

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

Skabt til Vækst BØRSEN WEEKEND, 2009.

Page 22/23- Piero Incisa della Rocchetta, Bodega Chacra

ITALIENSK VINARISTOKRAT PÅ EVENTYR I SYDAMERIKA

WEEKEND

Asiens glemte perle
Side 30-31



EXECUTIVE

Kolossalt spild af udenlandsk talent på universiteterne
Side 2-3

BOLIG

Julepassion så englens synger
Side 2-5



Børsen weekend

skabt til vækst



Skønhed fra mindernes land
Børsen Weekend side 10-15

FREDAG/SØNDAG DEN 4. DECEMBER 2009 - NR. 235- ÅRGANG 114 - 30,00 KR./EURO 4,00 borsen.dk

I. SEKTION

Dow Jones	Nasdaq	C20
-0,04%	+0,35%	-0,60%
10.448,2	2192,6	335,5
Kl. 20.30	Kl. 20.30	Stutkurs

Hver tredje flygter fra medieskat
Side 22-23



Don Ø overlever udrensning
Side 6-7

Klimaet i fokus for ny overvismand
Side 24-25



Massiv svindel med bilafgifter

Systematisk svindel med afgifter på tusindvis af biler har malket statskassen for et trecifret millionbeløb. Poli og Skat - jagter nu de kriminelle bagmænd, der ved hjælp af falske fakturaer og udenlandske skuffeselskaber har importeret biler fra især Tyskland. »Vi er overraskede over, at den her form for svindel er så omfattende,« siger afdelingsleder John Jensen, Skats afdeling for økonomisk kriminalitet. **Side 12-13**

Det er til dig - og dine kolleger

Betal kun, hvad du taler for og ikke et sekund for meget

0 kr. i oprettelse

ERHVERV

Fordele til din virksomhed

TELLA

Læs mere på telia.dk/erhverv

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

ITALIENSK VINARISTOKRAT PÅ EVENTYR I SYDAMERIKA

Familien, der skabte verdens mest berømte italienske vin, prøver lykken i Argentina med pinot noir



I 1968 introducerede den italienske adelsmand Mario Incisa della Rocchetta en ny vin, som medvirkede til at revolutionere italiensk vinindustri; Sassicaia.

Den blev kendt som en af Italiens bedste vine og inspirerede til begrebet supertoscanere, altså lokale vine lavet med »u toscanske« druer, oftest lænet op ad traditionerne fra Bordeaux. Mario Incisa della Rocchetta foretog et sidespring fra den typiske toscanadrue sangiovese, og det skulle vise sig at blive hans livs kærlighed og fostrede Italiens mest berømte vin, Sassicaia.

Hans barnebarn, Piero Incisa della Rocchetta, har ligeledes kastet sin kærlighed på en fremmed fugl, nemlig den franske skønhed pinot noir.

»Pinot noir er den vanskeligste af alle druer, men det er også den smukkeste og mest forførende,« siger Piero Incisa della Rocchetta.

Han er dog mere diskret end sin bedstefar, derved at hans sidespring udfolder sig langt fra hjemmets arne. Ja, nærmest ved verdens ende, nemlig Patagonien i Argentina. Som han sidder her i København, nærmere betegnet Søllerød Kro i sidste uge, ligner han nærmest en manifestation af sin egen historie.

Den fornemme baggrund anes ikke så meget i påklædningen, som i de holdninger han formulerer. På fødderne bærer han et par let skrammede cowboystøvler med fl ad hæl, ud over hvilke er trukket et par blå jeans. Skjorten er åbentstående, men præcist strøget, og den blå blazerjakke kan siges at være eneste reminiscens af den forestilling, man kunne have om, hvordan et medlem af en 800 år gammel italiensk adelsfamilie kunne se ud.

»Jeg er meget privilegeret gennem at være født ind i en familie som min. Men jeg har lært, bl.a. af min bedstefar, at sådan et privilegium ikke er gratis, det forpligter,« forklarer Piero og taler bl.a. om, hvordan det i høj grad er folkene, som pløjer marken, plukker druerne og så videre, der har æren for den berømte vin. Samt ikke mindst jorden, og den skylder man samme grad af respekt, mener han, hvilket er forklaringen på, at hans nye argentinske vin Chacra er biodynamisk og økologisk. »Lige fra begyndelsen i 1968 har Sassicaias marker været dyrket under hensyntagen til miljøet. Min bedstefar ville for eksempel ikke fælde de store træer, når han anlagde nye vinmarker. Han forklarede, at vi mennesker er nødt til at samarbejde med naturen, og han kunne tillade sig den slags tanker, for familien var jo velstillet.

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

Men jeg synes alligevel, det er bemærkelsesværdigt,« siger barnebarnet, som har ført tankerne endnu videre ud i livet på den vingård, han etablerede i Patagonien for fire år siden. »Den første årgang af Chacra blev meget, meget lille, for fuglene tog det meste af høsten.

Derfor plantede jeg nogle marker op til vingården, med forskellige slags korn, som fuglene kunne leve af, mens jeg fik de lokale børn til at jage fuglene væk fra vinmarkerne og over i deres nyanlagte spisekammer. Det virkede, nu har jeg druerne for mig selv, mens fuglene har vænnet sig til at spise korn i stedet for pinot noir,« smiler Piero.

Ovenstående er det voldsomste, han har foretaget sig i forbindelse med dyrkingen, som derudover følger de sædvanlige biodynamiske regler om at samarbejde med naturen gennem at sørge for en balance mellem, hvad man tager og giver. For eksempel ved at kompostere de pressede druer og føre dem tilbage i kredsløbet.

Permanent udsolgt Piero Incisa della Rocchetta har lært vinmagerhåndværket fra barnsben, men har ikke fødderne nede i familiens druer. Hans position i Tenuta San Guido, som producenten af Sassicaia hedder, er eksportdirektør. Grundlæggende er det ikke nogen vanskelig opgave, for Sassicaia er altid udsolgt, længe inden druerne overhovedet er høstet. Måske dette var medvirkende til, at han i 2003 tog fri i et par måneder for at rejse til Rio Negro i Patagonien. Et område, som ikke er kendt for vin.

»Det hele begyndte med, at jeg forvekslede en Pinot Noir fra Patagonien med en fra Bourgogne. Næste skridt blev, at jeg rejste ned til Patagonien, hvor min kusine samt gode ven Hans Vinding Diers netop var begyndt at lave vin. Et af hans eksperimenter omfattede Pinot Noir, som jeg altså havde smagt. Jeg kunne ikke få den smagsoplevelse ud af hovedet, så jeg bad om lov til at arbejde for Hans i en tid,« siger eksportdirektøren, som for en tid blev det, man i vintermer kalder en »cellar rat«.

»Det var som at være teenager igen, for jeg sled i kælderens med alle de grundlæggende ting, inklusive at trille tønder og vaske gulvene, når dagen var til ende. Det var sjovt,« siger han smilende med et drømmende udtryk i ansigtet. Dog var han ikke taget til Patagonien for at holde sin kældererfaring ved lige, men i et forsøg på at finde nogle velegnede marker han kunne købe. »Ikke mange ved, at der i 1950'erne var store vinbeplantninger i Rio Negro, som imidlertid blev fortrængt af frugtplantager. Men der er fortsat nogle få marker med gamle stokke, og jeg var så heldig at finde sådan nogle, plantet i henholdsvis 1932, -55 og -67.

Ejeren var på nippet til at rive dem op, men jeg fik lov at købe markerne, derfor kan vi smage disse vine i dag,« siger han med henvisning til de tre glas foran os. De er alle lavet af førnævnte Hans Vinding Diers på 100 procent pinot noir og nænsomt lagret på franske fade.

»Undskyld hvis jeg lyder snobbet, men jeg synes, at for voldsomt et fadpræg let kan blive vulgært. Ikke desto

mindre har træet en vigtig rolle, og i kraft af min familie har jeg været så heldig at få lov at købe fade hos samme bødker, som leverer til Romanee Conti,« siger han, og giver hermed en del af forklaringen på, hvorfor Chacra smager så utrolig godt. For Romanee Contivinen er som bekendt nogle af verdens mest eftertragtede blandt vinelskere, ligesom fadene, de anvender, har en lignende status blandt vinmagere.

Fadene gør det naturligvis ikke alene. Her er tale om druer af høj kvalitet, dygtigt dyrket på et velegnet terroir og vinificeret med mesterlig hånd. Resulterende i et produkt, som sælges til en forbløffende lav pris, der ikke afspejler de summer, som er postet i projektet.

Priser, som man om føje år vil kigge tilbage på, mens man ærgrer sig over ikke at have sikret sig nogle kasser til kælderens, dengang vinen var ukendt.

Banebrydende argentinsk pinot noir

Vinene fra Chacra beviser som de første, at Argentina kan præstere pinot noir, som måler sig med de gode producenter i for eksempel New Zealand og Californien.

Den billigste er 2008 Barda, en meget mødekommende, nærmest omfavnende, saftig sag med en sødmefuld æse, der byder på moden frugt, strejf af røde bær og sort te.

I munden træder sødmen lidt i baggrunden, mens en forfriskende syre indtager scenen og sammen med det afrundede frugtige væsen, gør det til en velbalanceret, lækker vin, man kan klassificere et sted mellem klassisk, stram bourgogne og den sædvanligvis rugtdrevne new world stil.

Høj kvalitet til forbløffende lav pris, nemlig 99,95 kr., hvis man køber 12 fl asker, og det giver ikke mening at købe mindre, så lækker er vinen. 2008 Cincuenta y Cinco har navn efter året, hvor marken blev plantet, nemlig 1955. Her er tale om det, nogle kalder for seriøs pinot noir, for ud over de imødekommende kvaliteter, man også finder i lillesøster Barda, byder denne på en større dybde i næsens fine frugtpræg, ligesom smagsindtrykket er mere facetteret og kraftfuldt, med et stort indhold af meget velafrundede tanniner og strejf af kalk. Prisen for 2008 Chacra Cincuenta y Cinco er 299,95 kr., hvilket ligeledes er fordelagtigt, om end ikke helt så røverkøbsagtigt som i tilfældet Barda. Chacra Trenta y Dos er uden tvivl den mest spændende og til 498 kr. fl asken også den dyreste af Chacra-trioen. Hvor de to øvrige, især Barda, kan nydes på stedet, bør man vente med Trenta y Dos, der i sammenligning med de to øvrige er en maratonløber, som ikke viser sit værd i en sprint. Lige nu byder den på en meget koncentreret duft og smag, som præges af mørk frugt, strejf af sort træffel og et fortræffeligt mineralsk, let røget præg i baggrunden. OT Vinene kan købes på philipsonwine.com. Mere om vingården på bodegachacra.com.

TEKST/FOTO: OLE TROELSØ