

Chiles ikonvine

Fra udelukkende konsumvine til topvine, som står sig mod verdens bedste

Francisco Baettig er chefwinemaker for Viña Errazuriz, og han foretog i september en europæisk rundtur med sit seminar om forudsætningerne for ophøjelsen af Chiles bedste vine til ikon-status.

For europæere opvokset med navne som Vega Sicilia, Sassicaia, Château Margaux, Latour osv. er der ikke meget nyt i den kendsgerning, at topvine kommer fra producenter med en undertiden århundredlang fokusering på parametre såsom terroir og omhu med alle detaljer, herunder begrænset høststudbytte.

Anderledes for chilenerne, sagde Francisco Baettig.

- Indtil for ca. 25 år siden fokuserede vi udelukkende på konsumvine og havde succes med at producere dagligvine til en god pris. Vi lavede volumen i stedet for kvalitet. Plantede som gale vinstokke overalt. Det tog sin tid, før vi begyndte at tænke i kvalitetsbaner og indledte den læreproces, som i

dag er resulteret i fremstillingen af topvine med international anerkendelse.

Den revolution begyndte i halvfemserne, men den gik ikke stærkt, fordi der ifølge Francisco Baettig var mangel på winemakers med udsyn.

Han forklarede indgående de krav til jordbunden, som ikonvine kræver. Hvis vinplanternes rødder kun lægger sig i overfladen, kommer der ligegyldig vin ud af druerne. Ikon-terrorir har klippe i sin profil og stor interaktivitet mellem rødder og klippe. Eksempelvis er der limsten i Bourgognes bedste marker til at give vinen elegance, mineralitet og kompleksitet, mens ler giver struktur.

Smagning

Som en illustration af teorierne kom der 12 rødvine i glassene opdelt i flights.

Første flight var Don Maximiano Founder's Reserve i årgangene 2007 og 2008. Ifølge Francisco Baettig er 2007 én

af de bedste årgange nogen sinde med langlivede, feminine vine. 2008 var mere tilgængelig nu og vil nok af de fleste opfattes som en rigtig pleaser. Druerkombinationen er hovedsagelig cabernet sauvignon plus lidt petit verdot, syrah og enten cabernet franc eller carmenère.

Næste flight var Seña, også i 2007 og 2008 med 2007 som den mest elegante og 2008 som den mest magtfulde. Druesammensætning som Don Maximiano, bortset fra at vinen indeholder merlot i stedet for syrah og knap så høj en procentdel cabernet sauvignon. Seña er resultatet af det samarbejde, Robert Mondavi og Errazuriz indgik i 1995 og regnes for Chiles første ikonvin.

Syrah vendte tilbage 100 procent i tredje flight med La Cumbre 2007 og 97 procent i 2008, som var tilsat et skud petit verdot. Vinens navn betyder "toppen af bakken", og årgangene afspejlede samme

forskelle i stil som vinene i de to første flights. La Cumbre er Errazuriz's Hermitage, aromatisk og fed.

Så fulgte tre årgange af KAI, en blanding af carmenère plus lidt petit verdot og syrah, som første gang så dagens lys i 2005. Vinens navn betyder ganske enkelt plante. Her slår den "oversøiske" opulente stil igennem, men der er balance i tingene, og især 2008 og 2009 er charmerende bekendtskaber.

V i ñ e d o C h a d w i c k 2007, 2008 og 2009 udgjorde sidste flight, ren cabernet sauvignon bortset fra 2008, som har tre procent merlot i sig. Det er store vine til høje priser og med potentiale til at slå europæiske topvine i blindsmagninger. I fremtiden regner Francisco Baettig med at kunne holde en alkoholprocent på 14 i stedet for de seneste årganges 14,5.

Det er H.J. Hansen Vin, som forhandler vinene fra Errazuriz. J.A.



Druerne til Seña kommer fra denne mark 41 km fra Stillehavet plus et tilskud fra de bedste dele af vinmarkerne i Aconcagua Valley.

Velkommen tilbage

Paul Jaboulet Aîné er på ny blandt Rhône-dalens bedste

Af FEMMING KYED

Et af de store vinnavne i det nordlige Rhône er Paul Jaboulet Aîné. Domænet er stiftet i 1834 med Crozes og selve Hermitage i centrum. Bl.a. ejer Jaboulet La Chapelle på selve toppen af "det skaldede bjerg".

Siden er interessefjelt udvidet til den sydlige del af dalen med bl.a. ni hektarer besiddelser i Châteauneuf-du-Pape. Produktionen er på ca. tre mio. flasker om året.

I slutningen af 1990'erne døde Gérard Jaboulet (syvende generation) pludseligt, og hans død kastede domænet ud

i en både finansiell og vinmæssig krise. Jaboulet rutschede ned af ranglisten i Rhône, men redningen kom i 2006, da den velhavende champagne-familie Frey opkøbte domænet og indsatte den unge, meget talentfulde Caloline Frey som vinmager.

Økologi og biodynamik

Hun har dekretet en overgang til økologisk og biodynamisk vinbrug på domænets bedste marker – og bandlyst kemiske plantebeskyttelsesmidler og kunstgødning.

Arbejdet i markerne har fået klar førstehedsrang, og ændringerne mærkes måske især i de hvide vine, hvor høsten nu sker tidligere, og anvendelsen af træ er yderst sparsom.

Frey-familien har valgt Østjysk Vinforsyning som dansk importør, og her præsenterede eksportmanager Bertrand Michat i sommer en række af domænets vine.

Ofte siger "indgangsvinen" meget om et domænes formåen, og det var derfor trygt, så velsmagende 2010 Ventoux Blanc, "Les Traverses" og

den tilsvarende 2009 Ventoux Rouge "Les Traverses" fremstod. Umanerligt drikkelige begge to.

Særdeles elegant og drikkemoden var 2007 Gigondas "Pierre Aiguille", mens domænets topvine, 2009 Hermitage Blanc "Le Chevalier de Sterimberg" og selveste 2007 Hermitage Rouge "La Chapelle" helt berettiget ofte er at finde på diverse top-100-liste over verdens bedste vine.

"Welcome back, Paul Jaboulet Aîné", skriver Robert Parker. Det er hørt!

3xRothschild

I 2005 sluttede de tre grene af Bordeaux's berømte Rothschild-familie sig sammen om et spektakulært projekt. Ejerne af Lafite, Mouton og Château Clarke gik i kompagniskab med en række familier, som havde Grand- og Premier Cru-marker i især Côte de Blancs, og stiftede "Champagne Barons de Rothschild" med det faste forsat at producere topchampagne.

At det lykkedes, kunne gæsterne ved Chris Wine/Premium Wine's store smagning 13. september på Nimb Vinotek forvisse sig om. Frédéric Mairesse, som styrer det nye selskab fra sit kontor i Reims, havde travlt med at skænke op af brut, blanc de blancs og rosé, alle tre til den mineralske side med elegante bobler og behersket dosage.

Smagebordene bugnede af flere vine, end nogen vist kunne

komme igennem 100%. SOMMELIER plukkede lidt hist og her – pinot noir fra Framingham, New Zealand, Anakena, Chile og selvfølgelig Latour fra både Var (Provence) og Bourgogne, barbera fra Prunotto, Piemonte, og tempranillo fra Valduero i Ribera del Duero.

Antinori præsenterede bl.a. Botrosecco fra sin nye vingård i Maremma og havde derudover en imponerende stribe vine at byde på, nogle mere vellykkede end andre. Vermentino fra Bolgheri var f.eks. en rigtig tja-vin.

Prunottos 2007 Santenay blev med sin både sødme og elegance den bedste oplevelse, men mellem alle de vine, som forblev usmagte, har der givet været mange andre, som det havde været værd at dvæle ved. J.A.

Egen import af europæisk kvalitetsvin til attraktive priser!

-store vine fra små producenter.

www.sobresol.dk
info@sobresol.dk
Tlf. 2625 4527

Kontakt os vedrørende prislister!