

Ter plaatse

Snel de feiten op een rij: deze rubriek doet verslag van ontmoetingen met wijnmakers en hun wijnen, voor een korte maar krachtige blik op kwaliteit en werkwijze.

Piero Incisa della Rocchetta is een kleinzoon van de man die in Bolgheri als pionier het wijn-goed Tenuta San Guido stichtte en er de iconwijn Sassicaia ging produceren. Piero ziet zijn naam echter liever gekoppeld aan zijn 'eigen' wijngoed in Argentinië, Bodega Chacra. Hij produceert daar sinds een paar jaar opmerkelijke wijnen op basis van pinot noir.

Tekst en foto: René van Heusden

Chacra Pinot uit Patagonië

Hoe begint zoiets? Zoals zo vaak met een beetje hulp van het toeval. In dit geval gebeurde dat in 2002 tijdens een diner in New York na afloop van het door het magazine *Wine Spectator* georganiseerde evenement *Wine Experience*, waar Piero namens zijn familie Sassicaia vertegenwoordigde. Hij verbleef in die tijd in New York om er zijn MBA te halen aan New York University. Bij dat etentje met zijn nicht Noemi Cinzano en haar echtgenoot Hans Vinding-Diers – zoon van de Deen Peter Vinding-Diers die met Château Rahoul furore als wijnmaker maakte in de Graves – kreeg hij een wijn te proeven die hem naar eigen zeggen van zijn stoel deed vallen. Het bleek een Pinot Noir uit Patagonië te zijn. Hans werkte daar in het kader van een Engels project als adviseur bij Bodega Canale. Samen met zijn vrouw maakte hij er ook op bescheiden schaal wijn op een eigen bedrijfje, Bodega Noemia. Piero bezocht ze daarna in Patagonië om er zich te oriënteren. Ook hij moest en zou daar wijn gaan maken!

Gunstig klimaat

'Daar' is de streek direct ten oosten van de stad Neuquén in de provincie Río Negro langs de gelijknamige rivier in het noorden van Patagonië. Aan irrigatiewater – smeltwater uit de Andes – alvast geen gebrek. Zonder dat water is hier nauwelijks enige vorm van landbouw mogelijk, omdat het gebied een woestijnachtig klimaat heeft en zeer droog is. Dat klimaat impliceert grote verschillen tussen dag- en nachttemperatuur. Overdag kan het kwik tot ver boven de 30 °C oplopen om 's nachts juist ver te zakken. Voor de rijping van fruit, zoals wijndruiven, is dat van cruciaal belang, aangezien

koele nachten de rijping vertragen en voor behoud van zuren en aroma's zorgen. Zodoende bereiken de mostgewichten geen excessieve waarden in afwachting van de fysiologische rijpheid. Als je dat vergelijkt met de bij vlagen overweldigende alcoholpercentages van 15 of hoger in Mendoza, is dat een sterke troef. Andere gunstige factoren zijn de grote hoeveelheid zonlicht, belangrijk voor de fotosynthese, en de constant waaiende bergwinden die ziektes tot een minimum beperken. Over het ontbreken van ziektes gesproken: oude percelen hebben in de regel nog wortelechte stokken. In geologisch opzicht wordt de streek getypeerd door alluviale bodems (zand, kiezel, klei), afgezet door de rivier, die herhaaldelijk zijn stroombed verlegde. Bovendien komt op diverse plaatsen kalk voor.

Oude percelen

Wijnbouw is in Río Negro een veel minder recent verschijnsel dan het misschien zou kunnen lijken. In de jaren twintig en dertig werden hier al dusdanig veel wijngaarden aangeplant dat die een oppervlakte van 20.000 hectare besloegen. De teelt was echter volledig gericht op volume; aan technische kennis om er kwaliteitwijn van te maken, ontbrak het vrijwel totaal. Toen in de jaren vijftig bleek dat de teelt van andere gewassen lucratiever was, leidde dat tot omschakeling naar appelbomen in plaats van druivenstokken.

Min of meer door gelukkig toeval overleefden enkele oude percelen wijngaard. Piero Incisa stuitte bij zijn zoektocht naar wijngaarden op zo'n perceel, in 1932 met pinot aangeplant door telers van Italiaanse afkomst. Hoewel het

perceel van iets meer dan 2 hectare sterk verwaarloosd en door onkruid overwoekerd was, bleek het met zijn minuscule druifjes fruit van uitzonderlijke kwaliteit te kunnen leveren. Helaas kwam van de eerste oogst in 2004 weinig terecht, aangezien duiven 90% van de pluk voor hun rekening namen. Er konden uiteindelijk welgeteld 1330 flessen gebotteld worden.

Bio-dynamisch

Inmiddels heeft Piero Incisa de beschikking over 30 hectare wijngaarden, waaronder een perceel uit 1955. Op een klein beetje merlot na zijn ze louter beplant met pinot noir. Van de twee oude percelen komen *single-vineyard* bottelingen met de namen Cincuenta y Cinco en Treinta y Dos. Wijn van jongere stokken en gedekteerde stukken van de *single vineyards* vormen de basiswijn Barda. Ook verrees een eigen bodega, zodat Incisa niet meer aangewezen is op de faciliteiten van zijn familieleden, al is Hans Vinding-Diers wel wijnmaker.

De naam van de bodega is Chacra, de lokale benaming voor 'boerderijtje'. Het is volgens Piero een 'arme' naam, zonder prestige, maar daar maakt hij niet om. Hij heeft immers én zijn naam én de nodige financiële soliditeit. De bodega is bewust kleinschalig opgezet en heeft een capaciteit van maximaal 85.000 flessen. Om dit even in perspectief te plaatsen: de totale opbrengst van 2008 bedroeg ongeveer 50.000 individueel genummerde flessen.

Het beoogde type wijn is uitgesproken Europees, in lijn met de persoonlijke smaak van Incisa: "Ik ben opgegroeid met Sassicaia en met vins *fins*. Mijn ideaal in de Bourgogne is Chambolle-Musigny." Hoewel hij getraind is als

zakenman, en een man van de wereld is, heeft Incisa resoluut gekozen voor bio-dynamie om zijn doel te bereiken. Omwille van het evenwicht, dan wel het herstel daarvan. Ook al betekent het dat zakelijk rendement voorlopig op zich zal laten wachten. De geïsoleerde ligging van Patagonië heeft voor bio-dynamie zowel voor- als nadelen. De voordelen zijn van klimatologische aard, de nadelen van praktische. Het hele idee van bio-dynamie was ter plekke grotendeels onbekend. Binnen Argentinië zelf bleek alleen Bodega Colomé van Donald Hess een nuttige aanspreekpartner. Maar het werkt, aldus Incisa. En verder? In de kelder niets forceren, corrigeren of manipuleren. Alleen soms een beetje helpen, bijvoorbeeld door de druiven te koelen. En niet bang zijn voor tannine. ■

Geproefde wijnen

Barda Pinot Noir 2007, Río Negro

'Instapcuvée', maar wel de meest alcoholische van allemaal met in het relatief koele 2007 14%. Geringe kleurintensiteit, brede waterand. Ingetogen neus, zure kersen, aardse toets. Soepele aanzet, lichtvoetige voortzetting, zoete hint van fruit en alcohol, bittertje na, overwegend mineraal van karakter. Tikje aan de dunne kant.

Barda Pinot Noir 2008, Río Negro

Zelfde wijn, nu uit het warmere 2008 en met 14,5% alcohol. In alle opzichten voller en rijker dan 2007. Ietsje volatiel in de neus. Vleziger van smaak met weer een delicaat zoetje en fijne tannine. Ondanks de volheid toch heel elegant van stijl en overtuigender dan 2007. Knipooog richting Côte de Beune?

Chacra Pinot Noir Cincuenta y Cinco 2007, Río Negro

Veel meer kleurdiepte dan Barda 2007. Open, gemiddelde intensiteit, mooi aards, nog een vleugje hout. Gespierde smaak met de nodige tanninebeet en fraaie zuren. Slechts 13% alcohol (2008 heeft 14%). Kruidig-minerale toets, goede lengte, uitermate verteerbaar. Lekker bij pampahaas. Prachtige ontwikkeling in het glas.

Chacra Pinot Noir Treinta y Dos 2007, Río Negro

Sleutelwoord: puurheid! Opmerkelijke mate van concentratie ondanks het even opmerkelijk lage alcoholpercentage van 12,5 (2008: 13,5%). Intens, zwart fruit, strak mineraal (de wijngaard heeft een kalkbodem), geen spoorje zoet, wel wat zoethout, enorme diepgang. Piepjong en nog heel gesloten. Hoogst bijzonder. Opmerking Piero Incisa: "Je hebt nu het eerste kwartier gezien van een film die drie uur duurt."

Agent en prijzen

Agent Benelux: Wijninvoer Châteaux in het Belgische Ternat (www.wijnen-chateaux.be). Consumentenprijzen: € 19,99 voor Barda, € 45,99 voor 55 en € 64,99 voor 32.

