

## **Palhete - en traditionell vinstil som börjar finna vägen tillbaka**

Palhete har sakta börjat finna vägen tillbaka i Portugal. En gång i tiden en oerhört populär stil som till och med blev till en exportvara, försvann mer eller mindre från radarn med det moderna vinmakandets intåg. Nu gör allt fler producenter försök med att återuppliva stilen och en av dessa är biodynamiska **Aphros Wine** som precis introducerats i Sverige.

**Vad är då Palhete?** Inget unikt för Portugal egentligen, det är ett tillvägagångssätt som återfinns i andra regioner också men under annat namn. Som i Österrike där palhete heter Gemischter Satz. Idén är att skörda och samjäsa druvor oavsett om det är olika sorter, gröna eller blå. I Portugal var palhete traditionellt sett oftast dominerat av gröna druvor med en mindre mängd blå och vinerna var blekrosa, ljusröda i färgen. Ofta lätta i stilen med markerad syra såväl som blommighet och ett försiktigt rödbärgigt drag.

Aphros Wine drivs av Vasco Croft som tar biodynamiken ett steg längre när han producerar sin palhete i det gamla familjevineriet; detta då han inte använder någon som helst elektricitet. Vasco menar att det tar bort människans tänkande och kreativitet från vinmakningen då allt blir tekniskt och självgående.



**2016 Phaunus Palhete** är ett vin som du bör vara något förberedd på när det hålls upp. Det består av Lima-dalens stolthet loureiro, en druva som ger viner med delikat blommighet, grape och läcker syra och kompletteras av en femtedel vinhão, en blå druva. Just vinhão är väldigt speciell då den är känd för sitt färgpigment och bland annat varit en viktig beståndsdel i portviner när de saknade färg. I Douro går den under namnet sousão. Druvren vinhão är mörk som natten, ganska saftig i sin struktur och med markerad syra. Den har särskilt varit populär till regionens leitão, den helstekta spädgrisen, då druvan äter fett till frukost.

Vasco Croft lagrar sin palhete i amforakärl som är strukna med bivax på insidan. Druvorna avstjälkas och de bäge sorterna samjäser med skalen i amfora för att sedan lagras på jästfällningen i kärnen. Här möts du av en blek ljusrosa färg som får de flesta att associera till rosé. Doften är ungdomligt bångstyrig men ändå generös i sin rödbäriga, närmast parfymerade stil. Inledningsvis något funky men med luftning blommar det ut ordentligt och det dyker upp jordgubbar, färska hallon och en örtbukett. Smaken är lätt, nämast dansant, och med markerad syra och blott en försiktig strävhet. Bärigheten är aningen körsbärskärv, örtigheten tydlig och det dyker även upp lite blomstjälkar. Här finns ändå ett visst djup och

det saknar inte nyanser. Avslutet är fräscht, syrligt och med ett mineralgrepp som stramar upp.

Charmerande och annorlunda - det om något är säkert.

Livets Goda-panelen tycker: **89 LGP**

Drick det här svalt, 12 C, och servera det gärna ur en bourgognekupa för aromatikens skull. Mat som passar? Gärna fläsk med bevarat fett då det här är ett vin som fräschar upp den typen av rätter. Är du redo för något ganska annorlunda?

Importör av Aphros Wine är **Johan Lidby Vinhandel**. Länk till vinet finner du **här**.

[ai:Content\_link

url=https://www.livetsgoda.se/teckna-prenumeration-pa-livets-goda-eller-varfor-inte-ge-bort-lite-god-lasning-i-julklapp]