

## El culo del mundo

Wanneer iemand vertelt dat zijn wijngaard in 'el culo del mundo' ligt, dan weet je hoe laat het is. Het gaat hem over het afgelegen Rio Negro in het Argentijnse Patagonië. En wie denkt dat dit prachtige gebied enkel pampa en woestijn herbergt maar geen wijngaarden, die moet dringend zijn atlas bovenhalen.

Telg zijn van een beroemde wijnfamilie is niet makkelijk, en zeker niet als je naam gelinkt wordt aan een icoon als Sassicaia. Toen Piero Incisa della Rocchetta de wijnmicrobe goed te pakken had, besloot hij dan ook ver van Toscane te gaan wonen om zijn eigen ding te doen. Gevestigd in New York, met huizen in Patagonië en Toscane, verzorgt hij weliswaar nog steeds de commerciële kant van Sassicaia, het domein van zijn oom. Maar wat hem ertoe aanzette wijn te gaan maken in Patagonië, was zijn vriendschap met Noemie Marone Cinzano en Hans Vinding Diers. Beiden maken zowel wijn in Toscane (Argiano in Brunello di Montalcino) als in Patagonië (Bodega Noemía). Tijdens een etentje met dit koppel in New York proefde Piero een pinot noir die Hans had gemaakt voor Canale. Helemaal ondersteboven van de kwaliteit wou hij absoluut voor hen gaan werken, wat ze uiteindelijk toelieten tijdens de oogst van 2002. Na een paar maanden was hij totaal in de ban van dit alles en ging hij op zoek naar een eigen wijngaard.

De regio van Rio Negro in het noorden van Patagonië ligt halverwege tussen de Andes in het westen en de Atlantische Oceaan in het oosten. Eigenlijk is het een oude rivierbedding, een voormalige gletsjer vol met interessante kiezellagen op 750 meter hoogte. De lucht is bijzonder zuiver en het licht – onvergetelijk voor zij die deze streek ooit bezochten – speelt een belangrijke rol bij de rijping van de druiven. Nog top is het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht (soms meer dan 20 graden) en het duidelijke onderscheid tussen de seizoenen. Irrigatie gebeurt door middel van oude tunnels die ooit door Britse kolonisten op het eind van de jaren 1820 werden gegraven om het smeltwater van de Andes te verspreiden, waardoor er een soort oase ontstond.

Wijn verbouwen in Rio Negro

is niet nieuw, maar veel wijngaarden die dateren uit het begin van de 20ste eeuw, werden er aan hun lot overgelaten. Vlak naast Bodega Noemía vond Piero een perceel uit 1932. Deze knoestige, oude, verwaarloosde en ongeënte pinot noir-stokken zijn vandaag het hart van Chacra, het wijnlabel dat Piero in 2004 lanceerde. Eerst maakte hij zijn wijnen in Bodega Noemía, waarna hij in 2006 zijn eigen wijnhuis bouwde en waar alles volgens de wet van de zwaartekracht verloopt. Hij omschrijft zijn wijnkelder als een zeilboot waar de kapitein zicht heeft op alles wat er gebeurt en onmiddellijk kan ingrijpen.

Omzichtig omspringen met de druiven tijdens het plukken en het wijnmaken, inclusief het vergisten van hele druiven en een lange rijping samen met de droesem, zorgt ervoor dat de pinot noir zijn fris en fruitig karakter behoudt. En dat merk je. Heel fruitige wijnen zijn het die, naast vele andere nieuwe wereldwijnen hun plaats verdienen. Piero Incisa noemt ze soms al lachend 'Toscane met steroïden', alsof je ze intenser ervaart. Op een bepaalde manier doet het pure en het frisse van de regio denken aan Bolgheri van twintig jaar geleden, de Toscaanse streek waar Sassicaia vandaan komt. De meest toegankelijke wijn, Barda, heeft een zacht en peperachtig fruitkarakter en een diepe en swingende karmozijnrode kleur. De Chacra 55 (genoemd naar zijn recent aangekochte wijngaard die werd aangeplant in 1955) met aroma's van pioenrozen en gerookte pata negra, bezit een heerlijk zachte en ronde smaak, terwijl de uitstekende Chacra kruidig is met heel open aroma's van kers en framboos. Deze laatste twee wijnen worden extra onderscheiden door een viriele structuur en strakke tannines, waardoor er een zekere ernst en rijkdom, die eigen is aan nieuwe wereldwijn, aan de pinot noir wordt toegevoegd.

Wanneer je dit leest, is Piero Incisa de oogst 2010 aan het voorbereiden en helemaal klaar voor een nieuw avontuur. Het dichtstbijzijnde stadje ligt 17 kilometer verderop en al het materiaal moet eerst naar Buenos Aires verscheept worden, waarna het anderhalve dag onderweg is naar deze plek. Gelukkig hoeft je zelf niet naar 'el culo del mundo' te reizen om Chacra te proeven. Stilaan raken deze wijnen wereldwijd gekend en voor de eerste maal zijn ze ook in België verkrijgbaar. Het is Bart Rogiers van Wijninvoer Châteaux in Ternat die ze verdeelt.

Meer info via 0476 58 02 35, bart.rogiers@telenet.be of [www.wijnen-chateaux.be](http://www.wijnen-chateaux.be)

