

Nya årgångar, och riktigt gamla, med Soares Franco

Och visst, med ett vin som Periquita - storsäljare i decennier - är Sverige viktigt både ur försäljningssynpunkt, men också känslomässigt för Soares Franco. Den här gången har han smuglat med sig den lokala osten Azeitão, burit med Moscatel från 1934 och en vertikal av vinet José de Sousa Mayor - äldsta årgång 1940! Mer om det senare.

Vi börjar med **Periquita White** årgång 2012. Vinet finns i beställningssortimentet, kostar 69 kronor och har från och med nu en ny druvblend bestående av 53 procent verdelho, 25 procent viosinho, 20 procent viognier och 2 procent moscatel.

- Folk gillar moscatel i Portugal. Därför har jag i lite fast jag egentligen inte vill. Det blev ett par procent av den minst aromatiska sorten, avslöjar Soares Franco.

Vinet är päronfruktigt med lite limetoner och tropisk frukt. Generöst med lite värme i eftersmaken, rättfram och välgjort om än ganska enkelt.

Den 1 juni lanseras en nyframtagen produkt, **Periquita Alcohol Free Rosé** (varunummer 1931) för 49 kronor. Det är sötfruktigt och lite spritsigt med ganska fin syra och torrt, rent avslut. Det är svårt att göra gott alkoholfritt vin, en viktig beståndsdel saknas ju, men detta kan inte helt och hållet avfärdas. Det bör dock, som Soares Franco själv påpekar, serveras ordentligt kallt. Han rekommenderar max 4 grader.

Röda Periquita har ju inte varit särskilt kreddigt i vinkretsar. Det kostar 69 kronor, har skrivits upp i otaliga fyndrapporter och därför inte varit av särskilt stort intresse bland oss nördar. Årgång 2010 visar på hur lätt det är att missa saker om man inte är nyfiken, även på billiga produkter. **2010 Periquita Original** (varunummer 2574) är ovanligt snygg, med stram cederton, mörka bär, kryddor och bra syra. Lättdrucken men seriös utan tillstymmelse till den chokladsötma som ofta finns i billiga portugiser och som ibland funnits i tidigare årgångar av detta vin. Mycket riktigt finns en förklaring.

- Jag har gått tillbaka till en mer traditionell vinmakning i och med årgång 2010, med vildjäst och lagring i större andel använd ek, berättar Soares Franco. Druvblandningen är 74 procent castelão, 14 procent trincadeira och 12 procent aragones. Lagringen har skett i ny och använd fransk och amerikanske ek under 6 månader. Flaskdesignen är också ny.

2010 Periquita Reserva (varunummer 2560) för 79 kronor har lite mer choklad och nya fat i doft och smak och faller garanterat den stora publiken i smaken. Självt väljer jag hellre "Original" om jag måste välja, men reservan har generös mörkbärighet, lite sötvärme som dock avlutas torr på grund av fin syra i eftersmaken. Druvblandningen är ny för året, med 38 procent castelão, 34 procent touriga nacional och 28 procent touriga franca. Lagringen har skett i ny och använd fransk ek under 8 månader.

2009 J Tinto (varunummer 72269) för 350 kronor är ett rejält steg upp. Här finns återigen mer fatinslag, men snarare i form av pepprighet, lakrits, ett uns rök och ceder. Kraftfull och komplex smak i ännu ungdomlig stil, utan besvärande eldighet. Gott! Druvblandningen är 52 procent grand noir (en korsning av aramon och petit bouschet), 38 procent touriga franca och 10 procent touriga nacional. Vinet har mognat 12 månader i ny fransk ek.

Så till vertikalen. Casa Agricola José de Sousa Rosado Fernandes är en vingård nära spanska gränsen. Egendomen köptes av José Maria da Fonseca 1986, och en dröm som företaget länge haft om att göra traditionellt vin i Alentejo gick i uppfyllelse. På egendomen fanns nämligen ett gäng keramikamforor. - Vingården ligger på en sydsida - jag rekommenderar inte ett besök i juli, då är det varmt så in i helvete, säger Soares Franco.

I vineriets källare hade den tidigare ägaren hittat vin från 1940, väl bevarat under en hög med träkol. Vinet behandlades styvmoderligt och såldes billigt. När José Maria da Fonseca tog över fick de köpa tillbaka vinet via olika auktioner. Efter analyser, provningar och en titt på hur vingården var planterad tog man fram en druvblend man sedan utgick ifrån till sitt "nygamla" vin, gjort efter 1940 års modell. Druvblandningen är cirka hälften grand noir och resten ungefär lika delar trincadeira och aragonez som vuxit i granitjord. Vinet är fottrampat och jäst delvis i öppna kar, delvis i amforor. Lagringen har skett i nya franska fat under 11 månader.

En flaska **José de Sousa Mayor** av årgång 2009 kostar cirka 250 kronor. 2009:an har en lite speciell doft av nykokta rödbetor, nötter och viol. Smaken är läckert rik, samtidigt finns elegans och lång, kittlande saftighet. Klart egensinnigt och mycket gott. **1994** är lustigt nog den årgång jag tycker har mest mognadstoner i doften, av stall, peppar, läder och torkad frukt. Smaken har mer fräschör, rikt mörkbärig med tobakstoner och lång eftersmak.

1964 har till en början lite skitig men kul doft som lätt luftas bort och ersätts med kaffe, nötter och mörka bär. Smaken är häftig och rik med chokladtoner och snygg stramhet.

1954 doftar sidfläsk, lagerblad och pepparkorn - som en härlig bourgignon. Här finns fortfarande gott om power i form av bra frukt, rik strävhet och syra. Den i mitt tycke starkaste årgången av de äldre vinerna.

1940 har doft av tawny port, tobak, kryddpeppar och lagerblad. Smaken är lite sötare med körsbärslikörtoner och nötter samtidigt som eftersmaken bjuder på stramhet, bra syra och längd. Klart imponerande för ett så pass gammalt vin.

Avslutningsvis kommer de portugisiska ostarna fram till **Moscatel de Setúbal Roxo**, en 20-åring, men i blandningen finns 22-75 år gammalt vin enligt Soares Franco som också berättar att detta är en rödfärgad mutation av muscat d'alexandrie. I det bärnstensfärgade vinet finns russin, dadlar, nougat och choklad som efterhand ger vika för lite mer muscatorienterad parfym. Rejält söt, samtidigt frisk och nötig i den varma eftersmaken.

Moscatel de Setúbal Apoteca 1934 är ett fatprov från en av ingredienserna i sverigefavoriten Alambre som ju betecknas med 20 år. I vinet ingår nämligen 17 olika årgångar varav detta är en. Mycket rik, koncentrerad smak av nötter, söta dadlar, sultanrussin, mörk choklad och lakrits - tar över det mesta i matväg.

- Efter 40 års lagring passar de här vinerna bäst till blends, kommenterar Soares Franco. Men till osten

går det också ner.