett nytt projekt där superstjärnan Anselmo Mendes ska ansvara för vinerna. Quinta do Ameal startades av Pedro Araújo som knivskarp precision lyckade skapa viner av druvan loreiro som visade vad man kan åstadkomma med den druvan. Av olika skäl sålde han företaget till Esporão från Alentejo som driver vingården vidare med samma höga kvalitet.

Quinta do Aveleda är störst i Vinho Verde med 150 års produktion bakom sig. De producerar en mängd olika viner från olika områden men vinet Casal Garcia har varit ett riktmärke för regionen och är väl en nästan lika stor försäljningsframgång som Mateus Rosé. Ett lättdruckat vin som har moderniserats och har en trevlig prislapp men inget man lägger på minnet. Ett absolut måste om man besöker Vinho Verde är ett besök på Palacio da Brejoeira i Moncaro, ett sagoslott som byggdes på 1800-talet och är öppet för besökare. De gör ett strålande vin och producerar även en klart drickbar aguardente.

Vi drar oss söderut och kommer då in i regionen Beiras. I regionen ingår Dão, Beira Interior och Bairrada. De omgivande höga bergen ger den här regionen lite andra förutsättningar, vinplantorna växer från 200 meter upp till tusen meters höjd. Touriga nacional är främsta druvan men som vanligt i Portugal finns det ett helt knippe druvor som används. Minnesgoda läsare kanske kommer ihåg ett surt och billigt vin som såldes på Bolaget för några kronor på 1980-talet. Dão regionen led svårt av diktatorn Salazars lagar som gav all makt åt kooperativen. Det vände inte riktigt förrän Portugal kom in i EU och pengar började strömma in. Sogrape, Portugals största vinproducent, var snabba och etablerade sig i Viseu 1988. Deras anläggning Quinta dos Carvalhais blev en supermodern konkurrent till kooperativen och framställer rena, snygga viner.

I dag har hela Dão utvecklats och har blivit lite inne på senare år. En av de



1

bästa producenterna är Alvaro Crasto som tillsammans med sin dotter Maria driver Quinta da Pellada och Quinta da Saes. Han började som ingenjör men fick ära familjens vingårdar och sadlade om. En filosof som låter naturen styra och gör de viner han själv gillar, utan att titta på trender och marknader. Finns inte representerad i Sverige men har väldigt högt anseende.

Julia Kemper är en annan kämpe som sadlade om från advokatyrket till vinodlare för tjugo år sedan när hon ärvde släktens vingård Quinta do Cruzeiro. Efter omplanteringar och renovering av produktionsanläggningen kom de första vinerna 2008. Hon har bara 20 hektar som hon odlar biodynamiskt, men har ett brett utbud av både vita och röda viner som anses vara bland de främsta i Dão.

Dirk Niepoort är ju en av mästarna i Dourodalen med sina röda bordsviner och portviner. Men han nöjer sig inte med det, utan har köpt mark i både Dão och Bairrada. Här

experimenterar han friskt, blåser liv i hotade druvsorter och gör bland annat naturviner. Beira Interior är det bergigaste området i Portugal med ganska stökigt klimat. Svinkallt på vintern (det kan snöa) och väldigt varmt på sommaren. Inlandsklimat med andra ord och inget vatten i närheten. Här frodas fortfarande kooperativen och inga spännande viner har nått oss än. Bairrada däremot är en region att hålla ögonen på. Närheten till Atlanten påverkar klimatet positivt och negativt. Det regnar mycket men blir inte extremt varmt. Druvan бага är det som gäller här. En grinig jäkel som mognar sent och är allmänt bråkig med mycket tanniner. Druvan används för de flesta viner, rött, mousserande och rosé. Det är ovanligt för Portugal att en druva dominerar så klart. Den som har lyckats bäst med att tämja бага är Luis Pato som har satt Bairrada på kartan. Han var först med att avstjälka klasarna och lagra dem på franska ekfat. Han fick kritik för att inte vara typisk, vilket gjorde att han en tid lämnade DOC Bairrada och bara skrev Vinho Regional på



2

Föregående sida

1. Palace Hotel Bussaco i Coimbra gör eget vin för sina gäster, länge buteljerades det för hand i källaren.

Denna sida

2. Vackra Palace Hotel Bussaco var tänkt att bli siste portugisiska kungens jaktstolt.
3. Maria Castro arbetar med sin far Alvaro Castro, och gör några av Dãos bästa viner.



3

etiketten. Nu har han slutit fred med kollegorna men ses fortfarande som en rebell. Hans dotter Filipa har gått i Luis fotspår, men har bildat sig en egen profil. Bussaco Palace Hotel är ett fullständigt osannolikt hotell som ligger mitt i skogen söder om Bairrada. Det byggdes som ett jaktstolt av Portugals sista kung men var inte färdigbyggt innan kungadömet kollapsade. Staten har hyrt ut det till en hotellkedja och det är antagligen ett av Europas mest galna och magnifika byggnad. De gör sitt eget vin som bara finns tillgängligt på hotellet, druvan är бага, och det finns årgångar till 1950-talet kvar på vinlistan. Jag har bott på hotellet en gång och när jag frågade om vinet bjöd de in mig till källaren där en stackars ensam farbror satt och buteljerade vinet för hand! Jag har en flaska 1968 som jag går och klappar på ibland.

Regionen Tejo kommer närmast och är lite problematisk. Platt landskap kring floden Tejo. Regionen hette Ribatejo innan namnbytet 2009. Stora producenter och kooperativ, mer internationella druvor, viner

avsedda för massmarknaden till låga priser. En del bra viner kommer härifrån men det är inte det mest intressanta området i Portugal. Nu är vi tillbaka där vi startade. Lissabon är en fantastisk stad. Restauranger och vinbarer avlöser varandra och ett besök på en fadobar är en stark rekommendation. Den smäktande känslöfyllda sången passar bra med Portugals själ och landets härliga viner.

ALLT OM VIN TIPSAR

Rött

2022 Segredos de São Miguel Organic, Portugal, nr 2603, 99 kr

Pålitligt rödvin med generös smak med toner som drar.

2021 Casa Relvas Touriga Nacional, Portugal, nr 2809, 121 kr

Toner som drar åt björnbär, hallon och inslag av lakrits och örter. Fint avrundad stil.

2015 Pica-Pica Quinta de Lemos, Dão, Portugal, nr 20049, 179 kr

Fint utvecklat med toner av mörk frukt, lätt krydda och färsk tobak. Fin balans och längd.

Vitt

2021 Soalheiro Alvarinho nr 74935, Portugal, 139 kr

Frisk fruktighet med fint fokus och lätt elegans. Stråk av äpplen, persikor och citrusskal. Till halstrad lax med lättkokta primörer.

Sött

2014 Alambre Moscatel de Setúbal, Setúbal, Portugal, nr 8117, 79 kr (37,5 cl)

Starkvin med med söta, knäckiga toner, inslag av gula russin, kryddor och pome-rans. Testa till äppelpaj med karamelliserade mandlar.

