

Marts 2010

Kære Vin abonnent

I denne måneds kasse er temaet igen argentinsk vin.

Hvorfor argentinsk vin?

Argentina har som vinland en række fordele, der udskiller sig fra samtlige andre vinlande. For det første har vinområderne et meget stabilt klima med 300 solskinsdage om året. Det stabile klima har tiltrukket en række af internationale vinmagere, der med deres videreformidling af viden og know-how til de lokale er med til at åbne Argentina som eksportland og skubbe landet ind på den internationale scene. Deres optræden har givet pote i form af top ratings af vine og udlandet har for alvor vendt blikket mod det sydamerikanske land.

For det andet ligger de fleste vinmarker i højder mellem 900 til 2000 meter. Dette gør modningsprocessen langsom og derfor koncentrerer frugtmængden. Større udsving mellem dag- og nattemperatur bevirker en accelerering af udviklingen af aromaer i druerne og giver duftkomplekse vine. Vinene får bedre struktur og fasthed. Under modningsprocessen udvikler drueskallerne det stof, der hedder fenol. Det diskuteres i lægevidenskabelige kredse, om dette stof direkte er med til at nedsætte hjertekar-sygdomme.

En tredje detalje er det store antal i upodede vinstokke. Tilbage i 1800-tallet hærgede rodlusen phylloxera de europæiske vinstokke og man måtte pøde de originale stokke med stokke fra USA for at gøre dem resistente mod rodlusen. Dette er aldrig sket i Argentina, hvor vinmarkernes højde og det tørre klima er med til at sikre, at denne lus aldrig kommer til at blive noget problem. Med andre ord er der ingen grund til at bruge sprøjtemidler mod skadedyr og de fleste argentinske vine kunne derfor kalde sig økologiske, men denne konstruerede bevidsthed har endnu ikke vundet indpas i landet.

Endelig er Malbec-druen gået hen og blevet Argentinas nationalklenodie og der findes ikke noget sted i verden, der kan skabe lige så seriøse resultater med denne drue i hverken kvalitet eller pris. Med andre ord er argentinsk Malbec verdens bedste Malbec, der igen afspejler det unikke mikroklima i Argentina. Netop terroir-Malbec er interessant i verdens femte største vinproducerende land, der afspejler de store forskelle i Malbec fra henholdsvis det sydlige og det nordlige Argentina.

God fornøjelse
Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen – estwine.dk

estwine.dk
– online vinhandel

Familia Mayol Sauvignon Blanc 2009

Dufter af blomsterbedet fra Kongens Have. Liljer, hvide blomster og et lille dryp purløg. Godt syrlig i munden med en smule lakridset eftersmag. Knastør, nærmest græsagtig.

Fakta om vinen:

- Fra området Vistaflores.
- 3600 flasker i alt.
- Ingen fad.

Fakta om vinhuset:

Bodega Familia Mayol er et mindre vinhus beliggende i Valle de Uco, Mendoza. Som navnet antyder er der tale om et familieforetagende og rødderne i vinindustrien stikker dybt – til tre generationer tilbage. Produktionen er dog begrænset til ca. 50.000 årlige flasker. Generelt lægger vinhuset væsentlig mere vægt på frugt og balance fremfor den ofte klassiske eg, som præger en række argentinske vine.

Lorca Fantasia Chardonnay 2009

Klassisk og original Chardonnay uden fad og en overflod af tropisk frugt. God volumen med intens smag, toner af ananas, mango og grøn æble. Finesserig og dyb. Glem alt om typisk oversøisk Chardonnay, som har fået for meget fad og for stor krop.

Fakta om vinen:

- 100 % Chardonnay.
- Alkohol 13,5 %
- Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
- Vinen har ikke været i kontakt med egetræ.

Fakta om vinhuset:

Mauricio Lorca, som er manden bag det velrenommerede og populære vinhus Enrique Foster, besluttede ovenpå succesen med det vinhus, at lave sit eget brand med egen vinproduktion og filosofi. Her bærer vinene ene og alene Lorcas aftryk. Stilen er uhøjtidelig, men yderst lødig, med vine som er funky forbrugervenlige. De er indsmigrende, komplekse og originale frem for alt. Lorca søger med dette sit eget projekt at fremhæve de enkelte druers typicitet.

Filosofien er koncentrerede vine med et klart og rent aftryk, som giver masser af plads til at udtrykke mikroklima og terroir. Af samme årsag er vinmarkerne nøje udvalgte og ligger i 1.050 meters højde i Mendozas sydlige område Vista Flores, Valle de Uco. Planterne løber fra nord til syd, hvilket betyder sol om morgenen og skygge om middagen og sikrer en perfekt modning. Jordbunden er let sandet med småsten og tvinger rødderne til at søge dybt. Pga. vinstokkenes lave udbytte, som betyder mellem en og to flasker pr. plante, bliver de resulterende vine intense og kraftfulde.

Goulart Reserva Malbec 2007

Skarp defineret næse med toner af kirsebær, mirabeller og strejf af mørke skovbær. Masser af mokka. Kølig skarp i munden med fremragende balance imellem sødme og syre. Vedhængende kraftfuld eftersmag, som opløses på tannisk og krydret vis. Ung og potent vin, som fremstår veldefineret og dermed kan drikkes nu eller gemmes adskillige år. Dekanter gerne.

"...100% Malbec aged for 18 months in 40% new French oak. Opaque purple-colored, it offers up a nose of toasty new oak, cinnamon, allspice, violets, black cherry, and blackberry. On the palate it is rich, savory, and plush bordering on opulent. With excellent depth and grip, this substantial effort will evolve for another 2-3 years and offer prime drinking from 2011 to 2029."
91 point, Wine Advocate/Parker, september 2009.

"...man kan købe sådan en sag her til alt for få penge. Der er sure kirsebær og sommervarme danske solbær og lige et drys af de præcis modne, sene oktober-brombær, ingen spor af likør eller rom, kun frisk frugt og lidt tobak...kvaliteten er der. Min mund løber i vand efter mere.
******* Gastro marts 2009.**

5 glas i Politikens luksusvintest 8. marts 2009: "Sortrød, uigennemsigtig; tæt næse med duft af drueskind og ren varm frugt; diskret fadsmag i magtfuld, afbalanceret mund. Stor vin."

"Koncentreret, parfumeret, krydret duft med blåbær, solbær, nelliker og vanilje. Rank struktur, koncentreret, med markeret tannin og lang, moden eftersmag..."
90 point - Vinbladet, januar 2009.

Fakta om vinen:

- 100 % Malbec.
- Alkoholprocent: 14,2 %.
- Fadlagret 10 mdr. på fransk eg.
- Vinen er ufiltreret.
- Område: Luján de Cuyo. Højde 1.000 meter.
- 16.000 flasker.
- Vinstokkenes alder runder 90 år.

Fakta om vinhuset:

Brasilianske Erika Goulart arvede nogle små vinmarker efter sin oldefar, som havde deltaget i et slag ved Mendoza. Som fortjeneste blev han tildelt nogle vinmarker, som efterfølgende røg i glemmebogen. For få år siden fandt Erika skødet på disse vinmarker i sit antikvariat i Buenos Aires, og til hendes store overraskelse viste det sig, at stokkene daterede helt tilbage til 1915. Vingården var næsten total nedløben, men efter en restaurering kan huset prale af en mikroskopisk produktion af vin fra de lavtydende malbecstokke, som til gengæld leverer exceptionelt koncentrerede vine.

Paris Goulart Reserva 2007

Blend af Malbec (60%) og Cabernet Sauvignon (40%). Tætpakket og frugtet næse med saftintense noter af mørke bær. På én og samme tid er vinen fuldmoden og let sødlig frugtet, men også friskt afbalanceret:

Næsen afslører klare toner af fuldmoden solbær med en snert af forfriskende mynte, rabarber og hvid chokolade. Tillige krydderurt, viol og kaffe. Den intense Cabernet Sauvignon med sine dybe solbærnoter bliver blødt afstemt af malbec'en, som smiddiggør tanninerne og giver fylde. I munden rammer den bredt og fladt over tungebåndet med bløde, afrundede kanter, der indkapsler nerve, intensitet og smag. Den er umiddelbar nærværende, men bagved fornemmes en fast struktur, der afslører lagringspotentialer. Afgangen er elegant med fine og letmodererede tanniner.

Decanter fremhæver årgang 2007 blandt "Wines of the Year!", tildeler den 4 stjerner som "**Highly recommended**" og placerer den i den argentinske top-tre kategori.

Wine Advocate tildeler samme årgang **90 point** og beskriver den "purple-colored with an alluring nose of cedar, smoke, espresso, black cherry, and black currant. This leads to a medium-bodied wine with a solid core of dark, savory fruit, excellent balance, tasty flavors, and a medium-long finish. Drink it over the next 5-7 years."

- 60 % Malbec og 40 % Cabernet Sauvignon .
- Alkoholprocent: 13,6 %.
- Fadlagret 8 mdr. på fransk eg.
- Vinen er ufiltreret.
- Område: Luján de Cuyo. Højde 1.000 meter.
- 20.000 flasker.
- Vinstokkenes alder runder 90 år.
- Mad: Retter med svampe, kød og lam.
- Fem stjerner i Vinavisen til årgang 06: "...Vinen har en dybrød farve, en dejlig duft og en fyldig, vinøs smag med en sødme, som mange vil kunne lide. Giv den en stor bøj. * * * * *"

Familia Mayol, Cuatro Primos 2005

Blendvin med 55 % Malbec, som giver masser af fylde og mørk frugt, 35 % Syrah som bibringer krydrede undertoner, 5 % Bonarda giver det friske og let mineralske syrebid og de sidste 5 % Cabernet Sauvignon bibringer en rank struktur. Vinen er en ydmyg hyldelse til de fire Familia Mayol medlemmer, som tegner husets profil.

Vældig indsmigrende bouquet af mørke bær og lakrids. Sort peber og krudt. Sprød, mineralsk og finessefuld. Ingen testosterontanniner, men stor balance. Dybde. Og kompleksitet.

Fakta om vinen:

- 55 % Malbec, 35 % Syrah, 5 % Cabernet Sauvignon og 5 % Bonarda.
- Alkoholprocent: 14,0 %
- Fadlagret 12 måneder på fransk eg (heraf 50 % ny).
- Vinen er ufiltreret.
- Områder: Luján de Cuyo (920 m.), Tupungato (1.070 m.) og Vista Flores, Tunuyan (1.200 m.), Mendoza.
- Højde: 920-1.200 meter.
- 4.200 flasker.
- Vinstokkenes alder er op til 80 år.

Riglos Gran Malbec 2007

Klassisk og køligt sammenholdt Malbec-udtryk på druer fra de højtbeliggende marker i Tupungato. Højden sikrer bl.a. et friskt, mineralsk skær, som dukker op i den fedmefulde frugt af modne, mørke blommer og blåbær. Snert af blåbærsirup får næsen til at fremstå en anelse sødmefuld, men alligevel afbalanceret og med en smule lakrids. Overtone af kaffe. Alkoholen er total integreret såvel i næse som i mund. I munden står vinens friskhed omgående frem og giver mindelser om modne røde bær. En anelse grapet i eftersmagen med god balance mellem sødme, tørstof og syre. Og bløde, velintegrerede tanniner.

Fakta om vinen:

- 100 % Malbec.
- Alkohol 15,1 %
- Valle de Uco, Tupungato. 1.300 meter.
- 20 mdr. fadlagring på ny, fransk eg (Bosque Alliers). Stort gemmepotentiale.
- 11.369 flasker.
- 90 point Steven Tanzer

Fakta om vinhuset:

Riglos og Finca las Divas er ejet af Darío Werthein og Fabián Suffern, der frigav de første vine i 2005. De to venner arbejder sammen med californiske Paul Hobbs, der er en af de helt store vinmagere inden for Malbec og Cabernet Sauvignon. Den anden årgang, 2006, er et skridt op ad kvalitetsskalaen siden 2005. Der er lavet 828 kasser af Malbec'en (James Molesworth, Wine Spectator giver den 90 point). Det finurlige ved dette projekt er, at vinstokkene er plantet i 2002! Med andre ord, og ud fra de ratings vinene allerede har opnået, er dette projekt ikke søsat for at lave junkfood, men for at blive et kanonslag i den argentinske vinindustri.