

Boina - det nya Douro tar form



Bland de första ut i stilen var Rita Marques och hennes **Conceito**, främst då med vinet gjort enkom på bastardo-druvan. Måhända det var något oavsiktligt att just det vinet skulle få sådan genomslagskraft då hon mest försökte tänka i nya banor och utnyttja druvorna som tidigare sålts till portvinshusen.

Resultatet fick mycket uppmärksamhet och trots att det inte anses vara hennes främsta vin så är Bastardo nog det mest kända. Stilen har vissa likheter med bättre Beaujolais men då med en annan fruktmognad och att det blivit ett så pass fräscht och relativt svalt bordsvin, men ändå lagringsdugligt, kan tillskrivas växtläget som är betydligt svalare än de mer centrala delarna av Douro-dalen. Rejält svalare.

En som tait det steget längre är Luis Seabra, den tidigare vinmakaren vid **Niepoort**. En av dalens främsta startade sitt eget, **Luis Seabra Vinhos**, och vinerna visar upp en helt annan sida av Douro. Mer avskalat, mindre tydlig ek och fokus på växtläget. Vilket visas i namnen på vinerna såsom Xisto och Granito. Andra som följt efter är bland annat Tiago Sampaio och dennes **Folias de Baco**, Pedro Coelho som lanserade **Pormenor** 2013 och Pedro Frey med sina hantverksviner från familjens gamla lotter under etiketten **Frey**. Och nu **Portugal Boutique Winery**.

Boina produceras med druvor från två lägen. Ett på 600 meters höjd i Douro Superior, i skarven mellan skiffer och granitjord, och det andra från 250 meters höjd i skiffertäta Baixo Corgo. Uppåt 20 olika druvsorter ingår, det är ju ändå Douro vi talar om, men Boina domineras av Touriga Franca, Tinta

Amarela, Tinta Carvalha, Tinta Francisca och Souzao. 90 år gamla stockar gör grön skörd överflödigt, det vill säga att reducera antalet druvklasar på rankorna, men det som gör vinet än mer spännande är frånvaron av ek. Efter jäsning som sker tillsammans med 30% stjälkar från läget i Baixo Corgo, allt för att säkra stjälkarnas optimala mognad, så vilar det ett år i stål.

2015 Boina, Portugal Boutique Winery

Förhållandevis tät färg men ändå viss transparens. Doften är stor, inbjudande, med en tydlig violblommighet, mörka söta bär, mynta och en härlig sval förnimmelse. Och så en somrig grusväg ovanpå



det. Smaken är harmonisk, ganska tät och med skönt uppfriskande syra. Tanninerna är många och silkiga, den mogna men svala frukten flödar och det hela är oerhört harmoniskt uppbyggt. Långt rent och lätt örtigt avslut. 8500 flaskor producerade. **90 p**

Stilen har alla förutsättningar för att nå framgång, särskilt när eken inte får samma roll, klassiska portvinsdruvor som touriga nacional och tinta roriz endast bistår med mindre procent och stjälkar får vara med i bilden. Nuno och Antonio står i färd med att lansera ytterligare två viner, en vit och röd vid namn Guyot. Bägge har spenderat tid på ek, men endast väl använd sådan.

Ännu har portvinsinstitutet IVDP, som även certifierar bordsvinerna i regionen, inte riktigt hängt med i den snabba utvecklingen och det gäller för dem att anpassa regelverket till en ny typ av vinstil som ofta erbjuder en annan typ av komplexitet än den som fat skänker. Men det lär sannolikt inte uppstå någon konflikt för alla är vinnare när det nya Doruo tar form. Speciellt konsumenten.

Portugal Boutique Winery har ännu ingen importör