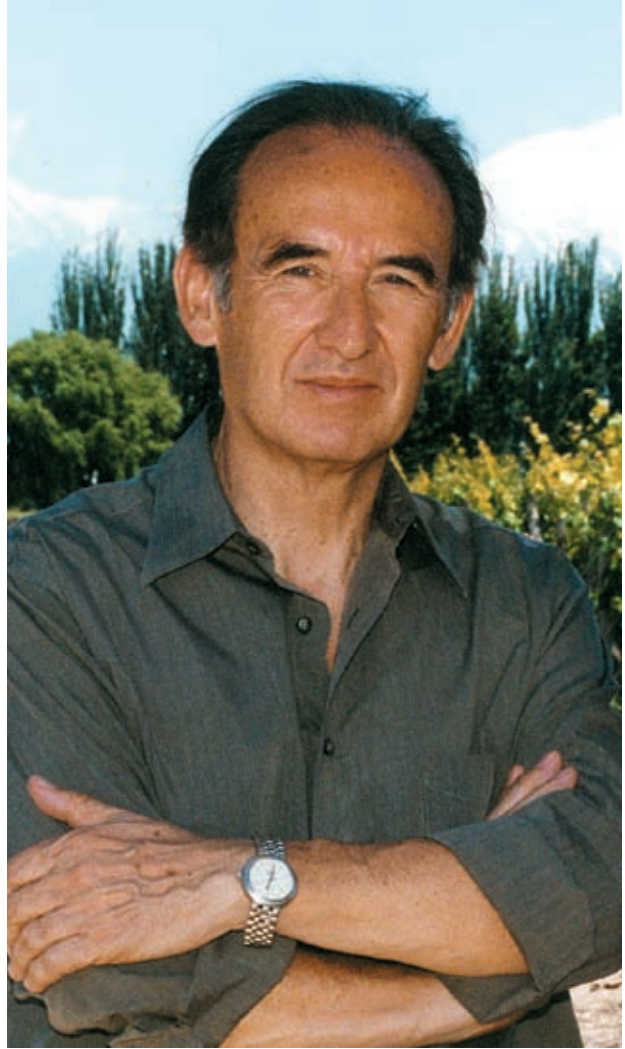


”Mine forventninger i 80’erne var, at vi en skønne dag ville lave vin, der kunne sammenlignes med verdens bedste, især med de bedste franske vine. Jeg forstår, at vi er tæt på, men ikke helt er der endnu. Jeg vurderer, at når de højtbeliggende plantede vinstokke i Mendoza ældes en smule mere, vil vi have vine, der vil overraske verden”.

AF HANS HAAHR LARSEN, PATRICK MOURITZEN  
OG ELSEBETH LOHFERT



# ARGENTINA BANKER PÅ

Nicolás Catena Zapatas ord er kun to år gamle og netop han af alle i Argentina ved, hvad han taler om. Catena er indbegrebet af kvalitetsvin fra Argentina og takket være ham er Argentina et af de nye store vinproducerende lande, der langsomt er ved at blive opdaget af et bredt publikum. Mens det var Californien i 70’erne, Australien i 80’erne og Chile i 90’erne er turen nu kommet til Argentina. →



Foto: Bjørn Stig Hansen

I mange årtier var Argentina økonomisk og politisk isoleret fra omverden på grund af skiftende militærdiktaturer. I 1920'erne var Argentina verdens ottende rigeste land, men det første militærdiktatur i landets historie og dermed økonomiske og politiske isolation blev gennem 30'erne den største hæmsko for videreudviklingen af den argentinske vinindustri. Samtidig med at den dominerende overklasse ikke bidrog med kapital, men valgte at placere sine formuer i udlandet, afholdt udenlandske investorer sig ligeledes fra at involvere sig. Lykken vendte først for en stund i 1943, da den karismatiske leder Juan Domingo Perón overtog magten. Han appellerede direkte til arbejderne med løfter om hurtig industrialisering, bedre arbejdsforhold og organiserede, statskontrollerede fagforeninger. I 1950'erne blev Perón smidt på porten af militæret og op gennem 1960'erne og 1970'erne kom Argentina i bureaukratiets jerngreb og levede i dybere og dybere isolation fra omverden. Først i 1980'erne var hyperinflationen på næsten 1000 % om året, og den argentinske vinindustri led under total mangel på investeringer. Det sydamerikanske land tog sig til takke med den vin, der på det

tidspunkt var tilgængelig, nemlig bordvinen. Sidst i 1960'erne tyllede argenterne 90 liter om året pr. indbygger. I 1996 var dette tal faldet til 41 liter pr. person.

#### Øget eksport og udenlandske investeringer

Det dramatiske fald i vinforbruget gjorde det endnu mere vitalt for producenterne at søge udenlandsk valuta i form af eksport og investering. Med den neoliberale bølge, der skyllede ind over Argentina i 1990'erne, kom udenlandske investorer strømende til landet, og siden statsbankerottet i juledagene 2001 har det for alvor været billigt at investere i Argentina. Navne som Lurton, Rolland, Cuvelier og Chandon, Poul Hobbs og Kendall Jackson er blot nogle af de mange seriøse udlændinge, der søger græsgangene i Argentina. Samtidig synes den argentinske vin overordentlig rimelig i forholdet mellem pris og kvalitet. På nuværende tidspunkt er Danmark den femte største aftager af argentinsk vin kun overgået af USA, England, Canada og Brasilien.

Trods de optimale vækstbetingelser i Argentina kæmper vinene stadig mod fordomme omkring oversøisk vin, der kan være en hæg-

sko for videreudviklingen af den argentinske vinindustri det næste årti. Men med den røde tråd i vinfremstillingen i form af eksperimenterende arbejde, lav ydelse, høj kvalitet, den særlige stil i kombinationen af stor krop og elegance og finesse, pirrende mousserende vine og ikke mindst tid, ja så er vejen efterhånden ved at være banet.

#### Hvorfor argentinsk vin?

Argentina opfattes som lidt af et lovløst land, hvor man ikke bliver straffet for at køre over for rødt. Dette skal forstås symbolsk. Folk som verdens mest kendte flyvende vinmager Michel Rolland tiltrækkes af landets uprætentiøse omgangsform og lempelige regler. Rolland har udtalt, at han netop føler sig tilpas i Argentina, hvor han i fred og ro kan få lov til at eksperimentere med sin vinfremstilling uden at skulle slås med et rigtigt regelsæt af reguleringer. Sammenlignes Argentina med andre lande, er Italien med sine mange producenter i forskellige dele af landet mere identisk med Argentina end for eksempel Australien, der skiller sig ud ved at have få store producenter. På den måde er Argentina mere en del af Den Gamle Verden end Den Ny



Verden; omvendt er Argentina en del af Den Ny Verden hvad angår friheden til at plante forskellige druetyper, til at lave forskellige stilarter, og ved ikke at være begrænset af regler og reguleringer.

### Højden afgørende

I Argentina er højden afgørende for landets særlige kvalitet. Da de fleste vinmarker ligger omkring 1000 meter over havet er argumentet for at bruge sprøjtemidler fuldstændig fejlet til siden. I så tynde luftlag kan skadedyr aldrig blive noget problem. Her rammer sollyset planternes løv med større intensitet samtidig med, at luftens indhold af kuldioxid er mindre - ingredienserne til, at modningsprocessen forlænges og frugtmængden per vinstok koncentrerer. Større udsving mellem dag- og nattemperatur bevirker en accelerering af udviklingen af aromaer i druerne, som potentielt kan lave mere duftkomplekse vine. Det giver vine med bedre struktur og fasthed, men også vine, der opretholder en rustik og ærlig stil.

### Malbec

#### – Argentinas kongeklenodie

Det var en af Argentinas mest indflydelsesrige præsidenter gennem

historien Domingo Faustino Sarmiento der i 1852 lavede en kontrakt med den franske agronom Michel Aimé Pouget. Han skulle eksperimentere med forskellige vinplanter for at undersøge hvad der egnede sig bedst til det argentinske klima. En af dem var Malbec og i 1865 anerkender man den første vinmark med Malbec.

Den rene smag i Malbec som ikke fadlagret vin kommer til udtryk som blomme, syltekirsebær og mynte. Som fadlagret vin kan man finde tørrede blomster, mokka, trøfler, chokolade og ristet brød. Med alderen udvikler den tobak, peber, læder, annis, kanel og ristede mandler.

### 5 vinregioner med 300 solskinsdage

Argentina rangerer internationalt som verdens 8. største land, så dets enorme størrelse taget i betragtning kan det undre, at det ikke frembyder mere end fem forskellige vinregioner. Og langt mere når det betænkes, at Mendoza, som er Argentinas absolut mest betydningsfulde region udi vinproduktion, er på størrelse med Bordeaux! Når det så er sagt, kan landet dog prale af vinregioner, der strækker

sig over et uforholdsmæssigt stort område; fra det nordlige Salta til det sydlige Río Negro i Patagonien. Områderne er fordelt på mere end 1.700 km og dækker 20 forskellige breddegrader og dertil kommer højden, som er en mindst ligeså afgørende faktor for diversiteten i vinproduktion: fra ca. 500 m til knap 3.000 m. Den klimatiske forskel imellem 500 meters højde i Østmendoza og 1.500 m i Valle de Uco (vestlige Mendoza) tilsvare forskellen på det kølige Champagne og den stegende varme sicilianske region. Med en geografisk afstand på 1.500 km!

### ”Den rigtige side”

Overordnet betragtet deler de fem regioner en hel del karakteristika. Geografisk er de alle fjernt beliggende fra Atlanterhavskysten og befinder sig omkring foden af Andesbjergene, som smyger sig hele vejen igennem Sydamerika fra det nordlige Colombia til grænselandet mellem Chile og Argentina, som de på praktisk vis deler. Derfor kunne man forledes til at tro, at de to lande frembyder identiske terroir, men der er store forskelle imellem dem. Argentinerne bryster sig af, at deres vingårde befinder sig på den så-

→



kaldte "rigtige side" af Andesbjergene. Stillehavsvinde fra Chile bærer nemlig tunge og regnfulde skyer mod bjergkæden, men stort set al nedbøren falder på den chilenske side. Argentina er benådet med, at nedbøren smides som sne på Andesbjergenes høje tinder, og efterfølgende gør glædelig gavn som smeltevand for vinproducenterne. Dette gælder for alle vinregionerne, og det betydningsfulde består i at producenterne kan kontrollere tilførslen af vand i de afgørende uger op til høsten og dermed undgå såkaldte "vådskud". Stokkene vil alene koncentrere sig om modningen og ikke producere flere skud, og dermed afsluttes en fuldendt modningsproces. Derudover er alle regioner kendetegnet ved minimum 300 solskinsdage om året, hvilket år efter år sikrer fremragende årgange. Hvor man i Bordeaux taler om en eller to gode årgange ud af ti er det modsatte tilfældet i Argentina, som sidst oplevede en dårlig årgang i 1998, der skyldtes de klimatiske ændringer *El Ninos* færden frembragte. Og fremfor alt er der højden: en tommelfingerregel siger, at jo højere man bevæger sig opad, jo større temperaturudsving er der mellem dag og nat med to altafgørende afledte effekter: syren bibeholdes og en stabil modning sikres. Efter en lang dag i solens stråler, hvor temperaturen kan runde 35 grader, er det alfa omega at druerne bliver kølet af i løbet af natten, så syren (der er nødvendig for at sikre en god balance og lagringspotentiale) ikke "brænder af". Og hvad modning angår, så har videnskabelige studier påvist, at det er temperaturudsving, som sikrer, at druer når deres optimale modningsstadium – ved konstant temperatur 24 timer i døgnet opnås eksempelvis farveløse druer! Hvad syre angår, så skal det dog bemærkes, at det er tilladt at tilsætte syre til vinen i Argentina (ligesom i Californien, Australien og Sydafrika). Endelig er der den lave vintertemperatur i vinregionerne,

som sikrer vinstokkene vegetativ ro og rekreation. Den eneste trussel mod vinstokkene synes at være hagl, hvor det fortrinsvis er området San Rafael, Mendoza, som er udsat herfor.

### Upodede vinstokke og vinøs autenticitet

Slutteligt er de fem regioner benådet med et på flere områder enestående klima, som i vidt omfang overflødiggjør sprøjtemidler. Svampesygdomme trives meget dårligt i det varme og tørre klima med lav luftfugtighed, som kendetegner alle regionerne; dernæst foretrækker vindbårne skadedyr at bevæge sig under 500 meters højde, hvorfor de heller ikke er et udbredt problem i Argentina. Men den måske nok vigtigste omstændighed, der har betydning for argentinsk vin, er, at vinstokkene for omkring 95 procent vedkommende er upodede. Det vil sige at vinstokkene gror på deres egne stokke, hvilket er fuldstændigt uhørt i Europa og de fleste øvrige steder i verden, hvor man poder på den amerikanske vinstok, *Vitis Lambrusca*, som er phylloxeraresistent. Phylloxera er en rodlus, der angriber stokkenes rødder, og som de europæiske vinbønder har haft problemer med siden 1880. Det vurderes, at det at pode en vin fjerner så meget som op til 30 % af druens karakteristika fra den endelige vin. Så man kan sige, at det er en smule paradoksalt, at det er i den Nye Verden, man skal opleve og smage den Gamle Verdens druer rene og ufordærvede.

### Salta

Salta er Argentinas nordlige vinregion. Sammen med de tre tilstødende, og mindre vigtige områder (Tucumán, Catamarca og Jujuy), står regionen for ca. to procent af den samlede argentinske vinproduktion med et område på 4.000 hektar. Verdens højstbeliggende vinmarker siges at ligge her, hvor der dyrkes vin i op 3.000 meters højde.

Spanske jesuitter var de første til at beplante dalen Valle de Calchaquies, i dag et 200 km langt område med vinstokke. De væsentligste vinmarker ligger omkring de to smukke kolonialbyer Cafayate og Molinos med marker i 1.500 – 2.100 meters højde. Klimaet er tørt med en lang sommer, mere end 340 solskinsdage årligt, stort set ingen nedbør og dermed ren kunstvanding fra underjordiske kilder. Den store højde giver daglige temperaturudsving på op til 26 grader, der giver kølige nætter og en lang modningsproces. En del af jordbunden i området er sandholdig, og vinene herfra ældes relativt hurtigt, og bør drikkes unge. Ellers er vinene fra området kendetegnet ved en dyb, intens farve og kraftfulde frugttoner i såvel røde som hvide vine. Argentinas hvide pendant til Malbecdruen, Torrontés, har særlige gunstige trivelsvilkår i dette område, og resulterer i vine, som har en overdådig sødmefuld næse af hvid bomst, hyldeblomst og litchie, men samtidig overraskende frisksyrige i munden og lettere fedmefulde.

Den internationalt anerkendte ønolog, franskmanden Michel Rolland, fik i slutfirserne øjne for Saltas enestående klima og grundlagde sammen med vennen, Arnaldo Etchart, vinhuset San Pedro de Yacochuya. Gården ligger i 2.000 meters højde, markerne med 14 hektar vinmarker og gamle Malbecstokke fra 1914, der bruges til at producere topvinen Yacochuya, hvis første årgang (1999) nærmest er umulig at opdrive. "Yacochuya" betyder "klart vand" på quechua, det lokaltindianske sprog, og refererer til kildevandet, der strømmer ned fra bjergskråningerne.

### La Rioja

La Rioja ligger i det nordvestlige Argentina, syd for Salta og nord for San Juan. Få vine fra denne region finder vej til de danske forbrugeres bord og ikke helt uden grund. Her produceres



# ARGENTINA'S WINE-PRODUCING REGIONS



## WINES OF ARGENTINA

*Unique landscapes, unique wines.*

[www.winesofargentina.org](http://www.winesofargentina.org)





*Verdens mest berømte konsulterende ønolog franskmænden Michel Rolland grundlagde i slutningen af 1980'erne sammen med Arnaldo Etchart vinhuset San Pedro de Yacochuya i Salta, Argentinas nordligste vinregion. Gården ligger i 2.000 meters højde med 14 hektar vinmarker og gamle Malbecstokke fra 1914, der bruges til at producere topvinen Yacochuya.*

ca. 4 procent af Argentinas vin, som fortrinsvis er dagligdagsvin til det nationale marked. Vigtigste område er dalen Valle de Famatina, som har et stabilt klima, tørre og varme somre og kold og kort vinter, der sikrer vinstokkene dvale.

Området er temmelig isoleret, landskabet som en ørken, med meget lidt smeltevand, hvorfor bønderne er afhængige af underjordiske kilder. Vinmarkernes gennemsnitshøjde er ca. 1.000 meter i et goldt bjergterræn. Det tørre ørkenklima og højden, gør området næsten frit for skadedyr samt svampesygdomme, og diverse økologiske projekter er i fremgang. DOC betegnelsen "Valles de Famatina-Torrontés Riojano" blev grundlagt i 1995, men har ikke nogen betydning på den internationale scene, da størstedelen af regionens vine konsumeres nationalt.

### **San Juan**

Efter Mendoza er San Juan Argentinas største vinproducerende region. Tidligere produceredes især dagligdags vine, som var en naturlig konsekvens af meget høje høstudbytter, højtydende vinplanter og rigelig adgang til kunstvand. Det middelvarme og tørre klima favoriserer perfekt modning af druen, og som det gør sig gældende for La Rioja, så er det i regionen oplagt at omlægge produktionen til organiske vine og dessertvine. Den tidligere lave kvalitet af høstudbyttet har betydet (udover at vi ikke rigtig kender til vinene herhjemme!), at en stor del af produktionen er gået til vermouthisproduktion og druekoncentrater. Markerne befinder sig fra ca. 700 til 1.300 meters højde. Generelt er vinene runde og saftige med masser af sødmefuld, mørk frugt, og skal helst drikkes

unge. Især blå druer trives godt, men der laves også lidt hvidvin, fortrinsvis på Torrontésdruen.

### **Mendoza**

Mendoza er Argentinas vinøse stolthed. Regionen står for ca. 70 procent af landets samlede produktion og nu ud af ti af Argentinas største vine må siges at have sin geografiske oprindelse her. Byen skylder spanske soldater, som kom ind over andespasset fra Chile, sin grundlæggelse i 1561. Soldaterne fandt her frugtbar jord og rigeligt med vand til at kunne opdyrke jorden. Siden er der blevet produceret vin fra jesuitterne plantede de første vinmarker senere i samme århundrede, men man skal frem til det 19. århundrede før vindyrkningen blev sat i system. Med jernbanens tilkomst til den fjerntliggende provins i 1885 blev der åbnet for markedet i hovedstaden Buenos

Aires, og vinindustrien fik for alvor luft under vingerne.

Mendozas vinområder lader sig nemmest opdele på følgende vis: Et nordligt, og temmelig uinteressant område, som tæller distrikterne Guaymallén, Las Heras, Lavalle og San Martín. Jordbunden er letstruktureret og vinene er frugtfyldige og bedst at drikke unge. Dernæst Centralmendoza, Østmendoza og den lidt fjerntliggende Valle de Uco og endelig det sydlige distrikt San Rafael.

### Centralmendoza

Centralmendoza frembyder de to historisk vigtigste distrikter i den argentinske vinhistorie; Luján de Cuyo og Maipú. Begge distrikter ligger lige uden for Mendoza by, i sydlig retning. Luján de Cuyo ligger tættest ved Andesbjergenes fod, med en løs struktureret jordbund af småsten, de dybere jordlag er let leret og sandet, dagene varme og nætterne kølige. Traditionelt går Luján for at producere Argentinas, bedste Malbecvine, men terroiret egner sig også til fremragende Syrah- og Merlotvine. Lujan gennemstrømmes af floden Río Mendoza, der trækker sig som en lang spore igennem distriktet, samt det tilstødende Maipú, og sørger, udover fint smeltevand, for at rive småsten med sig fra Andesbjergene. Småstenene tilfører de tilstødende jordmarker masser af mineraler, som igen viser sig i de fine vine. Luján kan indeles i adskillige mindre distrikter (Agrelo, Perdriel, Chacras de Coria mv.), hvor adskillige store vinhuse er beliggende, bl.a. Catena Zapata, Dolium, Luigi Bosca, Alta Vista og Dominio del Plata. Vinmarkerne ligger i 860-1067 meters højde, gennemsnitstemperaturen er 15 grader med en frostfri periode på 210 dage. Regnfaldet er begrænset til 150 mm. årligt.

Maipúdistriktet ligger som en naturlig østlig forlængelse af Luján de Cuyo og er en anelse lavere beliggende. Klimaet er varmere end i Luján, den mineralske jordbund be-

står overvejende af ler og masser af småsten og er yderst veldrænende, og vinene synes endnu bedre struktureret end dem fra Luján. Nogle af de ældste og historisk vigtigste vinerier er beliggende i dette distrikt, bl.a. Bodega Benegas, Finca Flichman, Familia Zucardi, La Rural (Felipe Rutini). Stilmæssigt forekommer vinene knap så moderne og finpolerede, som mange af de højteknologiske vinerier kan frembyde, men derimod distingevedet noble med en grå karakter, som en ældre herre fra en Garcia Márquez roman! Terroiret træder tydeligt igennem vinene fra Maipú, og det er påfaldende så meget mere Gammelverden fremfor Nyverden de stilmæssigt ligner. Men selvfølgelig stadig med den tyngde, fylde og koncentration, som oversøiske vine sjældent kan løbe fra.

Vinmarkerne ligger i 640-800 meters højde, gennemsnitstemperaturen er 15 grader med en frostfri periode på 210 dage. Regnfaldet er begrænset til 150 mm. årligt.

Lunluta er et mindre distrikt i Centralmendoza, som ligger midt imellem Luján de Cuyo og Maipú. Jorden er her dyb og stenrig med mange mineraler og vinene er fyldige, strukturerede, frugtige og elegante. Meget få vinerier er belig-



*Bodegas y Cavas de Weinert er et af Argentinas ældste vinhuse grundlagt i 1890. Allerede i 1975 moderniserede Bernardo Weinert bodegaen og arbejdede med lavt udbytte, lagring på nye træfade osv. Forhandles i Danmark af H.J. Hansen. Se smagning side 16.*

gende her, men Finca Lugilde Goulart er et af dem. Produktionen hos dette hus er næsten latterlig lav, med kun 1726 flasker af topvinen, Goulart Grand Vin Malbec, og 15.000 flasker af andenvinen, Goulart Reserva Malbec. Begge er lavet på vinstokke fra 1915, som betyder et uhørt lavt udbytte til gengæld for en ligeså uhørt koncentreret og potent vin. Adskillige vinhuse har marker i dette distrikt, eller køber druer derfra, deriblandt Weinert, Catena Zapata og Norton.

### Valle de Uco

Valle de Uco var oprindeligt beplantet med frugtplantager, men har især ændret sig de seneste 15-20 år, hvor flere og flere vinhuse, især internationale, har tilplantet marker og opført vinerier, i takt med at jorden i og omkring Mendoza by er steget. Blandt de store udenlandske investorer kan nævnes spanske O. Fournier, franske J. & F. Lurton og hollandske Salentein. Distriktet er det højest beliggende i Mendoza, og dermed det køligste, jordbunden er mellemdyb og stenet og vinene er karakteriseret ved at være koncentreret og sammensatte, frugtige og uden den helt samme volumen, som mange øvrige Mendozavine, med en intens aroma og samtidig kølighed. I modsætning til de øvrige vindistrikter, som alle er beliggende på Andesbjergenes udløbere og dermed på horisontale marker, ligger de her på selve foden og lige neden for bjergkæden. Markerne får primært vand fra floderne Tupungato og Tunuyán og undergrundskilder. På grund af sin kølighed egner Valle de Uco sig glimrende til hvide druer, herunder Chardonnay, Sauvignon Blanc og Semillon, og hvad de røde angår, er Malbec, Merlot, Tempranillo og Pinot Noir det oplagte valg. Den sentmodnende Cabernet Sauvignon når ikke altid fuld modenhed her.

Valle de Uco består af tre mindre underregioner, Tupungato, Tunuyán og San Carlos, hvor førstnævnte er den mest kendte. Her befinder







*Spanieren José Manuel Ortega Gil-Fournier skabte vinfirmaet O. Fournier i år 2000. Han opgav sin bankkarriere i London, som vinamatør havde han smagt det meste, nu havde han et mål og med sin baggrund også mulighed for at nå målet. Det familieejede firma købte sine første vinmarker i Argentinas Uco Valley og byggede et topmoderne vineri med en kapacitet på 600.000 liter. Alt foregår via tyngdekraften, fra druerne kommer ind i 18 kilos plastikkasser, til de bliver sorteret på to transportbånd og endelig, efter afstilkning, bliver løftet op i gæringstankene. I den nye kælder, der blev bygget for en brøkdel af, hvad den ville koste i Spanien, er der gæringstanke i både træ, stål og cement. "I det ene øjeblik er det stål, der er mest populært, i det næste cement, vi har prøvet at gardere os for fremtiden", fortæller Fournier. Vinmarkerne ligger i 1.200 meters højde. Det stærke sollys og de ekstreme temperaturforskelle mellem dag og nat giver meget mørke druer, mættet med farve og tanniner. Vinene ligger 18 måneder på nye fade, 80% franske, og endnu 12 måneder på flaske, inden de bliver frigivet til salg. O. Fournier Syrah er nærmest en kultvin. Kun 2.700 flasker er produceret i årgang 2002, af meget gamle vinstokke. Den danske importør er ALMs Vin En gros – se smagning side 16.*

såvel store, højteknologiske kooperativer som Andeluna Cellars sig, såvel som mindre familiedrevne huse. Vinmarkerne ligger i 900-1400 meters højde, gennemsnitstemperaturen er 14 grader med en frostfri periode på 170 dage. Regnfaldet er begrænset til 180 mm. årligt. Valle de Uco står for ca. 7 procent af Mendoza samlede vinproduktion.

### San Rafael

San Rafael er Mendozas sydligst beliggende distrikt ca. tre timers kørsel fra Mendoza by. Distriktet synes en smule undervurderet på grund af sin relative geografiske isolation. Jordbunden er løsstruktureret og let at forarbejde lige fra den sandede jord i Vest til den kalkholdige i Øst og der kunstvandes fra floderne Río Diamante og Río Atuel. Hvor vinstokkenes rødder har mulighed for at søge dybt på grund af manglende grundvand bliver vinene komplekse og stramt strukturerede. Både hvide og røde druer har gode trivselsvilkår

i denne region. Blandt de kendteste vinerier er Valentin Bianchi, Mumm og Familia Roca. Vinmarkerne ligger i 450-800 meters højde, gennemsnitstemperaturen er 14 grader med en frostfri periode på 180 dage. Regnfaldet er begrænset til 180 mm. årligt.

### Río Negro og Neuquén

Patagonien kan prale af at lægge ørken til verdens sandsynligvis sydligst beliggende vinmarker. De ligger i ca. 400 meters højde, og har et ørkenklima med lav nedbør, som nødvendiggør kunstvanding. Der er ingen hagl, men derimod store temperaturudsving imellem dag og nat. Frosten er det største problem, idet den mindsker stokkenes vegetative periode, som især er et problem for druersorter, med en lang vegetativ cyklus. Omvendt skaber det, sammen med det relativt kølige klima, ideelle forhold for eksempelvis Pinot Noir og Merlot, der hver især har en kort modningsperiode.

Río Negro-dalen er den ældste

hvad angår vinproduktion, og har i over et århundrede udmærket sig ved sit landbrug. Engelske ingeniører gjorde for over 100 år siden stedet til en af de største regioner i verden for dyrkning af frugt, bl.a. ved konstruktion af kanaler til at lede vand i. Det nærvedliggende Neuquén er præget af et hårdere klima og de to områder ses ofte som hinandens poler; Río Negro kan fremvise en lang historie og tradition for landbrug og vinproduktionen; mens det er industrialiserede og højteknologiske vinerier med stort fokus på eksport, der tegner billedet i Neuquén.

Den danske Montalcino-baserede vinmager Hans Vinding-Diers optræder som konsulent for det traditionsrige og velrenommerede hus i Río Negro, Humberto Canale (grundlagt 1909), og har siden købt sine egne vinmarker for at lave den fremragende Malbecvin, Noemía. Vinen er navngivet efter Grevinde Noemi Marone Cinzano i Montalcino, hvor Vinding-Diers har sin





*Don Valentin Bianchi kom til Buenos Aires i 1910 som fattig italiensk emigrant. Han var uddannet lærer, men havde en drøm om at høste druer, som man gjorde i hans fødeegn Puglia. Efter en succesfuld karriere som forretningsmand købte han i 1928 en lille vingård "El Chiche" i udkanten af byen San Rafael. Her byggede han til sig selv og sin kone Elsa en gård midt i vinmarkerne og satte sig som mål at lave Argentinas bedste vin med prestigevinen "Familia" (se smagning side 16).*

*Bodega Valentin Bianchi bliver i dag ført videre af tredje generation, der råder over tre vingårde: Finca Asti vest for San Rafael, Finca Dona Elsa (opkaldt efter Don Valentins kone) syd for San Rafael og Finca Las Paredes. Husets filosofi er at vinens karakter skal komme fra frugten og ikke fra fadlagring på egetræ. Vinen skal smage som druen på stokken og dufte som jorden på marken – ikke af træet i kælderen. Dansk importør: H.J. Hansen*

daglige gang. Princippet i vinlavningen er lige så ædle som de er gamle: ingen pumpning, ingen kunstgær, ingen mekaniske hjælpemidler, lagring i nye, fransk barriquefade og ingen filtrering.

Neuquén ligger ved siden af Río Negro, og der har man kun dyrket vin igennem de sidste 10 år. Klimatisk udmærker regionen sig ved konstante soltimer, kølige nætter og kølige vinde, som har en ventilerende og rensende effekt på druerne. Vinden kan dog somme tider blive for voldsom, og vinproducenter er på det seneste begyndt at plante poppeltræer – ligesom adskillige vingårde i Mendoza gør det – for at afskærme vinstokkene. Et

af de stort industrielt anlagte foretagender er vinhuset Bodega del Fin del Mundo, som betyder Vingården ved Verdens Ende. Bag det står Julio Viola, en lokal byggemåttador, som i løbet af halvfemserne blev opmærksom på begrænsningen i gasressourcerne, som er Neuquéns hovedressource. Han satte sig for at beplante området med vinstokke og byggede overrislingskanaler med vand fra Neuquénfloden. Få år senere var det blevet til 1.400 hektar vinmarker. Viola valgte at hyre den flyvende vinmager, den franske ønolog Michel Rolland, som ekspert konsulent. I 2003 kunne huset præsentere sine første vine, og idag producerer gården en meget bred

vifte af forskellige vine forhandles i Danmark af Philipson Wine.

Således fremstår Río Negro og Neuquén med hver deres regionale stilart, den ene ædel, konservativ og gammeldags, den anden progressiv, industriel og i moderne stil.

### **Federico Benegas Lynch**

Den argentinske vinmager og indehaver af vinhuset Bodega Benegas var for nylig på visit i Danmark, og han fortæller at hans tipoldefar, Tiburcio Benegas anses for at være grundlæggeren af den argentinske vinindustri, da han som guvenør af provinsen Mendoza grundlagde det første store vinhus, Trapiche, i 1883 i Maipú. Vinhuset eksisterer stadig →



*Den danske vinmager Hans-Vinding Diers står sammen med Grevinde Noemi Marone Cinzano bag Bodega Noemia de Patagonia i Rio Negro. Udover prestigevinen Noemia (se smagning side 16) laver de vinene A.Lisa og J.Alberto der alle forhandles i Danmark af Amka.*



*Federico Benegas Lynch åbner porten til Finca Libertad.*

men ejes ikke i dag af familien. Benegas kom til at spille en hel særlig rolle for udviklingen af den argentinske vinindustri, da han var den første til at hente europæiske druesorter og franske fremstillingsteknikker til landet. I Frankrig hentede han Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah og i Italien Sangiovese. Det var før phylloxera-pestens angreb de franske Cabernet Franc-stokke, som stort set blev udryddet af den destruktive rødhus og siden hen har betydet, at man i stort set hele verden – undtagen Argentina og Australien – er nødt til at pøde vinstokkene på amerikanske stokke. Efter franskmændene var blevet udsat for det hårdhændede angreb fra lusen og praktisk talt var uden Cabernet Franc-stokke, kom de i tanke om ham argentineren, de tidligere havde solgt stokke til. Og derefter tog de til Argentina for at forsyne sig med gamle stokke inden man pødede dem på amerikanske stokke.

I dag er Benegas' Cabernet Franc-stokke præ-phylloxera og dét – sammenholdt med at de er upødede – gør dem ifølge den franske ønolog Michel Rolland til et unikum, hvor vinen bl.a. på een og samme tid præsenterer mynte og eucalyptus i næsen. Dertil kommer, at de nuværende stokke har en alder på 80 år, som resulterer i en meget kraftfuld, men dog elegant, og hel særlig 100% Cabernet Franc vin. (Se smagning side 16)

### **Den særlige vingård**

Benegas' lille vingård er beliggende i Maipú, Mendoza. Hans tipoldefar, Tiburcio Benegas, erhvervede jorden i starten af det 20. århundrede og plantede 40 hektar med Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah and Chardonnay. Indtil familieforetagendet blev opløst i 1970'erne var Benegasfamilien de eneste i Argentina, som havde vinmarker med Cabernet Franc, Chardonnay, Pinot Noir, Petit Verdot og Syrah.

Finca Libertad (frihedens vingård) ligger ved, eller snarere *på*, flodbredden af Río Mendoza. Af to årsager er denne placering unik: Floden bringer rent smeltevand med sig fra Andesbjergene, som bruges til at overrisle – ikke drypvande – marken med. Det klare og rene vand siges at have samme effekt som upødede vinstokke; det resulterer i rene druer. Dernæst, og mindst lige så vigtigt, har floden igennem århundereder revet (og fortsætter med at rive) uanede mængder af småsten med sig. Det bibringer jordbunden, og dernæst vinene, et mineralsk skær og endnu vigtigere udpiner det jor-

den i en sådan grad at vinstokkenes rødder er nødt til at søge endnu dybere, for stenene dræner al vandet dybt i jordbunden.

Paradoksalt for en argentinsk vingård har Benegas ingen Malbecstokke. Finca Libertad har 80 år gamle Cabernet Franc-stokke, Cabernet, der er imellem 40-60 år, 50 år gamle Sangiovese-stokke og 30 år gamle Syrah-stokke. Men ingen Malbec! For at tilfredsstille sine importørers behov har han derfor valgt at lave to forskellige Malbecvine fra druer, han køber. Men hans hjertebarn, eller snarer børn, er druerne, der kommer fra Finca Libertad; de klassiske franske med undtagelse af Sangiovesen. Selv er Federico Benegas stolt over at vingården er så "fransk" funderet, og han søger da også selv at lave sine vine efter klassisk fransk forbillede. Stramt struktureret, tanniske og balancerede. Det samme gælder for hans blendvine, som tager direkte udgangspunkt i de store Bordeaux'er, og laves med Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon og Merlot – men i modsætning til i Bordeaux er hver af hans årgange gode, tilføjer han med et smil om læberne.



*Federico Benegas Lynch og hans kone, Carmen Burone. Med glasset i hånden fortæller han, at han foretrækker elegante vine med en god struktur. "Der er generelt mest fokus på struktur, men for mig kommer strukturen ind på en anden plads efter elegancen. Noget jeg forsøger at leve op til med mine vine".*

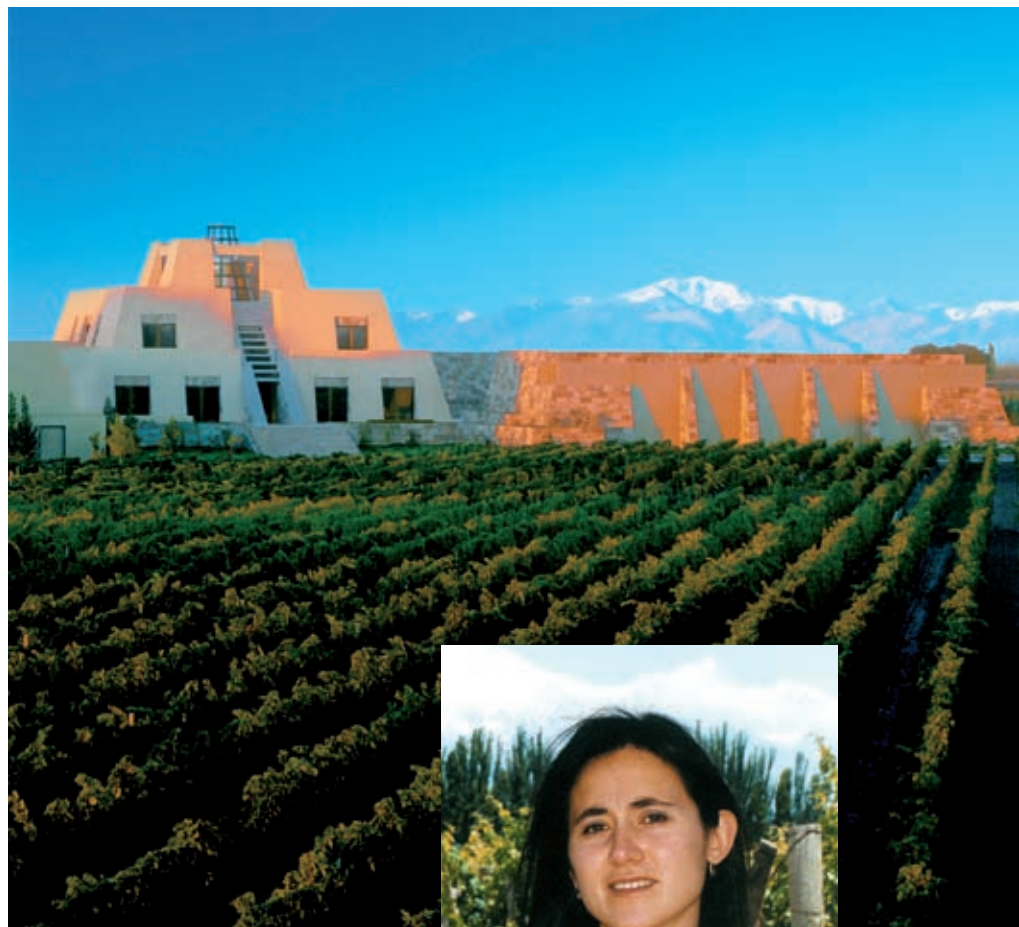


## Med 98 point hos Parker er Catena på vej mod det helt store gennembrud

Catena Zapata har som Mondavi i Californien haft en meget stor betydning for de argentinske vines gennembrud på det internationale marked. Både Robert Mondavi og Nicolas Catena Zapata (manden der indledte denne artikel) troede på deres produkt og udfordrede verdens kendteste vine i blindsmagninger, hvor alle måtte erkende, at ingen har patent på at producere store vine.

Nicolas Catena Zapata husker stadig hvordan hans far kom hjem fra Frankrig og var overbevist om at hans Malbecvine kunne måle sig med de største Bordeauxvine. At faren fik ret har nu fået sit foreløbige højdepunkt i december 2007 hvor verdens mest indflydelsesrige vinkritiker Robert Parker i sit magasin "The Wine Advocate" gav 2004 Nicolas Catena Zapata 98 point og 2004 Catena Zapata Malbec Argentino – det samme. Det højeste antal point en argentinsk vin hidtil har opnået hos Parker. Og spår alle nu – det vil medføre en sand Parker-effekt for den argentinske vinindustri – en effekt der på verdensplan betyder større salg til højere priser.

Familien Catena's vineventyr begyndte for 100 år siden med bedstefaderen Nicola, der var født i den italienske vinregion Marche, hvor hans far var vingårdsarbejder. Han tog fra Italien til Argentina og plantede i 1902 sin første parcel i Mendoza. Da hans søn Domingo senere overtog ledelsen udviklede familiefirmaet sig til at blive en af Argentinas største vinproducenter. Da tredje generation, Domingos ældste søn Nicolas i 1963 kom til, efter at have gennemført en universitetsuddannelse i økonomi, ekspanderede firmaet yderligere og i 1976 solgte familien 20 millioner flasker på hjemmemarkedet hver måned, få andre producenter i verden havde en tilsvarende omsæt-



*Laura Catena er 4. generation i det succesfulde argentinske Catena-dynasty. Hendes Luca-vine (opkaldt efter hendes søn) laves på druer fra lavtydende marker i over 1000 meters højde.*



ning. Nogle år senere så alting dog anderledes ud og kvantitet var ikke længere en værdi i sig selv.

I 1982 blev Nicolas Catena inviteret til at være gæsteforsker på University of California i Berkeley. Under sit ophold her tog han på udflugter til de nærliggende vingårde i Napa Valley. En dag besøgte han Robert Mondavi Winery og fik en guided rundtur som enhver anden turist, der besøgte stedet. "Indtil da havde jeg ikke rigtig forstået hvad det var de gjorde i Californien", fortæller han, "men da jeg så hele Mondavi's organisation med deres investering i forskning og

eksperimenter blev jeg dybt berørt og inspireret - og tænkte: hvorfor ikke prøve det i Mendoza. Jeg vidste det ville tage tid, men også at det kunne lykkes. Jeg tænker altid på det besøg, som det magiske øjeblik, der ændrede hele min holdning til at producere kvalitet."

Catena's vine forhandles i Danmark af Philipson Wine (se smagning) – også 4. generation - datteren Laura Catena's Luca-vine.

Artiklens to forfattere Hans Haahr Larsen og Patrick Mouritzen opholdt sig et år i Argentina før de vendte hjem til København og åbnede den argentinske vinbar Malbeck. →

# SMAGNING AF 30 ARGENTINSKE TOPVINE

For 7 år siden deltog jeg i en smagning med topvine udvalgt og kommenteret af den verdensberømte franske vinmager og konsulent, Michel Rolland. Han var begejstret - vildt begejstret - men hans store entusiasme var ikke nok, jeg fandt vinene disharmoniske med en ofte for stor modenhed, en for pågående syre, en for høj alkoholprocent og en alt for stor markering af ny eg. Senere møder har afspejlet det samme, lige indtil mødet med argentinske topvine i januar 2008.

Nuvel – flere af vinene har stadig en del børnesygdomme, alkoholrigdommen kan ingen tage fra dem, men det er som om, man er sporet ind, har fundet en balance, hvor der ikke er for meget af det ene eller det andet. Cantena Zapata fører an og det har de gjort siden den allerførste spæde start. Allerede med årgang 2001 fornemmer man en stor, klassisk vin og med årgang 2004 springer man rammerne og udfordrer de allerstørste vine fra Bordeaux. Her er det ikke kun koncentration der taler, men harmoni, balance og elegance – nærmest et déjà-vu tilbage i tiden, da Robert Mondavi

med hans søn Tim fra Napa Valley i Californien udfordrede de største vine fra Bordeaux.

En anden person, opvokset og udlært i Bordeaux, Hans Vinding-Diers, søn af Peter Vinding-Diers, har fundet den samme harmoni. Sammen med sin italienske veninde grevinde Noemi Marone Cinzano har han i Bodega Noemia 2004 skabt en vin, der i stil forbinder Argentina med Europa.

Det er ikke nogen tilfældighed, kun ved stræben efter det bedste af det bedste, opnås så store resultater. Et resultat af tid, opvækst og kultur. Den store internationale anerkendelse af topvinene vil virke som en katalysator på alle vinene fra Argentina.

Mød dem i form af ord og points sat på tryk af Vinbladets redaktør Peter Winding i en spændende blindtest. Og mød de gode argentinske mellemklassevine i næste nummer, hvor vi bringer en ny, stor smagning.

Planlæg en argentinsk aften med røde bøffer og nære venner. Køb, smag, vurder og dan din egen mening.

## Malbec

### 2004, Bodega Noemia, Malbec, Rio Negro Valley, Patagonia

Stor, kompleks, koncentreret duft med tobak, kaffe, dyb, mørk frugt, nelliker og fine nuancer fra fad. Meget fyldig smag, moden, med markeret moden tannin, krydret med lang, lang krydret eftersmag, helt anderledes end da jeg sidst smagte vinen, hvor der desværre nok var fejl på flasken? Meget stor vin med race fra Hans Vinding-Diers. Desværre udsolgt, årgang 2006 kommer til Danmark i efteråret 2008, endnu bedre end 2004 ifølge Hans Vinding-Diers, årgang 2005 blev ikke produceret. 95

609,00 Amka

### 2004, Catena Zapata, Adrianna Vineyard, Malbec, Mendoza

I begyndelse lidt uren i duften, hørmer af, bliver ren i glasset. Tæt duft med viol, mørke kirsebær og fine nuancer fra fad. Rig, fedmefuld, moden tannin der er dækket af stor moden frugt, fedmefuld med lang, rig, fedmefuld, frugtagtig eftersmag med bevaret elegance. Vindruer dyrket i 1450 meters højde på sandet jord, produktionen er kun på 2.400 flasker. 94

550,00 v/12 fl. Philipson Wine

### 2004, Catena Zapata, Nicasia Vineyard, Malbec, Mendoza

Koncentreret, moden duft med modne kirsebær, karamel, mørk lakrids. Velouragtig smag, fyldig med moden tannin, rank moden med lang, cremet eftersmag. Enkeltmarksvin fra 1.180 meters højde, koncentreret, fedmefuld men ikke med samme elegance som vinen fra Adrianna Vineyard. 93

450 v/12 fl. Philipson Wine

### 2005, Goulart, Malbec, Mendoza

Koncentreret, parfumeret, krydret duft med blåbær, solbær kokos, nelliker og vanilje. Rank struktur, koncentreret, hård med markeret tannin og lang, moden eftersmag stadig domineret af nuancer fra fad. Endnu alt for ung. 92

300,00 Malbeck

### 2005, Achaval Ferrer, Finca Altamira, La Consulta, Malbec, Mendoza

Endnu lukket hindbærduft med blyantstift, moden, koncentreret frugt, en del syre som giver strejf af stikkelsbær. Går igen i smagen, ret syrlig forenet med moden frugt og let krydret, frisk lang eftersmag. Elegant vin, sikkert et stort udviklingspotentiale, helt anderledes udtryk end den sødmefulde Finca Bella Vista. Lille produktion fra 3.400 fods højde. 91

749,00, 559,00 v/12 fl./Laudrup Vinimport

### 2005, Pulenta, Malbec, Mendoza

Bordeauxagtig duft med viol, blomst, mørke solbær, kirsebær og fine nuancer fra fad. Meget elegant, velouragtig, rank, fyldig smag med lang, elegant eftersmag. Harmonisk vin, meget umiddelbar. 91

220,00 Propriet

### 1977, Weinert, Malbec, Mendoza

Udviklet duft stadig fyldt med liv, lakrids og orangeskal. God frugt, stadig fyldt med liv, velouragtig med fin frugt i eftersmagen. Ikke mange årgang 1977 i verden som denne, vinen skulle have ligget på franske fade i 15 år og tappet på flaske i 1997. Utroligt. 90

HJH/Vinspecialisten/Magasin

### 2002, Alta Vista, Malbec (15% Cabernet Sauvignon), Mendoza

Let mintet duft med chokolade, lakrids, udviklet i duften med lidt sure sokker, behøver luft. Rank struktur, slank med middel til god fylde og frisk, frugtagtig eftersmag. Harmonisk, meget frisk vin fra Argentina. 90

340,00 Sigurd Müller Vinhandel

### 2004, Lindaflo, Malbec, Valle de Uco, Mendoza

Moden duft med viol, chokolade, fine nuancer fra fad. Fyldig smag, cremet, fedmefuld med stor frugt, fylder mest midt i munden. Afslutter med tør eftersmag med chokolade

og en syre der stikker lidt. 90  
319,95 Theis Vine

### 2003, Alfa Crux, Malbec, Valle Uco, Mendoza

Koncentreret duft med solbær, fyrrenåle, vanilje, let rosinagtig. Rank struktur med markeret, noget udtørende tannin, god fylde og lang eftersmag, stadig med en del syre. Tid? 89

228,00 ALMs Vin Engros

### 2006, Bodega Noemia, J. Alberto, Malbec, Patagonia

Moden, en anelse brændt solbær-kirsebærduft, let rosinagtig. Koncentreret smag mættet med tørstof, markeret tannin, man nærmest tygger på vinen, lang, moden eftersmag med en del syre. Kraftfuld vin, der lige nu ikke virker helt i balance. Tid? 89

269,00 Amka

### 2004, Clos des Andes, Malbec, Mendoza

Moden frugt med lakrids, kokosnød, karamel, let syltetøjsagtig. Går igen i smagen. Velouragtig, fyldig med moden frugt med karamel der går igen i eftersmagen sammen med pæn frugt. 89

159,95 Theis Vine

### 2002, Finca La Unita, Malbec, Mendoza

Let syrlig og samtidig moden, krydret duft med orangeskal og lakrids.



God fylde med sjov, let syrlig, frugt-  
agtig smag der går igen i eftersma-  
gen. Har rigelige med frugt til at stå  
imod syren. Afslutter med meget tør  
tannin langt fremme i munden. **88**  
*199,00* *New World Vine*

**2000, Acochuyo, Malbec, Cafayte**  
Kokosagtig duft, virker noget ældet,  
strejf af oxidation men stadig med  
moden frugt, blyantsstift og blomme.  
Cremet smag med moden frugt, alko-  
holpræget, let brændende med tør  
frugtagtig eftersmag. Meget delte  
meninger om denne ekstreme vin la-  
vet af Dany og Michel Rolland fra  
gamle vinstokke i 2035 meters højde.  
Undertegnede, der står for smagsno-  
taterne, finder en vin, der med 16%  
alkohol har mistet harmoni og balan-  
ce. Til læseren er der kun et at sige:  
saml nogle venner og prøv selv! **85**  
*500,00* *Theis Vine*

## Vine lavet af blandede druer

Fortrinsvis Malbec, Cabernet  
Sauvignon og Merlot

**2004, Nicolas Catena Zapata, Blandet, Mendoza**  
Elegant duft med moden, kirsebær-  
duft, lakrids, karamel og blomst  
med en stor frugt, der dækker over  
nuancerne fra fad. Moden, velour-  
agtig smag, meget fyldig med me-  
get lang, moden eftersmag med  
moden og samtidig frisk frugt. Har-  
monisk, klassisk vin med race. **96**  
*600,00 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2004, Achaval Ferrer, Finca Bella Vista, Malbec, Perdriel, Mendoza**  
Parfumeret, sødmefuld, let syltetøjs-  
agtig duft med viol, blåbær med fine  
nuancer fra fad. Går igen i smagen,  
nærmest sødmefuld, koncentreret,  
med velouragtig tannin og lang, rig,  
let sødmefuld eftersmag. Giv tid og  
hvalpefedtet forsvinder. Lille pro-  
duktion fra 3.100 fods højde. **93**  
*842,00, 629,00 v/12 fl./*  
*Laudrup Vinimport*

**2001, Nicolas Catena Zapata, Mendoza**  
Udviklet, flot solbærduft, let mintet  
sammen med let sødmefulde bær,  
lakrids og blomst. Rank, elegant,  
cremet smag, god fylde og frisk

moden eftersmag. En vin helt på  
toppen. **93**  
*550 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2005, Pulenta, Gran Corte VII, Mendoza**  
Herlig duft mættet med modne røde  
bær med nuancer fra fad. Frisk, fy-  
rig, stadig meget ungdommelig  
smag, markeret tannin og frisk, mo-  
den eftersmag. **91**  
*220,00* *Propperiet*

**2002, Nicolas Catena Zapata, Mendoza**  
Udviklet, moden fyrrig solbær-kirse-  
bærduft med lakrids, blomst og let  
karamel. Frisk og samtidig moden  
smag, elegant med lang, frisk, frug-  
tagtig eftersmag. En lettere stil end  
de seneste årgange. **91**  
*550,00 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2004, Monteviejo, Valle de Uno, Mendoza**  
Parfumeret, pirrende solbærduft,  
krydret med vanilje. Rank struktur,  
fyldig med frisk moden frugt, mar-  
keret tannin og lang eftersmag.  
Endnu lidt for ung. **91**  
*249,95* *Theis Vine*

**2004, Mendel Unus, Mendoza**  
Elegant duft med moden, let syrlig  
(pikant) duft, lakrids, karamel og  
blomst. Frisk smag, moden med ve-  
louragtig tannin, fyldig med lang,  
moden eftersmag. **91**  
*250 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2004, Cuvelier Los Andes, Grand Vin, Mendoza**  
Lækker, indtagende duft, let krydret  
med blød lakrids, let karamel og fine  
nuancer fra fad. Cremet, moden, fyl-  
dig smag med god længde. Meget  
harmonisk vin der savner den sidste  
koncentration for at være rigtig stor,  
men stilen er lagt. Ikke underligt,  
manden bag vinen Cuvélier er ejer af  
en af de bedste vine fra Bordeaux:  
Château Léoville-Poyferré. **91**  
*250,00 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2002, Alfa Crux, Valle de Uno, Mendoza**  
Frisk, let pirrende solbærduft med  
fyrrenäle og nuancer fra fad. Ele-  
gant, rank struktur, fyldig med mar-  
keret tannin og lang, frisk frugtagtig  
eftersmag. Endnu for ung. **91**  
*214,00* *ALMs Vin Engros*

**2002, Benegas Lynch, Meritage, Mendoza**  
Stor, moden, krydret, parfumeret  
duft med solbær, kirsebær og nuan-  
cer fra fad. Cremet smag forenet  
med markeret tannin, rank og fyldig  
med god længde i eftersmag. Lig-  
ger stadig langt fremme i munden,  
stadig alt for ung med for meget  
fadpræg i eftersmagen. Tid? Sam-  
me vin smagt for et år siden havde  
også for meget præg af ny eg. **90**  
*245,00* *Løgismose*

**2002, Poesia, Mendoza**  
Parfumeret duft med lakrids, nelli-  
ker, karamel og vanilje. Rank struk-  
tur, god fylde med en del syre, der  
afslutter eftersmagen med let kara-  
melagtig finish. Helene Garzin og  
hendes mand Patrice Lévêque fra  
Bordeaux står bag vinen. **89**  
*449,95* *Theis Vine*

**2005, Tikal, Jubilo, Mendoza**  
Karamelagtig, svovlet duft med mo-  
den, dyb frugt. Fyldig smag men  
savner spændstighed, afslutter med  
karamelagtig eftersmag med mar-  
keret syre. **89**  
*225,00 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2000, Enzo Bianchi, San Rafael**  
Mintet duft, med lakrids og karamel,  
men samtidig meget udviklet, bliver  
let oxideret i glasset efter et døgn  
med åben flaske. Virker mere frisk i  
smagen, mintet, rank med god fylde  
og middellang eftersmag. Fejl på  
flaske? **87**  
*HJH/ Vinspecialisten/Magasinet*

## Andre druesorter

**2006, Chacra Treinta Y Dos, Pinot Noir, Patagonia, Rio Negro**  
Frisk duft med hindbær, kirsebær og  
stikkelsbær med fine nuancer fra fad  
der ikke overdøver vinens frugt. Frisk  
smag, elegant med middel fylde, fin  
syre og frisk, frugtagtig eftersmag.  
Efter en time udvikler vinen en helt  
anden fylde, fedme og sødmefuld  
frugt. Blot markeringen på flasken,  
nummer 4.034 fortæller noget om  
en sjældenhed i den nye verden. **91**  
*600,00 v/12 fl.* *Philipson Wine*

**2004, Benegas Lynch, Cabernet Franc, Mendoza**  
Stor duft med viol, lakrids, kirsebær  
og nuancer fra fad. Rank struktur,  
elegant med moden, markeret tan-  
nin og lang, eftersmag der er lidt for  
præget af fad. Spændende Caber-  
net Franc fra Argentina. **91**  
*300,00* *Malbeck*

**2002, O. Fournier, Valle de Uco, Mendoza**  
Stor, koncentreret, kompakt duft  
med blåbær, gummi, røget tone og  
vanilje. Koncentreret, endnu kantet  
smag med markeret tannin og syre,  
kompakt frugt og god længde med  
tannin, syre og mørk frugt. Ikke en  
vin man drikker afslappet og tilba-  
gelænet, meget kraftfuld vin. Udvik-  
lingspotentiale? **91**  
*470,00* *ALMs Vin Engros*

## Importørliste:

**ALMs Vin Engros**  
vin@alms.dk  
21427981

**Amka**  
www.amka-vin.com  
86419600

**Laudrup Vinimport**  
www.laudrupvine.dk  
44848086

**Løgismose Vin A/S**  
www.loegismose.dk  
33329332

**H.J.Hansen/ Vinspecialisten/ Magasin**  
www.hjhansen-vin.dk  
6312820

**Malbeck**  
www.malbeck.dk  
33311970

**New World Vine**  
70208555

**Philipson Wine**  
www.philipsonwine.com  
70226888

**Propperiet**  
www.propperiet  
75601051

**Theis Vine**  
www.theis-vine.dk  
62661120

**Sigurd Müller Vinhandel**  
www.smv.dk  
98185099