

## Bodegas Chacra - biodynamisk pinot noir från Patagonien

Niklas Jörgensen 6 Mar, 2018

För 86 år sedan tyckte någon att det var en ypperlig idé att plantera pinot noir norr om Río Negro-floden i Argentina, cirka 1,000 km sydväst om Buenos Aires. Provinsen som bär samma namn som floden är en del av regionen Patagonien och har Anderna på sin västra sida och Atlantkusten på den östra. En gigantisk del av Sydamerika, tänk ungefär den dubbla ytan av Sverige, där den största delen av Patagonien hör till Argentina och resten Chile. Och i denna glesbefolkade del av landet så planterades pinot noir på tre hektar 1932....

**Piero Incisa della Rocchetta.** Känns namnet bekant? Morfadern var Mario Incisa della Rocchetta, mannen bakom idag världskända Sassicaia. Piero har alltså rödtjut i generna men valde ändå en karriär inom finansvärlden i New York. Tills han fick provat det där vinet som resulterade i ett ifrågasättande av sitt nuvarande gebit. Vinet? En pinot noir från avlägsna Patagonien i Argentina.

Det är omöjligt att tala om stilen i en region så stor som Patagonien men vinet Piero fick prova kom från vännen Hans Vinding-Diers, danskättlingen som växte upp i Sydafrika och som bland annat hade startat ett projekt i Argentina. Vinding-Diers tolkning är allt som oftast i den eleganta skolan, avskalat snyggt, och har Sassicaia varit husvinet sedan man blev byxmyndig så är det lätt att förstå Pieros fascination. Killen satte sig sålunda på ett plan till Argentina och begav sig av till Patagonien för att förstå vinet han provat, se omgivningarna och vingårdarna. Det hela slutade med att han arrenderade en vingård planterad med pinot noir redan 1932 under ett år.

**Efter att ha vinifierat druvorna** vid en annan anläggning så dök möjligheten upp att köpa loss den oympade tre hektar stora vingården och denna följdes senare upp av ytterligare en vingård som Piero fann, sju hektar pinot noir planterad 1955. Även denna på rotäkta stockar. Därefter växte samlingen vingårdar och idag har han totalt 24 hektar. Namnet på egendomen som Piero byggt upp? Bodegas Chacra. Vinerna får namn efter året druvorna planterades så följaktligen heter de Trenta y Dos (32) och Cinquenta y Cinco (55). Chacra drivs biodynamiskt och har nu 15 år på nacken. Och vinerna, ja de vinifieras av vännen

Hans Vinding-Diers som även gjort sig ett namn med de stilrena vinerna från Bodega Noemia där du bland annat finner det eleganta men kanske atypiska malbec-vinet **A Lisa** på Systembolaget.

Från Chacras yngsta rankor samt en blend från övriga vinmarker så producerar egendomen Barda, en pinot noir i en mer omedelbart charmerande stil men inte utan djupet. Årgång 2016 av vinet lanserades i mars på Systembolaget och Livets Goda passade på att blindprova en flaska.

### **2016 Barda Pinot Noir, Bodegas Chacra, Patagonien**

Transparent röd färg med aningen mer pigment än vad pinot-druvan normalt uppbringar. Bouqueten kopplar på charmfaktorn från första sniffen och bjuder på en nyanserad blommighet, skogiga mörka bär, ett stänk körsbär, grusdamm, fuktigt läder och ett inarbetat kryddigt intryck från faten. Det finns djup i näsan och med luft är det ständig förändring i glaset. I gommen en solmogen bärfrukt men ändå med ett närmast körsbärskärvt snitt som skapar en levande känsla. Stenmineraliteten är tydlig, faten skänker djup men tar inte över och det finns nog med tanniner för att accentuera friskheten i den saftiga och läckert syrliga relativt täta eftersmaken.

Livets Goda-redaktionens samlade intryck: **90 LGP**

Barda har det där vibrerande i sig som många biodynamiska viner uppvisar. Det känns levande på riktigt. Och här lyckas man förena en viss elegans med det lite busiga. Dricker du idag så ge det gärna en sväng i karaffen och kyl det neråt 14. Gillar du mer mognad så är det ett vin som definitivt utvecklas under ett par års tid. 199 kronor för en flaska och du finner vinet **här**.

För den som vill prova det tyngre artilleriet så har den svenska importören **Trenta y Dos (32)** och **Cinquenta y Cinco (55)** i restaurangsortimentet för 749 kr respektive 399 kr inklusive moms. Stora viner och utan tvekan bland kontinentens främsta på druvan. Allokeringen är liten, precis som produktionen, men kontrollera med importören kring eventuell privatimport av vinerna.

Importör: **Vinunic AB**