

STRUERVEJ Holstebro's længste handelsgade

Geniale Pinot Noir druer fra Sydamerika

Dansk vinmager og italiensk vinkunstner tryller med Bourgogne-druen i Patagonien langt mod syd i Argentina

AF ERIK MORTENSEN
onsdag@bergske.dk

VIN: Med knofedt, rettidig omhu og ikke mindst lidenskab for kun at skabe det bedste kan der nås uanede højder i en meget konkurrencepræget verden. Det er vingården Bodega Chacra og dens produktion af vin på Pinot Noir druer et fint bevis for:

I løbet af kun seks år har den italienske vinmand, markis Piero Incisa della Rocchetta, fra vinslottet Tenuta San Guido i det sydøstlige Toscana, sammen med den gudbenådede vinmager Hans Vinding-Diers, der har danske rødder, skabt nogle fantastiske bourgogne-lignende topvine i det barske Patagonien i det sydlige Argentina.

Tilfældigt eventyr

Og så kom det, der med rette kan kaldes et eventyr; i gang ved en tilfældighed.

Omkring 2002 besøgte Piero Rocchetta sin ven Hans, der siden 1999 har været chefønolog hos Bodega Establecimiento Humberto Canalem, der den største vinproducent i provinseren Rio Negro, der på verdens sydligste vinmarker i Patagonien har en årlig produktion på over 6 millioner liter vin. Her smagte han på nogle Pi-



Hans Vinding-Diers (th.), vinmager med berømte danske rødder, skaber sammen med en af arvingerne til Sassicaia-vingården Tenuta San Guido, eksportchef, markis Piero Incisa della Rocchetta, Sydamerikas bedste rødvine på Pinot Noir druer. Foto: Erik Mortensen

not Noir-vine, som Hans havde lavet på forsøgsbasis, og begejstringen ville ingen ende tage.

Med sit erfaringsgrundlag fra vingården, hvor Sassicaia – en af verdens 10 bedste rødvine – bliver fremstillet, så Piero straks det potentiale, som klima og jordbund i Patagonien byder på for at dyrke den druesort – Pinot Noir, der har gjort Bourgogne i Frankrig så berømt, og han indledte straks jagten på et stykke egnet land.

I 2004 købte han så et stør-

re markområde, som var forladt, men fortsat var beplantet med Pinot Noir vinstokke fra 1932 og 1955. Lige det han søgte, og så var Bodega Chacra en kendsgerning og verden en lidenskab rigere.

Verdensberømmelse

Vinene, som allerede har fået verdensberømmelse, og som Piero Rocchetta nyrer biodynamisk, hedder hhv. ”Barda, Pinot Noir, Chacra”, ”Chacra Cincuenta y Cinco Pinot Noir” og ”Chacra Trenta y Dos Pinot Noir”. Den første er vin-

gårdens såkaldte andenvin, selvom den sagtens kan bære *****(5) ud af mulige *****(6), mens navnene på de to øvrige relaterer til årene – 1955 og 1932 – da vinstokkene blev plantet. Vinene fra disse markstykker står helt klart til ***** (6).

Biodynamik

Som nævnt dyrkes vinene efter biodynamiske regler, som i sin tid blev udstukket af østrigeren Rudolf Steiner og indebærer, at man kun planter vinstokke og høster deres druer samt først vinificerer dem,

fakta

RØDVIN FOR BEGYNDERE

■ I denne uge har SuperBest-købmændene et brandgodt tilbud til en rigtig forbrugervenlig pris, og så kan man kun håbe på, at de gode købmænd har sikret sig nok hos leverandøren og importøren GobiVin, så ingen kommer til at gå forgæves efter Orsan Côtes du Rhône Villages 2009 til 139 kr. for tre flasker. Normalprisen er 70 kr., så her er der gode penge at spare.

■ Vinens hoveddruer er den let tilgængelige Grenache, der med sin gode fylde og bløde, runde frugtsmag gør den vældig egnet til at omvende selv inkarnerede øldrikkere og give dem en start som vinnydere. Anvendelsesmulighederne er mange, men er en rigtig god ledsager til en typisk dansk frokostbuffet eller f. eks. en gammeldags kalvekarbonade med kogte gulerødder og blomkål med rigeligt koldt smør.

#####

Kilde: emo

når stjerner og måner har de rigtige konstellationer i himmelrummet, ligesom enhver anvendelse af kunstgødning og sprøjtemidler er afløst af naturpræparater. Det kan være et koncentrat af kogødning, der øger stokkenes grokraft og rodudvikling, mens knust kisel sprøjtet på vinstokkene øger deres evne til at udnytte lyset og fremmer modningsprocessen.

Ifølge Piero og Hans Vinding-Diers virker naturens egne reststoffer groft sagt ved at hjælpe planternes sanser, så de

bedre kan optage de kosmiske kræfter; de har brug for. Det kan lyde noget mystifistisk, men vin – og fødevarer i øvrigt – udvikler sig anderledes og bliver mere mineral- og vitaminrigere ved brug af kompostering og dermed bliver bedre ernæring for dyr og mennesker.

DE GODE DRÅBER

Erik Mortensen
emo@email.dk

