

# Vin



## Argentinas 'ørkenbourgogne' imponerer

For foden af Andesbjergene vokser pinot noir på gamle stokke. Disse druer får Hans Vinding-Diers, vinmager med danske rødder, en række raffinerede og elegante vine ud af.

HENRIK STEEN ANDERSEN

er velkomne til at besøge os i Patagonien – men tag jeres kæreste eller kone med, for vi har kun geder og får. Og dem får I ikke lov til at røre!»

Så er tonen slået an. Ordene kommer fra Piero Incisa della Rocchetta, italiensk adelsmand – en spinkel, væver, aristokratisk og på samme tid belevet og lidt fræk person. Han har netop været i Danmark for at præsentere sine vine sammen med vinmageren, som har lavet vin i adskillige lande og distrikter, med Bordeaux i front. Og så er Hans i øvrigt fætter til den nok så kendte danske vinmager Peter Sisseck. Det danske er gledet lidt baggrunden, og dansk er ikke blandt de seks

sprog, Hans Vinding-Diers taler – ud over et par brokker hist og her.

Hans og Piero supplerer hinanden forbilledligt med vid og bid, charmerende og morsomme og med en dejlig uhøjtidelig attitude til tingene. Og dog svært seriøse. Hans Vinding-Diers havnede for mange år siden i Argentina, hvor han lavede vin til et stort argentinsk firma. Han faldt over noget så specielt som marker med ældgamle pinot noir-stokke i en dalsænkning, formentlig plantet af italienske indvandrere.

Den sarte pinot noir trives absolut ikke hvor som helst. Den skal ikke have for meget varme – men bestemt heller ikke for meget kulde og regn. Og i Patagonien kan man levere masser af sol, varme dage, men til gengæld også overordentligt kolde nætter, som bevarer friskheden i frugten. Hvis man ikke kunstvandede, ville det hele være ørken, men floden, Rio Negro, giver liv til egnen.

Hans Vinding-Diers præsenterede sin pinot for Piero Incisa della Rocchetta. Og Piero er ikke hvem som helst, men en af arvingerne til den legendariske vin Sassi-caia, som mere end nogen anden satte cabernet sauvignon på det italienske vin-kort. Piero tog pinoten for en fin bourgogne og var solgt.

Det samme var snart også en vinmark med pinot noir plantet i 1932. Herudover har han købt endnu en mark med stokke fra 1955, og det er gamle stokke, hvis nogen skulle være i tvivl. Det giver dybe rødder, som er mindre påvirkelige over for forandringer i klimatiske forhold, og druer med stor koncentration, lavt udbytte per hektar, kølig nerve og det lidt udefinerbare 'mineralitet'. Altså langtfra den

varme eller marmeladeagtige *jammy* tone, man ofte finder i oversøiske druer og vine.

Vinene fra de to marker hedder Treinta y dos og Cincuenta y cinco – som betyder 32 og 55 – selvfølgelig med reference til det år, hvor markerne blev plantet. Markerne dyrkes biodynamisk, hvilket er særlig let i det tørre, vindblæste klima, hvor risikoen for svampe, lus og andre skadedyr er meget lav. Endelig laves endnu en vin af druer fra tre knap så gamle marker, som kaldes Barda.

Treinta y dos laves på 100 procent nye fade, mens Cincuenta y cinco laves på 30 procent nye fade. Udbyttet er helt nede omkring 20 hektoliter per hektar. Faktisk kan en sådan produktion kun være rentabel, fordi arbejdskraften er meget billig – for der bruges mange mande- (og kvinde-)timer til trimning af markerne og selve produktionen. Som et kuriosum fodtrampes druerne inden gæring, ligesom i Portugals Douro.

Ringen blev sluttet, da Hans Vinding-Diers blev tilknyttet som vinmager på Bodega Chacra, som Piero Incisas ejendom hedder. Han har været ansvarlig for vinene fra første årgang, 2004. Ved præsentationen i Danmark var der mulighed for at smage samtlige producerede årgange af vinene fra Chacra, hvilket ikke engang Piero og Hans havde prøvet før.

Og var det så burgundisk? Det måtte vi ikke så gerne tale om, da det ikke var referencetpunktet. Vinen skulle være sig selv og ikke en efterligning af den franske kusine. Men ingen vinorder kan undgå at sammenligne med alle pinot noir'ers moder, bourgogne. Og den sammenligning falder faktisk ret pænt ud for Chacras vi-

### GLAD AFTEN.

Både ejeren af vingården Bodega Chacra, italienske Piero Incisa della Rocchetta (yderst til venstre), og hans vinmager Hans Vinding-Diers (yderst til højre) har en uhøjtidelig attitude. Men de tager deres vin seriøst. Foto: Lærke Posselt

ne. Det er en mørkere frugt end i Frankrig som følge af den massive solesponering, og nogle af de varmere årgange har lidt mere sødme og varme i vinen. Men der er en grundlæggende kølig og ren tone i vinene – med hastigt stigende kvalitet, når man bevæger sig op i graderne.

Der er således betydeligt mere raffinement og elegance i de to vine fra gamle stokke. Og ved gennemsmagning af alle årgange fra 2004 til 2009 af Treinta y dos er det også tydeligt, at der er en klar årgangsvariation og et stort udviklingspotentiale. Vinen skal således have mindst 5-6 år for at vikle sig fuldt ud. Årgang 2007 er min favorit med det køligste udtryk, 2009 er mere rig og sødmefuld, mens 2008 er midt mellem og lovende. Årgang 2010 skulle blive det hidtil bedste – lidt i tråd med 2007. Det glæder vi os til.

Blandt Chacras tre vine er den dyreste, Treinta y dos, reelt nok det bedste køb, som giver det mest – ja, burgundiske – tonen. Sammenlignet med prislejret for mange bourgognevine er de absolut ikke dyre. Og de kunne være interessante at smide ind i en blindsmagning med pinoter, når de har fået lidt mere alder.

henrik.steen.andersen@pol.dk

### Importør:

Philipson Wine, www.philipsonwin.com, tlf. 70 22 68 88

Treinta y dos 2009 koster 300 kr., årgangene 2008 og 2007 koster 350 kr.

Cincuenta y cinco 2009 ligger på 200 kr., årgangene 2007 og 2008 koster 250 kr.

Barda koster mellem 100 og 130 kr.

Alle priser er ved køb af 12 flasker.